



© thepreappichef / Elise Dumas

EN HARMONIE AVEC LE VIVANT

12 ENGAGEMENTS POUR
UN DÉVELOPPEMENT DURABLE

Préface

Nous vivons une ère marquée par le dérèglement climatique, le déclin de la santé de l'océan et l'effondrement de la biodiversité. D'après le rapport présenté à l'UNESCO en avril 2019 par l'IPBES – l'équivalent du GIEC pour la biodiversité – jamais la nature ne s'est détériorée aussi rapidement au cours de l'histoire. Un million d'espèces, sur un total de huit millions actuellement identifiées, est menacé d'extinction.

Cette perte de diversité, y compris la diversité génétique, représente un risque pour la sécurité alimentaire mondiale en affaiblissant la résilience de nombreux systèmes agricoles.

C'est dans ce contexte qu'est né le partenariat entre l'UNESCO et l'association Relais & Châteaux, dont les engagements soulignent l'importance de l'interconnexion entre l'alimentation, la santé et l'environnement.

Ce partenariat s'intègre dans l'action mondiale de l'UNESCO pour l'éducation, les sciences et la culture, et dans la recherche de nouvelles coalitions plus efficaces entre les organisations internationales et la société civile.

Il est de notre responsabilité collective de changer de cap. Ensemble, nous pouvons retrouver un équilibre entre les êtres humains et leur environnement. Et chacun a un rôle à jouer.

Pour faire émerger des solutions, nous pouvons compter sur les savoirs et l'expérience accumulés à travers plus d'un millier de sites naturels du patrimoine mondial, réserves de biosphère et géoparcs mondiaux désignés par l'UNESCO.

Les connaissances et pratiques culinaires ancestrales inscrites par notre Organisation sur les Listes du patrimoine culturel immatériel de l'humanité constituent aussi un précieux vivier pour le développement d'une alimentation durable, à la fois saine et respectueuse des ressources naturelles.

L'UNESCO et l'association Relais & Châteaux appellent à changer nos regards et nos pratiques liées à l'alimentation, pour construire le monde de demain. Les pages qui suivent peuvent nous guider dans cette voie.

Audrey Azoulay

Directrice générale de l'UNESCO



Créé en 1954, Relais & Châteaux est une association qui réunit une collection exceptionnelle d'hôtels et de restaurants indépendants dans le monde. Les femmes et les hommes qui l'incarnent, exerçant le plus souvent en famille, s'engagent à faire vivre et partager leur culture locale, et à transmettre leur passion pour le beau et le bon.



ZANZIBAR WHITE SAND LUXURY VILLAS & SPA, TANZANIE



TEMBO PLAINS CAMP, ZIMBABWE

© Great Plains Conservation

Grâce à leurs métiers – ceux de la table et de l'hospitalité – les maisons Relais & Châteaux sont en relation au quotidien avec toutes les communautés humaines, de toutes origines, ainsi qu'avec la nature dans toute sa diversité et son infinie richesse.

Cette position singulière, peut-être unique, les oblige et les a toujours rendus sensibles aux évolutions du monde.

En 2014, Relais & Châteaux a rédigé un Manifeste affirmant ses engagements pour « *un monde meilleur par la table et l'hospitalité* ». Depuis, si les maisons ont bien œuvré dans cette direction, force est de constater que le monde, lui, va de plus en plus mal : amplification des dérèglements climatiques, disparition vertigineuse de la biodiversité, crises sociales partout dans le monde.

Alors, comment agir en conséquence ? Comment tenir toute notre place dans ce monde nouveau et contribuer avec conviction, chacun là où nous vivons, à la construction d'une harmonie nouvelle entre les êtres humains et la nature ? Comment apporter notre part, enrichie de toutes nos diversités ? Pour réussir, nous sommes convaincus qu'il faut continuer à adapter les modèles de nos maisons, afin de combiner et d'atteindre nos objectifs environnementaux, sociaux et économiques avec le même niveau d'exigence.

Nous ne pourrions pas inventer ces nouveaux modèles d'hôtels et de restaurants chacun de notre côté : nous devons le faire ensemble, au sein du réseau, car chacune des maisons Relais & Châteaux détient une part de créativité, d'inventivité et de solutions qui peut profiter à toutes les autres. La coopération dont nous avons besoin devra englober toutes les parties prenantes de notre écosystème : nos fournisseurs et producteurs, nos équipes, nos clients – et notamment les jeunes générations – les organisations non gouvernementales et les pouvoirs publics locaux et internationaux.

Nous savons que ces intentions doivent se transformer en actes concrets, visibles et mesurables, que nous porterons autour de 12 engagements, au service de trois grandes missions :



PRÉSERVER
LES TRADITIONS
D'HOSPITALITÉ
ET LES CUISINES
DU MONDE



CONTRIBUER
À LA PROTECTION
DE LA BIODIVERSITÉ
ET À SON
DÉVELOPPEMENT



AGIR AU
QUOTIDIEN
POUR UN MONDE
PLUS HUMAIN

© Hannes Niederlechner



Ces engagements marquent une volonté profonde : celle de contribuer – à travers la table et l'hospitalité et grâce à notre passion commune pour le beau et le bon – à la construction d'un monde plus respectueux, plus solidaire, plus durable, en harmonie avec le vivant.

7 |

préserver
les traditions d'hospitalité
et les cuisines du monde

WILD COAST TENTED LODGE, SRI LANKA



PROVIDENCE, ETATS-UNIS



SAINT JAMES PARIS, FRANCE



- Promouvoir la richesse des différentes cultures de l'accueil dans le monde, portées par la singularité de chacune des maisons Relais & Châteaux et de leurs territoires d'ancrages. Préserver les patrimoines culturels locaux, les architectures locales emblématiques – des plus traditionnelles aux plus contemporaines – les arts décoratifs ou encore les arts du paysage et des jardins.
- Privilégier les échanges avec les communautés, les producteurs et les fournisseurs locaux afin de cocréer une valeur commune et de permettre à chacun de faire prospérer ses activités et d'entretenir la diversité de son patrimoine.
- Proposer une cuisine qui, à travers la créativité d'un chef, soit le témoignage et l'expression de la singularité d'un lieu et de sa biodiversité, d'un environnement naturel et culturel, d'une histoire locale ou encore de traditions agricoles et marines.
- Œuvrer avec toutes les parties prenantes de notre écosystème pour permettre au plus grand nombre de découvrir et d'apprécier le rôle essentiel de l'environnement, de la cuisine et de l'alimentation en matière de santé, de sensibiliser à la qualité des produits et au partage des plaisirs de la table.



contribuer
à la **protection de la biodiversité**
et à son développement



© Nippon Kaifu Center Inc.

JAPON



FRANCE



- Contribuer à la régénération et au développement des écosystèmes terrestres et marins, en partenariat avec les pouvoirs publics locaux, les organisations non gouvernementales, les scientifiques, ainsi que tous les autres acteurs soucieux de préserver la biodiversité.
- Capitaliser sur le rayonnement des chefs Relais & Châteaux et leurs choix d'approvisionnement pour favoriser le développement d'une agriculture régénératrice, promouvoir des conditions d'élevage respectueuses du bien-être animal et contribuer à la préservation des océans par le soutien d'une pêche artisanale, pratiquant des méthodes de pêche durable.
- Contribuer au niveau mondial, pour l'association et ses membres, à la lutte contre le changement climatique d'ici 2040, en engageant au quotidien de nouvelles pratiques de gestion des maisons Relais & Châteaux qui permettront une décarbonation progressive, mesurée et pilotée, de leurs activités.
- Atteindre progressivement, pour l'association et ses membres, des objectifs environnementaux très ambitieux d'ici 2040, en matière d'eau, d'énergie, de gestion des déchets, de suppression des plastiques (*notamment ceux à usage unique*) et d'utilisation de produits locaux et de saison.

10



© Zana Quito

agir
au quotidien pour un monde
plus humain

SUJAN SHER BAGH, INDE



PEROU



- Soutenir les communautés locales dans la préservation et le développement de leurs patrimoines culturels et artisanaux. Œuvrer avec elles pour développer l'éducation partout où c'est nécessaire et agir collectivement contre les inégalités. Proposer à ceux qui le souhaitent, dans un environnement d'excellence, la possibilité de s'engager et de progresser, socialement et économiquement, dans les métiers de l'hospitalité et de la cuisine.
- Garantir à nos équipes, grâce à notre projet collectif, une activité porteuse de sens, ainsi que des conditions de travail et des méthodes de management exemplaires, leur offrant un meilleur épanouissement personnel et familial, dans le respect de leur diversité.
- Œuvrer avec notre écosystème pour transmettre nos savoirs faire et notre passion pour le beau et le bon. En faire une richesse partagée au quotidien et promouvoir nos engagements auprès de nos parties prenantes.
- Faire de chaque maison un lieu où prime la qualité de la relation humaine, un lieu de respect et d'harmonie, pour nos clients, nos équipes, et ceux qui nous entourent.

12





LAURA AT PT LEO ESTATE RESTAURANT, AUSTRALIE

© Anson Smart Photography

© Nathalie Marquez Courtney Photography



BALLYNAHINCH CASTLE, IRLANDE



Portés par ces convictions, l'association Relais & Châteaux et l'ensemble de ses membres s'engagent résolument à contribuer à la construction d'un monde plus respectueux, plus solidaire, plus durable, en harmonie avec le vivant.

CLIVEDEN HOUSE, ANGLETERRE

