COMMUNIQUÉ DE PRESSE

11.01.2023

RELAIS & CHÂTEAUX PUBLIE SON PREMIER RAPPORT DE DÉVELOPPEMENT DURABLE ET DÉVOILE SON PLAN D'ACTION À HORIZON 2030

L'association Relais & Châteaux annonce un plan d'action de développement durable ambitieux et publie son premier rapport sur le sujet. Il évalue en profondeur l'impact écologique, social et sociétal de l'association internationale et présente 15 objectifs concrets à horizon 2025 et 2030. Le rapport de développement durable :* «En quête d'une hospitalité en harmonie avec la nature» *(année de référence 2021) vise à mesurer, partager et accélérer les progrès de l'association, des chefs, hôteliers et restaurateurs et à mettre en évidence la contribution positive que l'hospitalité peut apporter à l'environnement, à la diversité ou encore aux cultures et économies locales.

En tant qu'association mondiale d'hôtels et de restaurants indépendants Relais & Châteaux est engagée de longue date dans une démarche de développement durable. Dès 2014, l'association à but non lucratif avait présenté son Manifeste avec 20 engagements pour «un monde meilleur» à l'Unesco pour «préserver les cuisines du monde, partager la passion du beau et du bon et être acteurs d'un monde plus humain». Depuis 2015, elle suit les avancées de ses propriétés membres en termes d'achats responsables, de protection de la biodiversité, de certification environnementale, de politique sociale ou encore d'action culturelle et locale grâce à sa plateforme interne Moving Forward. Par ailleurs, l'association, qui est partenaire d'Ethic Ocean depuis 2009, fédère régulièrement ses membres autour d'actions en faveur de l'environnement (par exemple, la Journée mondiale de l'océan et Food for Change depuis 2016).

Consciente de l'impact de son secteur sur le plan social et environnemental, confrontée sur le terrain aux conséquences du réchauffement climatique et désireuse d'agir collectivement et de fédérer ses membres autour d'engagements forts, Relais et Châteaux franchit une étape majeure, avec une triple action :

- L'adoption d'un plan d'action de développement durable, autour de trois thématiques clés et de 15 objectifs ambitieux à horizon 2025 et 2030.
- La mise en place d'un *reporting* exhaustif et international autour d'une soixantaine d'indicateurs, doté d'une méthodologie propre et qui a pour vocation à être reconduit chaque année.
- Et enfin, la publication de son premier rapport de développement durable.

L'association est accompagnée dans cette démarche de développement durable par deux cabinets de conseil, Solinnen et Alice Audouin Consulting.

3 thématiques majeures

- La protection de l'environnement est un axe fondamental de l'action de l'association, autour des enjeux du réchauffement climatique, de l'eau, de la biodiversité ou encore de la pollution plastique.
- Autre pôle prioritaire, la cuisine durable, qui intègre le cycle de vie complet de l'assiette, plaçant les circuits courts au cœur de l'attention, ainsi que la préservation du patrimoine culinaire.
- Enfin, sur le volet des enjeux sociaux et sociétaux, l'association met en exergue la parité, la diversité et les conditions de travail des employés, mais aussi le «géotourisme» et l'engagement à échelle locale, les propriétés étant très attachées et liées à leur environnement naturel, historique et économique.

15 objectifs clés

L'association a défini 15 objectifs clés autour de ses trois grandes thématiques, à horizon 2025 et 2030. Certains sont déjà atteints par des maisons pionnières et exemplaires. L'association est convaincue que celles-ci seront

très rapidement rejointes par les autres, l'excellence et la performance étant primordiales pour des membres ayant des niveaux d'exigence très élevés.

Par exemple :

- **Sur le climat :** L'association entend mettre la décarbonation au cœur de son plan d'action et généraliser la mesure de l'empreinte carbone : 50 % de ses membres l'auront mesurée en 2025, contre 12 % sur l'année de référence de 2021. La lutte contre le réchauffement climatique étant une priorité forte, cela conduit également l'association à s'engager sur un objectif ambitieux de réduction de la consommation énergétique de – 40 % d'ici 2030. Plusieurs Maisons sont par ailleurs déjà pionnières en matière de neutralité carbone (même en tenant compte des déplacements des hôtes) : Awasi Patagonia (Chili), Awasi Atacama (Chili), Awasi Iguazú (Argentine), EOLO-Patagonia's Spirit (Argentine) et Nayara Springs (Costa Rica).
- **En cuisine :** La culture du local et du bio est déjà au cœur des pratiques, des saveurs et des savoir-faire des restaurants, avec déjà 30 % d'entre eux qui proposent des légumes à la fois bio, saisonniers et produits localement. L'association entend monter ce score à 50 % dès 2025. Pionnier, le restaurant Dal Pescatore Santini en Italie gère sa propre ferme en appliquant exclusivement des méthodes d'agriculture régénératrice.
- **Sur la parité femme/homme :** 42 % des dix premières rémunérations des maisons sont versées à des femmes. Si ce résultat est déjà très encourageant, l'association vise une véritable parité, avec 50 % en 2030.

Un reporting sur plus de 60 indicateurs

Le premier rapport de développement durable : «En quête d'une hospitalité en harmonie avec la nature» apporte une photographie complète des pratiques des membres de l'association en matière de développement durable et couvre de nombreux enjeux: la gestion des ressources, la préservation de l'environnement, la culture gastronomique et la responsabilité sociétale.

Il partage de manière transparente les résultats d'un reporting exhaustif conduit grâce à la collaboration de 283 maisons (environ 50 % des membres) sur plus de 60 indicateurs, sur l'année de référence 2021. Il mesure également la contribution de ses maisons aux Objectifs de Développement Durable (ODD) des Nations Unies, constatant une contribution forte sur 6 objectifs.

Ce reporting qui sera reconduit chaque année, permettra de mesurer et de rendre compte des progrès d'une année sur l'autre, afin de maintenir la dynamique d'évolution vers les objectifs définis et d'accompagner un plus grand nombre d'établissements face aux grands défis du XXIe siècle.

Lars Seifert, Directeur de la communication et du développement durable de Relais & Châteaux, affirme : «Relais & Châteaux est une association d'indépendants passionnés et c'est en misant sur leur créativité et leur adaptabilité d'entrepreneur que nous progresserons plus vite vers les objectifs ambitieux que nous nous sommes fixés. Ensemble, nous pouvons montrer que l'hospitalité, les voyages, la découverte et le goût pour la diversité des cultures du monde peuvent devenir une force pour le bien commun.»

Un accomplissement majeur de la présidence de Philippe Gombert et Olivier Roellinger

Ce plan d'action couronne l'action ambitieuse et visionnaire de Philippe Gombert (Château de la Treyne), Président de Relais & Châteaux et d'Olivier Roellinger (les Maisons de Bricourt), vice-président de Relais & Châteaux, qui ont initié et mis en œuvre cette démarche. Le premier déclare : «Même si nous sommes fiers, nous restons humbles et conscients du fait que nous vivons un tournant décisif pour la santé de la terre et de ses habitants. Personne ne peut être complaisant quant à sa contribution à la préservation et à la régénération de notre planète.» De son côté, Olivier Roellinger affirme : «Nous sommes ambitieux, nous voulons révolutionner le secteur de l'hospitalité. Nos objectifs offrent une solution claire pour répondre à la menace la plus extrême qui pèse sur l'humanité : le changement climatique. Nous sommes la seule association hôtelière à le faire à ce niveau.»

Dans le cadre du renouvellement du bureau de l'association, leurs successeurs - qui ont pris leur mandat au premier janvier 2023- Laurent Gardinier (Domaine Les Crayères, Taillevent) et Mauro Colagreco (Mirazur) entendent bien porter, incarner et prolonger cette dynamique.

Pour télécharger la version intégrale du rapport, cliquez ici.

ABOUT RELAIS & CHÂTEAUX

Un mouvement porteur de sens - Créée en 1954, Relais & Châteaux est une association de 580 hôtels et restaurants d'exception dans le monde, tenus par des indépendants, exerçant le plus souvent en famille, tous animés par la passion de leur métier et très attachés à l'authenticité des relations qu'ils établissent avec leurs clients.

Les membres de Relais & Châteaux ont le profond désir de protéger, faire vivre et valoriser la richesse et la diversité de la cuisine et des traditions hospitalières locales. Ils ont porté cette ambition, comme celle de la préservation des patrimoines locaux et de l'environnement, au travers d'un Manifeste présenté en novembre 2014 à l'Unesco.

www.relaischateaux.com @relaischateaux #relaischateaux #deliciousjourneys

---

CONTACT

PrimCom
Sabine Biedermann
Vice-Directrice
Tél.: +41 78 628 10 28
s.biedermann@primcom.com

Relais & Châteaux
Melanie Frey
Directrice, Services de Membres Suisse & Liechtenstein
Tél.: +41 79 682 03 21
m.frey@relaischateaux.com