

# DM

DOMAINE DE MANVILLE

LES BAUX DE PROVENCE

## L'ENGAGEMENT DU DOMAINE DE MANVILLE

Être un acteur économique sur un territoire c'est bénéficier d'une liberté extraordinaire (la liberté de modeler son environnement, de décider de ses produits, de choisir ses équipes etc...). Mais c'est également devoir assumer la responsabilité de ces mêmes choix et avoir conscience que chacune de ces décisions impacte l'environnement naturel, économique, social, humain et même spirituel de l'entreprise.

En anglais une entreprise qui a conscience de la conséquence de ses actes et agit en faveur de son environnement est appelée « sustainable ». En français, on parle d'« entreprise responsable ».

C'est cette intime conviction de sa responsabilité que le Domaine de Manville a choisi de placer au cœur de son action, dans les domaines suivants :

Environnement, Social, Transmission.

## L'Environnement :

- **Le recyclage** : Le Domaine de Manville s'implique dans le tri de ses déchets recyclables, avec un partenaire, qui met en place le système de tri, sensibilise les équipes, assure un contrôle et une pesée des déchets récoltés et envoyés au recyclage et compense ces déchets en plantant des arbres (1 tonne de matière recyclée = 1 arbre planté)

- **La maîtrise de la consommation d'eau** : le golf du Domaine de Manville a été le premier golf français à recevoir le label eco-cert en 2015, pour son action en faveur de l'environnement. En passant d'un golf 9 trous à un golf 18 trous, l'engagement de ne pas augmenter la consommation d'eau a été tenu. En d'autres termes, la consommation au m<sup>2</sup> a été divisée par deux.

- **Le respect du parc naturel des Alpilles** : des études sont réalisées afin de s'assurer que l'activité touristique n'impacte pas la présence d'espèces naturelles endémiques. Une implantation de chauves-souris a été faite sur les 100 hectares de la propriété pour lutter de façon naturelle contre la présence de moustiques sur le parcours de golf et autour des espaces touristiques.

Enfin Le golf du Domaine de Manville est le seul golf à s'être doté de bunkers et greens carrés, ainsi que de murs de soutènement de bunkers en pierres sèches, afin que l'activité touristique n'impacte pas visuellement le parc des Alpilles, et s'intègre parfaitement au milieu des parcelles agricoles.

- **La permaculture** : une zone de permaculture a été développée qui permet une production de fruits et légumes en autonomie, sans aucune action mécanique d'entretien. C'est la nature qui fait le travail de régulation de l'éco-système, en totale auto-suffisance. La production de cette agriculture est utilisée au sein du bistrot et du restaurant gastronomique étoilé au guide Michelin ; Une zone de compost a également été réalisée pour l'entretien de cette zone.

- **Le circuit court** : outre la permaculture, le Domaine de Manville produit sur site son huile d'olive et dispose de ruches qui assurent l'approvisionnement en miel.



## Le social :

Le Domaine de Manville a créé sur site **une école de formation des métiers de l'hôtellerie**, afin de former elle-même ses futurs employés aux valeurs du Domaine et aux métiers de l'hôtellerie. La population ciblée par cette école est **une population locale**, souvent en reconversion et ayant un accès difficile à l'emploi : mères célibataires ayant une charge familiale, population sénior en reconversion, primo-arrivants sur le sol français. Le recrutement se fait en partenariats avec les missions locales et les associations d'insertion sociale.

Plutôt que de recruter des employés à l'international, formés par des grandes écoles aux codes du luxe et de l'hôtellerie haut de gamme, le Domaine de Manville choisit de former lui-même ses employés à ces valeurs et prétend ainsi contribuer à l'accès à l'emploi de la population locale.

## La transmission :

- Le Domaine de Manville a créé **un cycle de conférences, appelé « Les Rencontres de Manville »**, ayant lieu selon une fréquence trimestrielle. Philosophes de renom, politologues, journalistes et chercheurs en sciences sociales se relaient pour venir débattre avec le public de l'hôtel, des grands sujets contemporains de société.

- Le Domaine de Manville dispose d'**un Kid's club avec un personnel embauché à l'année**, formé pour sensibiliser les jeunes occupants de l'hôtel, à la faune et la flore des Alpilles. Le Domaine dispose de ruches et produit son huile d'olive. Des ateliers sont proposés aux enfants, autour de la production de miel et d'huile d'olive. Des ateliers de jardinage sont également offerts, autour de la permaculture et de la création du compost. Un sentier de découverte a été créé, balisé par des panneaux d'information autour de la faune et de la flore locales.

Tous ces aspects sont le ciment sur lequel se construit  
l'identité du Domaine de Manville  
et le socle qui permet de fédérer et de fidéliser les équipes.

L'étape à laquelle travaille actuellement le Domaine,  
à horizon 2022, est la capacité à mesurer  
l'empreinte carbone de chacun de nos clients,  
de la réduire et de la compenser par des actions locales.



# DM

DOMAINE DE MANVILLE

LES BAUX DE PROVENCE

## THE COMMITMENT OF THE DOMAINE DE MANVILLE ESTATE

To be an economic player in a given area provides extraordinary freedom (the freedom to shape one's environment, to decide on one's products, to choose one's teams, etc.). But it also means having to take responsibility for these same choices and being aware that each of these decisions has an impact on the natural, economic, social, human and even spiritual environment of the company.

In English, a company that is aware of the consequences of its actions and acts in favour of its environment is called "sustainable". In French, it is called "**une entreprise responsable**" a "**responsible company**". It is such a strong conviction that the Domaine de Manville has chosen to place at the heart of its action in the following areas:

## The Environment :

- **Recycling:** The Domaine de Manville is involved, with a partner, in the sorting of its recyclable waste. We set up the sorting system, raise awareness among our teams, monitor and weigh the waste collected and sent for recycling, and compensate for this waste by planting trees (1 tonne of recycled material = 1 tree planted).

- **Controlling water consumption:** the Domaine de Manville golf course was the first French golf course to receive the eco-cert label in 2015 for its action in favour of the environment. While we upgraded from a 9-hole to an 18-hole golf course, we kept our commitment not to increase water consumption. In other words, consumption per square meter has been halved.

- **Respect for the Alpilles Natural Park:** studies are carried out to ensure that tourism does not impact the presence of indigenous natural species. Bats have been implanted on the 100 hectares of the property to fight naturally the presence of mosquitoes on the golf course and around the touristic areas.

Finally, the Domaine de Manville golf course is the only golf course with square bunkers and greens, as well as dry stone bunker retaining walls, not to visually impact the Alpilles area, while blending in perfectly with the agricultural plots.

- **Permaculture:** a permaculture area has been developed to allow an autonomous production of fruits and vegetables, without any mechanical maintenance. It is nature that regulates the eco-system, in total self-sufficiency. The production of this agriculture is used in the Bistro and the Michelin-starred gastronomic restaurant; a compost area has also been created for the maintenance of this area.

- **The local food system:** in addition to permaculture, the Domaine de Manville produces its olive oil on-site and has beehives to ensure the supply of honey.



## Our social commitment :

---

To train its future employees in our values and educate them in the hospitality industry, the Domaine de Manville has created a **training school on site**. The population targeted by this school is local, often undergoing retraining and with difficult access to employment: single mothers with children to support, senior people undergoing retraining, newcomers to France. **Recruitment is carried out in partnership with local authorities and associations involved in the social integration process.**

Rather than recruiting international employees, trained by leading schools in the codes of luxury and high-end hotels, the Domaine de Manville chooses to train its employees in these values and thus claims to contribute to the local population employment.

## Knowledge sharing:

---

- The Domaine de Manville has created a **series of conferences, called "The Manville Talks"**, which take place quarterly. Renowned philosophers, political scientists, journalists, and social science researchers take turns to come and debate major contemporary social issues with the hotel's clients.

- The Domaine de Manville has a **Kid's club with staff hired on a year-round basis**, trained to create interest for the local wildlife among the hotel's young occupants. The Domaine has beehives and produces its olive oil. The children can participate in workshops about the production of honey and olive oil. They can also join workshops in gardening, permaculture and compost making. Or they can go explore on our trail and learn about the local plants and animals with the help of informative signposts.

All of these actions are building blocks on which the identity of the Domaine de Manville is built and the foundation that helps to create team spirit and build loyalty among the teams.

**The Domaine is currently working on the ability to measure the carbon footprint of each of our customers, reduce it and offset it through local actions, an objective we have for 2022.**