



*Château
de
Haute-Serre*

CHARTRE ENVIRONNEMENTALE



Madame, Monsieur,

Bienvenue à **La Table de Haute-Serre** et à la boutique du **Château de Haute-Serre**.

Ici, au cœur de notre vignoble, chaque instant est une rencontre entre la terre, la vigne et l'assiette. Notre engagement environnemental s'inscrit naturellement dans cette histoire : celle d'un domaine vivant, façonné par les saisons, les sols et le respect du vivant.

Parce que le vin et la gastronomie sont intimement liés à leur environnement, nous avons à cœur de préserver ce qui fait leur richesse : la nature qui les entoure.

UNE DÉMARCHE PORTÉE PAR LE TERROIR

Notre domaine est engagé dans une certification Haute Valeur Environnementale (HVE 3), reflet de pratiques respectueuses des écosystèmes, des sols et de la biodiversité.

Au fil des rangs de vigne, des bandes favorables à la biodiversité sont préservées, participant à l'équilibre naturel du vignoble.

Ce même respect guide l'ensemble de nos activités, de la cave à la table.

UNE CUISINE SINCÈRE, AU RYTHME DES SAISONS

À La Table de Haute-Serre, notre cuisine est une expression directe du territoire.

- Notre carte évolue au fil des saisons, pour suivre au plus près le cycle naturel des produits ;
- Nous privilégions des ingrédients issus de producteurs locaux et, lorsque cela est possible, de l'agriculture biologique ;
- Nous proposons également des alternatives végétariennes, en accord avec une approche plus durable de l'alimentation ;
- Les vins du domaine accompagnent naturellement cette expérience, dans une logique de cohérence et de valorisation du terroir ;
- Nous sommes inscrit dans une démarche de développement local du terroir à travers les saisons autour du malbec, de la truffe et de l'olive afin de maîtriser notre empreinte carbone.

UNE EXPÉRIENCE ŒNOTOURISTIQUE ENGAGÉE

Nous invitons nos visiteurs à découvrir notre univers à travers des expériences œnotouristiques immersives.

De la vigne au chai, nous partageons notre approche du travail du sol, de la plante et du vin, en mettant en lumière les liens essentiels entre environnement, agriculture et qualité des produits.

Sensibiliser, transmettre et faire comprendre sont au cœur de notre démarche.

UNE GESTION RESPONSABLE AU QUOTIDIEN

Conscients de notre impact, nous mettons en œuvre des actions concrètes pour le réduire :

- Tri sélectif des déchets (verre, cartons, recyclables) au sein de l'établissement ;
- Collecte et valorisation des huiles de cuisine via des filières spécialisées ;
- Approvisionnement réfléchi afin de limiter les emballages ;
- Vigilance constante en cuisine pour limiter le gaspillage alimentaire ;
- Compostage de nos déchets alimentaires ;
- Démarche de raccordement au Biogaz.

UNE UTILISATION MAÎTRISÉE DES RESSOURCES

- Nous assurons un suivi régulier de nos consommations d'énergie afin d'optimiser nos pratiques ;
- Nos équipements de chauffage et de climatisation sont utilisés de manière raisonnée à l'aide d'un thermostat ;
- Nos équipes sont sensibilisées aux écogestes, afin d'intégrer ces réflexes dans chaque geste du quotidien.

UNE DÉMARCHE COLLECTIVE

Cet engagement est porté par l'ensemble de nos équipes, formées et impliquées dans cette dynamique.

Nous privilégions des partenaires et fournisseurs partageant nos valeurs, et nous encourageons nos clients à participer, à leur manière, à cette démarche lors de leur visite.

UNE AMBITION : PROGRESSER EN CONTINU

Notre démarche environnementale est vivante.

Nous poursuivons chaque année nos efforts pour aller plus loin : améliorer nos pratiques, explorer de nouvelles solutions, et renforcer notre engagement en faveur d'un modèle plus durable.

Préserver notre environnement, c'est préserver l'âme de nos vins et l'authenticité de notre cuisine.

Nous vous remercions de faire partie de cette expérience, et de contribuer, à nos côtés, à cette démarche responsable.

L'ensemble des équipes de la Table de Haute-Serre