NOTRE CHARTE ENVIRONNEMENTALE

Chères Clientes, Chers Clients,

Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre hôtel restaurant labellisé commerce vert depuis novembre 2022 par la métropole grenobloise. Depuis son ouverture, nous accordons une place très importante au respect de l'environnement afin de préserver la planète pour nous, pour vous mais aussi pour les générations futures.

Pour illustration, notre gestionnaire Atypio Hotels Resorts a réuni équipes hôtels et siège Atypio en septembre 2022 pour apprendre, comprendre et élaborer ensemble notre fresque du climat et en déduire notre Charte MIEUX. Une charte composée de 9 engagements réalistes et impactant à prendre à l'égard de la planète, des clients hôtel et de ses collaborateurs. Une charte co rédigée et co-signée! Une charte que nous sommes fiers de mettre en œuvre, depuis le mois de janvier 2023!

Comme vous pouvez le constater, nous mettons, chaque année un peu plus, en œuvre afin de parfaire notre démarche, de minimiser l'impact de notre activité sur l'environnement ainsi, voici les actions déjà entreprises. Nous aurons plaisir à les actualiser et à vous partager au fil des prochains mois nos nouveaux projets, comme notre démarche en cours de labellisation Clé Verte. N'hésitez pas en retour à nous partager vos idées. Merci d'avance de nous soutenir dans notre démarche lors de votre séjour!

Clef Verte distingue les hébergements touristiques engagés dans une démarche environnementale volontaire, performante et dynamique. Ce label est attribué chaque année par un jury indépendant et constitué d'experts de l'environnement et de professionnels du tourisme. La labellisation Clef Verte est un processus exigeant, qui tire notre hôtel à s'inscrire dans une démarche d'amélioration continue.

NOTRE CHARTE ENVIRONNEMENTALE

Nous sensibilisons nos équipes et nos clients ...

- Notre responsable environnement a suivi une formation spécifique sur les enjeux du tourisme durable, de la préservation environnementale, de la RSE
- Nos équipes sont formées aux écogestes à respecter dans leurs tâches quotidiennes
- Nous choisissons nos prestataires et fournisseurs en fonction de leurs engagements durables et sociaux
- Nous mettons à disposition de nos clients des livrets d'information, des brochures, des affichages concernant les espèces animales et végétales situées aux alentours
- Nous proposons des alternatives pour limiter les déplacements en voiture : navettes, tramway, vélos...
- Fortement ancré localement, nous avons plaisir à faire découvrir au mieux nos territoires et partenaires locaux : nous partageons avec vous les activités et loisirs proposés à proximité de notre hôtel.

Nous économisons l'eau et l'énergie...

- Nous avons installé des économiseurs d'eau sur les robinets et les douches afin de ne pas épuiser la ressource
- Nous relevons chaque mois nos compteurs d'eau et d'électricité pour mieux gérer nos consommations
- Nous proposons une réutilisation du linge de chambre et de toilette
- Nos toilettes sont équipées de chasses d'eau économes
- Nous remplaçons chaque ampoule par une ampoule LED ou basse consommation et avons déjà équipé plus de 75% de nos éclairages
- Nous avons installé des détecteurs de présence dans les espaces communs pour limiter le gaspillage d'énergie ainsi qu'un système de réglage des éclairages en fonction des heures de la journée
- Nous sommes engagés pour le développement des énergies renouvelables

Nous limitons les déchets...

- Nous trions les déchets et effectuons le recyclage des emballages et des cartons
- Nous favorisons l'usage de bouteilles consignées
- Nous recyclons les piles usagées, cartouches d'imprimantes et ampoules
- Nous travaillons avec une majorité de produits en vrac ou en grand conditionnement pour limiter les emballages inutiles
- Nous ne proposons les produits d'accueil uniquement sur demande afin de réduire la production de déchets d'emballage
- Nous avons mis en place des affichages pour accompagner nos clients dans le geste tri en accord avec les règlementations locales
- Nous réutilisons le papier sous forme de brouillon et recyclons après utilisation

Nous nous efforçons de vous proposer une alimentation durable...

- Notre restaurant « A l'Epicerie » offre une cuisine du terroir, concoctée par des chefs, à base de produits de qualité tels que les sauces et condiments de la manufacture provençale Aix&terra, les fromages des quatre coins de l'hexagone, de la Maison Tourrette (deux artisans membres du Collège Culinaire de France!), des produits locaux, biologiques, labellisés. La carte, adaptée à certains régimes particuliers, se renouvelle chaque saison et se compose de plats signature A l'Epicerie et de plats régionaux signés du chef résident.
- Notre boutique « A l'Epicerie » propose à la vente de savoureux produits artisanaux Made in France issus de notre région et d'autres belles régions de France, avec +50% de Bio, de produits sans conservateur !