

#### BOIS DES LUTINS®, L'ÉCO-RESPONSABILITÉ PAR NATURE

La Bois des lutins® est un parc de loisirs nature de 10 hectares, coupé du monde, en pleine nature. Conscient des enjeux environnementaux, ce lieu engagé, frugal en energie, a la volonté de créer des événements éco - responsables.



L'ambition d'avoir un **faible impact environnemental** est partagée **par l'ensemble de nos équipes** que ce soit dans la gestion de
l'événement, pendant la préparation, l'animation ou encore lors des
pauses repas.

# RESPECT DE LA NATURE QUI NOUS ENTOURE



Attachés au patrimoine naturel qui entoure le Bois des lutins, nous en prenons soin.

Nous entretenons les sentiers et nous faisons notre maximum pour ne pas troubler la riche biodiversité de la forêt : chevreuils, lapins de garenne, écureuils, pic-verts...

Lorsqu'un arbre doit être abattu, celui-ci est broyé et le copeau est répandu sur le sol afin de **protéger le réseau racinaire nécessaire à la bonne santé des arbres.** 

Nous n'utilisons aucun pesticide.



# DES AMÉNAGEMENTS ECO-CONCUS



Le Grand conseil© et le Théâtre sur l'eau© ont été principalement conçus avec des **matériaux** naturels et du bois local (forêts de l'Arbresle). L'intégralité des projets sont réalisés en collaboration avec des entreprises locales.



# UNE FAIBLE CONSOMATION ENERGETIQUE



La Bois des lutins© est **frugal en energie,** utilisant peu d'électricité ou une hydroélectricité 100% locale et 100% renouvelable.

Les boissons (eau, jus de fruits et vins) sont servis dans **des bouteilles en verre que nous recyclons.** Les toilettes mises en place sont des **toilettes sèches** qui ne consomment pas d'eau.





#### RESTAURATION ARTISANALE & LOCALE



Le Bois des lutins© travaille **en circuit court** avec la boulangerie - traiteur **le Bar à Pains©.**Le Bar à Pains© marque un point d'honneur à cuisiner **avec des ingrédients frais, locaux et de saison. Les recettes maison utilisent des ingrédients simples, sans conservateurs, sans additifs.** 



#### RESTAURATION ARTISANALE & LOCALE



Nos fournisseurs sont également choisis avec soin pour leur authenticité et la qualité de leurs produits.

Le **Bar à Pains**© travaille notamment avec **la Maison Ogier©** pour les charcuteries, avec **Disprodal©** pour des **fromages AOP** et la **maison Chapoutier©** pour la carte des vins.

Nos patisseries sont élaborées avec du **beurre AOP Isigny©** et du **chocolat Valrhôna©.** 

Nos équipes proposent une **restauration gourmande** tout en limitant au maximum **le gaspillage alimentaire**.



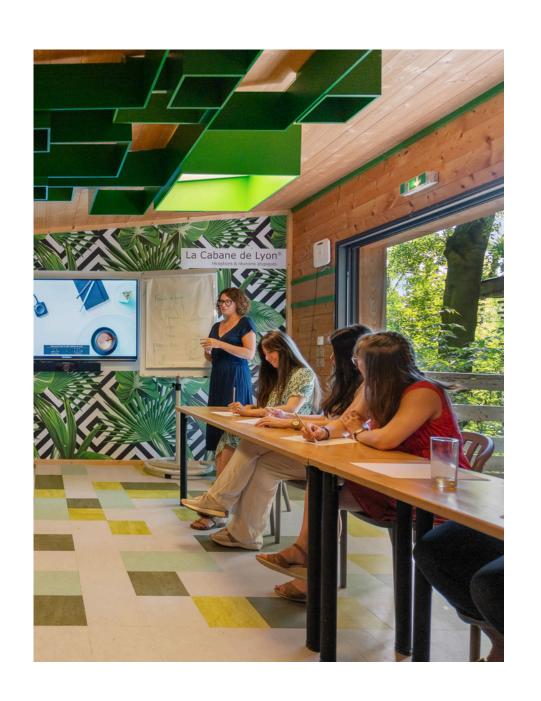
## DES EQUIPES FORMEES & ENGAGEES



Afin de favoriser la variété des profils de collaborateurs, nous avons cherché à recruter autrement! Nous sommes sortis des modes de recrutement classiques pour recruter sans CV ou recruter par le jeu... nous intégrons ainsi des profils issus de tout horizon et avec des projets professionnels différents!

Les différences créent de la richesse et de la complémentarité dans les équipes.

Les équipes de la Cabane sont sensibilisées au long cours aux enjeux de développements durables et suivent un **cursus de formation intégrant les enjeux RSE.** 



## RÉDUCTION, TRI ET VALORISATION DES DÉCHETS





La vaisselle selectionnée est en verre ou en porcelaine pour les accueils, pauses, petits déjeuners et déjeuners.

Plusieurs poubelles sont mises à disposition **afin de collecter et trier les déchets organiques, les déchets recyclables et le verre.**Nous trions 100% du carton et du verre.

Pour le **café** nous travaillons avec une machine qui moud simplement des grains **de notre partenaraire torréfacteur Voisin**©.