

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 Elise (carton, papier, plastique, bois, aluminium, verre). Un suivi mensuel précis du tonnage nous est envoyé.



#### A mettre en place

- Equiper nos plonges de tables de tri pour un recyclage plus efficace.
- Trier et recycler de 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 grâce à notre potager en permaculture qui fournit les cuisines de l'hôtel en fruits, légumes et herbes aromatiques. Le buffet petit-déjeuner est composé de produits exclusivement en provenance de Nouvelle Aquitaine (à l'exception du thé, du café et du sucre), ainsi que les menus 5 et 7 plats du restaurant étoilé La Grand'Vigne.
- 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.
- Nous luttons contre le gaspillage alimentaire grâce à un cycle de formations mis en place auprès de nos équipes de restauration sur les éco-gestes à adopter.

→ A mettre en place

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



## .4.

### Proposer des amenities éco-responsables



#### Aujourd'hui

- Les soins de douche que l'on retrouve dans les sanitaires et salles de bain sont désormais 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 papier recyclé ou en amidon de maïs.



#### A mettre en place

- Développer des chaussons éco-responsables.



## .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.
- Les équipes hébergement ont participé à un cycle de formation sur les écogestes du nettoyage.
- Les produits d'entretien de l'hôtel sont écolabellisés.
- 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 chambres et 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 94/100 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 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 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*

Léna Le Goff  
Directrice Générale

*Léna Le Goff*

