

ECO-RESPONSABLE

Le personnel et la direction mettent tous en œuvre pour respecter la nature et l'environnement :

- Tri des déchets : plastique, verre, papier-journaux, bio déchets, compostage, déchets occasionnels (pilles, ampoules, toner, ...).
- Chaudière à gaz avec condensation
- Eau chaude pour la cuisine : ballon avec pompe à chaleur
- Climatisation réversible dans les chambres avec des pompes à chaleur
- Production eau chaude bâtiment annexe (5 chambres) avec des panneaux solaires
- Limitation de la consommation d'eau dans les chambres par des économiseurs d'eau (aérateurs)
- Eclairage avec des ampoules LED
- Nous utilisons de produits de nettoyage eco-friendly et/ou bio
- Le domaine dispose des bornes électriques pour charger les voitures hybride ou 100% électrique
- Nos produits pour le petit-déjeuner viennent de nos producteurs proches ou de circuit-court : œufs, fromages, confitures, miel, granolas, jus, fruits, ...
- Notre chef prépare des plats préparés avec notre propre récolte de fruits : figues, cerises, pommes, noix, ...
- Notre jardinier entretient un potager pour les herbes (menthe, coriandre, persil, sauge, basilic, thym....) et quelques légumes (tomates cerise, radis, concombre, tomates, salades, ...)
- Viande, poissons, légumes et fruits venant le plus souvent possible des producteurs des alentours de notre domaine ou circuit-court.