



## CHARTRE ENVIRONNEMENTALE

Depuis de nombreuses années au Château de Berne, nous avons su développer de manière concrète notre engagement écologique. Notre objectif : être éco-responsable et agir de manière réfléchie en tant qu'habitant de cette planète. Avec cette charte environnementale, nous avons souhaité regrouper nos engagements et sensibiliser l'ensemble de notre équipe, nos partenaires, nos fournisseurs et nos clients à l'importance de la préservation de l'environnement.

### Réduction de notre consommation d'eau et d'énergie

- Notre hôtel est équipé d'ampoules électriques basse consommation.
- Le parking de l'hôtel est équipé de deux bornes de recharge double pour véhicules électriques et le parking de notre bistrot est équipé d'une borne double.
- Nous nous engageons à optimiser l'utilisation de l'eau et de l'énergie dans nos installations, en adoptant des technologies efficaces et en encourageant les comportements responsables de nos équipes et de nos clients.
- Nous avons installé des détecteurs de présence et minuteries dans les espaces communs et couloirs pour limiter le gaspillage d'énergie. Nous avons installé des réducteurs de pression sur les robinets et les douches afin de ne pas épuiser la ressource.
- Dans notre cave de production, tous nos chariots sont électriques et nos locaux sont équipés de lampes LED. Nous utilisons des cartons sans impression de couleur kraft et l'intérieur est constitué de papier recyclé. Nos palettes en bois sont certifiées NIMP15 et les bouchons de nos bouteilles sont en liège, une matière recyclable.
- Nous relevons chaque mois nos compteurs d'eau et d'électricité pour mieux gérer nos consommations.

## **La gestion des déchets**

- Nos restaurants ont supprimé les pailles en plastique et utilisent désormais des pailles biodégradables.
- Nous utilisons des bouteilles en verre et nous mettons à disposition les bouteilles vides de nos vins à titre gratuit.
- Nous pratiquons le tri sélectif et possédons des conteneurs pour chaque type de déchet. Nous limitons au maximum l'utilisation du plastique et visons une élimination totale d'ici quelques années.
- Pour prévenir des risques incendie très fréquent dans notre région, nous faisons extrêmement attention au recyclage des déchets inflammables.

## **Achats responsables et fournisseurs locaux**

- Nos trois restaurants proposent une gastronomie durable et biologique.
- Nous avons une approche locavore et faisons appel uniquement à des producteurs locaux.
- Notre domaine dispose de trois potagers. Sur plus de 3000 m<sup>2</sup>, légumes, baies, fruits, plantes aromatiques et fleurs sont cultivés dans le respect de l'agriculture durable.
- Depuis 2021, notre restaurant étoilé, Le Jardin de Berne, s'est vu décerné une étoile verte récompensant sa gastronomie durable. Il s'agit de l'aboutissement d'un travail de plusieurs années poursuivi au quotidien par l'ensemble des équipes du domaine.
- Nous utilisons des produits écoresponsables pour le nettoyage des chambres.

## **Sensibilisation de nos employés et de nos clients**

- Nos équipes sont formées à adopter des gestes durables dans leurs quotidiens ( par exemple : dématérialisation des documents et communications internes, paramétrage des impressions en noir & blanc et recto-verso) et sensibilisées au tri sélectif, au gaspillage, à la consommation d'énergie
- Nous communiquons de manière transparente nos engagements environnementaux auprès de nos clients.
- Nous invitons notre clientèle à des efforts écologiques le temps de leur séjour. Le linge de lit est automatiquement changé tous les deux jours. Seules les serviettes de toilette laissées sur le sol des salles de bains sont remplacées.

## Biodiversité

- Les 150 hectares de notre vignoble ont été labélisés bio en février 2021.
- Pour nos vignes, nous utilisons uniquement des produits bio contrôlés homologués en viticulture biologique. Nous n'utilisons plus aucun insecticide.
- Nous utilisons également des tisanes de plantes pour leur effet sur le sol.
- Nos vignobles sont enherbés, ce qui permet des apports de matière organique bon marché, le développement de la vie dans le sol et une meilleure rétention de l'eau et des sels minéraux.
- Nous reconnaissons le rôle essentiel des abeilles et insectes pollinisateurs pour l'agriculture et la biodiversité et sommes fières d'avoir été labellisé domaine « Bee-Friendly », en 2022.
- Notre domaine est également certifié Haute Valeur Environnementale (HVE) de niveau 3 depuis plusieurs années répondant ainsi aux besoins exprimés lors des travaux du Grenelle de l'Environnement sur les aspects économique, environnemental et social d'une exploitation agricole.
- Notre établissement cherche à préserver la nature environnante. On retrouve des bandes boisées autour des secteurs bâtis et nous veillons à minimiser l'impact visuel lors de nouvelles constructions.

## Implication dans le domaine sociétal

- Participation à la Tombola annuelle de l'association LEA accompagne et soutient les familles d'enfants malades et/ou en situation de handicap.
- Partenariat avec le Basket Club de Lorgues.
- Participation à des divers tombolas (École de Lorgues, École de Flayosc, Hôpital de Draguignan).

Nous sommes déterminés à œuvrer ensemble pour un avenir plus durable et à contribuer activement à la préservation de notre belle planète.

*L'équipe du Château de Berne*

