

Rapport RSE 2025

Hôtel BYBLOS Saint-Tropez





03 Introduction

Message du Directeur Général

- 04** Qui sommes-nous ?
Histoire de l'Hôtel Byblos
- 06** Nos valeurs
Chiffres clés de l'établissement

- Nos Espaces & Notre Excellence**
Restauration
Hébergement
- 07** Concierges clefs d'Or
- 11** Membre des Leading Hotels of the World & Virtuoso
Bien-être & Spa
Focus retours d'expérience

- Focus Métiers**
- 12** Directrice d'hébergement
Directrice du SPA

- Nos Engagements Économiques**
- 16** Approvisionnement responsable
Partenariats locaux & circuits courts
Gestion responsable et transparente

- 17 Focus Métiers**
Directeur financier

- Nos Engagements Sociétaux**
Mot de notre Directrice des Ressources
- 12** Humaines
- 15** Engagement auprès des communautés locales
Actions solidaires et culturelles

- Nos Engagements Environnementaux**
- 18** Gestion de l'eau
- 22** Gestion de l'énergie
Économie circulaire

- 23 Focus Métiers**
Chef exécutif

- 24 Perspectives & Projets à Venir**

Message de notre Directeur Général



Jean-Marie TRANCHER
Directeur Général de l'Hôtel BYBLOS

Contexte global

Pourquoi l'hôtel s'engage dans une politique RSE? (enjeux globaux, attentes des clients, positionnement de marque...)

Byblos et la RSE

À l'hôtel Byblos, nous avons toujours conçu l'hospitalité comme une alliance entre excellence, authenticité et respect. L'engagement en faveur du développement durable s'inscrit donc naturellement dans notre vision. Cette stratégie RSE est avant tout un prolongement de notre identité : un lieu d'exception, ancré dans son territoire, conscient de ses responsabilités et ouvert sur le monde.

Au Byblos, nous croyons que le luxe de demain réside dans la durabilité d'aujourd'hui. Chaque initiative, chaque attention portée à nos hôtes ou à notre environnement participe à une même ambition: offrir une expérience d'exception, sincère et respectueuse du monde qui nous entoure. C'est ainsi que nous proposons, jour après jour, une hospitalité authentique, généreuse et engagée.

“La responsabilité sociétale est au coeur de nos actions et de notre stratégie à long terme. Elle guide nos choix, nos innovations et nos relations avec l'ensemble de nos partenaires. Ce rapport témoigne de nos progrès, des axes d'amélioration et de notre engagement pour un développement plus durable et plus respectueux de notre environnement.”

Byblos et la transparence

Ce premier rapport RSE a pour ambition de partager nos engagements, nos réalisations concrètes mais aussi nos défis. Il s'agit d'un exercice de transparence, à destination de nos clients, de nos collaborateurs, de nos partenaires et de notre communauté. En exposant nos actions, nous souhaitons rendre compte de nos choix et nous donner les moyens de progresser collectivement.

C'est dans un esprit d'ouverture et de transparence que nous publions notre tout premier rapport de développement durable. À travers cette démarche, nous souhaitons partager nos réussites, reconnaître les défis rencontrés, définir de nouveaux objectifs ambitieux pour l'ensemble de nos maisons, et affirmer la contribution essentielle que l'hospitalité peut — et doit — apporter à la préservation de notre planète pour les générations futures.





Une stratégie structurée autour de 3 piliers

Notre démarche RSE repose sur trois axes majeurs qui guident nos actions au quotidien:

1.L'environnement, à travers la réduction de notre empreinte carbone, la gestion responsable de l'eau et des déchets, et la valorisation des circuits courts.

2.Le social, en soutenant nos collaborateurs, en favorisant la diversité et le bien-être au travail, et en renforçant les liens avec notre communauté locale.

3.L'économie responsable, en développant des partenariats durables avec nos fournisseurs et en privilégiant des pratiques d'achat éthiques et transparentes.

Un engagement de long terme

Notre engagement ne se limite pas à des actions ponctuelles, mais s'inscrit dans une vision durable et évolutive. Nous avons à coeur de faire progresser notre hôtel et l'ensemble des nos équipes dans une dynamique d'amélioration continue. Cet engagement s'appuie sur la formation, la sensibilisation et l'innovation afin de garantir la pérennité de nos actions

Un rêve né d'un amour mythique

Byblos, au nord de Beyrouth, deux hommes s'entretiennent sur la terrasse d'un restaurant. L'un d'eux, Jean-Prosper Gay-Para, avoue à l'autre son amour fou pour Brigitte Bardot et son désir de lui construire, je cite, « un palais digne des Mille et Une Nuits, unique en son genre d'un bout à l'autre de la Méditerranée. »

Les grandes dates d'une maison iconique

La construction d'un mythe débute...

L'inauguration du Byblos débute – trois jours de festivités pour plus de 700 invités, personnalités du monde politique, littéraire et artistique et deux marraines d'exception : Mireille Darc et Brigitte Bardot...

Les Caves du Roy, le Temple des nuits Tropéziennes ouvre ses portes...

Avec le conflit israélo-arabe, Jean-Prosper Gay-Para décide de retourner à Beyrouth et de se séparer du Byblos. C'est un brillant homme d'affaires qui prendra la suite, Sylvain Floirat... C'est ainsi que débute l'autre histoire, celle de la famille Floirat et de ses héritiers.

Le Byblos devient la seconde demeure d'Eddy Barclay, de Michel Polnareff et d'une pléiade d'autres artistes et stars de ce monde...

Mick Jagger et le mannequin Bianca Perez se marient à Saint-Tropez et séjourneront dans l'une des suites du Byblos, ce qui révélera l'établissement au monde entier...

1960

MAI 1965

27 MAI 1967

JUILLET 1967

19 SEPTEMBRE 1967

1967 - 1971

1971



Brigitte Bardot



Jack Nicholson et Cher



Mick Jagger

1984

Ouverture du Byblos des Neiges à Courchevel avec notamment en cuisine un certain Alain Ducasse...

2001

Antoine Chevanne, arrière-petit-fils de Sylvain Floirat, reprend la direction du Byblos. Il en devient alors propriétaire et directeur général et poursuit avec talent cette belle histoire familiale. La même année le Spoon at Byblos by Alain Ducasse a ouvert ses portes.

2009

Le Byblos reçoit sa 5ème étoile.

28 JUIN 2012

Le Byblos entre dans le cercle très fermé des Palaces Français.

17 AVRIL 2013

Le Spoon cédera sa place au nouveau concept d'Alain Ducasse : le Rivea at Byblos.

MAI 2017

Le Byblos a fêté son 50ème anniversaire.

17 AVRIL 2018

Le Byblos inaugure l'Epicerie by Byblos

17 AVRIL 2018
Le Byblos inaugure l'Épicerie by Byblos

2019
Le Byblos ouvre sa plage à Pampelonne, Ramatuelle : Byblos Beach.

2020
Ouverture du nouveau restaurant Arcadia, en bord de piscine.

2023
Renouveau du Spa Byblos by Sisley dédié au bien-être et à la beauté, entièrement repensé avec la création d'un programme holistique, le premier du genre dans l'hôtellerie de luxe.

2024
Inauguration des 4 nouvelles suites signatures par Laura Gonzalez, architecte d'intérieur.

2025
Inauguration du nouveau restaurant italien « Il Giardino », ouverture du tout nouveau rooftop « Sky Bar » et rénovation du B.Lounge au bord de la piscine.



Le Byblos, aux origines du mythe



Le Byblos aujourd'hui, héritier vivant d'une légende

Une passion familiale, un esprit de fidélité

Depuis plus de cinq décennies, le Byblos vit au rythme d'une passion intacte. La famille Chevanne, propriétaire du Byblos et du groupe Floirat Signatures, incarne un modèle rare de continuité et de sincérité. Transmise de génération en génération, cette passion s'exprime avec une exigence constante, une fidélité exemplaire, et un sens aigu de l'excellence hôtelière.



Sylvain Floirat



Sylvain et Mireille Chevanne



Antoine Chevanne



Le Byblos compte 86 chambres dont 33 suites et 2 adaptées aux PMR. Avec un taux de fidélité de 36%, un Spa de 430 m², 2 salles de fitness et 3 restaurants & bars, l'hôtel offre une expérience complète fidèle à ses valeurs d'excellence, de convivialité et d'art de vivre à la française.

Des valeurs qui traversent le temps

Porté par cette histoire singulière, le Byblos affirme son identité à travers trois valeurs fondatrices :

Excellence, dans l'expérience globale offerte, la qualité du service et le soin apporté à chaque détail.

Convivialité, qui transcende le simple accueil pour créer un vrai lien, sincère et durable avec nos hôtes.

Expérience, car le Byblos ne se limite pas à un séjour, il est une immersion, une émotion et un souvenir marquant.

Un art de vivre à la française

Hôtel iconique de la Riviera, le Byblos incarne ce luxe chaleureux et vivant que l'on ne retrouve nulle part ailleurs.

Un art de vivre à la française, fait d'attention, de générosité, de confort et d'émotion.

Ce lien d'exception qui unit le Byblos à ses hôtes repose sur un attachement sincère au lieu, partagé au fil des années, et souvent des générations.



Ses plats s'inspirent de recettes traditionnelles de différentes régions de l'Italie, subtilement revisités à l'image de son risotto aux langoustines, mariage délicat entre le crémeux du riz et la douceur iodée des langoustines, relevé d'herbes fraîches du potager. Ou encore d'authentiques « pastas », véritable exercice de style que le chef fabrique lui-même à base de farine de blé 100 % italienne, sourcée auprès de petits producteurs.

IL GIARDINO

Situé en bord de l'iconique piscine, le nouveau restaurant italien du Byblos réalisé et décoré par UGO Architecture, se déploie dans un écrin de verdure avec sa pergola végétalisée inspirée des jardins à l'italienne.

Orchestré par le chef exécutif, Nicola Canuti, qui promet de régaler les gourmets avec une cuisine italienne authentique et de partage.



Nicola CANUTI

Chef exécutif de l'Hôtel BYBLOS



SKYBAR

Le nouveau rooftop du Byblos offre une vue imprenable sur la baie de Saint-Tropez. Un lieu inédit et exclusif, réalisé et décoré par UGO Architecture, situé juste au-dessus du bar, une parenthèse unique où la mosaïque, signature emblématique du Byblos, occupe une place de choix, faisant le lien entre passé et présent.

Au soleil couchant, dégustez des cocktails d'exception, créés à la demande par le chef Barman. Pour les passionnés de flacons d'exception, la carte propose une sélection rare de spiritueux millésimés et de bouteilles exclusives, présentées à l'intérieur de la pièce maîtresse du lieu : la malle-bar revêtue de cuir bleu, signée Pinel & Pinel.



Afin de sublimer ces propositions, le chef a imaginé une carte où chaque produit d'exception raconte une histoire à l'image du caviar Beluga, du saumon écossais, des meilleures viandes de Bresaola, ou du fromage Pecorino bio à la truffe «Cacio de Venus».

LE B. LOUNGE

Soigneusement réalisé et décoré par UGO Architecture, pour offrir une expérience immersive, le B. Lounge plonge les hôtes dans une ambiance élégante et glamour.

Pour ceux qui recherchent une ambiance à la fois chic et décontractée, Le B. Lounge s'annonce comme l'adresse incontournable de Saint-Tropez. A deux pas de la piscine, ce bar invite en journée à la détente avant de se métamorphoser, au coucher du soleil, en un lieu de rendez-vous élégant.

Le B. Lounge propose une sélection de cocktails rafraîchissants et une offre de restauration aux accents méditerranéens.

On se laisse tenter par une généreuse planche garnie de produits soigneusement sourcés, de pizzas à la truffe et pour la note sucrée, par le pain perdu revisité avec gourmandise. Le lieu parfait pour un déjeuner léger ou un apéritif prolongé.



LE NIGHT-CLUB « LES CAVES DU ROY »

Le night-club le plus célèbre et le plus mondain de la Côte d'Azur est indissociable de l'Hôtel Byblos.

Situées en contrebas de la piscine, Les Caves du Roy sont devenues le rendez-vous incontournable de la jet-set internationale et des stars du show business.

Le night-club est mis en valeur par les éclairages et l'atmosphère incomparable créée par le DJ résident Jack.E, qui enflamme les nuits tropéziennes depuis des décennies.





BYBLOS SPA BY SISLEY

Le Byblos oeuvre en symbiose avec la maison Sisley depuis plus de 17 ans pour offrir à ses invités, une expérience sensorielle hors du commun.

En 2023, l'espace de 450 m² a écrit un nouveau chapitre de son histoire. Le Spa Sisley de 450m² entièrement repensé, réalisé et décoré par Ugo Architecture, propose une approche innovante et unique du bien-être, avec des soins d'harmonie intérieure, des expériences sous forme d'ateliers individuels ou collectifs, et des soins du visage et corps signés par la maison Sisley. Il comprend 5 cabines, 1 onglerie, 1 sauna, 1 hamman, 1 hydrojet, 1 cascade expérience. En plus des soins, nous proposons des masterclasses de yoga, reiki et méditation.





Suite M

Architecture & signatures artistiques

Le Byblos cultive une identité architecturale forte, entre charme provençal et esprit méditerranéen, rehaussée par des collaborations avec des créateurs d'envergure.

◆ La Suite M (2017)

En 2017, Rosita Missoni signe la suite présidentielle du Byblos : une pièce de collection de 173 m², aux couleurs inspirées du village tropézien, mêlant textiles iconiques en soie et coton à une élégance italienne sophistiquée.

◆ Laura Gonzalez (2024)

En 2024, Laura Gonzalez, architecte d'intérieur de renommée internationale, crée quatre nouvelles suites « Signature ».

Son univers fait dialoguer chic 60's, noblesse des matériaux et audace contemporaine, réinterprétant le patrimoine tropézien dans une modernité conceptuelle et chaleureuse.

L'excellence du service : un art de recevoir

Au Byblos, l'accueil n'est jamais impersonnel. L'ambiance y est chic mais non ostentatoire, chaleureuse mais jamais familière.

Comme dans une maison de famille, chaque hôte se sent immédiatement à l'aise, compris, attendu.

Les équipes savent anticiper les besoins, reconnaître les visages, offrir un service sur-mesure, qui va bien au-delà du protocole.

La fidélité de nos clients tient à ce détail rare : ils retrouvent les mêmes visages, les mêmes attentions, année après année.



Suite Laura Gonzalez

Clefs d'Or : un service d'exception signé Byblos

Le Byblos est fier de compter dans son équipe des Concierges Clefs d'Or, garants d'un service personnalisé, discret et efficace.

Disponibles à toute heure, ils incarnent l'excellence du savoir-faire hôtelier français, en offrant des expériences sur-mesure, des accès privilégiés et une qualité de conseil irréprochable.

Un Hôtel d'exception & membre des Leading Hotels of the World

En 2012, l'Hôtel Byblos fait partie du cercle très restreint des Palaces français.

C'est avant tout l'histoire singulière du Byblos, la qualité irréprochable de son accueil, et son identité unique, à la fois intemporelle et résolument ancrée dans l'art de vivre tropézien, qui font de cet établissement iconique, un hôtel d'exception.

Byblos est également membre de The Leading Hotels of the World ainsi que du réseau Virtuoso, deux collections internationales qui réunissent les plus beaux hôtels indépendants à travers le monde.

“ Je souhaite féliciter l'intégralité du Personnel des voituriers, a la réception de la réception a l'arcadia & bar du bar a Cucina et de cucina aux Caves j'ai passé un de mes meilleurs séjours de ces 20 dernières années a st tropez alors merci a toutes et tous d'avoir rendu mon premier weekend de la saison incroyable. ”

“ TOUT le personnel est extrêmement gentil avec nous , nous étions gâtés pendant tout notre séjour. ”

“ As a CEO, I recognize the efforts to train a team - you are all to be congratulated. Each staff member from summer help to the managers grasp the values of Byblos! Well done! We will be back! ”

“ The entire staff is beyond excellent. To single out individuals is very difficult because everyone works very hard to make guests feel at home . It starts at the top with the GM and Assistant GM !!! The hotel runs like a well oiled machine but caters to individual tastes and desires !! Others are : Karin Eric Lily Roland Mattieu and Emanuele at the Beach Entire Concierge staff Thank you to everyone for providing another memorable and wonderful stay ”

“ Only negative I have, is having to leave... First holiday after 3 years almost (all days off since have been in the warzone in the Ukraine literally)... Words cannot explain the gratitude for the kindness and service and quality of the Byblos and the staff! thank you so much. ”

“ Christine Charlotte Pascal Guisepe and the entire concierge staff Fausto Frederick and Vincent I don't now all the reception staff or waiters They are most welcoming by our names and since 1998 I return every year ”

“ We had another wonderful summer holiday at Byblos. This is our favourite hotel in Saint Tropez and we'll return yearly. The concierge team and staff make the hotel so wonderful and ensured our stay was once again incredible. ”

“ It was a very memorable experience. By far one of the best Hotel in terms of the quality, hospitality and luxury. I would love to stay here again anytime. ”

“ One of my absolute favorite hotels in the world. This was my second stay. Staff is perfect and really makes it as great as it can be. Will be back! ”

“ Dans le cadre de notre démarche RSE, nous avons déployé des actions concrètes pour réduire l’empreinte du Spa.

Nous avons supprimé les emballages plastiques des amenities et installé des distributeurs pour le shampoing, le gel douche et la crème pour le corps dans les vestiaires. Des pochettes pour maillots de bain mouillés ont été créées en plastique recyclé. Pour limiter le plastique à usage unique, nous proposons l’eau via une fontaine, avec des verres en carton recyclé, et mettons à disposition des bouteilles en emballage carton recyclé.



Brigitte BIBARD
Directrice du Spa

Côté soins, nous privilégions des cosmétiques d’origine végétale et des vernis alliant formulation écologique et couleurs vibrantes. En fin de soin, nous offrons des tisanes issues de notre jardin (verveine, menthe, basilic), récoltées par nos cuisiniers.

Enfin, le Spa est équipé de détecteurs de présence dans les vestiaires et les couloirs afin d’optimiser les consommations d’énergie. Notre ambition est simple : offrir une expérience de bien-être exemplaire pour nos hôtes, respectueuse de l’environnement “.



Charlotte VINEL
Directrice Hébergement

La RSE prend une importance particulière dans le secteur de l'hôtellerie de luxe, et pour un établissement emblématique comme le Byblos, elle représente bien plus qu'un engagement: c'est une vision durable du luxe, ancrée dans le respect de notre environnement, de nos équipes et de notre territoire.

Notre ambition est d'associer le prestige et l'exception qui font la réputation du Byblos à des valeurs profondément modernes: durabilité, éthique et authenticité. En tant qu'acteur majeur de Saint-Tropez, nous avons à coeur de préserver les ressources naturelles, de soutenir l'économie locale et de protéger l'âme de cette région unique.

Cette démarche repose avant tout sur les femmes et les hommes qui font vivre la Maison Byblos. Offrir un environnement de travail inclusif, équilibré et épanouissant, c'est favoriser la fidélité, l'engagement et la passion qui se reflètent dans l'expérience de nos hôtes. Le bien-être de nos équipes est au coeur de notre excellence.

La RSE nous permet aussi de créer une valeur durable, en renforçant la pérennité de notre modèle et en contribuant à une hospitalité plus consciente: réduction des gaspillages, meilleure gestion des ressources, attention sincère portée à chaque détail. Dans nos chambres et suites, les éco-gestes font désormais partie intégrante de notre quotidien: températures raisonnables, changement des serviettes à la demande, suppression des plastiques à usage unique, utilisation des produits rechargeables et recyclables.

Nous avançons avec conviction vers un Byblos plus éco-responsable et connecté. Notre horizon 2026 s'inscrit dans une dynamique "paperless", avec des outils dématérialisés, des QR Codes interactifs et des expériences locales valorisant les artisans et les mobilités douces. Chaque initiative nous rapproche d'un luxe plus respectueux et authentique.

Notre participation au projet "Hôtel du Futur" en collaboration avec l'UMIH, nous a permis aujourd'hui d'évaluer notre consommation énergétique grâce à un diagnostic énergétique complet ainsi qu'un Bilan Carbone@ précis. Cette démarche nous permet d'activer des leviers et trouver des axes d'amélioration afin de nous diriger vers une économie respectueuse de notre environnement et de notre planète.

Cette trajectoire, nous la construisons pas à pas, avec la même exigence et la passion qui animent le Byblos depuis toujours. Parce qu'au fond, le luxe n'a de sens que s'il respecte la planète et celles et ceux qui la font vivre.



Concrètement, nous respectons strictement les délais de paiement pour soutenir nos partenaires, appliquons une politique d'achats responsables, et formons l'équipe comptable à l'éthique professionnelle et à la lutte contre la corruption.

Nous réduisons l'usage du papier grâce aux factures électroniques, à l'archivage numérique et à l'utilisation de nos logiciels pour éviter l'impression inutile. Nous intégrons également des coûts environnementaux dans les budgets (par exemple le recyclage et la réduction des déchets) pour éclairer nos décisions.

Nous suivons de près nos consommations d'énergie et assurons le respect du cadre réglementaire, notamment du Décret Tertiaire, afin de maîtriser les charges. Côté achats, nous travaillons à réduire les postes à forte intensité carbone, privilégions des fournisseurs plus responsables, et favorisons — lorsque c'est pertinent — des fournisseurs situés à moins de 1 000 km pour limiter les émissions liées au transport et renforcer une chaîne d'approvisionnement plus vertueuse.

Pour aller plus loin, nous renforçons l'automatisation et la dématérialisation de nos processus, faisons monter en compétence l'équipe sur la finance durable, et nous faisons partie des comités RSE de l'entreprise où nous participons activement aux travaux transverses avec les équipes RH, achats et qualité.



Mehir BOUSBIH

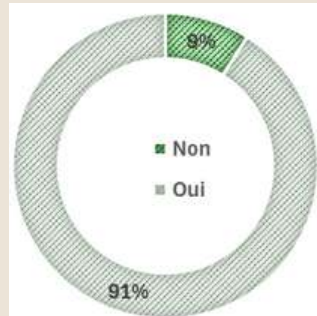
Directeur Administratif et Financier

“ Au Byblos, la direction financière met la RSE au service de la performance et de la transparence.

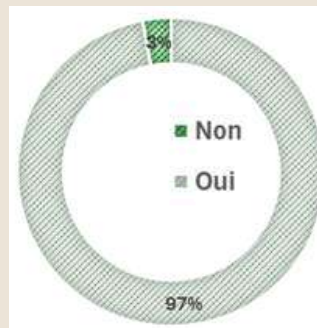


Une politique d'achats responsables au service de l'économie régionale

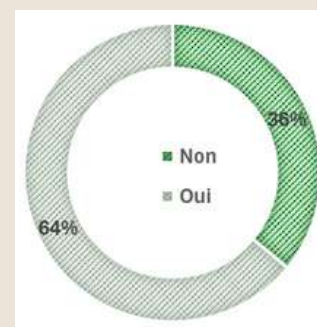
Notre politique d'achats repose sur une logique de proximité et de responsabilité. Elle vise à soutenir les acteurs économiques régionaux tout en garantissant un approvisionnement durable et conforme aux standards RSE.



91% de nos fournisseurs respectent au moins un critère RSE (environnement, social ou gouvernance).



97% de nos achats proviennent de fournisseurs situés à moins de 1 000 km, contribuant directement à la vitalité économique régionale et réduisant notre dépendance aux importations lointaines.



64% de nos partenaires affichent une politique environnementale et 54% sont engagés socialement, reflétant un choix d'acteurs alignés sur nos valeurs.

Contribution directe à l'économie locale

En tant qu'employeur et acteur économique majeur de Saint-Tropez, nous jouons un rôle essentiel dans la dynamique locale :

- **Emploi et formation** : nous recrutons chaque année un grand nombre de saisonniers, contribuant à l'emploi local et à la montée en compétence des jeunes talents.
- **Recours aux prestataires locaux** : artisans, décorateurs, fleuristes et producteurs locaux participent à l'expérience Byblos, valorisant le savoir-faire régional.
- **Circuits courts alimentaires** : avec des partenaires comme FOODLES, nous privilégions des produits locaux et de saison, soutenant les agriculteurs et producteurs de la région.

Contribution indirecte via notre clientèle haut de gamme

Le Byblos attire une clientèle internationale à fort pouvoir d'achat, qui constitue un levier économique majeur pour le territoire :

- **Dépenses locales importantes** : nos clients consomment dans la gastronomie, les boutiques de luxe, les loisirs nautiques et les événements culturels, générant des retombées significatives pour l'économie locale.
- **Attractivité touristique** : notre image contribue à faire de Saint-Tropez une destination de prestige, attirant des visiteurs du monde entier et renforçant son positionnement haut de gamme.

Effet multiplicateur sur le territoire

Au-delà de notre activité directe, chaque choix de partenariat crée un effet multiplicateur pour l'économie locale :

- des entreprises locales qui se développent grâce à nos commandes récurrentes,
- des emplois indirects soutenus dans la logistique, la restauration et les services,
- et une valorisation du patrimoine régional, en associant le luxe à l'authenticité du savoir-faire local.



Le Byblos réunit 385 collaborateurs de 32 nationalités, reflet de sa diversité et de son ouverture. Chaque saison, 299 personnes sont formées représentant 1783 heures de formation et un budget de plus de 47 160 €.

Avec un taux de fidélité de 73% et une ancienneté moyenne de 8.16 ans, l'hôtel affirme sa volonté de bâtir des carrières durables et inclusives, en intégrant notamment 6 collaborateurs en situation de handicap.

Depuis 1967, le Byblos s'appuie sur une vision profondément humaine et inclusive de l'hôtellerie de luxe.

Saison après saison, ses équipes font vivre cet écrin emblématique avec passion, savoir-faire et engagement. Cette approche se traduit par des actions concrètes en faveur du bien-être au travail, de la diversité, de la formation, de la fidélisation et de la solidarité.

Formation et développement professionnel

La formation continue constitue l'un des piliers de notre stratégie RH. En 2025, 299 collaborateurs ont suivi 1783 heures de formation, pour un budget de 47 160 €.

Le Byblos privilégie la promotion interne et collabore avec des écoles hôtelières de renom (Institut Paul Bocuse, Lycée Paul Augier, Ecole Vatel).

L'hôtel participe également à des forums emploi locaux et régionaux, ainsi qu'aux initiatives France Travail, pour favoriser l'accès à l'emploi.

Conditions de travail et bien-être au quotidien

Offrir des conditions de travail optimales est une priorité. Cela se traduit par un logement proposé dans le Golfe de Saint-Tropez, ou une prime logement de 100 € net/mois, le remboursement à 50 % des transports en commun, et un forfait mobilité durable de 33 € net/mois. Une mutuelle premium avec d'excellentes garanties est prise en charge à 60 % par l'employeur. Les collaborateurs disposent également d'uniformes fournis et entretenus, d'une laverie gratuite, d'un accès à une restauration connectée FOODLES 24h/24, et de parkings gratuits ou négociés.

Diversité et inclusion

La diversité est une richesse au Byblos. En 2025, nous avons accueilli 35 stagiaires, 6 personnes en situation de handicap et 2 contrats d'apprentissage, dans un esprit d'égalité des chances. Nos recrutements sont ouverts à tous profils, avec ou sans expérience, en valorisant avant tout la motivation et la passion du métier.

Des partenariats avec des ESAT et des associations de réinsertion complètent notre engagement pour une hôtellerie inclusive.

Reconnaissance, communication et cohésion

La reconnaissance est omniprésente dans notre politique RH, à travers de nombreuses primes (assiduité, cooptation, travail de nuit, ancienneté, objectifs, participation...), mais aussi des moments forts de vie d'équipe : célébration des anniversaires d'ancienneté, animations saisonnières...

Une communication ouverte est encouragée grâce à un questionnaire de satisfaction en fin de saison, dans une démarche d'écoute et d'amélioration continue.

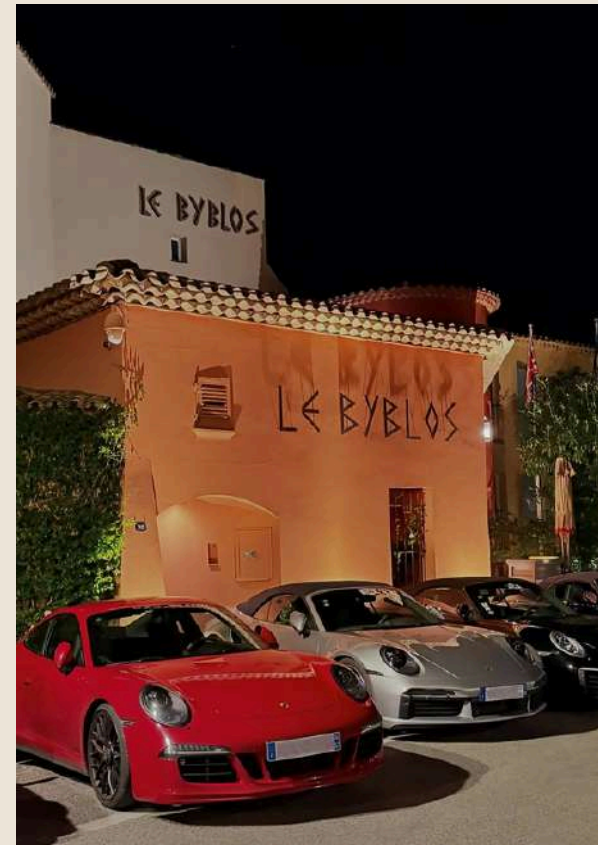
Ancrage local et responsabilité sociale

Nos collaborateurs bénéficient d'un livret de réductions chez nos partenaires tropéziens (sport, loisirs, restauration...), ainsi que d'une application dédiée donnant accès à des offres de grandes marques à tarif réduit. Des collaborations RH avec des hôtels en station hivernale, balnéaire ou outre-mer permettent une mobilité professionnelle durable pour nos saisonniers.

“ La richesse de notre maison, ce sont avant tout les femmes et les hommes qui la font vivre au quotidien. Avec plus de 400 collaborateurs de plus de 30 nationalités, nous cultivons la diversité comme une force et la parité comme une évidence. Nous sommes fiers d'accompagner chaque talent à travers la formation et l'évolution interne, tout en modernisant nos pratiques avec des solutions digitales responsables. Enracinés à Saint-Tropez et dans les communes voisines, nous contribuons à la vitalité du territoire, avec la conviction qu'un Hôtel de prestige doit être aussi un employeur exemplaire et engagé ”.



**Directrice des Ressources Humaines,,
Nathalie Guibert**



Fidèle à son ancrage tropézien, le Byblos s'implique activement dans la vie sociale, culturelle et sportive de la région en soutenant des initiatives variées, porteuses de sens et de valeurs partagées.

1. Solidarité & engagement social

- **UNISOAP** : première association française à recycler les savons d'hôtels, offrant ainsi des produits d'hygiène aux personnes défavorisées tout en favorisant l'insertion professionnelle de personnes en situation de handicap et en réduisant le gaspillage.
- **Emmaüs** : dans une démarche d'économie circulaire, le Byblos donne une seconde vie aux textiles, mobiliers et équipements encore en bon état, contribuant ainsi à l'emploi solidaire et à l'accompagnement de personnes en situation de précarité.
- **Croix-Rouge** : l'hôtel participe à des collectes et initiatives humanitaires locales, en appui direct aux populations vulnérables.

3. Vie locale & proximité

- Soutien récurrent aux établissements scolaires de Saint-Tropez à travers des dotations et vouchers.
- Participation au **Loto des Pompiers**, événement caritatif et fédérateur.
- Partenariat avec le **Golf de Beauvallon**, valorisant la pratique sportive sur le territoire.
- Implication auprès de l'**Union Sportive Tropézienne (UST)**, afin d'encourager le sport amateur et l'esprit collectif.
- Soutien à la **Saint-Tropez Classic**, course à pied emblématique qui fédère habitants et visiteurs dans une ambiance conviviale.

2. Sport & culture

- **The Longines Global Champions Tour** : partenaire historique de ce prestigieux concours international d'équitation, le Byblos contribue à la mise en lumière du Golfe de Saint-Tropez auprès des plus grands cavaliers du monde.
- **Sail GP** : considéré comme la Formule 1 des mers, le Sail GP réunit l'élite mondiale de la voile pour des courses spectaculaires sur catamarans ultra-rapides.
- **Open Tennis ATP** : partenaire de cet événement sportif international, le Byblos soutient un tournoi de renom qui attire chaque année les passionnés de tennis et renforce l'attractivité locale.
- **Les Voiles de Saint-Tropez** : véritable célébration maritime, cet événement emblématique rassemble chaque année vieux gréements et voiliers modernes, soutenus par le Byblos.
- **Paradis Porsche** : fidèle partenaire de ce rassemblement automobile d'exception, le Byblos contribue à l'essor culturel et économique de la région.



L'Eau – Une gestion raisonnée et responsable

Au Byblos, chaque goutte compte. La préservation de cette ressource précieuse passe par des équipements performants et une sensibilisation quotidienne des équipes comme des clients.

Un suivi régulier des installations est mis en place pour détecter rapidement toute fuite potentielle et intervenir immédiatement.

Dans une logique d'économie d'eau et d'énergie, des dispositifs de réduction de débit ont été installés sur les machines de plonge et de lingerie, ainsi que sur les robinets et l'ensemble des pommes de douche, avec des réducteurs adaptés à chaque équipement et calibrés à la source sous une pression contrôlée. Par ailleurs, les installations intègrent des chasses d'eau à double débit, permettant d'ajuster la quantité d'eau utilisée selon les besoins. Ces réglages permettent une réduction de consommation estimée entre 30 et 50 % par rapport à une douche classique, sans compromettre le confort des utilisateurs.

Les clients sont également invités à prendre part à cet engagement. Pour limiter la consommation d'eau liée à la blanchisserie, de petites coussinettes sont mises à leur disposition pour encourager la réutilisation du linge. De plus, un système de bateaux ou chevalets permet aux clients d'indiquer s'ils souhaitent conserver leurs serviettes sans les changer.

Enfin, une attention particulière est portée à la formation des équipes, en particulier dans les cuisines, afin de leur apprendre à utiliser l'eau de manière raisonnée et efficace.



Optimisation des consommations électriques

L'hôtel a fait le choix de solutions techniques limitant l'utilisation d'énergie tout en assurant un confort optimal :

- Pas d'utilisation de gaz en cuisine
- Éclairage économe : des ampoules LED sont installées dans tout l'établissement, associées à des détecteurs de présence dans les lieux communs et les zones de stockage, ainsi qu'à des minuteurs pour éviter toute consommation inutile.
- Machines à laver à basse température.
- Dans les bureaux, ordinateurs, interrupteurs, chauffages et climatisations sont systématiquement coupés dès qu'ils ne sont plus utilisés.
- Dans les chambres, la température de climatisation est contrôlée et fixée à 22 °C, assurant un confort constant tout en évitant la surconsommation.

Sobriété numérique et dématérialisation

L'établissement a engagé une démarche de réduction de l'empreinte énergétique numérique :

- Virtualisation des serveurs, diminuant le nombre de tours PC physiques en fonctionnement.
- Gros photocopieurs mutualisés pour remplacer les imprimantes individuelles et réduire la consommation électrique .
- Dématérialisation complète des documents RH (fiches de paie, contrats, plannings, attestations, absences) via la plateforme RHsuite.
- Communication électronique privilégiée auprès des clients et en interne.
- Réduction massive de l'impression papier en interne.

Restauration responsable et énergie verte

L'hôtel a mis en place une cantine 100 % connectée, Foodles, dont le fonctionnement est optimisé :

- Entrepôts alimentés par de l'énergie verte.
- Circuits de livraison optimisés pour réduire les émissions de GES

Mobilité durable et transports

Pour réduire l'impact énergétique lié aux déplacements :

- Installation de 9 bornes de recharge pour véhicules électriques à disposition des clients et du personnel.
- Utilisation de navettes 100 % électriques pour le transport des clients.
- Mise en place d'un forfait mobilité durable pour encourager les collaborateurs à utiliser des moyens de transport moins polluants.
- 97 % des fournisseurs sont situés à moins de 1 000 km, réduisant ainsi l'impact énergétique lié au transport des marchandises.

Performance énergétique et suivi réglementaire

un audit énergétique régulier permet d'identifier des pistes d'amélioration et a déjà conduit à plusieurs actions concrètes, pour limiter les déperditions de chaleur.

L'hôtel suit de près l'évolution de ses consommations énergétiques et a déjà constaté une réduction significative tout en respectant les objectifs du décret tertiaire, qui impose une baisse progressive des consommations d'énergie finale de 40 % d'ici 2030, 50 % d'ici 2040 et 60 % d'ici 2050.

Parallèlement, et dans le cadre du projet "**Hôtel du Futur**", piloté par l'**UMIH**, et en partenariat avec **NOBATEK**, le Byblos s'engage activement dans la réalisation de son Bilan Carbone ainsi que d'un diagnostic énergétique complet. Cette démarche illustre la volonté de l'établissement d'aller au-delà de la simple conformité réglementaire, en s'inscrivant dans une logique d'innovation et de transition durable.

Sensibilisation des équipes et des clients

Une sensibilisation régulière des collaborateurs et des clients aux éco-gestes (éteindre les appareils inutilisés, limiter la consommation énergétique) contribue à réduire collectivement l'impact de l'établissement.



Gestion et transformation des déchets

L'hôtel a mis en place une politique rigoureuse de tri et de valorisation des déchets. Des poubelles de tri sélectif sont installées dans tous les bureaux, les espaces communs et dans les chambres.

Une partie des déchets organiques est compostés pour fertiliser le potager agroécologique de l'établissement.

Les huiles alimentaires usagées sont collectées par **COVA SUD** pour être transformées en biocarburant, et les savons usagés sont recyclés par **UNISOAP** pour être réutilisés à des fins humanitaires.

L'hôtel organise également des collectes solidaires : bouchons de liège et capsules de champagne pour une association, petits pots de confiture pour une école maternelle de Saint-Tropez. La société ELISE collecte le papier à recycler, tandis qu'une entreprise spécialisée récupère les cartouches d'encre, les piles usagées et d'autres déchets spécifiques. Enfin, l'établissement a mis en place des actions de nettoyage des plages impliquant le personnel.

Réutilisation et allongement de la durée de vie des équipements

L'hôtel applique une politique de réutilisation du matériel pour limiter la production de déchets et éviter l'achat de matériel neuf. Les écrans informatiques, tours PC et autres équipements sont redistribués entre les services lorsqu'ils ne sont plus utilisés.

De même, les tissus usagés (serviettes de table, gants, chiffons) sont transformés et réemployés pour le nettoyage.

Les savons usagés sont collectés puis recyclés par la société UNISOAP afin d'être redistribués à des associations humanitaires. La régulation de la quantité de lessive se fait via des pompes doseuses, permettant d'adapter automatiquement la quantité utilisée à la charge de linge, évitant ainsi tout gaspillage.

Les tissus usagés (serviettes, gants, chiffons, nappes) sont transformés et réemployés pour d'autres usages, réduisant ainsi la production de déchets textiles.



Réduction des plastiques et optimisation des emballages

L'hôtel applique une politique stricte de réduction du plastique à usage unique. Les pailles en plastique ont été remplacées par des pailles en marc de café ou en canne à sucre, et les bouteilles en verre ont remplacé les bouteilles plastiques dans les restaurants. De plus, l'établissement a adopté les bouteilles d'eau Lillii Water, pour limiter encore davantage les déchets plastiques.

Tandis que dans l'ensemble des services, des gourdes réutilisables ont été offertes au personnel, réduisant fortement l'usage des gobelets jetables. Pour les produits d'entretien, l'établissement achète des bidons en gros conditionnement, récupérés par les fournisseurs, et les transvase dans des contenants réutilisables.



Potager BYBLOS

Potager agroécologique et circuits courts

L'établissement favorise une logique d'approvisionnement local et circulaire. Un potager agroécologique a été créé afin d'approvisionner directement la cuisine en herbes aromatiques, ainsi qu'en une sélection de fruits et légumes frais.

Cette initiative permet d'assurer des produits ultra-frais tout en valorisant les déchets organiques sous forme de compost.

En parallèle, La cantine Foodles, qui fonctionne avec des emballages recyclés et recyclables, limite également son gaspillage alimentaire en proposant les repas non consommés à des associations. Ainsi que l'hôtel produit son propre miel grâce aux ruches Byblos..

Réduction des produits polluants

Une attention particulière est portée à l'utilisation de produits respectueux de l'environnement. Les lessives utilisées contiennent désormais moins de produits nocifs, et la quantité de produits chimiques dans le nettoyage des chambres a été considérablement réduite grâce à l'utilisation des appareils **Vapodil** (nettoyage à la vapeur).

De plus, le nettoyage Aqua est utilisé pour certaines opérations, garantissant l'absence totale d'hydrocarbures. Les produits de lavage pour les voitures sont également non polluants, afin de limiter les rejets toxiques dans l'environnement.

Initiatives éco-solidaires et sensibilisation

L'établissement s'engage également en faveur de la biodiversité avec la fabrication de miel issu de ses propres ruches Byblos. Des actions de nettoyage des plages sont organisées avec la participation des collaborateurs.

Enfin, la sensibilisation à l'économie circulaire est omniprésente : des tableaux d'affichage rappellent les bonnes pratiques de tri et les enjeux environnementaux, et les équipes, notamment en cuisine, sont formées à l'optimisation de l'utilisation des ressources pour limiter tout gaspillage



Nicola CANUTI

Chef exécutif de l'Hôtel BYBLOS

“ En tant que chef exécutif du Byblos, je crois profondément qu'une cuisine d'excellence ne peut se concevoir sans responsabilité. C'est pourquoi, avec mon équipe, nous avons placé la RSE au cœur de notre métier, depuis la formation de nos collaborateurs jusqu'à la gestion quotidienne de nos cuisines.

Dès le début de chaque saison, nous organisons des formations spécifiques : sensibilisation à la consommation d'énergie sans compromettre la qualité du service, tri et valorisation des déchets, entretien et maintenance des équipements, mais aussi gestion des huiles usagées et compostage en partenariat avec la ville de Saint-Tropez. Nous intégrons également une formation HACCP renforcée afin de réduire les gaspillages, et nous insistons sur l'importance de gestes simples comme éteindre les fours ou plaques inutilisés.

Pendant la saison, chaque sous-chef veille au suivi des protocoles et au respect permanent du tri sélectif. Deux personnes sont dédiées à la gestion du compost, nos cuisines disposent de bacs distincts pour les emballages et les déchets organiques.

Nos engagements s'étendent aussi aux approvisionnements. Nous privilégions les producteurs locaux et les circuits courts, afin de soutenir les petits exploitants et de garantir une fraîcheur optimale. Nous choisissons des produits de saison et issus de cultures raisonnées, qu'il s'agisse des légumes, des fromages, des poissons méditerranéens ou du saumon durable que nous servons au petit-déjeuner. Notre potager agroécologique nous rend autonomes pour les herbes aromatiques et certaines variétés de légumes, et nous produisons également notre miel, utilisé aussi bien au petit-déjeuner que dans nos recettes et nos confitures maison.

Cette philosophie nous pousse à tout réaliser sur place, depuis les plats jusqu'aux confitures ou gelées de fruits, et à réduire le gaspillage alimentaire par une gestion rigoureuse des stocks, l'utilisation de frigos connectés et la mise en place de fiches de suivi des produits.

Enfin, notre démarche s'inscrit dans l'avenir. Nous envisageons l'acquisition d'un composteur déshydrateur pour réduire jusqu'à 90 % nos déchets organiques et valoriser le compost au bénéfice de notre potager et de nos plantations. Nous souhaitons également investir dans un compacteur pour limiter le volume des cartons et améliorer l'organisation de nos espaces de tri, avec une communication interne renforcée et des règles strictes, garantes de notre exigence commune.

Chaque jour, nous démontrons qu'il est possible de conjuguer gastronomie et durabilité. Notre mission est claire : offrir aux clients du Byblos une expérience culinaire d'exception, tout en respectant la planète et ceux qui la cultivent. “

Nos perspectives futures en matière d'engagement environnemental

Projet en cours

- Réalisation d'un bilan GES et d'une évaluation de l'empreinte carbone en collaboration avec Nobatek.
- Élaboration et mise en œuvre d'une charte fournisseur responsable
- Cartographie complète de la chaîne d'approvisionnement
- Suivi de la consommation énergétique pour préparer l'objectif de réduction du décret tertiaire
- Renforcement de la gestion des déchets (tri, collecte, valorisation)

D'ici 1 an

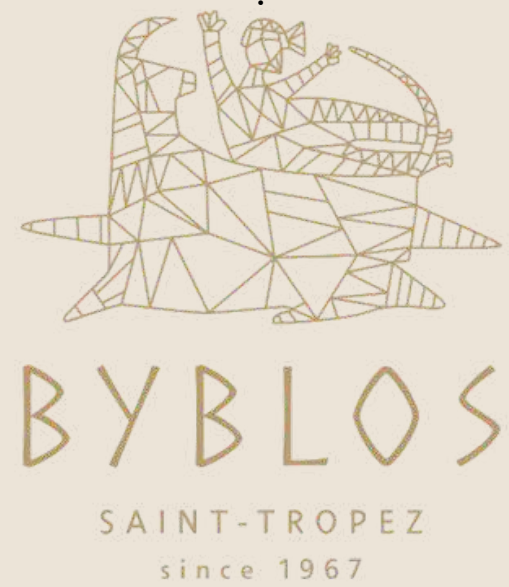
- Suivi de la consommation énergétique pour préparer l'objectif de réduction du décret tertiaire
- Renforcement de la gestion des déchets (tri, collecte, valorisation)
- Lancement d'un plan de sensibilisation interne (formations, communication ciblée)
- Démarrage des démarches de pré-certification environnementale Green Globe
- Passage du fioul classique au bio-fioul
- Suivi structuré de la traçabilité, de la vigilance et de la transparence dans toutes les pratiques RSE

D'ici 3 ans

- Obtention de la certification "Green Globe"
- Rénovation de 8 chambres signature Laura Gonzalez, alignée sur les standards éco-responsables
- Nouvelle collaboration pour la valorisation des déchets textiles
- Réduction significative de l'empreinte carbone à travers les opérations et les achats.

D'ici 5 ans

- Réduction de 55 % de la consommation d'énergie
- Intégration systématique des critères RSE dans tous les achats et services
- Partenariats durables consolidés avec des acteurs locaux et engagés
- Alignement renforcé avec les objectifs de durabilité de la Ville de Saint-Tropez



Byblos, 20 avenue Paul Signac, 83990 Saint-Tropez

+33 (0)4 94 56 68 00

saint-tropez@byblos.com

byblos.com

Follow us on :



FLOIRAT
SIGNATURES