



MANIFESTE

Les démarches éco-responsables et sociétales de la Cheneaudière & Spa

Entre Strasbourg et Colmar, à une encablure de la route des vins, la Cheneaudière & Spa est une maison de famille fidèle à l'esprit des Relais & Châteaux : un havre de paix dans un site préservé, à Colroy-la-Roche, petit village niché dans la Vallée de la Bruche, à 530 m d'altitude.

Un hôtel de 45 chambres et suites toutes différentes, un restaurant gastronomique qui propose une cuisine authentique et locavore, ainsi qu'un cosy bar et une table plus décontractée, et un spa-nature de 2.500 m² lovés dans un écrin de verdure.

« Nous souhaitons que l'établissement soit le plus vertueux possible avec pour objectifs d'harmoniser développement économique, qualité environnementale et qualité de vie des salariés, tout en faisant rayonner la région Alsace.

Concilier prestation luxueuse avec de nombreuses actions tendant à réduire leur impact sur l'environnement : entre consommation raisonnée des ressources, meilleure gestion des déchets, recyclage, soutien de l'économie locale... » indiquent Nicolas Decker, propriétaire-dirigeant, et Jean-René Grau, directeur général.

Préservation des ressources naturelles

- Dès 2014 : création de notre propre station d'épuration (située sous le parking de l'hôtel) sans produit chimique, à base de bactéries, pour le traitement des eaux usées de l'hôtel et du spa, avant rejet dans le réseau public + mise en place de pompes à chaleur pour le chauffage de tout l'établissement.
- Dès 2017 et au fil des nouveaux travaux, passage à l'éclairage à leds, très peu énergivores, dans les salles de restaurant, les couloirs, la réception, les salles de bain...
- Recyclage des déchets végétaux à l'aide d'un récupérateur dédié et transformé en biogaz (environ une tonne semaine)
- Bassin de dé-chloration des eaux du spa par l'action naturelle du soleil (aucun produit chimique).
- Recyclage et valorisation des cartonnages, bouteilles plastique et aluminium.
- Depuis octobre 2017, avec l'aide du réseau Cocci, la Cheneaudière a pu acquérir un compacteur à déchets : presse à balles qui nous permet de compresser les cartons et bouteilles plastiques afin d'en faciliter le transport vers les lieux de recyclage. Le réseau Cocci permet de réaliser une économie de Co₂ par la mise en lien des transporteurs qui viennent livrer de la marchandise et qui chargent les balles afin de ne pas repartir à vide.
- Depuis 2017, abandon complet des pesticides dans l'entretien des espaces extérieurs. Seul le vinaigre blanc est utilisé pour le désherbage.

- L'hôtel dispose de 13 bornes de recharges électriques (de 11 kW à 22 kW), accessibles 7j/7 - 24h/24. Nous avons aussi installé 25 prises de courant 220v tout autour du parking pour les véhicules hybrides qui n'ont pas besoin d'autant de puissance que les véhicules 100 % électriques.
- Depuis 2023, le véhicule de direction de l'hôtel est hybride et le véhicule de courtoisie est tout électrique.
- Nous avons également procédé à un investissement massif dans du matériel économe en énergie.

Engagement pour une gastronomie durable entre produits de saison et circuits courts

A la tête des cuisines du restaurant gastronomique « La Table des Chefs » depuis le printemps 2021, notre chef Jean-Paul Acker prend plaisir à travailler avec les artisans et producteurs locaux qui, comme lui, ont la passion de leur métier.

Tous les plats sont « faits maison » et élaborés uniquement à partir de produits bruts, de saison. Les pains, confectionnés sur place de façon artisanale, sont cuits avant chaque service.

La Cheneaudière a d'ailleurs obtenu la certification gouvernementale 'Maitre restaurateur' qui garantit le 100 % fait maison.

**Pour leur respect des traditions et leur savoir-faire,
nous nous fournissons auprès de ces producteurs locaux**

Fruits et légumes

Les Vergers de la Marande à Saulxures
Jardin de la Haute à Saulxures
Ferme Vierling à Schnersheim
Ferme du Palais à Saint-Stail
Ferme Maurer à Dorlisheim
Ferme du Bel Air à Landroff
Plus Que Chou à Geispolsheim
Les Jardins du Ried à Hoerdt
Ferme Riedinger à Hoerdt

Viandes

Ferme du Jodie à Steige (Poule « coucou de Rennes »)
Ferme Les Fougères à Belmont
Association de chasse de Colroy La Roche
Ferme Kieffer à Nordhouse
Ferme Allant Vers à La Grande Fosse
Ferme Doriath à Soultz-Les-Bains

Fromages, laitages, œufs

Laiterie du Climont à Saales
Ferme Richard à Steige
Ferme Goetz à Mussig
Ferme Kientz à Ebersheim
Ferme du Palais à Le Palais
Les chèvres de bellefontaine à Lutzelhouse

Autres

Pisciculture François Guidat à Orbey (poissons d'eau douce)
Aux Sources du Heimbach à Wingen (poissons d'eau douce)
Safran « Etoilé » à Durrenentzen
Moulin Herzog à Illhaeusern (farine)
Moulin Stoll à Selestat (farine)
« Autour de la pomme » à Bourg Bruche (jus des pommes)
Saline d'Einville à Einville (sel)
Brasserie L'Abreuvoir à Breitenbach (drèches)
Distillerie Massenez (liqueur et eaux de vie)
Distillerie Meyer (liqueur et eaux de vie)
Distillerie Nusbaumer (liqueur et eaux de vie)
Distillerie Wolfberger (liqueur et eaux de vie)
Maison Schaal, Strasbourg (cacao)
Rucher de La Cheneaudière et Rucher des 3 Châteaux à Chatenois (miel)

Cette liste des producteurs locaux est non exhaustive. Elle évolue en fonction des saisons, des productions ou plus simplement en fonction des coups de cœurs et de nouvelles rencontres avec des artisans.

Parmi les démarches éco-responsables mises en place au sein du restaurant, on peut citer :

- Depuis 2017 disparition des nappes au sein des restaurants de l'hôtel au profit de la mise en valeur de matières brutes tel que le bois pour les tables et guéridons.
- Arrêt complet d'utilisation des bouquets hebdomadaires de fleurs fraîches sur les tables du restaurant au profit de bouquet saisonniers de fleurs séchées qui reviennent périodiquement au même titre que toutes les décorations typiques telles que celles de Noël, de Pâques ou encore de la Saint-Valentin.
- Début 2023, nous sommes passés aux casquettes lavables et réutilisables en lieu et place des toques jetables, soit une économie d'environ 9.000 toques jetées par an.
- Mise en place de procédure pour valoriser les parures et autres pertes de produits en cuisine par le biais de consommés, bouillons, soupes (chaudes ou froides).
- Mise en avant de produits moins plébiscités par le grand public comme des morceaux de viande tels que le paleron, l'échine ou encore en termes de poisson l'esturgeon ...
- A noter également que depuis plus de 10 ans, le chef a fait le choix assumé de proposer au restaurant un plateau de fromages composé exclusivement de productions laitières alsaciennes. L'équipe de salle a la charge de sensibiliser les clients à cette démarche écologique volontaire.

Au bar Le Calixte, également, on s'efforce de trouver des pépites locales et on travaille selon la saisonnalité. La Cheneaudière y propose aussi sa gamme de 28 jus de fruits à l'effigie de l'établissement, tous bio et fabriqués en Alsace.

Les infusions proviennent, quant à elles, d'un herboriste alsacien, et les thés sont tous transformés en Alsace.

Les zestes de citron, d'orange ou les peaux de bananes servent de matières premières pour d'autres choses.

Au niveau du bar du spa, toutes les consommations sont proposées dans des éco cups.

Actions éco-responsables au niveau de l'hôtellerie

- Depuis 2019, nous avons abandonné autant que possible les supports de communication papier au profit de la dématérialisation numérique grâce à l'application mobile de l'hôtel qui permet aux clients de prendre connaissance des actualités, menus, soins au spa et d'accéder à une sélection de journaux et magazines.
- Depuis 2020, les coffrets cadeaux en carton à usage unique ont été remplacés par des pochettes en feutrine réutilisables pour une deuxième vie en tant qu'étui pour tablettes ou papiers divers.
- La très grande majorité des fournitures papier utilisées par l'établissement (papier à entête, enveloppes, brochures de l'hôtel, prospectus...) portent le label PEFC garantissant une gestion durable des forêts.

Dans les chambres

- Les bouteilles d'eau de courtoisie sont en verre, consignées de la marque Celtic (source alsacienne). Les bouteilles offertes au départ du client sont en rpet, toujours de Celtic.
- Abandon des savonnettes individuelles dans les salles de bain au profit de distributeurs à savon bio certifié ecolabel.

Nous sensibilisons nos hôtes au respect de l'environnement

- Dans les chambres, avec ces petits panneaux en bois disposés sur le lit :

« Vous avez choisi de passer vos vacances dans un site naturel exceptionnel. La beauté de ce lieu nous rappelle l'importance et l'urgence de protéger l'environnement par des gestes simples. Si vous souhaitez que vos draps ne soient pas changés aujourd'hui, merci de placer cette carte sur votre lit. De la même manière, seul le linge de toilette déposé dans la baignoire/douche sera changé.

Merci de votre engagement ».

- Les fêtes de fin d'année, si emblématiques dans notre région, sont également placées sous le signe de l'écoresponsabilité, ce que nous partageons avec nos hôtes sous forme de panneaux informatifs disposés à différents endroits de l'établissement :

« Afin de préserver l'ESPRIT DE NOEL et nos RESSOURCES naturelles et énergétiques, nous avons choisi pour la décoration extérieure des sapins frais issus d'une culture locale et raisonnée. Les guirlandes électriques sont des modèles de dernière génération en micro-leds ne consommant que 0.006 Kwh.

A l'intérieur nous bannissons désormais les sapins frais. Seuls des sapins en bois réutilisables et sans guirlandes électriques sont utilisés ».

Respect de la nature

- **La Cheneaudière produit son propre miel juste à côté de l'hôtel.**

Les abeilles vont produire tout au long de la saison, dans leurs 28 ruches, au minimum 300 à 350 kg de miel toutes fleurs. Il sera utilisé pour la fabrication des cosmétiques maison « Simples et Miel » et aussi proposé sur le buffet du petit-déjeuner ainsi qu'en cuisine si la production le permet.

- **A propos des cosmétiques maison Simples et Miel**

Ayant à cœur de faire partager à nos hôtes les trésors de la nature généreuse qui entoure l'établissement, c'était pour nous une évidence d'imaginer une gamme de cosmétiques qui raconte l'histoire de sa région, la Vallée de La Bruche.

Nous avons ainsi créé et développé avec l'appui d'un laboratoire de cosmétologie alsacien la marque 'Simples et Miel', une ligne de cosmétiques maison, sans paraben, richement concentrés, à base d'eau pure des sources du village, de miel de ses 28 ruches, de plantes et simples des prairies alentours et des baies des forêts des Vosges. Les plantes et baies sélectionnées pour leurs bienfaits sont le plantain majeur, le bouillon blanc ou molène, le sureau noir, la bruyère et la myrtille.

Slow tourisme

Nous aimons faire vivre à nos clients des expériences locales et avons la chance d'avoir des randonnées pédestres accessibles depuis l'hôtel.

L'Office de Tourisme de la Vallée de Bruche a imaginé 4 parcours différents (circuits de 2, 9, 12 et 19 km) au départ de Colroy La Roche avec une application gratuite pour se laisser guider.

Il y a aussi des circuits à VTT à assistance électrique.

Implication dans l'économie locale

Comme indiqué précédemment, toute l'activité du restaurant est liée aux circuits courts et la Cheneaudière est également heureuse de contribuer au bon fonctionnement de l'économie de la région.

Ainsi, suite à l'appel de fonds de PME locales, la Cheneaudière a participé et ainsi apporté un financement au moment où les entreprises en avaient besoin :

- La Brasserie de l'Abreuvoir (brasserie associative de Breitenbach) avait besoin d'un financement pour acquérir une cuve de fermentation plus grande.

- Les Jardins de la Marande, situés à quelques kilomètres de l'hôtel, avaient besoin d'un financement pour acheter de nouveaux terrains. Elle leur a avancé 2.500 euros HT.

Tous deux « remboursent » la maison en marchandises au fil du temps.

- Depuis fin 2017, nous collaborons avec l'ESAT (Établissement et service d'aide par le travail) les Tournesols à Ste-Marie-aux-Mines, pour le traitement d'une très grande partie de notre linge.

- Parmi les dernières initiatives locales on peut citer la création d'un gin local et artisanal (Simplet et Gin®) élaboré par macération puis distillation de plantes médicinales également appelées « simples ».

Pour ce faire, nous nous sommes rapprochés de la distillerie artisanale JOS NUSBAUMER située dans les Vosges Alsaciennes, à Steige (10 km de l'hôtel).

La qualité de vie au travail est primordiale

« Nous avons mis en place depuis plusieurs années une politique de gestion des équipes axées sur l'humain et la sincérité des actions en faveur de collaborateurs que nous considérons comme des « clients internes ».

Entre les 45 chambres et suites de notre établissement ouvert à l'année, le spa de 2.500 m² et les deux restaurants (La Table des Chefs et le Calixte), ce sont maintenant 130 personnes qui sont salariées.

Notre objectif : que ces personnes se sentent bien dans leur lieu de travail, qu'elles viennent travailler avec entrain et se sentent respectées.

C'est ainsi qu'en octobre 2020, nous avons décidé de dédier une personne à s'occuper spécifiquement de cela avec la création d'un poste de **responsable de la Qualité de Vie au Travail** ou **Happiness Manager** puisque telle est la mission d'Emilie Cigony qui, avec près de 20 ans d'ancienneté, connaît bien la maison.

Elle évolue dans les différents services dans un mode « vis ma vie » afin de faire un "état des lieux" des tâches et postes et proposer des solutions en vue d'améliorer le quotidien des équipes »

En octobre 2017, la Cheneaudière & Spa a obtenu le label « **Alsace-Excellence** » délivré par l'Agence de Développement d'Alsace dont l'ambition est de renforcer l'attractivité, le rayonnement et la compétitivité de la région. C'est une reconnaissance des entreprises qui se positionnent comme des citoyennes de l'Alsace, quels que soient leurs secteurs d'activité et leur taille.



www.cheneaudiere.com