



Nos engagements

Acteurs de notre territoire et engagés pour la transition socio-environnementale, nous veillons naturellement à adapter notre gestion quotidienne afin de limiter l'empreinte environnementale de nos activités et participer à la dynamique locale.



1- S'inscrire dans le tissu local

Nous favorisons les **partenariats locaux** afin de soutenir le développement du territoire, participer aux initiatives sociales et minimiser notre impact carbone.

L'**entretien du linge** est assuré par la blanchisserie de l'ESAT de Coutances (établissement accompagnant des personnes en situation de handicap par l'insertion professionnelle).

Nos **cidres et poirés** sont produits à 4 kilomètres par Laure Sourdin (La Minoterie), à partir de fruits de son domaine, ramassés à la main et issus de vergers non traités.

Notre **bière**, artisanale et bio, provient de la brasserie Captain James à Agon-Coutainville.

La majorité de **nos sodas** sont produits par la limonaderie artisanale Meuh Cola à moins de 50 kilomètres.

2- Proposer une cuisine privilégiant le local et de saison

Notre chef Edward et son équipe, ont à cœur de vous faire découvrir des menus végétariens gourmands tout en offrant des options de viandes et de poissons selon les préférences.

3- Privilégier la seconde main et les matériaux recyclés ou biosourcés

Majoritairement chiné au dépôt-vente La Clé des Temps à Coutances, **plus de 50% du mobilier est de seconde main**, contribuant ainsi à prolonger la durée de vie des produits et à réduire les déchets.

L'ensemble de **notre literie**, fourni par Camif (entreprise à mission), a été **fabriquée en France**, tout comme **les rideaux** de nos chambres confectionnés par Mijuin à partir de lin cultivé et teillé en Normandie.

Notre **papier toilette**, intégralement issu du recyclage de papier provenant de l'ouest de la France, et fabriqué par Papeco, une PME familiale située à Orval-sur-Sienne, à 6 kms du domaine.

Les **produits d'entretien** utilisés au domaine sont majoritairement d'origine naturelle.

4- Veiller à la bonne gestion des déchets

Les bouteilles et fûts de nos bières ainsi qu'une partie de nos sodas et jus sont **consignés**.

Plusieurs **fontaines à eau** ont été installées, offrant ainsi de l'eau du réseau micro-filtrée.

Les déchets alimentaires sont **compostés** et utilisés au jardin.



Nos engagements

5- Maîtriser notre consommation énergétique

Lors des travaux de rénovation du domaine, l'accent a été mis sur **l'isolation** (majoritairement biosourcée ou issue de matériaux recyclés) des murs et toitures, permettant de réduire de 15 à 30% les déperditions de chaleur.

Avec l'utilisation de **pompes à chaleur**, nous avons choisi l'un des modes de chauffage les moins contributeurs au changement climatique : 2X moins qu'un radiateur électrique, 4.5X moins qu'une chaudière gaz.

6 - Intégrer les enjeux environnementaux dans la gestion du parc

Nous avons à cœur de protéger et favoriser la **biodiversité** présente sur le domaine (inventaires, zones sauvages sans intervention, préservation des habitats...)

L'entretien du parc est réalisé **sans produit phytosanitaire** et suivant le rythme des saisons.

L'eau d'arrosage des jardins et massifs provient de deux cuves de rétention des eaux de pluie.

Nous veillons à **préserver les haies bocagères** et les nombreuses espèces végétales présentes sur site (notamment une magnifique collection de chênes). Nous avons également pour projet de **reboiser** certaines parcelles.

