



RELAIS & CHATEAUX DEVOILE SES NOUVEAUX ENGAGEMENTS ET ANNONCE UN PARTENARIAT AVEC L'UNESCO POUR UN DEVELOPPEMENT DURABLE EN HARMONIE AVEC LE VIVANT

Paris, le 21 novembre 2024 – **A l'occasion de son congrès annuel qui s'est tenu à Paris dans le cadre des 70 ans de l'Association, Relais & Châteaux a réuni les membres du monde entier pour leur dévoiler les nouveaux Engagements, « En harmonie avec le vivant », ainsi qu'annoncer la signature d'un accord de partenariat avec l'UNESCO.**

« Le partenariat avec l'UNESCO était une évidence pour notre Association : notre objectif est d'accompagner le changement, de continuer à repenser les modèles de nos maisons afin d'associer le voyage, source d'enrichissement personnel, aux objectifs environnementaux, sociaux et économiques. » explique **Laurent Gardinier, Président de Relais & Châteaux.**

« 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 identifiés, est menacé d'extinction. L'UNESCO et l'association Relais & Châteaux appellent à changer nos regards et nos pratiques liées à l'alimentation et à retrouver un équilibre entre les êtres humains et l'environnement », déclare **Audrey Azoulay, Directrice Générale de l'UNESCO.**



Cliquer [ici](#) pour télécharger les photos

« En harmonie avec le vivant : 12 engagements pour un développement durable »

Les nouveaux engagements de l'Association sont 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.

Ces engagements sont soutenus par l'UNESCO, dont la Directrice Générale Audrey Azoulay en a signé la préface. Ils ont par ailleurs été votés par les membres de l'Association lors du congrès annuel.

Des projets pilotes menés par les membres Relais & Châteaux et des Sites UNESCO dans le cadre du contrat de partenariat



Les projets, destinés à être conduits par des membres Relais & Châteaux, ont pour objectif d'assurer la valorisation des Sites UNESCO, les savoirs et savoir-faire, et de favoriser la conservation et l'utilisation durables de la biodiversité dans le respect des cultures locales et de la préservation du patrimoine naturel et culturel. En 2025, les premiers projets pilotes seront mis en œuvre par des Membres Relais & Châteaux, situés à proximité de réserves de biosphère du Programme sur l'Homme et la biosphère (MAB) et des sites du Patrimoine mondial.

Le Programme sur l'Homme et la biosphère de l'UNESCO est un programme scientifique intergouvernemental visant à établir une base scientifique permettant d'améliorer les relations entre les êtres humains et l'environnement. Il associe conservation, développement local, préservation du patrimoine culturel et protection des savoirs et traditions des populations locales et autochtones. Avec 759 réserves de biosphères réparties dans 136 pays, l'UNESCO protège ainsi près de 8 millions de km² d'espaces naturels — soit l'équivalent de la superficie de l'Australie — et soutient les communautés qui en bénéficient. Près de la moitié des membres de Relais & Châteaux se situent à 2 heures ou moins d'une réserve de biosphère de l'UNESCO.

A l'origine de la collaboration entre Relais & Châteaux et l'UNESCO, se trouve Mauro Colagreco, Vice-Président Chefs de Relais & Châteaux et Chef propriétaire du restaurant triplement étoilé Mirazur à Menton. Nommé en novembre 2022 Ambassadeur de bonne volonté en faveur de la biodiversité par l'UNESCO pour son engagement et son implication dans la transmission des savoir-faire, Mauro Colagreco travaille depuis à soutenir le Programme sur l'Homme et la Biosphère (MAB) comme à mobiliser l'intérêt et le soutien de tous sur les enjeux environnementaux. Ce partenariat entre les deux institutions qu'il promeut permet d'étendre son action à l'échelle des 580 membres de l'Association, répartis dans 65 pays.

« Ces deux dernières années, j'ai travaillé avec l'UNESCO pour défendre la biodiversité et mobiliser le plus grand nombre sur la nécessité de protéger nos écosystèmes. Pour moi, la gastronomie est un puissant vecteur de changement et nous devons repenser fondamentalement notre manière d'aborder les systèmes d'alimentation. J'ai vite réalisé que nous devons multiplier les gardiens de la biodiversité partout dans le monde si nous voulons protéger notre planète et les espèces qui l'habitent. Le réseau Relais & Châteaux est fort de 580 propriétés qui comptent un total de 800 restaurants ; il m'a donc semblé évident de les associer à notre action », interpelle **Mauro Colagreco, Vice-Président Chefs de Relais & Châteaux**.



La stratégie de développement durable de Relais & Châteaux soutenue par l'UNESCO

Pour mener à bien ses engagements, Relais & Châteaux a consolidé une stratégie qui se résume en quatre points :

- Les **Engagements** pour l'Association, votés par les membres Relais & Châteaux lors du congrès annuel, dont la préface est signée par la Directrice Générale de l'UNESCO, Audrey Azoulay.
- Une **Commission dédiée au développement durable**, composée de 7 membres exemplaires, qui a pour fonction de superviser l'ensemble des actions de Relais & Châteaux en la matière, et ainsi de mieux accompagner les membres dans leur transformation.
- Une **Expertise au siège** grâce à la création d'une Direction du Développement Durable dont la mission est de mettre en œuvre la stratégie globale de Relais & Châteaux.
- Des **Critères pour la qualité**, cette dernière étant un point central chez Relais & Châteaux. Inspectées tous les deux ans sur des critères techniques et émotionnels, à l'avenir les propriétés seront aussi évaluées sur des critères quantitatifs liés au développement durable.

Un congrès sous le signe du développement durable

Les membres de Relais & Châteaux étaient réunis à Paris pour le congrès annuel de l'Association, lors duquel ils ont été sensibilisés aux enjeux RSE du secteur de l'hôtellerie et de la restauration : émission carbone, inclusion et diversité, nouvelles transformations de la cuisine, protection et préservation de la biodiversité. Des orateurs de renom ont contribué aux échanges : Mauro Colagreco du restaurant Mirazur à Menton, Daniel Humm d'Eleven Madison Park à New York, Michael Caines du Lympstone Manor Restaurant au Royaume-Uni ou encore Gari Yin du King's Joy en Chine.

Le congrès s'est clôturé par un grand moment de convivialité lors d'un dîner de gala au Château de Versailles, orchestré par les plus grands - les chefs et cheffe triplement étoilés Pierre Gagnaire du restaurant Pierre Gagnaire à Paris, Gérald Passedat du Petit Nice à Marseille, Anne-Sophie Pic du restaurant Pic à Valence et Stéphane Mack des Prés d'Eugénie – Maison Guérard à Eugénie-les-Bains - et par la remise des Trophées Relais & Châteaux 2025, qui reconnaissent l'expertise des meilleurs professionnels de l'hôtellerie et de la restauration au sein du réseau (voir les lauréats sur [notre site internet](#)).



A propos de Relais & Châteaux

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.

www.relaischateaux.com