

La démarche des Hôtels au Naturel, L'engagement du Touring Hôtel.



Très attachée à sa région et à son environnement, la Famille STOECKEL a souhaité transmettre son amour de la nature et du terroir à ses hôtes venus chercher à Thannenkirch calme et authenticité.

L'hôtel appartient au groupement des Hôtels au Naturel des Parcs Naturels Régionaux de France depuis le Printemps 2001.

En adhérant à la Charte des Hôtels au Naturel dont l'objectif principal est de réduire les impacts sur l'environnement et les ressources naturelles liés à l'activité hôtelière, nous souhaitons nous engager concrètement dans une démarche environnementale globale.

Ainsi depuis plusieurs années, nous prenons petit à petit toutes les mesures et initiatives possibles afin de mieux respecter notre environnement mais aussi afin de mieux vous le faire apprécier.



La gestion de l'eau

Nous sommes tous attentifs ici à ne pas gaspiller cette ressource.

Des réducteurs de débit sur la robinetterie de l'hôtel ont été installés en 2009. Un message dans votre salle de bain vous invite à ne faire laver que le linge de toilette nécessaire, ce qui permet d'économiser à la fois l'eau et la lessive.



La gestion de l'énergie

*Nous utilisons des ampoules "basse consommation" lorsque cela est possible et installons progressivement des leds. Notre projet de création d'une **chaufferie aux copeaux de bois** a abouti en 2009 : à présent, notre établissement, est principalement chauffé (inclus l'eau chaude) à partir de cette **ressource locale et renouvelable**, économisant ainsi plus de 50 000 litres de fioul par an.*



La gestion des déchets

*A l'hôtel, nous effectuons le **tri sélectif** de nos déchets depuis les années 1980. Certains de nos déchets recyclables sont récupérés au niveau communal et nous portons les autres déchets recyclables à la déchetterie (cartons, métaux, piles, ampoules...). Nous compostons nos déchets verts grâce au bac de **compostage** installé dans le parc, qui nous fournit gratuitement un engrais naturel de qualité pour le jardinage.*

*Depuis 2009, les déchets organiques (déchets de cuisine et restes) sont collectés par Agrivalor, un organisme du village voisin de Bergheim, qui les valorise par le processus de **méthanisation**, permettant la production d'électricité et de chaleur. Les résidus de la méthanisation servent à l'amendement des terres agricoles.*



Les produits de notre Terroir

*Nous vous invitons à découvrir et apprécier les produits régionaux. Les **produits locaux et de saison** sont mis à l'honneur par notre Chef dans la Carte du restaurant et les Suggestions de saison. Nous vous proposons notamment un "Menu du Terroir". Jean-Marie Stoeckel, Meilleur Sommelier de France, vous présente une Carte des vins variée avec une très belle sélection de Vins d'Alsace, dont plusieurs issus de l'**agriculture biologique ou biodynamique**.*

Enfin, vous avez la possibilité de nous commander (par avance) Choucroute, Kougelhopf ou Foie gras Maison à emporter chez vous pour prolonger le dépaysement.



Nature et Paysage



*Des haies d'essences locales ont été plantées, et les deux **chevaux rustiques** de la famille se chargent de l'entretien des prairies aux alentours, ce qui favorise la présence d'une flore naturelle spécifique et variée, et contribue au **maintien du paysage ouvert traditionnel**. De plus, nous faisons les foins nous-même chaque année vers le mois de juin afin de ne pas manquer de fourrage durant l'hiver.*