



Notre Politique RSE

(Responsabilité Sociétale et Environnementale)

Nos engagements :

Depuis la toute première location au Domaine de la Hêtraie en 2005, nous accordons une attention toute particulière à ancrer notre activité dans notre territoire, de façon durable et responsable.

A notre échelle, nous nous efforçons d'identifier les impacts de nos décisions et de nos activités sur la société et notre environnement, et de mener des initiatives concrètes sur les différents axes de la RSE.

Nous remercions tous nos clients et partenaires qui, par leurs actions et choix, nous rejoignent dans cette démarche continue de progrès !

Un patrimoine précieux :

La gestion familiale du Domaine de la Hêtraie nous permet de conserver toutes les caractéristiques de notre authentique clos-masure : maison principale, granges, colombier, four à pain, charreterie, hêtraie, murs en briques ...

Si vous souhaitez en savoir plus sur ce patrimoine exceptionnel du Pays de Caux, et son inscription au Patrimoine Mondial de l'UNESCO, vous pouvez consulter le site du département de la Seine-Maritime :

<https://www.seinemaritime.fr/guide/mes-activites/patrimoine/les-clos-masures-un-patrimoine-exceptionnel-vers-une-reconnaissance-de-lunesco/le-clos-masure-lhabitat-vernaculaire-traditionnel-du-pays-de-caux-et-attribut-majeur-du-paysage/>

L'entretien des jardins :

L'entretien des 5 hectares du Domaine nécessite un travail quotidien de tailles, tonte, plantations, et entretiens divers.

Nous sommes équipés d'une citerne de récupération des eaux de pluie qui nous permet d'arroser nos espaces verts, lorsque cela est nécessaire.

Nous plantons régulièrement de nouvelles espèces, en tenant compte du caractère local et durable des variétés.

L'entretien de la Hêtraie centenaire nécessite parfois d'abattre un arbre malade : le bois est réutilisé, notamment pour nourrir la cheminée du grand salon.



La gestion des déchets :

Chaque évènement peut générer une grande quantité de déchets. Nous mettons tout en œuvre pour limiter les déchets et trier / recycler un maximum de déchets.

Ainsi, nous conseillons à nos clients de préférer la location de nappes et serviettes plutôt que l'usage d'éléments jetables en papier.

Tout est mis en œuvre pour faciliter le tri des déchets : bac et containers adaptés, affichage des consignes de tri, mise à disposition de sacs.

Gestion responsable des énergies et consommables :

Le Colombier, la salle de réception du Manège et le rez-de-chaussée de la Grange du Domaine de la Hêtraie sont entièrement chauffés grâce à un système de géothermie.

Nous sommes attentifs au confort de nos hôtes, tout en privilégiant un usage raisonnable du chauffage : nous maintenons la température des chambres entre 19 et 23°C, et invitons nos usagers à couper les radiateurs électriques lorsque les fenêtres sont ouvertes.

Toutes les robinetteries des salles de bain sont équipées d'aérateurs, permettant ainsi de limiter le débit d'eau tout en maintenant une expérience de qualité.

Nous privilégions les éclairages LED, en intérieur comme dans les espaces extérieurs.

Enfin, côté bureautique, nous privilégions les impressions en noir et blanc et recto-verso.

Un écosystème de partenaires locaux :

Nous avons à cœur le développement économique de notre territoire et du monde rural en particulier, c'est pourquoi nous recherchons toujours des partenaires professionnels locaux.

Ainsi, nos affiches ont été conçues par MOVI et imprimées à l'imprimerie Durand.

Les travaux de rénovation ont été entièrement réalisés par des entreprises situées à moins de 30 km de notre site.

Enfin, le service de blanchisserie est assuré par l'ESAT Arcaux de Bois-Himont, qui permet l'inclusion de personnes en situation de handicap par le travail.

<https://www.arcaux.com/etablissements/esat-arcaux-bois-himont/pressing-blanchisserie/>

La qualité de vie au travail :

Nous sommes attentifs au bien-être de notre équipe, en offrant à chacun un cadre de travail privilégié, du matériel adapté et des formations régulières.

Les entretiens annuels nous permettent régulièrement d'échanger sur les axes de progrès et mettre en place les actions associées.



Quelques conseils pour évènement « responsable » :

Notre équipe se tient à votre disposition pour vous conseiller dans l'organisation d'un évènement « responsable », limitant votre impact carbone.

- Privilégier la location de matériel ou la seconde main
- Choisissez des matières naturelles et locales telles que le lin, les fleurs fraîches, les feuillages
- Proposer à vos convives des menus locaux (parlez-en avec votre traiteur)
- Faites participer vos convives au tri des déchets en leur donnant les indications nécessaires
- Proposer un système de covoiturage, et incitez vos convives à dormir sur place, La Hêtraie regorge de solutions !

N'hésitez pas à nous parler de votre projet, nous serons ravis de vous conseiller !