



THE GREEN BOOK

Les
Collines
DE SAINTE FÉREOLE

NOTRE ENGAGEMENT



La résidence de tourisme des **Collines de Sainte Féréole** est inscrite depuis plusieurs années dans une démarche écologique avec l'obtention de l'Ecolabel européen.

Aujourd'hui nos objectifs sont multiples :

- *Etoffer la base de notre engagement qui est de maintenir un haut niveau d'exigence en matière de respect de l'utilisation des ressources naturelles.*
- *Savoir et faire savoir en ayant une démarche proactive dans la transmission aux clients de notre sensibilité et des compétences acquises.*
- *Développer un maillage partenarial avec les collectivités, les acteurs sociaux, les producteurs afin de favoriser la proximité et la cohérence de notre engagement.*
- *Piloter l'équipe de façon bienveillante en laissant la place aux initiatives de chacun et en valorisant leurs compétences.*
- *Placer la satisfaction des clients au cœur de nos prestations en offrant un hébergement et des activités sûres, enrichissantes et appréciées, sans discrimination fondée sur le sexe, la race, le handicap ou autre.*
- *Valoriser notre territoire, sa richesse culturelle, patrimoniale, environnementale et humaine.*

Au travers de ses engagements, la résidence **des Collines** se propose d'offrir à ses clients une prestation de vacances au vert et surtout **une expérience** faite de rencontres et de sensibilisation ludique à la philosophie du tourisme durable. Au cours de leur séjour, nos clients peuvent devenir acteurs d'actions menées sur site : le compostage, l'entretien de l'éco-potager...!

Restant à votre écoute pour toutes informations, idées ou suggestions ... nous vous souhaitons un agréable séjour et espérons que vous serez convaincus de l'attractivité de notre territoire.



Agnès Matias,
Responsable de site

NOTRE ENGAGEMENT



La résidence est écolabellisée depuis 2017. L'Écolabel Européen permet de distinguer, pour une catégorie de services, ceux présentant un impact moindre sur l'environnement. Une reconnaissance qui implique de nombreuses obligations mais surtout plein de droits, notamment celui de vous associer de façon ludique à nos expériences de sensibilisation...

NOUS SOMMES SELECTIFS, ON TRIE !

- Grâce à notre partenaire, le SIRTOM, la résidence est équipée de **bornes destinées à recevoir emballages, verres, ordures ménagères et le petit plus : un bac à compostage. Vous retrouverez toutes ces bornes à l'entrée du parking.**
- **Dans les gîtes vous trouverez quelques petits outils afin de faciliter la démarche : un sac pour stocker et transporter les emballages, un sac pour le verre et un bac destiné au compostage et un petit pense-bête aimanté sur le réfrigérateur pour un « tri + simple ».**
- **A l'accueil, une boîte recueille vos piles usagées.**

Des questions ? Adressez-vous à l'équipe qui a été formée par notre partenaire.



NOTRE ENGAGEMENT



VERT, JUSQU'À LA LUMIÈRE !

Une électricité verte est une électricité issue de ressources dites renouvelables comme l'hydraulique, l'éolienne, la marémotrice, le solaire et la géothermie. **Priméo énergie** fournit les Collines en Energie 100 % renouvelable d'origine française.



S'ENTOURER DES MEILLEURS

- Acteur incontournable de notre fonctionnement, **la blanchisserie** est une entreprise adaptée et locale qui a pour objectif d'être un acteur économique, environnemental bienveillant.
- **Le potager partagé** : des petits carrés où se côtoient herbes aromatiques, tomates cerises, fraises... mais surtout, un espace convivial destiné à la pédagogie et la dégustation...**servez-vous !**
- **Le carré biodiversité** : en bas de la résidence, nous avons réservé un espace « vert » protégé. Papillons, abeilles et autres faunes sauvages élisent domicile à cet endroit dédié qui reste enherbé jusqu'au 31 août. Pas de semis, de pesticides et d'engrais... ici la nature fait sa loi !



NOTRE ENGAGEMENT



LOCAL EST NOTRE DEVISE !

- Notre boutique vous propose des produits issus de l'économie locale et/ou bio. Rendez-vous sur la page suivante pour en savoir un peu plus sur chacun des producteurs partenaires !
- Le **drive fermier** (proposé en juillet et en août) vous fait découvrir des produits locaux, prêts et livrés dans votre frigo, à votre arrivée. Demandez à la réception !
- L'équipe est à votre disposition pour vous orienter afin de **découvrir notre patrimoine local** et vous suggérer les meilleurs spots.

DES ÉVIDENCES PAS SI ÉVIDENTES

- Tous nos produits achetés sont écolabellisés
- Au quotidien nous vous engageons à respecter l'environnement et ses habitants humains, végétaux et animaliers.
- Les entreprises intervenant aux Collines sont locales et adhérentes à notre philosophie. Elles s'inscrivent dans une démarche de développement durable en utilisant des **matériaux respectueux de l'environnement** et en appliquant une **politique sociale respectueuse**.
- Ici, comme à la maison, on éteint la lumière quand on quitte une pièce, et quand le chauffage fonctionne on évite de laisser les fenêtres ouvertes pour éviter d'entendre papa crier « c'est pas Versailles ici ! ».
- Enfin, le **gaspillage alimentaire** est un véritable fléau. Nous vous invitons donc à raisonner vos achats et à limiter au maximum le surplus.

Durant votre séjour, nous vous proposons de devenir spectateur de notre environnement et acteur de son bien-être, de manière ludique et respectueuse. En tant que client, vous devenez un éco-partenaire. Notre objectif étant l'amélioration continue, n'hésitez à nous faire part de vos critiques ou suggestions d'amélioration si vous en avez.

Enfin... nous vous souhaitons la bienvenue parmi nous !

LA BOUTIQUE LES PRODUCTEURS

La boutique des Collines vous permet de découvrir nos produits du terroir au travers de producteurs locaux d'exception sélectionnés par nos soins.

Maison Lepetit

Frère et sœur élevés dans le respect du travail bien fait, Fabien et Marie ont repris la maison familiale, sans compromis et fidèles aux valeurs familiales. Au cœur de la Corrèze, la conserverie de la Maison Lepetit est historiquement située à Ussac, petite commune du pays gaillard, près de Brive.

MAISON LEPETIT
Militant du goût !

La Distillerie Denoix

Grande fabrique de liqueurs fondée en 1839 à Brive, la maison Denoix est la plus ancienne des distilleries du XIXème siècle et elle reste l'une des rares à être encore aujourd'hui en activité. L'histoire est forte de 5 générations qui se sont transmises les secrets de fabrication et entretiennent un vrai patrimoine du goût.

DENOIX
BRIVE-LA-GAILLARDE
MAÎTRES LIQUORISTES DEPUIS 1839

100 biscuits

Derrière ce nom se cache Charlotte, chocolatière et pâtissière depuis près de 15 ans. Pour ce projet, Charlotte a suivi une formation de pâtisserie sans allergènes et développe la gamme grâce à la précieuse aide d'une ingénieure en nutrition. Chez 100 biscuits, l'équipe est persuadée que la gourmandise et le plaisir de manger ne s'arrêtent pas avec les intolérances et les allergies et elle compte bien vous prouver qu'en Corrèze, le sans gluten a du goût !

100
Biscuits

Bovetti

Valter Bovetti, artisan-chocolatier explorateur de contrées et de saveurs nouvelles vit dans son atelier de Terrasson, une passion durable et 100% cacao à l'origine de délices appréciés dans près de 40 pays du monde. Le nouveau défi de Valter : faire manger du chocolat de l'apéritif au dessert.


BOVETTI
CHOCOLATIER

Les
Collines
DE SAINTE FÉRÉOLE

LA BOUTIQUE LES PRODUCTEURS

La Brasserie Gaillarde

Créée en 2010 dans le Lot, à Gignac, la brasserie a depuis, créé un second atelier à Brive pour pouvoir se développer. En terre gaillarde, la brasserie a une belle renommée !



Gargamiel

En créant son entreprise en 2019, Benoit DHIERAS a su mêler volet social d'éducateur au travail propre d'apiculteur en tenant compte des aspects environnementaux qui nous entourent.



Safran de la Vézère

Où comment un déménagement s'est transformé en projet de vie pour Laurent et Emmanuelle. Le respect de la terre, de son rythme naturel et du bien-être animal ont conduit ce couple de passionnés à une belle reconversion professionnelle, entre Brive et Uzerche où ils produisent du safran sur un sol drainant, exposé plein Sud !



L'atelier de Nanou

Créé en 2018 par Anaïs Meyjonade, l'atelier de Nanou étudie, conseille et fabrique des produits de couture à la demande. Diplômée de couture, Anaïs vous guide pour réaliser vos demandes avec des techniques de couture et de broderies d'image et de texte grâce à des machines innovantes.



Lou Pé de Gril

Située à Curemonte, la ferme familiale travaille les fruits et les légumes non traités, certifiés 100% bio. Retrouvez leurs confitures et gelées dans notre boutique et le fameux apéritif aux pissenlit dont la recette est secrète et ancestrale



LA BOUTIQUE LES PRODUCTEURS

Les coteaux de la Vézère et la cave de Branceilles

Laissez vous séduire par les Vins de Corrèze ! D'un côté l'ardoise du Saillant, de l'autre côté l'argile et le calcaire du sud du département, nos vins de Corrèze méritent toute votre attention et leurs différents labels sont un gage de qualité pour vos papilles.



COTEAUX DE LA VÉZÈRE

La Banou

Brasserie artisanale, située à Brive, c'est une aventure humaine, celle d'Eva et Jean Charles, anciens ingénieurs, ils ont tout quitté pour créer leur brasserie ! Lieu atypique à découvrir, vous pourrez déguster une large de gammes de bières et passer un moment 100% convivial !



Cidrierie Janty

La cidrierie Janty existe depuis 1920, époque au cours de laquelle Léonard Janty exerçait la profession d'ébéniste. Mais cette même année, d'octobre à décembre, il consacra son temps au pressage des pommes pour les habitants de la commune de Condat sur Gavaneix puis décida finalement d'y consacrer toute sa vie, en obtenant en 1999, le titre d'Artisan Cidrier.



Distillerie Bellet

Située au cœur de Brive, la distillerie a été fondée en 1922 et est aujourd'hui l'une des dernières liquoristeries indépendantes en perpétuant la tradition artisanale.



La Combe de Job

La Combe de job : le foie gras sous toutes ses formes ! La boutique est au cœur de Brive, la fabrication à Objat, cette entreprise familiale est née en 1979 et ne cesse de nous proposer ce mets délicieux et bien de chez nous avec des produits de qualité, des recettes inédites et un véritable savoir faire artisanal.

