

NOS ENGAGEMENTS RSE

NOTRE POTAGER

Notre potager, situé au 7^e étage de l'hôtel, fonctionne en aéroponie et hydroponie sur une surface de 280m² correspondant à 900m² de surface au sol.

Nous produisons plus de 1t de fruits et légumes par an que vous retrouverez dans les assiettes de notre restaurant Le 16.9e ou les marchés environnants. Notre système fonctionne en totale autonomie grâce à un éolienne situé sur le toit.



NOTRE GESTION DES DÉCHETS



Nous sommes point de **collecte** des capsules Nespresso



Nos **déchets alimentaires** sont transformés en **compost** par Les Alchimistes



Nos **papers** sont collectés et **recyclés** par l'entreprise ESAP Cèdre



Nos **huiles de cuisson** sont transformées en **biocarburant** par la société Refood



Nos **mégots** sont transformés en **compost** et en **meublier urbain**

NOS CHOIX ENVIRONNEMENTAUX



Notre **climatisation** à **recyclage d'air** intérieur économise de l'énergie



Nos **fontaines à eau filtrée** permettent de **limiter les bouteilles plastiques**



Le **changement des draps et serviettes** dépend de la **durée de votre séjour**



Nos **clés de chambre** sont fabriquées en **bois** afin **réduire la production de plastique**



Les **produits de nos minibars** sont en **verre** consigné

NOS CERTIFICATIONS

TOURISME & HANDICAP



Le label Tourisme & Handicap contribue à mieux répondre aux besoins des personnes en situation de handicap, quel que soit le handicap : moteur, visuel, auditif et mental, afin de permettre à chacun de choisir ses vacances et ses loisirs en toute liberté.

CLEF VERTE



Elle certifie que les hébergements touristiques répondent à plus d'une centaine de critères dans tous les domaines de la gestion du tourisme durable, permettant aux établissements de s'engager dans la réalisation des Objectifs de Développement Durable de l'ONU.

NOS ENGAGEMENTS RSE

NOS CHOIX ENVIRONNEMENTAUX



Nous avons accueillis, pendant un mois, l'équipe de tournage du film **La Belle Ville**, qui réalise un film sur les innovations environnementales



Nous **monitorons et gérons nos consommations** grâce à l'installation d'objets connectés au **logiciel RECAP**



Nous **luttons contre le gaspillage alimentaire** notamment grâce à l'installation d'une **balance connectée** pour nos déchets en cuisine



Nous participons à la création et l'organisation de **Team Building RSE pour les entreprises**



Nous avons mis à disposition de nos clients des **poubelles de tri** dans divers **espaces de notre établissement**

NOS ACTIONS SOCIALES



Nous possédons des **chambres PMR** avec de belles vues sur la place du Point du Jour



Nous organisons chaque année une **Disco Soupe** afin de **reverser les bénéfices à des associations caritatives**



Nous accueillons gracieusement chaque année des équipes de **Solidays Solidarité Sida**



L'inclusion, la diversité et l'apprentissage sont des points centraux de notre politique de **recrutement**



Lors du renouvellement de notre matériel, nous faisons **don** de l'ancien à **diverses associations**

MAITRE RESTAURATEUR, UNE GARANTIE DE QUALITÉ

Depuis février 2022, le Chef Johan Thierry a obtenu le titre de Maître Restaurateur grâce à son travail, avec son équipe, sur des produits uniquement locaux, de saison et fait maison. Tels que le pain, fabriqué par une boulangerie à quelques mètres de notre établissement. Le restaurant possède également un grand potager urbain sur son toit où nous produisons un grand nombre de fruits et légumes à retrouver directement dans votre assiette.



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Téléchargez ce document en numérique
et découvrez plus de détails via ce QR Code

