

Notre charte environnementale

Cher(s) vacancière(s), vacancier(s),

Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre établissement.



La Sauvagine se définit comme un éco-gîte.

Venir dans un éco-gîte sous-entend de partager certaines valeurs et d'adhérer à notre fonctionnement.

La Sauvagine s'inscrit dans un tourisme alternatif qui signifie que pour répondre aux critères environnementaux, humains et du vivre ensemble, il convient que chacun adopte un fonctionnement responsable comme le tri des déchets, l'économie d'énergie, d'eau, le zéro gaspillage (manger tout ce que l'on s'est servi, manger les fruits de saison et aussi les moches) ...

Être coopératif afin de faciliter notre travail, toute aide nous est précieuse dans notre engagement à vous proposer un séjour de qualité.

Le tourisme durable et apprenant est en opposition au « tout consommation », la Sauvagine est en montagne, éloignée des commerces, il convient d'anticiper les demandes.

La Sauvagine est un espace collectif où l'individu s'adapte au collectif et non l'inverse.

Ces petites contraintes du quotidien n'empêchent nullement de passer un agréable séjour.

Ainsi,

NOUS SENSIBILISONS NOS EQUIPES ET NOS CLIENTS :

Nous participons régulièrement à des rencontres, à des formations, à des conférences autour de l'environnement, du lien et de la cohésion sociale, de l'économie circulaire et solidaire et pour un tourisme alternatif

Nous sommes formées aux écogestes à respecter dans les tâches quotidiennes ;

Nous choisissons nos prestataires et fournisseurs en fonction de leurs engagements durables et sociaux ;

Nous mettons à disposition de nos clients des livres et topos d'information, des brochures, des affichages concernant les espèces animales et végétales situées aux alentours.

Nous encourageons le co-voiturage et l'utilisation du train coupler au transport à la demande, navettes, transports en communs.

Nous soutenons les producteurs locaux via la vente de leurs produits.

NOUS ECONOMISONS L'EAU ET L'ENERGIE :

En collaboration avec le Syndicat Mixte Rivière Drôme et affluents, nous avons installé dans l'ensemble du gîte, des économiseurs d'eau/réducteurs de pression sur les robinets et les douches (3-6 litres/ minutes) dans le but de limiter le débit de nos robinets et ainsi ne pas épuiser la ressource.

Nous relevons chaque mois nos compteurs d'eau et d'électricité pour mieux gérer nos consommations ; L'ensemble de nos éclairages est en LED ce qui permet des économies d'énergie et un confort similaire pour nos clients.

Nous avons installé des détecteurs de présence/minuterie dans les espaces communs/couloirs pour limiter le gaspillage d'énergie.

Nous allons nous engager d'ici 2025 avec un fournisseur d'énergie renouvelable.

Nous avons changé 70% de nos huisseries par des double vitrages performants.

Nous avons changé 95% des radiateurs électriques par des radiateurs à fluide et inertie avec détecteurs de fenêtres ouvertes.

NOUS LIMITONS ET TRIONS LES DECHETS :

Nous avons inscrit le gîte dans une démarche zéro déchet.

Nous avons mis en place 2 points de tri sélectif.

Nous trions tous types de déchets même les biodéchets pour une valorisation en centre de tri et pour notre composteur.

Nous travaillons avec une majorité de produits en vrac ou en grand conditionnement pour limiter les emballages inutiles, nous avons établi une chartre pour nos achats alimentaires, produits de nettoyage et d'hygiène.

Nous ne proposons aucun produit en sachet individuel.

Nous avons mis en place des affichages pour accompagner nos clients dans le tri en accord avec les réglementations locales.

Nous ne proposons aucune vaisselle jetable en plastique et mettons à disposition des clients restant plusieurs jours des boîtes hermétiques pour les paniers repas des éco-cup et serviettes en tissus au-delà de 2 nuits.

NOUS SOMMES ATTENTIFS AU BIEN-ETRE DE NOS CLIENTS :

Vous trouverez dans la petite vitrine, des produits issus de notre région et provenant directement des producteurs ou des produits solidaires.

Nous cuisinons qu'avec des produits frais et non transformés, à 90% biologiques et ou local (canton département région) et en circuit court (le moins d'intermédiaire possible entre nous et le producteur).

Durant toutes les vacances scolaires notre cuisine est végétarienne et flexitarienne sur les autres périodes. Nous nous adaptons à certains régimes particuliers (sans gluten, sans lactose, végétarien).

La viande vient de la Boucherie de Chatillon en Diois ou pour l'agneau et le Chevrot de producteurs locaux.

Les produits utilisés pour l'entretien des chambres, sanitaires espaces communs, sont tous écolabellisés, ce qui offrent une meilleure qualité de l'air et moins de risques pour la santé.

Pour le bien-être de nos équipes et le vôtre, nous avons banni l'eau de Javel, irritant pour les voies respiratoires et toxique pour les organismes aquatiques.

Notre établissement est totalement non-fumeur et non vapoteur.

Le wifi n'est disponible que dans l'espace restauration et petit salon afin de garantir un confort aux personnes sensible aux différentes ondes.

ET PLUS ENCORE :

Nos espaces verts sont entretenus sans pesticides et nous utilisons des méthodes alternatives aux produits pour lutter contre les herbes indésirables et les insectes.

Nous sommes adhérents à l'association Bio vallée et membre des Eco-Hébergeurs.

Nous soutenons l'agriculture paysanne et relayons l'information de leurs actions ou animation (ex ferme en ferme en avril de chaque année)

Nous adhérons à Terre de Liens.

Nous sommes labélisés Inspiration Vercors.

Chaque année nous nous engageons sur de nouveaux critères pour parfaire notre démarche, n'hésitez pas à nous faire remonter vos idées !

Merci de nous soutenir dans notre démarche lors de votre séjour !

