



Chers Hôtes,

Depuis notre arrivée au Lodge en décembre 2018, nous mettons tout en œuvre afin de minimiser l'impact de notre activité sur l'environnement, pour nous, pour vous et pour les générations futures...

En 2021, les communes de Farino, La Foa et Moindou ont été labellisées « Station verte ».

Dans cette continuité, nous avons déposé un dossier de candidature auprès du label international La Clef Verte, lequel certifie des hébergements touristiques dans le respect de l'environnement. Cette démarche entre dans la dynamique du tourisme durable.

En 2022, le Lodge est lauréat du label Clef verte !

Ainsi, nous souhaitons vous informer de nos actions :

En premier lieu, nous avons suivi une formation spécifique sur les enjeux du tourisme durable, de la préservation environnementale, de la RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises). Nous avons formé notre équipe aux écogestes à respecter dans leurs tâches quotidiennes.

- *A l'accueil du Lodge, vous trouverez, à votre disposition :*
 - Des informations touristiques et historiques sur la région ;*
 - Des brochures, concernant les espèces animales et végétales situées aux alentours*
 - Un affichage concernant les activités et événements locaux.*
 - Séverine, toujours prête à vous renseigner sur les balades, activités et bonnes tables de la région...*

- A table

Tous les plats sont préparés par nos soins (Nicolas et Ilona) sur place avec des produits majoritairement locaux. La viande (Boucherie Durand à La Foa) et le poisson sont d'origine calédonienne. Les œufs, les fruits, les légumes et le riz sont issus de productions locales (Boulouparis, Bourail, La Foa, Moindou et Farino). Le pain est livré par un boulanger de Bourail. Le sel vient de Poum et le poivre du Vanuatu.

Pour les boissons, le jus de fruits du matin est 100% pur jus maison et le café vient de Papouasie-Nouvelle-Guinée.

La bière Neocallitropsis est fournie par un brasseur artisanal de Nouméa. Les rhums Terre du Sud proviennent du Mont-Dore et nous élaborons nos rhums arrangés avec des produits calédoniens.

Les infusions sont préparées avec les plantes du jardin.

Les sandwichs sont préparés sur demande et nous proposons de remplir les gourdes avec l'eau filtrée du robinet.

Pour les achats de matières premières et produits transformés, nous favorisons le vrac et les productions locales, calédonienne ou d'origine de la zone pacifique, et en direct lorsque cela est possible.

- Dans les bungalows

Lors de votre séjour, de plus d'une nuit, le linge n'est changé que sur demande.

Nous ne proposons pas de produits d'accueil, afin de réduire la production de déchets d'emballage, néanmoins le gel douche à votre disposition est bio et importé d'Australie (par la Tit' Boutik & co de La Foa).

Une petite poubelle de tri est à votre disposition dans la salle d'eau. Elle peut recevoir : verre, papier, carton, ampoule, pile...

Pas de climatiseur, mais des brasseurs d'air pour la saison chaude et des cheminées alimentées par le bois du jardin en saison fraîche (juillet et août).

En intérieur, comme en extérieur les éclairages sont équipés de leds ou d'ampoules de classe énergétiques A à A++. Et bien sûr des luminaires solaires.

- L'entretien du Lodge

Pour le bien-être de nos équipes et le vôtre, les produits industriels sont remplacés par des produits 100% propres, fabriqués sur place, à base de sel et d'eau uniquement, grâce à un électrolyseur. La lessive et l'assouplissant sont faits maison.

Les spas sont traités avec du Brome (produit naturel) et non avec du chlore.

- Dans le jardin :

Le jardin n'est pas arrosé, la nature fait son œuvre. Au fur à mesure des saisons les espèces qui ne résistent pas sont remplacées par des plantes adaptées. Et surtout, nous commençons à développer notre potager.

Deux bacs d'aquaponie servent de laboratoire à nos essais « végétaux » et à la culture des plantes aromatiques : laurier, menthe, coriandre, basilics, thym martiniquais...

Des arbres fruitiers ont été plantés et vous retrouvez d'ores et déjà quelques produits du jardin dans vos assiettes : papaye, ananas, pommes liane, tomates, citrouille...

Bien sûr le jardin est entretenu sans pesticides et nous utilisons des méthodes alternatives aux produits pour lutter contre les mauvaises herbes et les insectes.

En avril 2021, une ruche a été installée.

- Le tri des déchets

Les bouteilles en verre, les canettes, les ampoules et les piles sont régulièrement apportées aux containers par nos soins. Les bouteilles de bière Neocallitropsis sont consignées et les bouteilles Terre du Sud sont reprises par le fournisseur.

Les papiers sont réutilisés ou sont brûlés sur place avec les cartons. Les bio déchets vont au compost et les restes alimentaires dans les gamelles de Roucky, Shanti et Willow, nos animaux.

Les restes de pain vont aux poules et cochons d'Ilona.

Grâce à ce tri les déchets non recyclés ont diminué de moitié au Lodge.

- Petits et gros travaux

Les travaux sont confiés à des entreprises, patentés ou artisans calédoniens, si possible avec des matériaux d'origine calédonienne.

Quelques exemples :

La toiture du deck d'accueil a été commandée à un Compagnon charpentier, lequel a travaillé avec ses élèves de l'ALP de La Foa pour la réalisation et l'installation.

Les panneaux solaires ont été installés en mai 2020 par la société Acrobat'Solair, choisie pour son professionnalisme et sa transparence concernant l'origine du matériel et sa durée de vie.

Le bungalow Zen a été transformé par une équipe de patentés calédoniens. Le meuble de salle de la salle d'eau du même bungalow a été réalisé sur mesure par Mathieu Tardy, artisan sculpteur/tailleur de pierre à Farino et par La Foa Meubles, artisan menuisier.

- Le matériel

L'électroménager est remplacé (si nécessaire) par des appareils porteurs d'un écolabel ou d'une bonne note énergétique. Le matériel au rebus est déposé en déchetterie ou à la l'Eco Recycle de Nouméa.

Une partie de la vaisselle a été remplacée par de la vaisselle 100% mélamine (résine), solide et légère fabriquée en Polynésie.

- L'avenir

Nos efforts ne s'arrêtent pas là !

Nous recherchons continuellement des alternatives pour évoluer dans l'esprit d'un tourisme éco durable. N'hésitez pas à nous faire part de vos idées !

Egalement des projets dans les poches pour quelques années :

- Réfection des chemins d'accès aux bungalows,
- Réfection des toitures des bungalows,
- Remplacement du mobilier extérieur par recyclage (Home Staging),

- Récupération des eaux des spas pour réutilisation dans le circuit des sanitaires.
- Création d'un garage à vélo fermé avec poste d'entretien et borne de rechargement photovoltaïque pour les VAE.
- Récupération de l'eau de pluie.
- Création d'un espace détente au bord du creek.
- Installation d'un poulailler.
- Développement du potager.
- Remplacement des cabines de douche balnéo par des douches classiques...

**Merci de nous soutenir dans notre démarche
lors de votre séjour !**

Quelques conseils simples mais efficaces :

- Dans la salle d'eau une poubelle est prévue pour le tri, vous pouvez y déposer :

Verre

Canettes

Papiers, journaux et
cartons...

Piles

Bouchons plastiques



- Eteindre les lumières en quittant le bungalow
- Couper l'eau du robinet pendant le brossage de dents et le rasage
- Refermer le couvercle du spa après utilisation.
- Privilégier les gourdes et camel bags aux bouteilles d'eau plastique, nous les remplissons volontiers.



Clef Verte