

NOTRE ENGAGEMENT POUR L'ENVIRONNEMENT

Depuis sa création, notre société partage une vision authentique et durable de son activité : « *La transformation de châteaux viticoles remarquables en projets touristiques emblématiques en Languedoc Roussillon, en conservant et rehaussant leur beauté intrinsèque et leur caractère, **en parfaite intégration à leur environnement local - naturel, social, culturel et économique*** ».

Nous avons la chance de vivre et de travailler dans un environnement naturel exceptionnel. Il est donc primordial de faire tout ce qui est en notre pouvoir pour minimiser l'impact environnemental de nos domaines. Notre stratégie environnementale est axée sur plusieurs enjeux dont vous trouverez ci-dessous les actions réalisées, en cours et prévues dans les prochains mois.

1. MINIMISER NOTRE EMPREINTE CARBONNE

Villas construites pour minimiser les émissions (pompes à chaleur réversibles, etc.).

Volonté de migrer vers une énergie solaire – étude de faisabilité en cours.

Acheter des compensations de carbone pour compenser celui que nous émettons.

2. FACILITER LA TRANSITION VERS DES TRANSPORTS PROPRES

Installation de bornes électriques Wallbox, au total 24 dans nos trois domaines.

Nos voitures de fonction sont soit hybrides soit électriques.

Des vélos sont disponibles gratuitement pour tous nos clients.

3. PROMOUVOIR L'AGRICULTURE LOCALE, DURABLE ET A FAIBLE IMPACT

Nos restaurants travaillent dans une démarche de circuit-court pour l'approvisionnement des produits.

Le potager bio du Château St Pierre de Serjac est en cours d'extension, afin qu'à terme il fournisse nos trois autres restaurants en fruits, légumes et plantes fraîches.

Les chefs sélectionnent leurs produits de façon responsable, par exemple pas d'espèces de poissons menacés.

4. PRÉSERVER ET PROMOUVOIR LA BIODIVERSITÉ LOCALE

Nous minimisons l'utilisation d'herbicides dans les sols et sur les vignes, en ne les traitant que lorsque cela est absolument nécessaire.

Dans la mesure du possible, nous utilisons des matériaux de construction recyclés principalement pierre, tuiles, poutres, etc.

Nous utilisons des engrais naturels et uniquement des traitements écologiques sélectifs pour éloigner les guêpes et les mouches, qui ne mettent en péril ni les abeilles ni les autres pollinisateurs.

Des boîtes de nidification et des zones de protections des animaux ont été installées sur nos domaines.

5. ÉCONOMISER L'EAU

Les jardins du Château Capitoul sont exclusivement secs, c'est-à-dire qu'ils nécessitent d'aucun arrosage. Cette méthode pourrait être répliquée dans nos autres domaines.

Nous invitons nos clients à réduire leur consommation d'eau notamment en la réutilisant.

Afin d'économiser l'eau et les produits de nettoyage, nous proposons un changement de linge tous les 3 ou 4 jours.

Notre système de traitement des eaux usées ne contient aucun produit chimique et utilise le potentiel de filtration des roseaux et du bambou pour les purifier.

6. MINIMISER LA POLLUTION DE L'ENVIRONNEMENT LOCAL ET LES DECHETS

La plupart des produits de nettoyage que nous utilisons sont des produits naturels et / ou organiques.

Nous proposons, le plus possible, l'eau filtrée du système Nordaq comme eau pour nos clients.

Le tri des déchets est favorisé grâce aux poubelles de tri dans les logements.

Une poubelle Compost est implantée sur le site et un sac de collecte disponible dans les logements.

Les produits d'accueil sous forme de petites bouteilles en plastique ont été remplacés par des éco pompes de 200 ml avec les produits Cinq Mondes.

Tous les emballages en verre, en bois et en carton utilisés dans le restaurant sont recyclés.

Plus de pailles ni d'agitateurs en plastique.