

# Démarche responsable

# CHARTRE RSE



Dès la conception de la Villa Etoilée, nous avons choisi une orientation, des matériaux et équipements favorisant des usages vertueux



## RESTAURATION BIENVIEILLANTE

- Cuisine professionnelle aux normes HACCP
- Chef Florian GATTO confectionne des recettes à base de produits frais et de saison
- Attention portée à l'équilibre alimentaire
- « Sur mesure » pour s'adapter aux demandes
- Priorité aux fournisseurs de proximité
- Sur commande pour éviter le gaspillage



## LIMITATION DE LA CONSOMMATION

- Ampoules LED
- Vitrage équipé de filtres UV
- Emplacement « au vert » & Excellente desserte
- 50 m<sup>3</sup> de cuve de récupération des eaux de pluies pour l'arrosage
- Orientation Sud/Ouest & Grandes baies vitrées
- ERP de plain-pied permettant un accès PMR
- Une partie du mobilier est de seconde main
- Détecteurs de présence
- Robinets à détection



## RESPECT ENVIRONNEMENT

- Vaisselle, verrerie, bouteilles 100% durables ou recyclables
- Recyclage du verre, papier et carton
- Tri & compostage des déchets organiques
- Nous agissons humblement mais avec conviction, jusqu'à donner nos déchets végétaux à nos poules et lapin.