

EN ARMONÍA CON LOS SERES VIVOS

12 COMPROMISOS PARA
UN DESARROLLO SOSTENIBLE

© Thepeneapochef / Elise Dumas



relaischateaux.com



Prefacio

Vivimos en tiempos de intensificación del cambio climático, deterioro de la salud de los océanos y colapso de la biodiversidad. Según el informe de la IPBES – el equivalente al IPCC para la biodiversidad – presentado ante la UNESCO en abril de 2019, nunca antes en la historia se había registrado un declive tan dramático de la naturaleza. Un millón de especies –de los ocho millones identificadas hasta la fecha– se enfrentan a la amenaza de extinción.

Esta pérdida de diversidad, incluso genética, pone en riesgo la seguridad alimentaria mundial, al debilitar la resiliencia de muchos sistemas agrícolas.

Es en este contexto que nació la colaboración entre la UNESCO y Relais & Châteaux. A través de este compromiso, nuestra Asociación subraya la importancia de la interconexión entre la alimentación, la salud y el medioambiente.

Esta colaboración forma parte de los esfuerzos globales de la UNESCO en los campos de la educación, la ciencia y la cultura, y de su búsqueda de nuevas coaliciones más eficaces entre organismos internacionales y la sociedad civil.

Es nuestra responsabilidad colectiva cambiar el curso de la historia: trabajando juntos, podemos restablecer el equilibrio entre los seres humanos y el medioambiente. Y Todos tenemos un papel que desempeñar.

En nuestra búsqueda de soluciones, podemos apoyarnos en los conocimientos y la experiencia de más de un millar de sitios declarados Patrimonio Natural de la Humanidad, Reservas de la Biosfera y Geoparques Mundiales por la UNESCO.

Además, los saberes y prácticas culinarias ancestrales que la Organización preserva a través de sus Listas del Patrimonio Cultural Inmaterial también constituyen una valiosa fuente de inspiración para desarrollar sistemas alimentarios sostenibles que sean, a la vez, saludables y respetuosos con los recursos naturales.

Con una sola voz, la UNESCO y Relais & Châteaux hacen un llamado para cambiar nuestras perspectivas y hábitos alimentarios, con el fin de construir un mañana mejor. Las páginas que siguen pueden guiarnos en este camino.

Audrey Azoulay

Directora General UNESCO



Creada en 1954, Relais & Châteaux es una Asociación que reúne a un conjunto excepcional de hoteles y restaurantes independientes de todo el mundo. Los hombres y mujeres que la integran, la mayoría de los cuales trabajan en familia, se comprometen a mantener y compartir su cultura local y a transmitir su pasión por la belleza y lo bueno.



ZANZIBAR WHITE SAND LUXURY VILLAS & SPA, TANZANIA



TEMBO PLAINS CAMP, ZIMBABWE

© Great Plains Conservation

© Zanzibar White Sand Luxury Villas & Spa

Gracias a sus profesiones (*las de la cocina y la hospitalidad*), los establecimientos Relais & Châteaux están en contacto diario con todas las comunidades humanas, de cualquier origen, así como con la naturaleza en toda su diversidad y su infinita riqueza.

Esta singular posición, tal vez única, les compromete y siempre los ha sensibilizado ante los cambios del mundo.

En 2014, Relais & Châteaux elaboró un Manifiesto en el que proclamaba sus compromisos hacia «*un mundo mejor a través de la cocina y la hospitalidad*». Desde entonces si bien los establecimientos han trabajado en esa dirección, es evidente que el mundo va cada vez peor: incremento de los trastornos climáticos, desaparición vertiginosa de la biodiversidad, crisis sociales en todo el mundo.

Por lo tanto, ¿cómo actuar en consecuencia? ¿Cómo adaptarnos a este nuevo mundo y contribuir con convicción, cada uno donde vive, a construir una nueva armonía entre los seres humanos y la naturaleza? ¿Cómo podemos aportar nuestra contribución, enriquecido por toda nuestra diversidad? Para tener éxito, estamos convencidos de que debemos seguir adaptando los modelos de nuestros establecimientos, con el fin de alcanzar nuestros objetivos medioambientales, sociales y económicos, y crear sinergias entre ellos con el mismo nivel de exigencia.

No podremos crear estos nuevos modelos de hoteles y restaurantes de manera aislada: tendremos que hacerlo juntos, dentro de la red, ya que cada uno de los establecimientos Relais & Châteaux posee una parte de creatividad, capacidad de invención y soluciones que puede beneficiar a todos los demás. Necesitamos una cooperación que englobe a todos los protagonistas de nuestro ecosistema: nuestros proveedores y productores, nuestros equipos, nuestros clientes (*haciendo hincapié en las generaciones jóvenes*), las organizaciones no gubernamentales y los poderes locales e internacionales.

Sabemos que estas intenciones deben transformarse en actos concretos, visibles y mensurables, que deben girar en torno a 12 compromisos al servicio de tres grandes misiones:



PRESERVAR
LAS TRADICIONES
DE HOSPITALIDAD
Y LAS COCINAS
DEL MUNDO



CONTRIBUIR
A LA PROTECCIÓN
DE LA BIODIVERSIDAD
Y A SU DESARROLLO



ACTUAR A DIARIO
POR UN MUNDO
MÁS HUMANO

© Hannes Niedmüller



CASTEL FRAGSBURG, ITALIA

Estos compromisos revelan una voluntad profunda: la de contribuir —a través de la cocina y la hospitalidad, y gracias a nuestra pasión común por la belleza y lo bueno— a la construcción de un mundo más respetuoso, solidario y sostenible, en armonía con todos los seres vivos.



preservar las tradiciones de hospitalidad y las cocinas del mundo

WILD COAST TENTED LODGE, SRI LANKA



PROVIDENCE, ESTADOS UNIDOS



SAINT JAMES PARIS, FRANCIA



- Fomentar la riqueza de las diferentes culturas de la hospitalidad en todo el mundo, impulsadas por la singularidad de cada uno de los establecimientos Relais & Châteaux y del territorio en que se asientan. Preservar el patrimonio cultural local, incluyendo la arquitectura local característica (*desde la más tradicional a la más moderna*), las artes decorativas y las artes paisajísticas y de jardinería.
- Priorizar los intercambios con las comunidades, los productores y los proveedores locales para crear un valor común y permitir que cada uno desarrolle su actividad, manteniendo la diversidad de su patrimonio.
- Ofrecer una cocina que, mediante la creatividad de un chef, refleje y exprese la singularidad de un lugar y de su biodiversidad, de su entorno natural y cultural, así como de una historia local o tradiciones agrícolas y marinas.
- Trabajar con todos los protagonistas de nuestro ecosistema para que cada vez más personas descubran y valoren el papel esencial del medio ambiente, la cocina y la alimentación en la salud, con el objetivo de concienciar sobre la calidad de los productos y compartir los placeres de la mesa.



SINGLETHREAD FARM · RESTAURANT · INN, ESTADOS UNIDOS



contribuir a la protección de la biodiversidad y a su desarrollo

LA DONAIRA, ESPAÑA



- Contribuir a la regeneración y al desarrollo de los ecosistemas terrestres y marinos, en colaboración con autoridades locales, organizaciones no gubernamentales, científicos y todos los demás actores comprometidos con la preservación la biodiversidad.
- Aprovechar la proyección de los chefs de Relais & Châteaux y sus opciones de abastecimiento para favorecer el desarrollo de una agricultura regenerativa, promover condiciones de cría respetuosas con el bienestar animal y contribuir a la preservación de océanos apoyando la pesca artesanal con métodos sostenibles.
- Comprometerse globalmente, tanto como asociación como en sus miembros, en la lucha contra el cambio climático de aquí a 2040, implementando nuevas prácticas de gestión diaria en los establecimientos Relais & Châteaux que permitan una descarbonización progresiva, medida y controlada de sus actividades.
- Alcanzar objetivos medioambientales ambiciosos para la asociación y sus miembros de aquí a 2040, en áreas como agua, energía, gestión de residuos, eliminación de plásticos (*especialmente de un solo uso*) y el uso de productos locales y de temporada.





actuar
a diario por un mundo
más humano

SUJÁN SHER BAGH, INDIA



© Sely y Luna
PERÚ



- Apoyar a las comunidades locales en la preservación y el desarrollo de su patrimonio cultural y artesanal. Trabajar con estas comunidades para fomentar la educación donde sea necesario y emprender acciones colectivas contra las desigualdades. Ofrecer a quienes lo deseen, en un entorno de excelencia, la posibilidad de participar activamente y progresar, tanto social como económicamente, dentro de las profesiones de la hospitalidad y la cocina.
- Garantizar a nuestros equipos, gracias a nuestro proyecto colectivo, una actividad repleta de sentido, así como unas condiciones de trabajo y métodos de gestión ejemplares, proporcionándoles mayor realización personal y familiar, respetando su diversidad.
- Colaborar con nuestro ecosistema para compartir nuestras capacidades y nuestra pasión por la belleza y lo bueno. Hacer de todo ello una riqueza compartida a diario y promover nuestros compromisos entre las partes implicadas.
- Convertir cada establecimiento en un lugar donde prime la calidad de las relaciones humanas, un lugar de respeto y armonía para nuestros clientes, equipos y todos aquellos que nos rodean.



© Villa Crespi

VILLA CRESPI, ITALIA



LAURA AT PT LEO ESTATE RESTAURANT, AUSTRALIA

© Anton Smart Photography



© Nathalie Marquez Courtney Photography

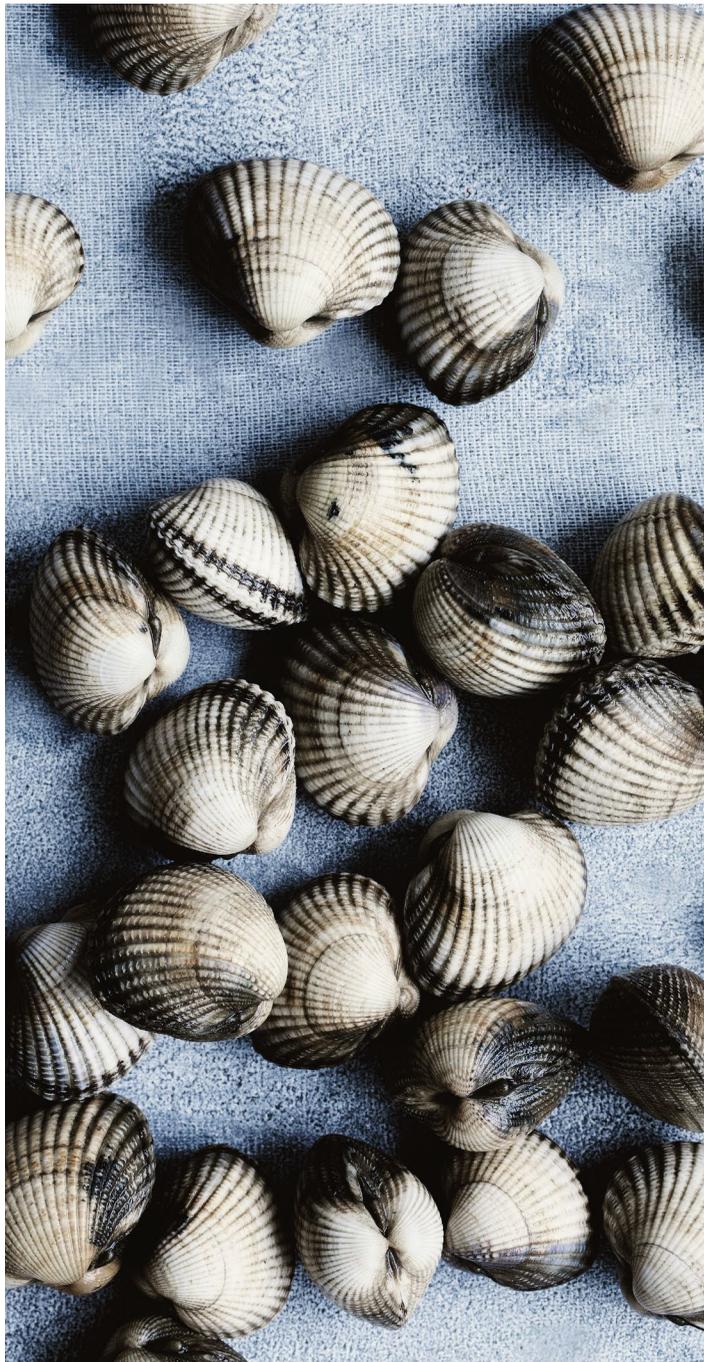
BALLYNAHINCH CASTLE, IRLANDA

© Lynk Photography



Impulsados por estas convicciones, la asociación Relais & Châteaux y todos sus miembros se comprometen a contribuir a la construcción de un mundo más respetuoso, solidario y sostenible, en armonía con todos los seres vivos.

CLIVEDEN HOUSE, INGLATERRA



© Lee Thir Klein

