

# L'écolabel c'est quoi ?

Consommons plus écologique ensemble !

CHÂTEAU   
DE LA TURMELIÈRE  
*sports • nature • culture*

**67**  
critères

**22**  
obligatoires

Un cahier  
des charges  
structuré

Des **critères écologiques** portant sur l'ensemble des prestations et des produits utilisés.

Un **contrôle** tous les deux ans par les services de l'**AFNOR** Certification, organisme indépendant.

Meilleur pour l'environnement...



EU Ecolabel : FR/051/451

Cet hébergement touristique contribue activement à réduire ses incidences sur l'environnement :

- par la promotion de l'utilisation de sources d'énergies renouvelables,
- par l'économie d'énergie et d'eau et
- par la réduction des déchets.

... meilleur pour vous.

La garantie d'un label officiel soutenu par les pouvoirs publics depuis

**1992**

Un **engagement** pour l'**environnement** dès aujourd'hui et pour construire un **futur meilleur**.

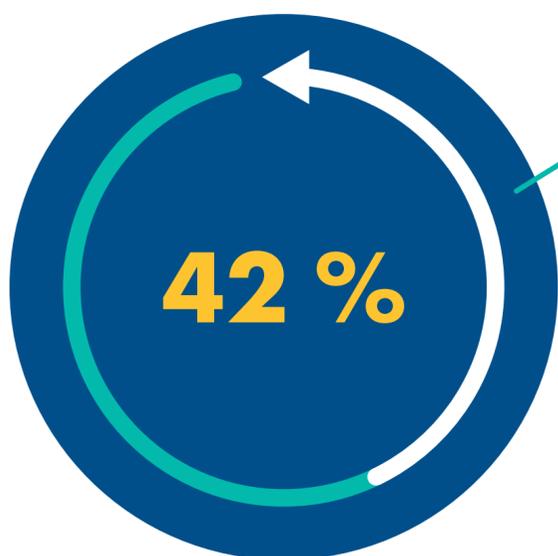
# Accélérons la transition énergétique

**Nous maîtrisons avec vous** nos consommations d'énergies pour éviter tout gaspillage.  
Objectif **diagnostic énergétique** et **isolation des bâtiments**.



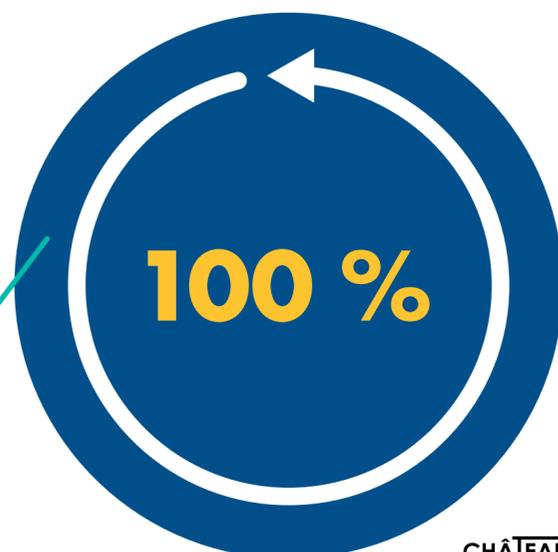
● de l'**électricité** utilisée provient de sources d'**énergies renouvelables**.

Nous passons progressivement au 100% **LED** et à l'acquisition d'**appareils basse consommation**.



● de l'**énergie** que nous utilisons pour le **chauffage** provient du **bois**, énergie renouvelable.

de **radiateurs** équipés de **thermostats** pour **réguler** ensemble **la température**.



# Économisons l'eau et améliorons sa qualité

**Nous maîtrisons** avec vous nos **consommations d'eau** pour éviter tout gaspillage.

● Nous améliorons le **système d'assainissement** du site de la Turmelière.

L'eau non utilisée durant le repas est **récupérée pour arroser le jardin** des cuisines !

Nous avons installé des **économiseurs d'eau** sur **100 %** de nos robinets.



## Produits d'entretien

Nous utilisons la vapeur sèche pour le nettoyage des chambres du château et certains espaces collectifs, pour éliminer les produits chimiques.

# Soutenons une alimentation de proximité et de qualité

En cuisine, nous conservons et développons une **alimentation locale** et de qualité avec **41 %** de **produits bio et locaux** en volume. Nous utilisons un four et une sauteuse avec des **cuissons économes** en énergie pour une **meilleure qualité gustative** et une évaporation limitée des aliments.

**75%**

de nos approvisionnements proviennent de **fournisseurs locaux**.

Calcul rigoureux des quantités en fonction du nombre et de l'âge des convives pour **éviter le gaspillage alimentaire**.

**4 produits biologiques** au minimum dans les repas quotidiens.

Nous achetons nos denrées non périssables en **grand contenant**.

**80 %**

de nos fruits et légumes sont frais et **100 %** sont **de saison**.

Un maximum de produits frais locaux sont fournis dans des **contenants réutilisables**.

# Réduisons et triions nos déchets

Tous nos **déchets** sont **triés** afin de faciliter le recyclage.  
Nous traitons nos déchets alimentaires par un **composteur collectif**, géré par une personne formée « guide composteuse ».

● Nous **limitons** au strict minimum le conditionnement en **dose individuelle**.

● **84 %**

de nos boissons sont servies dans des contenants réutilisables ou consignés.

● Absence d'huile de cuisson.

● Nous servons les repas « **au plat** » et non « à l'assiette » pour **réduire** le **gaspillage alimentaire** : chacun se sert ce qu'il pourra manger.

● **Rien ne se perd, tout se transforme !**

Nous réutilisons les épluchures des fruits et légumes dans notre cuisine.

# Favorisons les mobilités douces

Invitation à utiliser des **modes de déplacement préférables** d'un point de vue environnemental :    ...

Nous formons les enfants au « **Savoir Rouler À Vélo** » pour se déplacer en autonomie et en sécurité.

Nous utilisons deux **vélos cargos électriques** pour les **livraisons légères** sur le domaine.

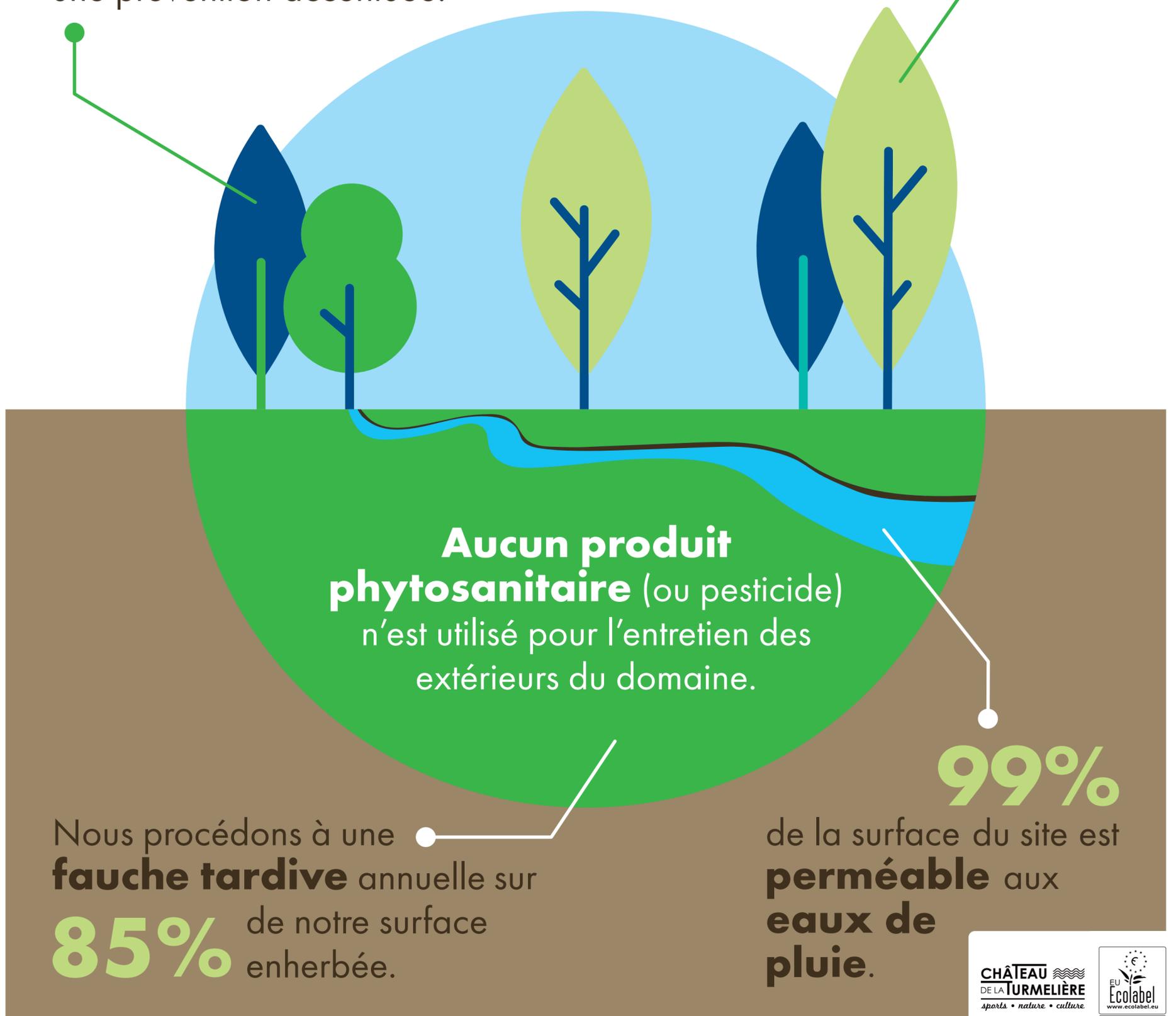


Nous favorisons l'accueil des publics à vélo avec la marque « **Accueil Vélo** » et notre participation au réseau **Group'AVélo** (local vélo fermé, matériel vélo à disposition, formation des enfants au Savoir Rouler À Vélo...).

# Favorisons la biodiversité sur l'Espace Naturel Sensible (ENS) de la Vallée des Robinets

Suivi d'un « **plan de gestion différencié** » pour **entretenir écologiquement** le domaine.

Nous plantons des arbres et procédons à « **un élagage doux** » avec une prévention accentuée.



# Sensibiliser les publics et le personnel

Nous **sensibilisons** chaque année **5 000 enfants** et **2 000 adultes** aux enjeux de la transition écologique, énergétique et alimentaire avec des séjours éducatifs.



Notre **équipe** est **formée aux écogestes** et nous vous invitons à les appliquer à la Turmelière, chez vous et partout.

● Signataire du **référentiel qualité du GRAINE** : une démarche continue d'**évaluation** et d'**amélioration** des activités en matière d'éducation à l'environnement.

Nous proposons aux habitants des **stages et clubs nature**, des **ateliers « cuisine durable »** et des **animations de découverte** de l'Espace Naturel Sensible.