

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

Nos traiteurs partenaires 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**, fournit 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.

Nos savons sont artisanaux, vegan et fabriqués avec des matières premières issues de l'Agriculture Biologique par Alphonse & Léon à Tourville-sur-Sienne (14kms).

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.



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.

