



Moins de gaspillage, plus de saveurs : Six Senses rejoint l'initiative «Recipe of Change» du PNUE et d'ONU Tourisme



Londres, Royaume-Uni – Six Senses a rejoint *Recipe of Change*, une initiative mondiale portée par le Programme des Nations Unies pour l'Environnement (PNUE) et ONU Tourisme, visant à fédérer le secteur du tourisme autour d'un engagement commun : réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2030. Véritable expression de l'engagement durable de la marque et de sa philosophie *Eat With Six Senses*, cet engagement conduit Six Senses à partager ses solutions opérationnelles et comportementales, acquises au fil des années, à travers des échanges ouverts avec les clients et les professionnels du secteur afin de répondre au constat qu'environ un tiers de la nourriture produite dans le monde n'est jamais consommée.

Un outil, pas une tendance

Depuis sa création au milieu des années 1990, Six Senses fait du développement durable une démarche fondée sur l'action collective. Cet engagement anime les équipes des 27 établissements du groupe, qui travaillent main dans la main avec des organisations environnementales locales. Des chefs aux jardiniers, des responsables spa aux équipes d'entretien, des apiculteurs aux botanistes, en passant par les équipes chargées de la préservation des coraux et les spécialistes de l'environnement sonore des poulaillers, chacun joue un rôle.

Les clients et les équipes découvrent les résultats de ce travail à travers le programme *Eat With Six Senses*, la philosophie culinaire de la marque, fondée sur des ingrédients naturels, locaux et durables, ainsi que sur le principe du « less is more ». L'objectif est de permettre à chacun de renouer avec l'alimentation, avec la certitude que tout ce qu'il mange ou boit est aussi bon pour lui que pour le monde qui l'entoure.



Jeff Smith, Vice-Président du Développement Durable chez Six Senses, déclare : « *La réduction du gaspillage alimentaire est un processus continu qui fait partie intégrante du fonctionnement de nos hôtels et resorts à travers le monde et évolue constamment. Tout commence bien avant que les aliments n'arrivent dans l'assiette et illustre parfaitement le lien entre durabilité et service.*

Au cours des 30 dernières années, nous avons développé une compréhension concrète de ce qui fonctionne réellement : de la création de menus davantage végétaux et conçus pour limiter le gaspillage à la traçabilité des produits, jusqu'au retour des nutriments dans les sols qui nous nourrissent.

L'initiative Recipe of Change, menée avec le PNUE et ONU Tourisme, reflète l'action collective nécessaire pour accélérer les progrès. Nous sommes honorés d'en faire partie et impatientes de continuer à apprendre des autres acteurs engagés. »

L'Écosystème

Alimentaire

Lancés en 2017, les Earth Labs présents dans tous les établissements Six Senses offrent des espaces dédiés où clients et équipes peuvent découvrir le développement durable de manière concrète et ludique, en mettant la main à la pâte pour fabriquer aussi bien des baumes à lèvres que des pickles ou du compost à partir de restes d'ingrédients biologiques.



Dans les cuisines, la mesure quotidienne des déchets et les actions correctives immédiates sont réalisées en temps réel grâce à une planification de la production basée sur le taux d'occupation et à une optimisation continue des menus afin de faire tourner les produits les moins consommés. Les méthodes de cuisson en petites quantités et les portions standardisées permettent également de réduire les déchets alimentaires dans les assiettes, à tel point qu'aucun gaspillage alimentaire n'est constaté dans les cantines du personnel du Six Senses Vana.



Des solutions créatives, de la racine à la couronne

De Londres à l'atoll de Laamu, toutes les cuisines Six Senses sont guidées par une règle simple : ne rien gaspiller. Que ce soit dans l'assiette ou dans la décoration, chaque partie d'un ingrédient est utilisée. Le Scrap Challenge, une initiative interne, encourage l'ingéniosité et les solutions durables au sein des équipes.

À Bali et en Thaïlande, toutes les parties des ananas cultivés sur place sont utilisées, des jus servis au petit-déjeuner jusqu'aux décorations de table réalisées à partir des couronnes. Les graines de papaye, de mangue et d'avocat sont germées pour créer des décorations végétales, tandis que le marc de café est mélangé à de la fibre de coco pour fabriquer des tables de salle à manger ou réutilisé comme compost afin de favoriser la diversité du microbiome des sols et de l'intestin.

Au Six Senses Zighy Bay, à Oman, où 80 % des déchets organiques et du verre sont recyclés ou valorisés sur place, 84 kilogrammes d'écorces d'agrumes sont transformés chaque mois en garnitures confites et en produits d'accueil.

Au Six Senses London, un laboratoire de fermentation transforme les surplus et chutes alimentaires en conserves savoureuses et produits bénéfiques pour la santé intestinale, réintroduits au menu sous forme de choucroute, kimchi, yaourt ou kéfir. Les chefs partagent également les bases de la fermentation avec les clients à travers des expériences dédiées.

Afin de repenser la manière dont les aliments passent du sol à l'assiette, les agriculteurs locaux récoltent à la demande pour les cuisines de Six Senses Rome et livrent le jour même dans des emballages réutilisables sans plastique. Au Six Senses London, le lait est livré dans des fûts réutilisables et le café acheminé par voilier.

Récolter sur ses propres terres et dans ses propres eaux

Souvent situées au sein même des établissements ou dans les champs voisins, les fermes Six Senses apportent à la table une abondance de produits cultivés sur place. Aux côtés des cultures saisonnières destinées aux hôtels, des relations se développent avec des pionniers de l'agriculture régénératrice et des experts du bien-être afin de partager connaissances et expériences.

Le Six Senses Zighy Bay exploite une ferme de 7 300 hectares près de Dibba, tandis que Can Tanca, la ferme locale de Six Senses Ibiza, est devenue une communauté florissante. Au Six Senses Ninh Van Bay, l'initiative Solar FreshCuts installe le jardin du resort sous 800 panneaux solaires, un concept récompensé par le prix « Global Low-Carbon Scenic Spot » du Global Forum on Human Settlements, soutenu par le PNUE.



La *Farm on the Hill* du Six Senses Samui est peut-être une petite exploitation, mais elle joue un rôle concret tout en bénéficiant à la communauté locale. La ferme a été créée pour répondre à des besoins liés à l'aménagement paysager, notamment un volume important de déchets organiques, des eaux grises inutilisées et un manque de sols riches en nutriments. Aujourd'hui équipée de poules, de chèvres et d'un système de récupération des eaux grises, elle produit des œufs biologiques, du lait de chèvre et des légumes frais.

Aux Maldives, une équipe de dix biologistes marins du Six Senses Laamu travaille avec les autorités et les pêcheurs locaux afin de soutenir des pratiques de pêche durables et d'éliminer les captures inutiles et non éthiques.

Fixer des standards et amplifier l'impact

Au-delà de ses établissements, Six Senses collabore avec des ONG locales, des écoles et des hôpitaux afin de renforcer les services communautaires et d'améliorer l'accès à des ressources essentielles comme l'eau potable et l'éducation.

Le groupe fait partie des premiers signataires de la Global Tourism Plastics Initiative, menée par le Programme des Nations Unies pour l'Environnement et ONU Tourisme. Six Senses collabore également avec la United States Coalition on Sustainability et SustainChain™.

Sheila Aggarwal-Khan, Directrice de la Division Industrie et Économie du PNUE, déclare : « *Nous saluons l'engagement de Six Senses à rejoindre Recipe of Change et à faire progresser les actions visant à réduire le gaspillage alimentaire dans le secteur du tourisme.*

Le gaspillage alimentaire représente à la fois un défi environnemental et économique qui nécessite un changement systémique. Alors qu'il contribue jusqu'à 10 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre, le secteur du tourisme a un rôle essentiel à jouer dans le développement de solutions à grande échelle.

Grâce à Recipe of Change, les acteurs du secteur passent des engagements à la mise en œuvre en mesurant les déchets, en appliquant des solutions concrètes et en impliquant les consommateurs.

Cet effort collectif est essentiel pour accélérer les progrès vers l'objectif de réduire de moitié le gaspillage alimentaire mondial d'ici 2030. »



SIX SENSES

Aujourd'hui, les 27 hôtels du groupe Six Senses répartis dans 20 pays rendent compte de leurs impacts environnementaux et sociaux au sein et au-delà de leurs établissements, avec un accent particulier mis sur la conduite du changement systémique. Ce travail a contribué à l'obtention de la certification du Global Sustainable Tourism Council (GSTC).

Pour plus d'informations, visitez le [site web de Six Senses](#).

FIN



À propos de Six Senses

[Six Senses](#) est un acteur du changement qui s'appuie sur son engagement plutôt que sur les conventions. Il occupe une place unique à la croisée du bien-être, de la durabilité, de l'hospitalité émotionnelle et des expériences artisanales, le tout agrémenté d'une touche d'originalité. Ses spas allient la sagesse ancestrale à la science moderne et sont à la pointe de ce que signifie le bien-être mental, physique, spirituel et émotionnel.

Depuis trois décennies, Six Senses crée des lieux et des expériences qui font du bien et suscitent quelque chose chez les gens. Faisant désormais partie du portefeuille de luxe et de style de vie [d'IHG Hotels & Resorts](#), Six Senses exploite 27 hôtels et complexes dans 20 pays et a signé 39 autres propriétés dans le cadre de son programme de développement. Cela comprend une collection de résidences privées.

Chaque emplacement est choisi non seulement pour son impact naturel, mais aussi pour sa capacité à susciter quelque chose de plus profond. Que ce soit sur des îles ensoleillées, dans les montagnes, dans des retraites de bien-être ou désormais au cœur de villes dynamiques, la vision durable reste plus forte que jamais : réveiller les sens des gens afin qu'ils ressentent le sens de leur voyage et, finalement, renouent avec eux-mêmes, les autres et le monde qui les entoure.

À propos d'IHG Hotels & Resorts

[IHG Hotels & Resorts](#) (codes boursiers : LON:IHG pour les actions ordinaires ; NYSE:IHG pour les ADR) est une société hôtelière internationale dont la mission est d'offrir une véritable hospitalité pour toujours.

Avec une famille de 20 marques hôtelières et [IHG One Rewards](#), l'un des plus grands programmes de fidélité hôtelier au monde avec plus de 160 millions de membres, IHG compte plus d'un million de chambres réparties dans 6 963 hôtels ouverts dans plus de 100 pays, et un pipeline de développement de 2 300 établissements supplémentaires.

- **Luxe & Lifestyle:** [Six Senses](#), [Regent](#), [InterContinental](#), [Vignette Collection](#), [Kimpton](#), [Hotel Indigo](#)
- **Premium:** [voco hotels](#), [Ruby](#), [HUALUXE Hotels & Resorts](#), [Crowne Plaza Hotels & Resorts](#), [EVEN Hotels](#)
- **Essentiels:** [Holiday Inn Express](#), [Holiday Inn Hotels & Resorts](#), [Garner hotels](#), [avid hotels](#)
- **Suites:** [Atwell Suites](#), [Staybridge Suites](#), [Holiday Inn Club Vacations](#), [Candlewood Suites](#)
- **Partenaires exclusifs:** [Iberostar Beachfront Resorts](#)

InterContinental Hotels Group PLC est la société holding du groupe, constituée et enregistrée en Angleterre et au Pays de Galles. Environ 400 000 personnes travaillent dans les hôtels et les bureaux du groupe IHG à travers le monde.

Rendez-vous sur notre site Internet pour en savoir plus sur nos [hôtels et réservations](#) et [IHG One Rewards](#). Pour télécharger l'application IHG One Rewards, rendez-vous sur [Apple App](#) ou [Google Play](#).

Pour connaître nos dernières actualités, rendez-vous dans notre [Newsroom](#) et suivez-nous sur [LinkedIn](#).