



**GITE
PIC ÉPEICHE**

**NOS ENGAGEMENTS
POUR UN TOURISME
DURABLE**



LE GÎTE PIC ÉPEICHE À LERNÉ

Implanté au cœur des châteaux de la Loire de Touraine, à Lerné, l'écogîte Pic Épeiche peut accueillir de 6 à 24 personnes.

Dans un cadre verdoyant, en lisière de forêt, il a été aménagé dans une ancienne ferme du 19^e s., au cœur du Parc naturel régional Loire-Anjou-Touraine.

Classé « Écogîte », le gîte Pic Épeiche, est composé de deux bâtiments où une attention particulière est accordée à la gestion des ressources : chaudière bois et panneaux solaires, toilettes sèches, et matériaux écologiques (briques en terre cuite, plâtre, chaux, chanvre, bois...).

Le bâtiment principal comprend au rez-de-chaussée, entièrement accessible aux personnes à mobilité réduite: 1 grande pièce de 70 m² avec une cuisine équipée d'un four à pain et un coin salon, 1 cellier buanderie, 1WC et 1 chambre (2 lits de 90) avec une salle de bain privative accessible. Au premier étage vous sont proposées 3 chambres avec 2 lits de 90 et 1 chambre avec 1 lit de 140, 2 salles de bain et 2 WC, dont 1 équipé de toilettes sèches. Au deuxième étage, vous bénéficierez de 2 chambres mansardées avec climatisation, l'une avec 3 lits de 90 et l'autre avec 4 lits de 90, 1 salle de bain et un WC.

Un second bâtiment, distant d'une dizaine



de mètres vient compléter l'ensemble dont une cuisine salon et deux chambres avec 3 lits de 90.

Le gîte Pic Épeiche est équipé d'une salle de séminaire (pouvant accueillir 12 personnes) avec un écran de TV de 93 cm, un paperboard et le WIFI.

Nous sommes heureux de vous accueillir avec vos enfants en bas âge et nous mettons à votre disposition 2 lits parapluie, 2 chaises hautes, 1 table à langer, 1 baignoire, 1 mixeur...



En 2021, Le gîte Pic Épeiche s'est engagé dans une démarche de « tourisme durable ».



Dans ce cadre, nous avons mis en place plusieurs actions :

1. Pour réduire nos déchets :

- Le Compostage
- Récyclage des mégots de cigarette
- Installation d'un filtre à eau
- Utilisation d'éponge lavable

2. Pour réduire notre consommation d'eau

- Utilisation de toilette sèche et d'urinoir sec

3. Pour produire notre électricité

- Installation d'un tracker solaire

4. Pour s'approvisionner en local

- Achat chez des producteurs locaux (de préférence bio)

5. Pour limiter les déplacements

- De nombreuses activités sur place

1. POUR RÉDUIRE NOS DÉCHETS :

LE COMPOSTAGE

Le compostage est un processus de transformation des déchets organiques (déchets de cuisine, verts et bois) par des micro-organismes et petits animaux (bactéries, vers de terre) en un produit comparable au terreau :

le compost.

Le compostage représente une solution propre de fin de vie des déchets et de lutte contre la pollution, et comme c'est une solution locale, il y a moins d'émissions de CO2 pour traiter les déchets.

Vous avez à votre disposition deux bacs à composts dans le jardin du gîte, n'hésitez pas à les utiliser.

Nous avons également un pavillon de compostage pour les déchets de cuisine pour des menus que l'on vous propose et pour composter les toilettes sèches.



Quels déchets composter ?

- > Les déchets de cuisine : épluchures, légumes et fruits abîmés (crus ou cuits), coquilles d'œuf ou d'huître broyées en poudre, thé, marc de café.
- > Et en petite quantité : restes de repas d'origine végétale (pâtes, riz, purée...) sans sauce, pain sec bien émietté.

RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le gaspillage alimentaire correspond à la perte de nourriture initialement prévue pour la consommation humaine et perdue pour la chaîne alimentaire

Pourquoi le gaspillage alimentaire est un problème ?

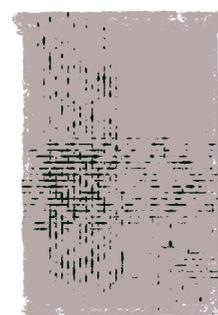
Lorsque de la nourriture est gaspillée, elle finit dans une décharge où elle se décompose et rejette du méthane, un gaz à effet de serre dangereux pour notre environnement. **Environ 8 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre proviennent des déchets alimentaires.**



> Si vous avez des restes de riz, pâtes, salades... pensez à les mettre de côté pour nos poules (elles sont dans le jardin derrière le gîte qui donne sur la fenêtre de la chambre Coquelicots au rez de chaussée).

TRIER LES DÉCHETS

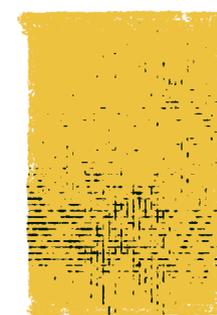
Nous mettons à votre disposition trois poubelles pour trier les déchets :



Poubelle grise

=

le tout venant



Poubelle jaune

=

emballage, bouteilles plastiques, boîtes de conserve...



Poubelle pour le verre

RECYCLER LES MÉGOTS DE CIGARETTE

Les mégots ne sont pas biodégradables, et 9 sur 10 finissent dans la mer.

Pour rappel un mégot de cigarette jeté sur le sol peut mettre 12 ans pour se décomposer.

Durant toutes ces années il sera source de pollution pour les sols, les eaux, la faune et la flore.

Un cendrier Cy-Clope est à votre disposition pour les mégots



Ils seront ensuite récupérés et traités dans l'usine Chimirec de la Roche Clermault à 10 km du gîte.



Les filtres contiennent de nombreuses substances toxiques nocives pour la santé et l'environnement. Ils contiennent de la nicotine, de l'ammoniac, de l'arsenic, du mercure, du plomb...

La valorisation énergétique représente aujourd'hui l'alternative la plus performante pour le traitement des mégots.

100 000 mégots = une lampe allumée pendant 76 jours



FILTRE BERKEY

Pour éviter l'achat de bouteilles en plastique, nous avons équipé le gîte Pic Épeiche d'un filtre Berkey pour filtrer l'eau du robinet (purification de l'eau du réseau mais aussi de l'eau de pluie, de la rivière, du puit).

L'accessoire filtrant est composé de charbon de coco et d'ions d'argent. Chaque élément filtrant possède une longévité inégalée soit jusqu'à 11 350 litres.

Nous avons installé 3 filtres pouvant filtrer jusqu'à 34 050 litres d'eau.

L'eau filtrée doit être consommée dans les 3 jours.

Résultats des filtrations :

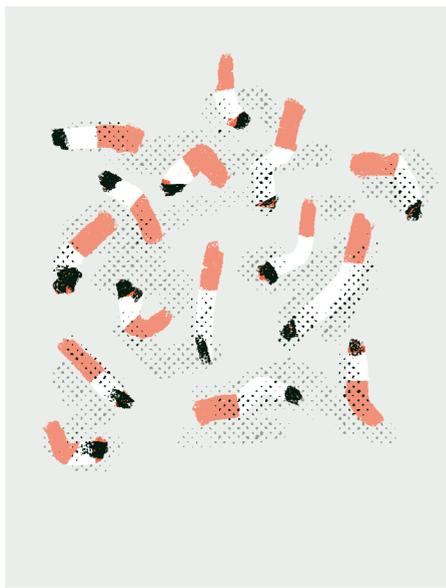
Bactéries $\geq 99.9999\%$

Virus $\geq 99.999\%$

Principaux pesticides $\geq 99.9\%$

Principaux métaux lourds $\geq 99\%$

Principaux résidus médicamenteux $\geq 99.5\%$





UTILISATION D'ÉPONGE LAVABLE

Les éponges jetables ont une durée de vie d'environ 10 jours et représentent chaque année des millions de déchets difficilement recyclables.

Selon une étude publiée dans la revue Scientific Reports, les éponges de cuisine regorgent de bactéries potentiellement pathogènes, responsables notamment d'infections intestinales.

Elles contiennent plus de bactéries que les toilettes !

> Pour en savoir plus :
<https://cuisineeco.com>
Coût d'une éponge 1.75 €

Nous avons choisi d'utiliser des éponges lavables et réutilisables. Son côté doux et absorbant en tissu microfibre ne laisse pas de trace de séchage. Son côté grattant en toile de juste anti-abrasif nettoie sans rayer et sans effort toutes les surfaces.

Grâce à sa texture robuste, l'éponge lavable dure 20 fois plus longtemps qu'une éponge classique.

Pour une mousse idéale, elle nécessite deux fois moins de liquide vaisselle.

Elle est lavable en machine de 40 ° à 60 ° pour une réutilisation et une désinfection optimale.



2. POUR RÉDUIRE NOTRE CONSOMMATION D'EAU :

UTILISATION DE TOILETTE SÈCHE ET D'URINOIR SEC

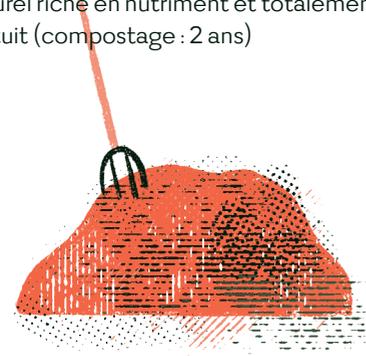
POURQUOI ?

> Préserver la ressource en eau

Une chasse d'eau classique représente 40 litres par jour et par personne soit 14 240 litres par an (**2^{ème} élément le plus consommateur d'eau dans une maison**).

> Nourrir la terre

Le recyclage des matières végétales et organiques est un parfait mélange pour enrichir le compost. C'est un engrais naturel riche en nutriment et totalement gratuit (compostage : 2 ans)



PRINCIPE DES TOILETTES SÈCHES À COMPOSTAGE :

Mélanger des déchets végétaux secs (copeaux de bois, paille, terre, cendre...) aux matières organiques (urine, selle) afin d'obtenir un équilibre carbone-azote adéquat.



Les copeaux que nous utilisons viennent des bois de la forêt du Château de Chavigny (juste à côté du gîte).

3 POUR PRODUIRE NOTRE ÉLECTRICITÉ :

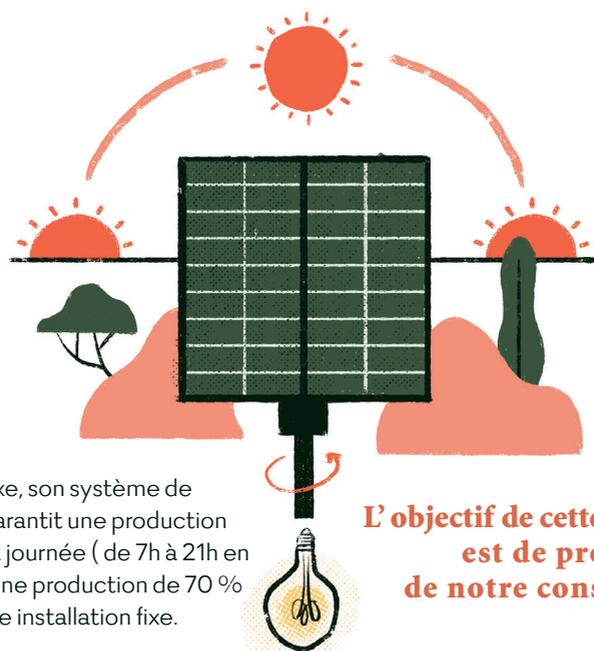
INSTALLATION D'UN LUMIOO

Depuis décembre 2021, nous avons installé un Lumioo.

Il s'agit de 4 panneaux photovoltaïques bifaces de 8.50 m² d'une puissance de 1600 Wc.

La production d'électricité est auto consommée et le surplus est stocké virtuellement chez notre fournisseur d'énergie Urban Solar (compteur qui tourne à l'envers).

Une application permet de suivre notre production et notre consommation.



Monté sur un axe, son système de suivi du soleil garantit une production linéaire toute la journée (de 7h à 21h en été) et assure une production de 70 % supérieure à une installation fixe.

L'objectif de cette installation est de produire 40 % de notre consommation.

QUELLES HABITUDES À PRENDRE POUR PROFITER AU MIEUX DE NOTRE PRODUCTION D'ÉLECTRICITÉ :

Prendre les douches dans le bâtiment annexe **entre 9h et 19h** (ballon d'eau chaude électrique)



Faire tourner le lave-vaisselle **dans la journée**



Faire tourner le lave-linge et le sèche-linge **dans la journée**



4 POUR S'APPROVISIONNER EN LOCAL :

Nous travaillons avec de nombreux producteurs que nous avons sélectionnés pour leur savoir faire et leur proximité. Chaque producteur propose des produits de grande qualité et unique en goût grâce au soin porté méthodes de fabrication artisanales.



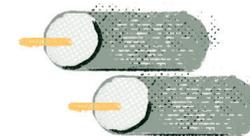
Farine, huile, légumes secs
Vincent Rauffaut
37/ Cruzilles



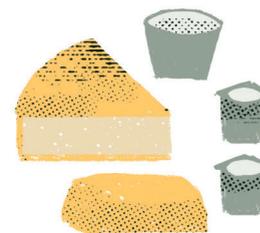
Légumes
La Libenterre
86 / Monts sur guesne



Champignons
M^{me} et M^r Guiton
86 / Bernazay



Fromage de chèvres
Véronique Lepage & Léa
37 / Seuilly



Beurre, yaourt, crème
Le Pré Joly
86 / Saint Gervais des 3 clochers

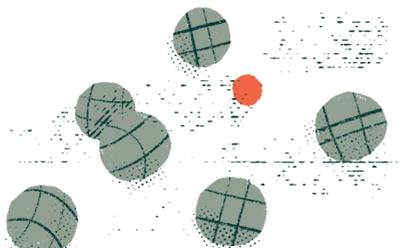


Pâtes, farine, légumes secs
La ferme du Joyeux laboureur
37 / Marcay

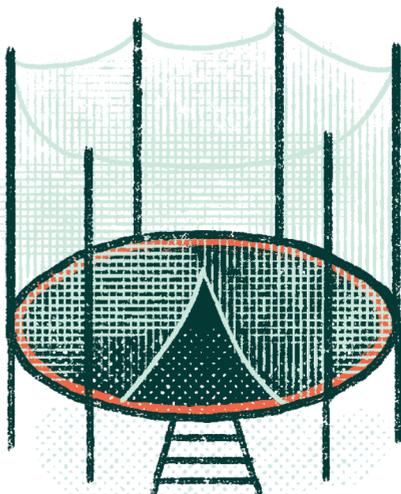
5

POUR LIMITER LES DÉPLACEMENTS ET RÉDUIRE VOTRE IMPACT ÉCOLOGIQUE :

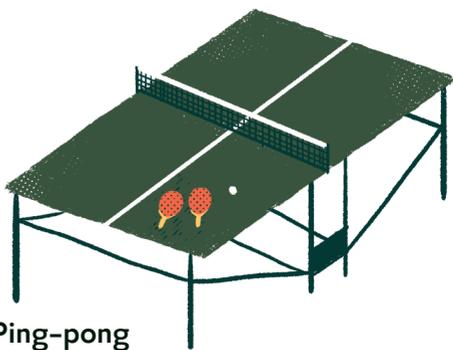
DE NOMBREUSES ACTIVITÉS SONT POSSIBLES SUR PLACE !



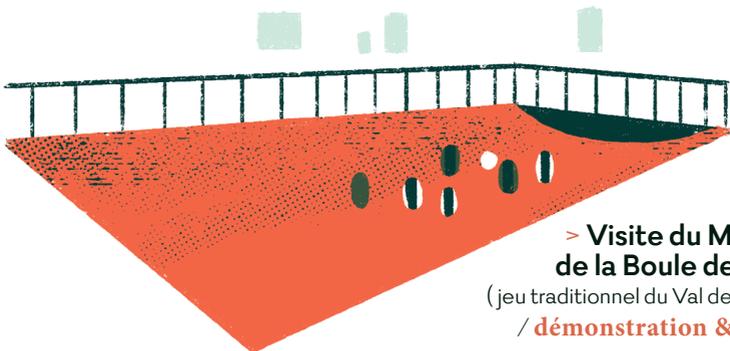
> Terrain de pétanque



> Trampoline



> Table de Ping-pong



> Visite du Musée de la Boule de Fort
(jeu traditionnel du Val de Loire)
/ démonstration & essai



> Visite de la chapelle du Château de Chavigny



> Cueillette de champignons



> Observation et écoute du brame du cerf
(fin août à fin septembre)



> Chemins de randonnée

**DE NOMBREUSES
RANDONNÉES SONT
ÉGALEMENT POSSIBLES
AU DÉPART DU GÎTE...**

... à pied, en vélos ou VTT,
et à cheval.



> **La Devinière,**
maison natale de Rabelais



> **Fontevraud l'Abbaye**



> **Le Château du Petit Thouars,**
dégustation de vin



> **Le Château de la Mothe-Chandeniers**

GITE PICEPEICHE

**4 rue de la Rouillère
37500 Lerné**

Tél : 02.47.95.83.08

www.eco-gite-sejour-picepeiche.com

