



© thepreappichef / Elise Dumas

EM HARMONIA COM TODAS AS FORMAS DE VIDA TERRESTRES

OS NOSSOS 12 COMPROMISSOS
EM MATÉRIA DE SUSTENTABILIDADE

Prefácio

Vivemos numa era marcada pela intensificação das alterações climáticas, pela deterioração da saúde dos oceanos e pelo colapso da biodiversidade. De acordo com o relatório apresentado pela IPBES – o equivalente ao IPCC para a biodiversidade – à UNESCO em abril de 2019, jamais no decurso da História a natureza apresentou um declínio tão dramático. Um milhão de espécies, de um total de oito milhões identificadas até à data, enfrentam a ameaça de extinção.

Esta perda de diversidade, incluindo a diversidade genética, coloca a segurança alimentar global em risco ao enfraquecer a resiliência de muitos sistemas agrícolas.

Foi neste contexto que nasceu a parceria entre a UNESCO e a associação Relais & Châteaux. Os compromissos da Associação sublinham claramente a importância da interligação entre alimentação, saúde e ambiente.

A parceria faz parte integrante dos esforços desenvolvidos pela UNESCO a nível mundial nos domínios da educação, ciência e cultura, além da busca por novas alianças mais eficazes entre os organismos internacionais e a sociedade civil.

Temos a responsabilidade coletiva de inverter a situação: é possível restabelecer o equilíbrio entre seres humanos e ambiente se trabalharmos em conjunto, e todos têm um papel a desempenhar.

Na procura de soluções, podemos contar com os conhecimentos e a experiência acumulados através de mais de mil locais designados pela UNESCO como Património Natural da Humanidade, Reservas da Biosfera e Geoparques Mundiais.

Além disso, os conhecimentos e as práticas culinárias ancestrais que a nossa Organização preserva através das suas Listas de Património Cultural Imaterial constituem também uma preciosa fonte de ideias e de inspiração para o desenvolvimento de sistemas alimentares sustentáveis, que sejam simultaneamente saudáveis e respeitadores dos recursos naturais.

Unidas numa só voz, a UNESCO e a associação Relais & Châteaux apelam à mudança das nossas perspetivas e práticas no que diz respeito à alimentação, para construirmos um amanhã melhor. As páginas seguintes podem guiar-nos nesse caminho.

Audrey Azoulay

Diretora-Geral da UNESCO



Fundada em 1954, a Relais & Châteaux é uma Associação que reúne um conjunto excepcional de hotéis e restaurantes em todo o mundo, geridos por proprietários independentes. Os homens e mulheres que a compõem, em sua maioria famílias, estão profundamente empenhados em partilhar a sua cultura local e a sua paixão pelo que é bom e belo.



ZANZIBAR WHITE SAND LUXURY VILLAS & SPA, TANZÂNIA



TEMBO PLAINS CAMP, ZIMBABUÉ

© Great Plains Conservation

© Zanzibar White Sand Luxury Villas & Spa

Na sua devoção diária à gastronomia e à hospitalidade, os nossos membros estão em contacto permanente com pessoas de todas as origens, e de todos os tipos de comunidades, bem como com a natureza e a sua infinita riqueza e variedade.

Esta posição singular, e possivelmente única, tornou-os conscientes da evolução do mundo, assim como da sua responsabilidade em relação a essas mudanças.

Em 2014, a Relais & Châteaux redigiu um Manifesto onde afirmava os seus compromissos para “um mundo melhor através da gastronomia e hospitalidade”. Desde então, e apesar de os membros terem trabalhado arduamente na consecução destes objetivos, tornou-se claro que o mundo enfrenta desafios cada vez maiores: aumento dos efeitos das alterações climáticas globais, perda rápida e alarmante da biodiversidade, crises sociais em todo o mundo.

Que ações podemos implementar para enfrentar tais desafios? De que forma podemos abraçar a nossa responsabilidade, individualmente e enquanto Associação, neste mundo em transformação e contribuir de forma significativa, no lugar onde cada um vive, para a criação de uma nova harmonia entre seres humanos e natureza? Como podemos desempenhar o nosso papel individual, tirando o máximo partido das nossas diferenças? Para o conseguir, acreditamos firmemente que temos de continuar a adaptar os modelos dos nossos estabelecimentos, a fim de alcançar objetivos ambientais, sociais e económicos com igual rigor e dedicação.

Não podemos inventar estes novos modelos de hotéis e restaurantes de forma isolada. Temos de fazê-lo em conjunto, no seio da rede, porque cada estabelecimento Relais & Châteaux é uma fonte de criatividade, de inovação e de soluções que podem ser benéficas para todos os outros. A cooperação necessária para tal deve incluir todas as partes interessadas no nosso ecossistema – os nossos fornecedores e produtores, as nossas equipas, os nossos clientes, em particular as gerações mais jovens, as organizações não governamentais e entidades públicas locais e internacionais.

Sabemos que estas intenções devem-se transformar em ações concretas, claras e mensuráveis, e por isso agrupámo-las em 12 compromissos destinados a cumprir três grandes missões:



PRESERVAR
AS TRADIÇÕES
DE HOSPITALIDADE
E AS COZINHAS
DO MUNDO



CONTRIBUIR
PARA A PROTEÇÃO E O
DESENVOLVIMENTO
DA BIODIVERSIDADE



IMPLEMENTAR
AÇÕES DIÁRIAS
PARA UM MUNDO
MAIS HUMANO

© Hannes Niederhoffer



CASTEL FRAGSBURG, ITÁLIA

Estes compromissos refletem um desejo profundo de contribuir, através da arte da hospitalidade e da cozinha, e motivados pela nossa paixão comum pelo bom e pelo belo, para a construção de um mundo mais respeitoso, unido e sustentável, em harmonia com todas as formas de vida na Terra.



WILD COAST TENTED LODGE, SRI LANKA

preservar as tradições de hospitalidade e as cozinhas do mundo



PROVIDENCE, ESTADOS UNIDOS



SAINT JAMES PARIS, FRANÇA



- Promover a riqueza das diferentes culturas de hospitalidade existentes no mundo, através da singularidade de cada estabelecimento Relais & Châteaux e do seu caráter local. Preservar o património cultural local, a arquitetura emblemática local – da mais tradicional à mais contemporânea –, as artes decorativas, bem como a criação de espaços verdes e jardins.
- Promover interações com as comunidades, os produtores e os fornecedores locais a fim de cocriar valor partilhado, e apoiá-los no desenvolvimento das suas atividades e na preservação da diversidade do seu património.
- Servir uma cozinha que, através da criatividade de um chef, seja o testemunho e a expressão da singularidade de um local e da sua biodiversidade, de um ambiente natural e cultural, da história local ou de tradições agrícolas e de pesca.
- Colaborar com todas as partes interessadas do nosso ecossistema para permitir que o maior número possível de pessoas descubra e aprecie o papel essencial que o ambiente, a alimentação e a cozinha desempenham na nossa saúde, bem como para promover produtos alimentares de qualidade e o prazer de partilhar uma refeição excepcional.



SINGLETHREAD FARM - RESTAURANT - INN, ESTADOS UNIDOS



contribuir para a proteção e o desenvolvimento da biodiversidade

LA DONAIRA, ESPANHA



JAPÃO



FRANÇA



- Contribuir para a regeneração e o desenvolvimento de ecossistemas terrestres e marinhos em parceria com autoridades públicas locais, organizações não governamentais, cientistas e todos os intervenientes empenhados na preservação da biodiversidade.
- Capitalizar a influência dos chefs da Relais & Châteaux e das suas escolhas de aprovisionamento para favorecer o desenvolvimento da agricultura regenerativa, promover condições de criação que respeitem o bem-estar animal e ajudar a preservar os oceanos através do apoio à pesca artesanal com recurso a técnicas sustentáveis.
- Contribuir, à escala mundial, - para a Associação e os seus membros - para o combate ao aquecimento global até 2040, através da implementação de novas práticas de gestão diária que permitam aos nossos membros medir e implementar a descarbonização progressiva das suas atividades.
- Atingir, progressivamente e até 2040, objetivos ambientais muito ambiciosos, estabelecidos para a Associação e os respetivos membros, no que diz respeito à gestão da água, da energia e dos resíduos, à eliminação de plásticos (*em especial plásticos de uso único*) e à utilização concertada de produtos alimentares locais e sazonais.





implementar
ações diárias para um mundo
mais humano

SUJÁN SHER BAGH, ÍNDIA



- Apoiar as comunidades locais nos seus esforços de preservação e desenvolvimento do património cultural e artesanal. Colaborar com elas no desenvolvimento da educação sempre que tal seja necessário e lutar em conjunto para diminuir as desigualdades. Oferecer a possibilidade, para aqueles que o desejarem, de participar e progredir socialmente e economicamente nas profissões ligadas à hospitalidade e à gastronomia, num ambiente de excelência.
- Garantir às nossas equipas, através dos nossos compromissos coletivos, cargos e responsabilidades verdadeiramente significativos, bem como condições de trabalho e métodos de gestão exemplares, respeitando as diferenças e permitindo que cada membro da equipa usufrua de uma vida pessoal e familiar gratificante.
- Trabalhar em conjunto com o nosso ecossistema para transmitir os nossos conhecimentos e a nossa paixão pelo bom e pelo belo. Partilhar essa riqueza todos os dias e promover os nossos compromissos junto de todas as partes interessadas.
- Garantir que cada estabelecimento é um lugar onde a qualidade das relações humanas é fundamental, um lugar de respeito e harmonia para os nossos clientes, as nossas equipas e as comunidades circundantes.



PERU



VILLA CRESPI, ITÁLIA



LAURA AT PT LEO ESTATE RESTAURANT, AUSTRÁLIA

© Anson Smart Photography



© Nathalie Marquez Courtney Photography

BALLYNAHINCH CASTLE, IRLANDA

© Lynk Photography



Orientados por estas convicções profundas, a associação Relais & Châteaux e todos os seus membros assumem o firme compromisso de contribuir proativamente para um mundo mais respeitador, unido e sustentável, em harmonia com todas as formas de vida terrestres.

CLIVEDEN HOUSE, INGLATERRA



© Line Thi Klein



Versão Digital dos Compromissos

EM HARMONIA COM TODAS AS FORMAS DE VIDA TERRESTRES

OS NOSSOS 12 COMPROMISSOS EM MATÉRIA DE SUSTENTABILIDADE

Fundada em 1954, a Relais & Châteaux é uma Associação que reúne um conjunto excepcional de hotéis e restaurantes em todo o mundo, geridos por proprietários independentes. Os homens e mulheres que a compõem, em sua maioria famílias, estão profundamente empenhados em partilhar a sua cultura local e a sua paixão pelo que é bom e belo.

Na sua devoção diária à gastronomia e à hospitalidade, os nossos membros estão em contacto permanente com pessoas de todas as origens, e de todos os tipos de comunidades, bem como com a natureza e a sua infinita riqueza e variedade. Esta posição singular, e possivelmente única, tornou-os conscientes da evolução do mundo, assim como da sua responsabilidade em relação a essas mudanças.

Em 2014, a Relais & Châteaux redigiu um Manifesto onde afirmava os seus compromissos para «*um mundo melhor através da gastronomia e hospitalidade*». Desde então, e apesar de os membros terem trabalhado arduamente na consecução destes objetivos, tornou-se claro que o mundo enfrenta desafios cada vez maiores: aumento dos efeitos das alterações climáticas globais, perda rápida e alarmante da biodiversidade, crises sociais em todo o mundo.

Que ações podemos implementar para enfrentar tais desafios? De que forma podemos abraçar a nossa responsabilidade, individualmente e enquanto Associação, neste mundo em transformação e contribuir de forma significativa, no lugar onde cada um vive, para a criação de uma nova harmonia entre seres humanos e natureza? Como podemos desempenhar o nosso papel individual, tirando o máximo partido das nossas diferenças?

Para o conseguir, acreditamos firmemente que temos de continuar a adaptar os modelos dos nossos estabelecimentos, a fim de alcançar objetivos ambientais, sociais e económicos com igual rigor e dedicação.

Não podemos inventar estes novos modelos de hotéis e restaurantes de forma isolada. Temos de fazê-lo em conjunto, no seio da rede, porque cada estabelecimento Relais & Châteaux é uma fonte de criatividade, de inovação e de soluções que podem ser benéficas para todos os outros. A cooperação necessária para tal deve incluir todas as partes interessadas no nosso ecossistema – os nossos fornecedores e produtores, as nossas equipas, os nossos clientes, em particular as gerações mais jovens, as organizações não governamentais e entidades públicas locais e internacionais.

Sabemos que estas intenções devem-se transformar em ações concretas, claras e mensuráveis, e por isso agrupámo-las em 12 compromissos destinados a cumprir três grandes missões:



**PRESERVAR AS TRADIÇÕES
DE HOSPITALIDADE
E AS COZINHAS DO MUNDO**



**CONTRIBUIR PARA A PROTEÇÃO
E O DESENVOLVIMENTO
DA BIODIVERSIDADE**



**IMPLEMENTAR AÇÕES
DIÁRIAS PARA UM MUNDO
MAIS HUMANO**

Estes compromissos refletem um desejo profundo de contribuir, através da arte da hospitalidade e da cozinha, e motivados pela nossa paixão comum pelo bom e pelo belo, para a construção de um mundo mais respeitoso, unido e sustentável, em harmonia com todas as formas de vida na Terra.

