



BAUMANIÈRE

LES BAUX DE PROVENCE

DossierdePresse

-

Baumanière,

Une hospitalité 5 étoiles en transition



ÉDITO —

Faire avec lucidité, avancer avec exigence.

À Baumanière, la transition durable ne se revendique pas comme un aboutissement, mais comme un chemin.

Si de nombreuses actions sont déjà en place, l'établissement fait le choix d'une parole transparente : distinguer ce qui est réalisé, ce qui est en transformation, et ce qui reste à inventer.

Cette approche, volontairement exigeante, permet d'éviter toute simplification et de construire, dans la durée, un modèle d'hospitalité plus responsable.



AGIR AUJOURD'HUI DES ACTIONS STRUCTURÉES ET OPÉRATIONNELLES

Ce qui est en place aujourd'hui

ACHATS & RESSOURCES

- Charte éco-responsable fournisseurs
- Circuits courts, producteurs locaux, partenaires et artisans
- Approvisionnement partiel via les potagers Ecocert
- Réduction du plastique à usage unique
- Politique de tri et recyclage
- Utilisation de produits Ecocert
- Mutualisation de certaines commandes
- Éclairage LED sur l'ensemble du domaine
- Cuisine durable (préservation des espèces)



EXPÉRIENCE CLIENT

- Menu végétarien à la Cabro d'Or
- "1987, menu Légumes" à l'Oustau depuis 1987
- Suppression des bouteilles d'eau jetables et mise en place de fontaines à eau et flacons rechargeables
- Linge renouvelé à la demande
- Bornes de recharge électriques
- Mobilité douce proposée aux clients
- Tri en chambre
- Charte d'écogestes à destination de nos différentes clientèles
- Installation de mousseurs sur la robinetterie et remplacement progressif des baignoires par des douches
- Produits de la maison à la vente : vins, chocolats, céramique

BIODIVERSITÉ

- 20 hectares de jardins
- Potagers certifiés Ecocert
- Ruches, nichoirs, plantations mellifères
- Compostage intégré
- Récupération d'eau de pluie
- Arrosage goutte à goutte dans nos potagers
- Démoustification naturelle
- Suivi des biodéchets issus des cuisines
- Plantations de vergers et de chênes truffiers

COLLABORATEURS

- Création de l'équipe Bauma'Vert
- Définition de pôles et réunions par pôle
- Formation aux enjeux environnementaux (tri, écogestes,...)
- Sensibilisation interne et ressources pédagogiques
- Initiatives sociales (mobilité, cohésion, restauration B.Corp)

STRATÉGIE

- Réalisation d'un bilan carbone, audit énergétique et suivi
- Etoile verte Michelin à l'Oustau
- 2026 Obtention du Label Clef Verte
- Green Food Label à la Cabro d'Or
- Participation à la Convention des Entreprises pour le Climat

=> Notre feuille de route

- Élaboration d'une feuille de route structurée



Premier label
de tourisme durable
pour les hébergements
touristiques et les restaurants
laclefverte.org



ENGAGEMENT SOCIÉTAL

- Don à l'Association de Recherche contre le Cancer
- Adhérent à la Restauration Responsable via Guestonline : financement d'actions pour l'éducation alimentaire.
- Collecte Bouchons France Cancer

AGIR AUJOURD'HUI DES ACTIONS STRUCTURÉES ET OPÉRATIONNELLES

Ce qui est en place aujourd'hui

DÉCHETS

Baumannière a engagé une transformation en profondeur de la gestion de ses déchets, construite avec les équipes et des partenaires spécialisés, afin d'adapter chaque solution aux réalités opérationnelles de l'hôtellerie et de la restauration gastronomique.

Aujourd'hui :

- Tri généralisé dans tous les services
- Compostage sur site
- Valorisation de 100 % des biodéchets
- Remplacement des contenants jetables par des solutions réutilisables (cuisine, chambre, etc)
- Formation continue des équipes aux écogestes



Des résultats concrets et mesurables :

Les premières retombées traduisent un changement structurel des pratiques :

- -68 % d'ordures ménagères à collecter entre 2024 et 2026
- → une réduction significative du volume de déchets non valorisés
- → Réduction des flux logistiques liés aux déchets
- 100 % des biodéchets désormais valorisés, la matière organique dans les sols, grâce au compost utilisé dans les potagers

Soit plus de 12,9 tonnes traitées sur site en 2025 (L'Oustau et La Cabro d'Or)

- Diminution des achats de consommables via le passage au réutilisable
- -75 % de caisses en polystyrène à usage unique → remplacées par des contenants réutilisables, limitant fortement les déchets d'approvisionnement
- -50 % de chiffons jetables en cuisine → transition vers des textiles lavables, réduisant les consommables à usage unique
- -67 % de papier à usage unique type Tork remplacé par des solutions lavables → évolution des pratiques quotidiennes des équipes
- Montée en compétence des équipes
- désormais actrices des nouvelles pratiques

TRANSFORMER

BAUMANIÈRE POURSUIT ACTUELLEMENT PLUSIEURS AXES D'AMÉLIORATION STRUCTURANTS.

Les chantiers en cours ...

ACHATS & RESSOURCES

- Structuration d'une politique d'achats durables
- Analyse géographique des fournisseurs
- Réduction des emballages
- Diminution des intrants non durables
- Optimisation de la gestion de l'eau
- Réflexion sur l'évolution de la part des produits carnés dans nos restaurants
- Revalorisation des produits non utilisés



EXPÉRIENCE CLIENT

- Réduction des supports papier
- "Dématérialisation progressive des usages (clef de chambre, facture...)"
- Sensibilisation renforcée des clients
- Alignement des activités avec les engagements durables
- Amenities durables
- Parcours client valorisant le patrimoine végétales et la démarche durable au travers d'un itinéraire dans nos espaces naturels
- Sensibilisation de la faune et de la flore du parc régional et incitation à la découverte pédestre
- Questionnaire de satisfaction de satisfaction séjour intégrant des questions relatives aux engagements durables.

BIODIVERSITÉ

- Amélioration de la gestion de l'eau
- Préservation renforcée des zones naturelles
- Développement d'habitats pour la faune
- Partenariats territoriaux (Parc des Alpilles)
- Réintégration du vivant dans les terres cultivées
- Analyse de la terre par carottage et suivi

COLLABORATEURS

- Structuration d'une trajectoire globale de transformation
- Pilotage plus fin des indicateurs environnementaux

STRATÉGIE

- Réflexion sur le label Valeur Parc

INVENTER

BAUMANIÈRE ASSUME PLEINEMENT LES SUJETS ENCORE OUVERTS,
QUI NÉCESSITENT INNOVATION ET EXPÉRIMENTATION.

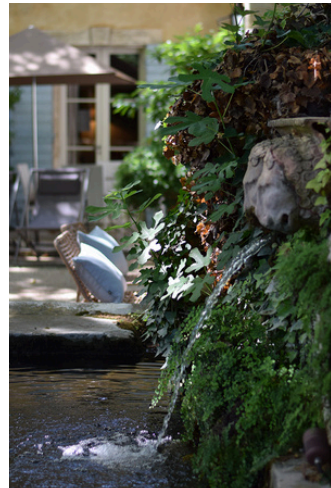
Ce qu'il nous faut construire ...

ACHATS & RESSOURCES

- Accompagnement des fournisseurs dans leur transition durable
- Création de fonds de soutien pour accompagner les agriculteurs locaux dans la transformation de leurs pratiques
- Développement d'alternatives d'approvisionnement durable
- Construction d'une chaîne d'approvisionnement plus résiliente
- Approvisionnement à 100 % en électricité verte

EXPÉRIENCE CLIENT

- Développement d'offres d'expérience autour du vivant
- Création de parcours pédagogiques autour des jardins
- Mise en valeur des pratiques agricoles et culinaires
- Incitation à la diminution du gaspillage alimentaire pour tendre vers le « zéro gaspillage »
- (proposition de doggy bag, réflexion sur l'évolution du petit-déjeuner buffet)
- Développement de nouvelles offres commerciales alignées avec la transition durable
- Mobilisation des clients dans la démarche de transition durable et valorisation des comportements responsables
- Développement d'un site internet et d'un écosystème digital bas carbone



BIODIVERSITÉ

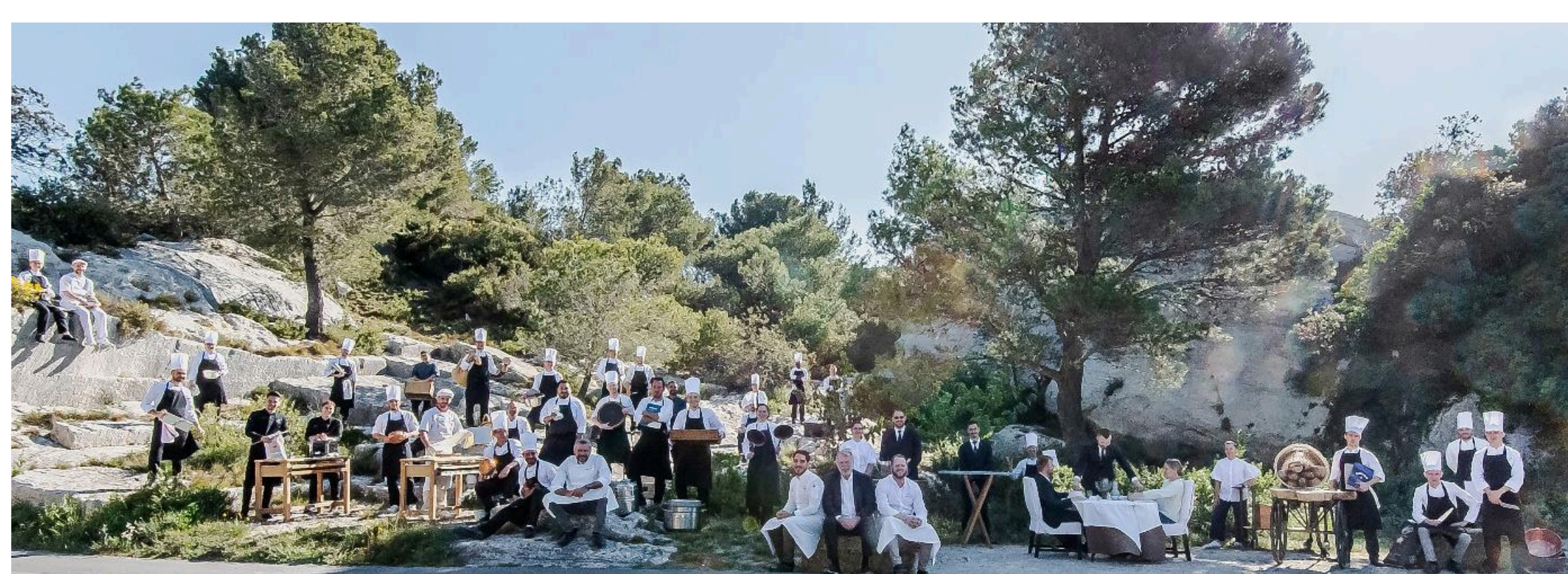
- Développement du maraîchage sur sol vivant
- Création de corridors écologiques
- Désimperméabilisation progressive des sols du domaine (hors zones bâties), dans le respect du cycle naturel de l'eau
- Mise en place d'indicateurs de suivi de la régénération du vivant (ex. : % de sols régénérés)
- Expérimentations écologiques à l'échelle du domaine
- (mise à disposition de parcelles témoins, développement d'un laboratoire de solutions régénératives)

COLLABORATEURS

- Intégration du vivant dans les réflexions de gouvernance
- Réflexion sur la création d'un rôle de représentant du vivant au sein de la gouvernance
- Développement de nouvelles formes de coopération externe
- Mise en place de projets collaboratifs autour de la transition durable
- Déploiement de projets à l'échelle du territoire
- Renforcement de la culture écologique de l'entreprise

STRATÉGIE

- Création d'un collectif engagé pour accélérer la transition durable du secteur
- Structuration d'une démarche d'influence positive à l'échelle de l'hôtellerie et de la gastronomie
- Intégration des enjeux du vivant dans les processus de décision stratégique



BAUMANIÈRE

LES BAUX DE PROVENCE

*Faire de Baumanière un domaine hôtelier
où l'hospitalité contribue à régénérer le Vivant.*

Baumanière Les Baux-de-Provence
Relais & Châteaux, Hôtel *****,

2 restaurants : l'Oustau de Baumanière, gastronomique 3* Michelin, La Cabro d'Or, restaurant terroir,
53 chambres / Spa Sisley / Boutique / Chocolaterie / Céramiste / Mariages / Séminaires

Contact Presse Baumanière Les Baux-de-Provence : Nathalie Miqueu

Tél. : 04 90 54 20 37 - Email : communication@baumaniere.com