

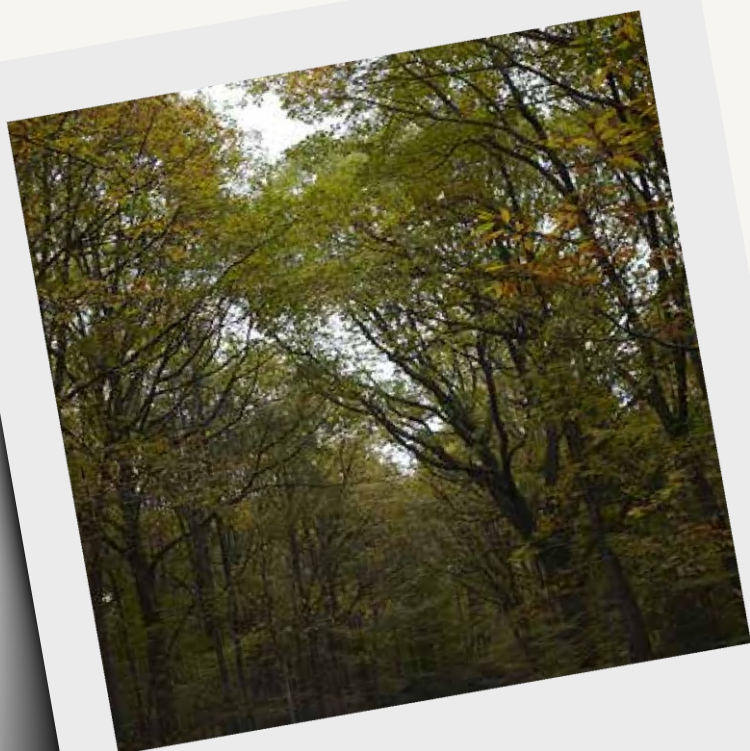
CHARTRE
RE
S



LES SOURCES DE CAUDALIE
BORDEAUX

Notre mission, vous recevoir

Les Sources de Caudalie sont nées de l'amour du raisin et d'un terroir. Depuis plus de vingt ans, la mission première de notre Palace des Vignes est de faire rayonner le vignoble bordelais en offrant aux voyageurs en provenance du monde entier une expérience d'hôtellerie et de restauration exclusive, sur les terres du Château Smith Haut Lafitte.





Qu'est-ce que la RSE ?

La RSE, littéralement la responsabilité sociétale des entreprises, vise à l'intégration volontaire par les entreprises, de préoccupations sociales et environnementales à leurs activités commerciales et leurs relations avec les parties prenantes.

Pourquoi la RSE aux Sources de Caudalie ?

Aux Sources de Caudalie, s'il est une chose dont nous sommes fiers, c'est notre terroir : ce cadre exceptionnel que nous offre la nature avoisinante. Nous jouissons chaque jour de cet environnement fabuleux et nous avons à cœur de le protéger.
En consommant avec conscience et en appliquant le développement durable comme principe de décision et d'action, nous nous engageons à rendre à la nature ce qu'elle nous apporte au quotidien.



Nos engagements

Un leitmotiv nous anime au quotidien : réduire, recycler et réutiliser et nous permet de vous proposer une expérience touristique dans le respect de l'Homme et de la nature. Chaque jour, nos équipes mènent de petites et grandes actions pour rendre votre séjour toujours plus vert et responsable. La rédaction de cette charte RSE a pour but de donner sens et cohérence à chacun de nos actes, tout en continuant à développer nos engagements.

.1.

Réduire et maîtriser notre consommation d'eau

→ Aujourd'hui

- L'arrosage des nos extérieurs se fait exclusivement grâce à l'eau de nos forages.
- Les linges de lit ne sont désormais renouvelés que tous les 2 ou 3 jours en séjour long et nous sensibilisons nos clients à ce sujet.
- Seules les serviettes à terre ou dans les baignoires sont changées.

→ A mettre en place

Installation de sous-compteurs d'eau cuisine, piscine et chambre afin d'avoir une vision précise et une optimisation de nos consommations en eau.



.2.

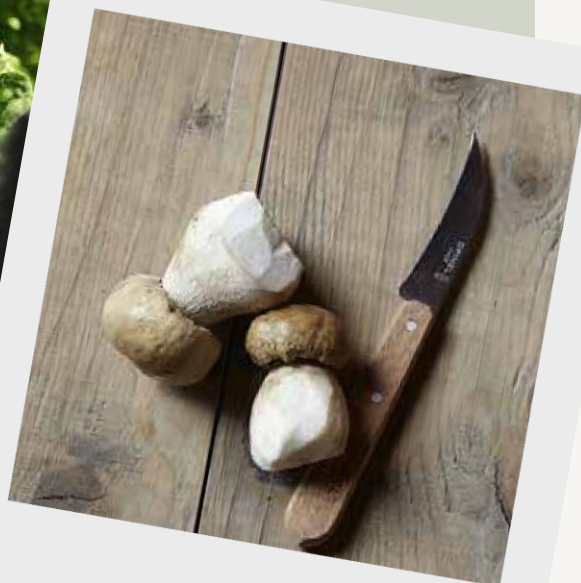
Réduire, trier et valoriser nos déchets

Aujourd'hui

- Un lombricomposteur a été installé pour le recyclage de tous les déchets végétaux de nos cuisines. Une fois récupéré, le compost alimente notre potager.
- Nous trions et recyclons tous types de déchets grâce à la société Veolia (carton, papier, plastique, bois, aluminium, verre). Un suivi mensuel précis du tonnage nous est envoyé. Ce recyclage permet la création d'emplois stables pour des personnes en difficulté d'insertion, le plus souvent pour cause de handicap.

A mettre en place

- Equiper nos plonges de tables de tri pour un recyclage plus efficace.
- Trier et recycler l'ensemble des déchets organiques des cuisines grâce à un broyeur à biodéchets.
- Réduire nos déchets à 2 bennes 3x/semaine.



.3.

Réduire notre empreinte carbone en restauration

Aujourd'hui

- Nous consommons le plus localement possible et de saison : notre potager bio en permaculture de 250m², notre poulailler ainsi que le Jardin des Abeilles nous permettent de réduire l'importation de produits et approvisionnent les cuisines de l'hôtel en œufs frais, fruits, légumes, fleurs comestibles et herbes aromatiques. Une façon de vous assurer une fraîcheur maximale dans l'assiette tout en ayant zéro transport.
- Nous avons désormais un maraîcher à temps plein qui assure, en travaillant main dans la main avec notre chef de cuisine, une variété constante dans notre potager en permaculture.
- Les menus 5 et 7 plats du restaurant étoilé La Grand'Vigne ainsi que le buffet petit-déjeuner sont composés de produits exclusivement en provenance de Nouvelle Aquitaine (à l'exception du thé, du café et du sucre).
- Nous avons fait le choix de réduire la consommation de produits carnés à l'origine des plus grosses émissions de gaz à effet de serre. Au restaurant La Grand'Vigne, les menus ne comprennent qu'un seul plat à base de viande, dont le grammage est contrôlé. Dans les autres points de restauration, nous suggérons des alternatives végétariennes ou à base de poisson issu d'une pêche raisonnée.
- Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, nous avons mis en place un cycle de formations auprès de nos équipes de restauration sur les éco-gestes à adopter.

A mettre en place

- Continuer d'équiper nos cuisines en petit matériel permettant au Chef et à sa brigade de réduire le gaspillage alimentaire à son minimum.



.4.

Proposer des amenities éco-responsables

Aujourd'hui

- Nos soins de douche sont rechargeables, dans de grands contenants de 250ml et 500ml, en plastique recyclé et recyclable.
- Nous avons supprimé tous les emballages plastiques des produits logotés en chambre ou en boutique. Le zéro emballage prime et lorsque cela est nécessaire nous privilégions les emballages en tissus. En chambre, les clients trouveront un petit pochon en tissu dans lequel se trouve un kit réutilisable.
- Nous avons retiré les produits à usage unique dans nos chambres et salles de bain.
- Nos chaussons intègrent une semelle constituée à 60% de matière biosourcée, dérivée de la canne à sucre.



.5.

Aménager et entretenir l'hôtel de façon plus responsable

Aujourd'hui

- Pour l'aménagement de l'hôtel, les matériaux nobles et de provenance locale sont privilégiés : marbre des Pyrénées dans les salles de bain, essences de bois brut, charpente de bois récupéré dans la région, meubles chinés et remis en état, etc. Une vente aux enchères est organisée lors des rénovations de chambre pour recycler nos meubles et équipements, et tout ceci au bénéfice d'une association locale.
- Les équipes hébergement ont participé à un cycle de formation sur les écogestes du nettoyage.
- Les produits d'entretien de l'hôtel sont quantifiés et la plupart ecolabellisés.
- Les équipes d'entretien des chambres trient les déchets des poubelles de chaque chambre et salle de bain.
- Des ampoules LED alimentent l'ensemble des luminaires de l'hôtel.

A mettre en place

- Passer sur un nettoyage vapeur des espaces communs afin de supprimer les produits d'entretien (à l'exception des toilettes).

.6.

Offrir un environnement de travail agréable et épanouissant

Aujourd'hui

- Nous avons obtenu la note de 98/100 au calcul de l'index des égalités professionnels homme-femme.
- Nous proposons à nos employés une formation continue grâce à la Sources Académie. Tout au long de l'année, des formations externes certifiantes, ainsi que des formations intra-entreprise sont mises en place.
- Nous avons équipé l'ensemble de nos chambres de lève-lits pour réduire la pénibilité du travail des femmes de chambres
- Nous aménageons les plannings de nos équipes de façon à ce que chacun puisse trouver un équilibre vie privée-vie professionnelle (mise en place d'un fonctionnement 4 jours travaillés pour 3 jours de congés pour les équipes cuisine et service auberge, un samedi ou un dimanche de congé par mois est autorisé, une semaine de congés l'été est autorisée).



Conclusion

Cette charte RSE se fonde sur le respect de chacun de ces engagements. Ces derniers sont accessibles à tous les employés par affichage au sein de l'hôtel. Dans une volonté d'amélioration permanente le résultat de nos objectifs sont évalués et revus chaque année par la direction et l'équipe dédiée.

Alice et Jérôme Tourbier
Fondateurs et propriétaires

Alice et Jérôme Tourbier

