

1ÈRE CÉRÉMONIE DE REMISE DE PRIX DU FONDS VERALLIA – VIGNERONS ENGAGÉS :

4 PROJETS RÉCOMPENSÉS PARMIS 20 PROJETS DE GRANDE QUALITÉ

Verallia France et le label Vignerons Engagés, appuyés d'un jury d'exception, dévoilent les 4 projets qui sont accompagnés par le fonds en 2020. Ce fonds, lancé à l'été 2020 avec le label Vignerons Engagés, vise à encourager la résilience et la durabilité de la filière viticole française et soutient les viticulteurs touchés par la crise du COVID-19. Verallia France le dote de 60 000€ sur la période de 2020-2022, soit un accompagnement de 5000€ pour chaque projet lauréat.

Cette remise de prix est l'occasion d'offrir de la visibilité à des projets engagés pour inspirer d'autres viticulteurs, un effet d'entraînement que poursuit depuis plus de 10 ans le label Vignerons Engagés.

Le jury

Composé de 9 membres (dont 3 issus de Verallia et du label), le jury s'est réuni mardi 17 novembre pour élire les projets lauréats de cette première édition.

L'initiative a mobilisé des jurés d'exception comme Jean-Marie Sermier, Député, Vice-président de la commission du développement durable et de l'aménagement du territoire de l'Assemblée nationale, ancien viticulteur en côtes du Jura et Arbois.

Des experts du milieu du vin et de la responsabilité sociétale des entreprises (RSE) se sont également impliqués avec passion dans ce jury :

- Sophie Penavayre, chargée de mission Environnement & Territoire à l'Institut français de la vigne et du vin (IFV).
- Sylvain Boucherand, directeur conseil RSE chez BL évolution.
- Isabelle Charnot, directrice Qualité et Développement Durable au sein de Maison Johanes Boubée (Carrefour).

Deux journalistes enfin ont répondu présentes pour partager leur connaissance de la viticulture durable et apprécier le potentiel d'influence des projets présentés :

- Marion Ivaldi, rédactrice en chef chez Vitisphère.
- Béatrice Delamotte, journaliste vins pour Le Figaro et Cuisine et vins de France.

La qualité des 20 dossiers qui ont été présentés au jury a été unanimement saluée.

Olivier Rousseau, Président de Verallia France, indique : « ce fonds rend visible une diversité de projets à impact positif, de la vigne au verre. Cette première édition partage le récit d'une viticulture française engagée et résiliente, auquel travaille chaque jour le label Vignerons Engagés. Quelle force que ce récit-là ! »

4 lauréats - 4 catégories

→ Lauréat 1 - Biodiversité et environnement

En Provence, **le Domaine Isle Saint Pierre**, labellisé Vignerons Engagés, lance une gamme complète de vins issus de cépages résistants.

Concernée par l'équilibre entre nature et viticulture depuis 1927 et dans un souci de viticulture durable, l'Isle Saint Pierre expérimente la vinification de raisins issus des nouveaux cépages dits résistants. Ces nouvelles variétés de vignes tolèrent mieux les maladies et permettent de réduire au maximum, voire supprimer, les intrants chimiques. Dans la continuité de la stratégie globale, le but est de sourcer les matières sèches locales, et de travailler sur des matières sèches éco-conçues et les plus respectueuses possibles de l'environnement (étiquettes FSC, cartons en papier recyclé, réduction du poids des bouteilles).

On aime : le travail sur les cépages résistants et la volonté de les promouvoir auprès du consommateur.

Les bénéfices environnementaux : la réduction des intrants chimiques dans la terre, la diminution des traitements et de l'utilisation des machines.

Les bénéfices sociétaux : ces cépages résistants permettent de réduire l'impact sur le voisinage, le recours aux produits phytosanitaires et la pollution sonore et visuelle. A noter particulièrement, les trois étiquettes de cette nouvelle cuvée conçues par l'artiste peintre local Valéry Muller, qui soulignent l'ancrage territorial et développent l'image locale.

→ Lauréat 2 - Biodiversité et environnement

En Languedoc-Roussillon, **Castelbarry**, labellisé Vignerons Engagés, choisit d'équiper les vignes en confuseurs biodégradables.

Créée en 1950, Castelbarry est une coopérative artisanale engagée fière de son territoire et de son terroir. L'union de ses vignerons s'est faite autour de valeurs fondatrices telles que la solidarité, le partage, la participation, le soutien aux jeunes viticulteurs, l'équité, la transparence et l'éthique. Afin de protéger ce vignoble, classé en zone Natura 2000, des insectes ravageurs des baies de raisin, la coopérative pratique la confusion sexuelle. Cette méthode vise à diffuser des phéromones de synthèse similaires à celles produites par les insectes femelles afin de désorienter les insectes mâles et perturber leur reproduction.

A partir de mars 2021, 100% des diffuseurs utilisés seront biodégradables : ils tomberont d'eux-mêmes au sol où ils se dégraderont naturellement au contact des bactéries et micro-organismes.

On aime : la recherche de solutions innovantes et respectueuses de l'environnement sur une opération viticole importante. Une expérimentation positive de Castelbarry pourra faire l'objet d'un relai auprès d'autres vignobles.

Les bénéfices environnementaux : la réduction de la consommation de plastiques et d'aluminium et des déchets associés, la protection de la biodiversité.

Les bénéfices sociétaux : la diminution du nombre d'opérations requises pour les vignerons (confuseurs laissés sur place, évitant une manutention supplémentaire dans les vignes).

→ Lauréat 3 - Adaptation au changement climatique

En Bourgogne, **les Vignerons de Buxy**, labellisés Vignerons Engagés, protègent les vignes des gelées de printemps par la thermonébulisation.

Fondée en 1931, la Cave des Vignerons de Buxy est un regroupement de 180 familles de vignerons de la côte chalonnaise ayant décidé de mutualiser forces et moyens autour d'un projet commun : élever, vinifier et commercialiser leurs vins. Dans le cadre de la lutte contre le changement climatique, la cave souhaite expérimenter la méthode de thermonébulisation, afin de prévenir les dégâts provoqués par les gelées blanches. Cette solution écologique, utilisant un mélange de glycérol et d'oligoéléments 100% naturels, permet de répandre uniformément le bloc gel sur les parcelles à protéger.

On aime : la recherche de solutions innovantes et respectueuses de l'environnement pour lutter contre un risque majeur des exploitations viticoles lié au dérèglement climatique.

Les bénéfices environnementaux : c'est une solution écologique, prometteuse grâce à sa production à grande vitesse du bloc protecteur avec un rapport massique très bas, sa haute fiabilité et sa facilité de déplacement.

Les bénéfices sociétaux : la limitation du risque des épisodes de gel. Le thermonébulisateur permet de sauver tout ou partie de la récolte pendant une "de gelée blanche".

→ Lauréat 4 - Territoire et ancrage local

Dans le Beaujolais, **Agamy**, en conversion pour être labellisé Vignerons Engagés, améliore la compétitivité des associés coopérateurs pour pérenniser le vignoble.

Née de la fusion, en 2016, des caves de Bully, Quincié, Vignerons Foréziens et Coteaux du Lyonnais, Agamy regroupe 300 viticulteurs qui valorisent près de 1100 hectares de vignes. Dans un contexte de déprise des surfaces viticoles, une mue vers l'entrepreneuriat est nécessaire pour assurer la pérennité et l'optimisation des performances économiques, sociales et environnementales des exploitations de ce vignoble. C'est dans ce cadre et avec l'aide de conseillers en stratégie et pilotage d'exploitations que le projet est né. Il consiste à susciter l'intérêt des vignerons pour amorcer des actions concrètes et se projeter dans l'avenir.

On aime : l'engagement d'Agamy dans un enjeu stratégique qui touche à l'avenir de certains vignobles, avec une détermination et une exigence d'amélioration continue.

Les bénéfices environnementaux : en redonnant des perspectives et de la confiance aux exploitants, ces-derniers seront en phase avec les enjeux sociétaux : être viticulteur et citoyen responsable vis à vis de son territoire et de sa filière de production.

Les bénéfices sociétaux : un diagnostic personnalisé pour chaque exploitant, permettant de faire des choix en cohérence avec un objectif stratégique. 20 diagnostics seront d'ailleurs offerts par la coopérative.

Iris Borrut, directrice des Vignerons Engagés, de conclure « ce fonds traduit la volonté de Verallia d'accompagner la filière vin vers plus de durabilité, c'est très enthousiasmant. Maintenant, nous n'avons qu'une hâte : que les 4 projets lauréats soient mis en œuvre courant 2021, et que les vignerons nous fassent part de leurs retours d'expérience... pour planter des graines et en inspirer d'autres ! ».

À propos du label Vignerons Engagés :

Le label Vignerons Engagés s'appuie sur un cahier des charges exigeant et une vision globale bâtie sur 4 piliers fondamentaux. Son cahier des charges est audité tous les 18 mois par un organisme de contrôle indépendant. Il est basé sur la norme ISO 26000, et repose sur 4 piliers principaux qui sont : Agir pour l'environnement, Garantir une qualité de la vigne au verre, Soutenir le territoire et le patrimoine local, Offrir le juste prix pour le consommateur et le producteur.

Contact Vignerons Engagés : Iris Borrut – Directrice – iris.borrut@vignerons-engages.com

À propos de Verallia :

Verallia est le leader européen et le troisième producteur mondial de l'emballage en verre pour les boissons et les produits alimentaires, et offre des solutions innovantes, personnalisées et respectueuses de l'environnement. Le Groupe a réalisé 2,6 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2019, avec une production de 16 milliards de bouteilles et pots en verre. Verallia emploie environ 10 000 collaborateurs et dispose de 32 usines verrières dans 11 pays. Verallia est coté sur le compartiment A du marché réglementé d'Euronext Paris (Ticker : VRLA – ISIN : FR0013447729) et figure dans les indices suivants : CAC Mid 60, CAC Mid & Small et CAC All-Tradable.

A propos du fonds <https://www.fondsvigneronsengages.verallia.fr/>

Contact presse :

agence hémisphère Sud - Claire Delval
c.delval@agencehemispheresud.com
05.57.77.59.60 - 06.78.16.86.88

