



# THE GREEN BOOK

Les  
**Collines**  
DE SAINTE FÉRÉOLE

# NOTRE ENGAGEMENT



La résidence de tourisme des **Collines de Sainte Féreole** 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.



Le 25 mai 2026

Agnès NATIAS

# 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 a compostage. Vous retrouverez toutes ces bornes à l'entrée du parking.**
- **Dans les gites** 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



## 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 !

# NOTRE ENGAGEMENT



## VERT, JUSQU'À LA LUMIERE !

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. **Une borne de recharge pour voiture électrique se trouve sur le parking et bénéficie de cette énergie verte.**



## S'ENTOURER DES MEILLEURS

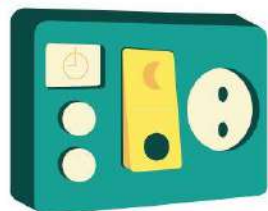
- Acteur incontournable de notre fonctionnement, **la blanchisserie** est une entreprise adaptée et locale qui a pour objectif d'être un acteur économique, environnemental bienveillant.
- **Le potager partagé** : des petits carrés où se côtoient herbes aromatiques, tomates cerises, fraises... mais surtout, un espace convivial destiné à la pédagogie et la dégustation...**servez-vous !**
- **Les carrés biodiversité** sont des espaces verts protégés. Papillons, abeilles et autres faunes sauvages élisent domicile à ces endroits dédiés qui restent enherbés jusqu'au 31 août. Pas de semis, de pesticides et d'engrais... ici la nature fait sa loi !
- **L'éco-pâturage** : au Printemps, nous recevons nos nouvelles locataires ! Les brebis de **La petite Ferme d'Emilie**, entreprise locale, entretiennent de manière douce et responsable une partie du site en offrant à nos visiteurs une animation familiale et décalée !



## ETRE CONSCIENT

- 1,5 litres d'eau s'échappent du robinet en une minute.
- 60 litres et 200 litres. C'est la différence d'eau consommée entre une douche et un bain.
- Les fuites d'eau représentent environ 20% de la consommation domestique.
- Une chasse d'eau consomme environ 9 litres d'eau.

# GUIDE DES BONNES PRATIQUES



## 01 Baissez le thermostat

Lorsque vous quittez une pièce ou votre hébergement. Vous pouvez également couper votre radiateur lorsque de l'aération quotidienne.

## 02 Fermez les rideaux et volets

Pendant les nuits afin de conserver la chaleur de votre hébergement.



## 03 Ne couvrez pas les radiateurs

Pour qu'ils restent efficaces lorsqu'ils sont allumés et qu'ils diffusent au mieux la chaleur qu'ils émettent dans votre hébergement.



## 04 A chaque pièce, sa bonne température

- 19° dans les pièces "de vie" : salon, cuisine, salle à manger
- 19° dans la chambre la journée et 16° la nuit
- 17° dans la salle de bain et 22° lorsqu'elle est utilisée.



# GUIDE DES BONNES PRATIQUES



## 05 Modérer sa consommation d'eau

- Préférer les douches aux bains,
- Remplir au maximum le lave-vaisselle pour optimiser son utilisation
- Couper l'eau lors des brossages de dents ou lavages de mains.



## 07 Gérer ses déchets

- Pendant les courses, choisir des produits avec peu d'emballages
- Utiliser le compost, les bennes à verres et poubelles à votre disposition au sein de la résidence
- Eviter d'utiliser les produits jetables à usage unique
- Ne pas jeter les huiles et produits nocifs dans le circuit des eaux usées.

## 06 Faire des économies... d'énergie !

- Eteindre la lumière de la pièce que l'on quitte
- Ne pas laisser ses chargeurs branchés sur des prises si on ne les utilise pas
- Fermer les portes et fenêtres s'il fait froid dehors
- Aérer mon logement 20 minutes chaque jour.



# 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

## Lamy

L'excellence du chocolat ! « Distribuer du bonheur collectif, c'est la fonction de la chocolaterie Lamy ». Entreprise familiale composée de passionnés, ils méritent une visite dans leur salon de thé et leur espace « Bean to bar » situés dans le cœur de ville de Brive.



## La Fabrique du Bois Vignaud

Savonnerie artisanale, la Fabrique s'inscrit dans l'ambition de renouer avec des savoir-faire domestiques d'autrefois, économes en énergie et soucieux des ressources locales.

**FABRIQUE**  
DU BOIS VIGNAUD

## La chocolaterie Bovetti

Une passion durable et 100% chocolat. Mariage par excellence du chocolat et des produits du terroir, c'est une révolution gustative 100% réussie.



# LA BOUTIQUE LES PRODUCTEURS

## Les coteaux de la Vézère

La noblesse de l'ardoise ! Une exigence de la culture à la mise en bouteille au cœur du Saillant. La production est raisonnée et le résultat, passionnant !



## La cave de Branceilles

Un vignoble en renaissance ! Reconstituit sur un terroir truffier d'argile et de calcaire dans la pure tradition ancestrale, la cave de Branceilles vit grâce à des femmes et hommes agriculteurs passionnés par la vigne et son histoire et rassemblés dans une coopérative agricole.



## La brasserie TNT

La passion du houblon ! Thomas a repris la brasserie gaillarde bien connue des brivistes. Véritable brasserie artisanale, il propose une large gamme de bières authentiques, de qualité et brassées localement.



## 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 ferme de pleinefage

Bienvenue à la ferme ! C'est une immersion complète que propose la famille Tribier. Découvrez la ferme, les animaux, les cultures, les stages d'initiation et surtout les histoires avec cette famille passionnée par la nature et les grandes tables conviviales, garnies de bons produits.



# LA BOUTIQUE LES PRODUCTEURS

## Cidrerie Janty

100% origine Corrèze ! La cidrerie familiale est créée en 1920 et bénéficie aujourd'hui du titre d'Artisan Cidrier. Héritage est le juste mot : variétés de pommes anciennes et menacées, verger naturel, pressage traditionnel...



## 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

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.



## Limouzi Saveurs

Une entreprise artisanale spécialisée dans la fabrication de biscuits, chocolats et confiseries, nougats, confitures, sirops, tablettes de chocolat... réalisés par un couple de pâtisseries passionnés.



## Le miel de Clem

100% origine Corrèze ! Plus de 50 ruches composent l'exploitation en apiculture d'Isabelle. Ambassadrice du territoire corrézien et gardienne engagée de ses abeilles, ses produits sont 100% naturels.



## La ferme de Lescure Haute

La noix, c'est leur dada ! La franquette, voici la variété cultivée par la famille Bon depuis 25 ans. A croquer ou à déguster en filet d'huile, la noix réveille toutes vos papilles !

