



BAUMANIÈRE

LES BAUX DE PROVENCE

BAUMANIERE STRUCTURE SA TRANSITION DURABLE : DES ACTIONS MESUREES, UNE TRAJECTOIRE ASSUMEE

À Baumanière, la transition durable se construit, pas à pas, avec exigence. Depuis deux ans, la maison a choisi de ne pas communiquer prématurément sur ses engagements. Un parti pris volontaire : **agir d'abord, mesurer ensuite, partager enfin**. Une démarche qui permet aujourd'hui de présenter des résultats tangibles.

Cette trajectoire s'accompagne aujourd'hui de plusieurs reconnaissances : le domaine est désormais labellisé **Clef Verte**, tandis que ses restaurants sont également distingués pour leurs engagements, avec le **Green Food Label** pour La Cabro d'Or et **l'Étoile Verte Michelin** attribuée à L'Oustau de Baumanière depuis 2020.

Les premiers résultats sont aujourd'hui mesurables :

– 68 % d'ordures ménagères entre 2024 et 2026,

- 75 % de caisses en polystyrène supprimées,
- 50 % de chiffons jetables remplacés par des solutions lavables



Ces avancées s'appuient notamment sur un travail de fond autour des achats et des ressources (réduction des déchets, circuits courts, évolution des approvisionnements), ainsi que sur la réalisation d'un bilan carbone et d'un audit énergétique permettant d'identifier les principaux postes d'impact et de structurer les priorités d'action.

Sur le domaine, la transition s'exprime également à travers une attention portée au vivant : développement des potagers certifiés, compostage sur site, réintroduction de la biodiversité, gestion raisonnée de l'eau et premières réflexions autour de la régénération des sols. Cette transformation repose sur une mobilisation progressive des équipes—jusqu'à 200 collaborateurs en haute saison—et s'inscrit dans une démarche structurée, suite à la participation de Baumanière à la Convention des Entreprises pour le Climat.

Côté expérience, Baumanière fait le choix d'une transition sans rupture : adaptation des usages en chambre, sensibilisation des clients, sensibilisation des

partenaires, évolution des offres, tout en préservant l'exigence d'un accueil haut de gamme. Baumanière ne présente pas un modèle abouti, mais une trajectoire.

Une transition construite dans le temps, qui vise à faire évoluer durablement les pratiques, au sein du domaine comme à l'échelle de son écosystème.



Baumanière Les Baux-de Provence

Relais & Châteaux, Hôtel ***, 2 restaurants :**

l'Oustau de Baumanière, gastronomique * Michelin,**

La Cabro d'Or, restaurant cuisine fine provençale,

53 chambres / Spa Sisley / Mariages / Séminaires / Boutique & Chocolaterie