

Notre Charte RSE



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 afin 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.



.6.

Offrir un environnement de travail agréable et épanouissant

→ Aujourd'hui

- Nous avons obtenu la note de 99/100 au calcul de l'index des égalités professionnelles 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 chartre 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





Our mission is to welcome you

Les Sources de Caudalie were born from the love of grapes and a terroir. For more than twenty years, the primary mission of our Palace des Vignes has been to promote the Bordeaux vineyards by offering travelers from all over the world an exclusive hotel and restaurant experience, on the grounds of Château Smith Haut Lafitte.



What is CSR?

CSR, literally corporate social responsibility, aims at the voluntary integration by companies of social and environmental concerns into their commercial activities and their relations with stakeholders.

Why CSR at Les Sources of Caudalie?

At Les Sources de Caudalie, if there is one thing we are proud of, it is our terroir: the exceptional setting offered by the surrounding nature. We have enjoyed this fabulous environment for twenty years and we are committed to protecting it. By consuming consciously and applying sustainable development as a principle of decision and action, we are committed to giving back to nature what it gives us on a daily basis.



Our commitments

A leitmotif drives us every day: reduce, recycle and reuse to offer you a stay in respect of human being and nature. Every day, our teams carry out small and large actions to make your stay ever greener and more responsible. This CSR charter aims to give meaning and consistency to each of our actions, while continuing to develop our commitments.

1.

Reducing and controlling our water consumption

→ Today

- Watering of our exteriors is done exclusively through the water from our wells.
- The bed linen are now only renewed every 2 or 3 days in long stays and we make our customers aware of this.
- Only towels on the floor or in the baths are changed.

→ What's next?

Installation of kitchen, swimming pool and bedroom water sub-meters in order to have a precise vision and an optimization of our water consumption.



2.

Reducing, sorting and recycling our waste

→ Today

- A vermicomposter has been installed for the recycling of all waste from our kitchens. Once recovered, the compost feeds our vegetable garden.
- We sort out and recycle all types of waste thanks to the company Elise (cardboard, paper, plastic, wood, aluminium, glass). A precise monthly follow-up of the tonnage is sent to us.

→ What's next?

- Equip our sinks with sorting tables for more efficient recycling.
- Sort and recycle all organic kitchen waste using a bio-waste grinder.
- Reduce our waste to 2 skips 3x/week.



.3.

Reducing our carbon footprint in catering

→ Today

- We consume as locally as possible and in season thanks to our permaculture vegetable garden which supplies the hotel kitchens with fruits, vegetables and aromatic herbs. The breakfast buffet is made up of products exclusively from New Aquitaine (with the exception of tea, coffee and sugar), as well as the 5 and 7-course menus from the starred restaurant La Grand Vigne.
- We have chosen to reduce consumption of meat products which is the source of the largest greenhouse gas emissions. At La Grand Vigne restaurant, the menus include only one meat dish, the weight of which is controlled. In the other restaurants, we suggest vegetarian alternatives or based on fish from sustainable fishing.
- To combat food waste, we have set up a series of training courses for our catering teams on the eco-gestures to adopt.

→ What's next?

- Finalize our carbon footprint.
- Continue to equip our kitchens with small equipment allowing the Chef and his team to reduce food waste as much as possible.



.4.

Offering eco-responsible amenities

→ Today

- Our shower care are now rechargeable in large 250ml and 500ml containers, in recycled and recyclable plastic.
- We have removed all plastic packaging from labelled products in the room or in the shop. Zero packaging is a priority and when necessary we focus on packaging in recycled paper or in maize starch.

→ What's next?

- Develop eco-responsible slippers.

.5.

Develop and maintain the hotel in a more responsible way

→ Today

- For the design of the hotel, the high quality materials and local provenance are favoured: marble from the Pyrenees in the bathrooms, raw wood species, woodwork recovered from the region, antique furniture and refurbished, etc.
- The accommodation teams has participated in a cycle of training on the eco-actions cleaning.
- The cleaning products of the hotel are ecolabelled.
- Room maintenance teams sorting the waste bins in each room and bathroom.
- Upgrade to LED bulbs power all the hotels' lights.

→ What's next?

- Use steam cleaning of rooms and common areas to remove cleaning products.



.6.

Provide a pleasant and fulfilling working environment

→ Today

- We have the score of 99/100 to the calculation of the the index of professional equality between men and women.
- We offer our employees continuous training through the Sources Académie. Throughout the year, external training courses leading to certification, as well as in-company training, are organised.
- We have equipped all our rooms with bed lifts to reduce the drudgery of chambermaids.
- We arrange schedules of our teams in such a way that everyone can find a work-life balance (implementation of a 4 days worked for 3 days off system for the kitchen and hostel service teams, one Saturday or Sunday off per month and one week off in summer is allowed).



Conclusion

This CSR charter is based on compliance with each of these commitments. These are accessible to all employees by display within the hotel. In a desire for continuous improvement, results of our objectives are evaluated and reviewed each year by management and dedicated team.

Alice et Jérôme Tourbier
Founders and owners





Les Sources de Caudalie
Chemin de Smith Haut Lafitte
33650 Bordeaux-Martillac
www.sources-caudalie.com