



VDD Mag

N° 02
MARS
2019

Le magazine des Vignerons en Développement Durable

Témoignages d'entreprises engagées



Tout sur les Rencontres VDD 2019



Actualités de l'association



Etre VDD, c'est quoi ?



Protéger l'Environnement

- favoriser la biodiversité de nos terroirs
- protéger nos paysages
- raisonner les produits phytosanitaires

100% des caves VDD préconisent des fertilisations raisonnées au vignoble¹



Pérenniser nos Exploitations

- développer notre bassin local
- transmettre nos terres et nos savoirs
- pérenniser notre outil coopératif

100% des caves VDD apportent un appui technique et économique aux jeunes installés¹



Economiser nos Ressources

- limiter nos consommations d'énergie et d'eau
- éco-concevoir nos produits, nos bâtiments
- recycler et valoriser nos déchets

Verres, cartons, plastiques... Les VDD recyclent 1 108 tonnes de déchets, soit l'équivalent en poids de 158 éléphants¹



Partager des Valeurs communes

- respecter et faire respecter les Droits de l'Homme
- partager nos savoir-faire
- fédérer nos collaborateurs et partenaires autour d'un projet d'avenir

80 personnes directement impliquées dans la vie de l'association VDD



Développer notre lien Social & Solidaire

- améliorer les conditions de travail
- penser collectif, partager une même vision du développement
- être équitable envers tous et s'entraider

100% des caves VDD participent à la vie de leur territoire : soutien aux associations, partenaires locaux, événements œnotouristiques, mécénat...



(1) Enquête réalisée en janvier 2017 par l'association VDD, auprès de l'ensemble des caves labellisées

Édito

Mesdames, Messieurs, Chers collègues,

Le label Vignerons en Développement Durable va bientôt fêter ses 10 ans.

Sous l'impulsion de l'ICV une petite dizaine de caves pionnières ont commencé à travailler ensemble en 2007, pour créer le label en 2010. Il s'agissait de poursuivre et mettre en commun des démarches qualité ou environnementales. Le développement durable était une notion quasi-inconnue. Aujourd'hui l'association compte 28 membres, deux salariées et regroupe 6 100 vignerons qui exploitent plus de 5% du vignoble Français réparti sur 8 régions viticoles représentant 90 AOP en France.

Dans le même temps et depuis le premier Grenelle de l'environnement, la préoccupation des consommateurs, les demandes des distributeurs pour des vins sains, des vins « sans », des cautions environnementales, éthiques, bio... n'ont jamais été aussi présentes.

De son côté le gouvernement légifère également de manière pressante sur des produits dangereux, les conditions d'exploitations, le label HVE.

La raison d'être de notre association n'a jamais été aussi forte, comme les exigences du marché vis-à-vis de nous.

Nous avons été les premiers à nous engager dans cette démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) et aujourd'hui nous devons faire preuve de toujours plus d'exemplarité. Il nous faut poursuivre le renforcement de nos actions, notre promesse, clarifier notre engagement environnemental pour continuer à être le label de référence, pour continuer à faire la course en tête et pour fédérer largement la filière viti-vinicole.

Nous avons tout pour réussir à condition de rester solidaires mais également de savoir écouter et anticiper les attentes de nos clients, et celles de nos vignerons.

Je nous souhaite 10 belles nouvelles années.

Pascal Duconget

*Président de l'Association Vignerons
en Développement Durable*



Sommaire

4 **Les Rencontres VDD 2019**
Tout sur la 6^{ème} édition

8 **Le collectif VDD**
Les adhérents, les chiffres clés et tout
sur le fonctionnement de l'asso

14 **Les actus 2018**
Retour sur les moments & dossiers forts

20 **Les VDD en action**
Retour d'expérience des entreprises engagées

VDD Mag

2^{ème} numéro du magazine des Vignerons en Développement Durable

Association VDD - contact@v-dd.com - www.v-dd.com

Direction de publication Céline Ragot - Assistance rédaction Iris Borrut

Mise en page Yann Gall

Le seul événement RSE dédié à la filière vin

Dès 2012, les Vignerons en Développement Durable ont imaginé un rendez-vous unique: les Rencontres VDD. L'événement a pour vocation de fédérer les acteurs majeurs de la filière autour du développement durable, de partager, d'échanger et de faire connaître les grands enjeux du développement durable, mais aussi de mutualiser les savoirs et les expériences.

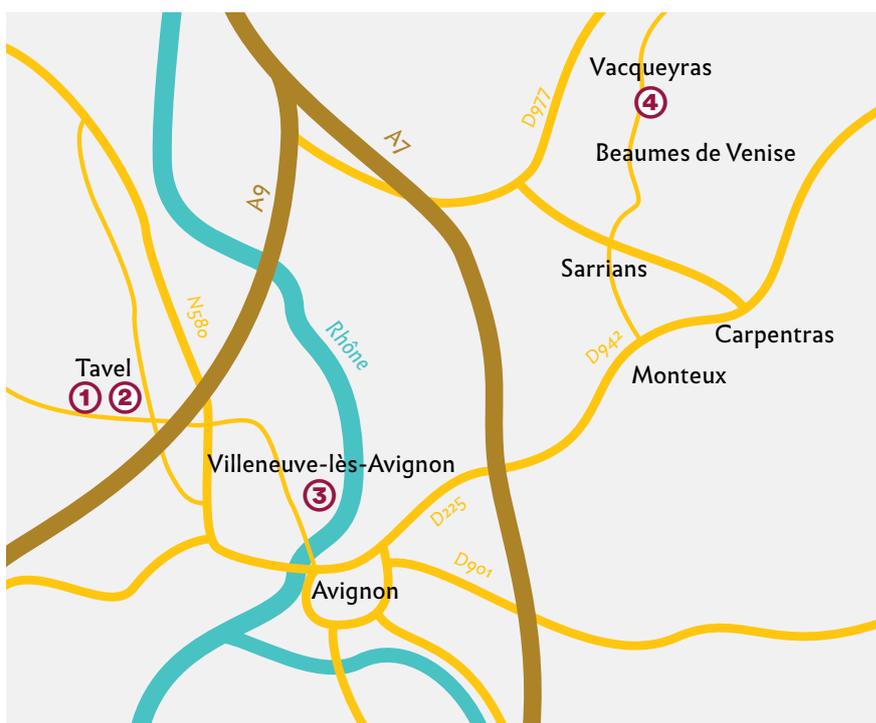
Rendez-vous participatif, interactif et initiatique, la 6^{ème} édition des Rencontres VDD, les 28 & 29 mars 2019, dans la Vallée du Rhône, sera résolument orientée vers le futur. Au programme, des ateliers thématiques et tables rondes, des visites de caves et démonstrations concrètes au vignoble, mais aussi des activités ludiques.

Programme

 <p>Jeudi 28 Mars Vignerons de Tavel & Lirac</p> <p>08h30 Accueil à la salle communale de Tavel LES ACTUALITES DU COLLECTIF V-DD</p> <p>11h00 "RSE, VIN, ... ET DEMAIN?" La parole à nos parties prenantes</p> <p>13h00 Buffet convivial sur l'Espace RSE</p> <p>15h00 ESCAPE GAME "Mission V-DD" Visite de la cave et de son vignoble</p>	 <p>Vendredi 29 Mars Rhonéa</p> <p>09h00 Accueil sur le site de Vacqueyras ATELIERS THEMATIQUES PARTAGE DE BONNES PRATIQUES -Vignoble, Cave, Communication-</p> <p>12h00 Buffet convivial sur l'Espace RSE</p> <p>14h00 FOCUS SUR LE VIGNOBLE Visite: Station phyto-épuration Programme Nutrition Santé Frayssinet Musique dans les vignes Station météo</p>
--	---

Plan et accès

- ① 28 mars matin**
Salle des Fêtes de la commune de Tavel
Avenue du 19 mars 1962
30126 Tavel
- ② 28 mars midi et après-midi**
Cave des Vignerons de Tavel & Lirac
Route de la Commanderie
30126 Tavel
- ③ 29 mars au soir**
Le Bistrot du Moulin
74, rue de la République
30400 Villeneuve-lès-Avignon
- ④ 29 mars**
Rhonéa
Cave de Vacqueyras
258 Route de Vaison
84190 Vacqueyras





Zoom sur la table ronde « RSE, Vin... et demain ? » : la parole à nos Parties Prenantes

Quel état des lieux, quelles perspectives et quels enjeux pour la RSE dans la filière? Quelles évolutions à prévoir et quelle prospective? Comment transformer les actions RSE en réalités commerciales avec les enseignes?

Autant de questions auxquelles viendront répondre nos différents invités. Cette table ronde sera une occasion rare de réunir sur un même plateau les visions d'un fournisseur et d'un distributeur filière Vin mais aussi celles d'un consultant et institutionnel RSE ou encore d'un chef d'entreprise engagée dans la RSE.

28 mars 2019 – 11h à 12h30

Zoom sur l'Escape Game « Mission VDD »

« Vous avez 30 minutes pour obtenir le label VDD! Aidez votre responsable RSE amnésique à retrouver les 5 outils de la RSE demandés par l'auditeur d'AFSUD. Bonne chance! »

Pour renforcer la cohésion et le dialogue entre les VDD en toute convivialité, quoi de mieux qu'une nouvelle activité pédagogique innovante? Cette année nous proposons une création spéciale: l'escape game « Mission VDD »! Le but du jeu: sortir le plus rapidement possible d'une pièce, par exemple le chai, en résolvant une série d'énigmes logiques sur le développement durable. Jeu sur mesure animé par les Feux d'Optimisme.

28 mars 2019 – 15h à 18h



Zoom sur les ateliers thématiques

Place aux échanges! 6 thématiques sont proposées, chacun peut participer à deux ateliers de son choix parmi:

- **Biodiversité et vie du sol**
Arthur Buresi, Pour une agriculture du vivant
- **Cépages résistants**
Jacques Rousseau, ICV
- **Comment piloter la fertilisation pour améliorer le potentiel œnologique de vos vins?**
Guillaume Desperrières, SRDV
- **Qualité de la vendange: Comment analyser les apports?**
Jean-Luc Hagniel, Foss
- **Comment impliquer ses collaborateurs dans le projet RSE de l'entreprise?**
- **Rapport Développement Durable: Comment procéder, quels indicateurs communiquer et comment le diffuser?**

29 mars 2019 – 9h à 12h



LES VIGNERONS DE TAVEL & LIRAC

La Cave des Vignerons de Tavel & Lirac possède une riche histoire patrimoniale et culturelle. La viticulture de notre région plonge ses racines dans l'antiquité Gallo-romaine. La cave est reconnue pour son originalité architecturale, elle est inscrite aux monuments historiques. Elle a été inaugurée par Albert Lebrun, Président de la République, en 1938.

Une centaine de vignerons façonne le paysage, cultive 800 hectares de vignes et produit 36 000 hectolitres de vin dont les AOC Tavel, Lirac et Côtes du Rhône. La Cave et ses vignerons engagés dans Vignerons Développement Durable font des enjeux environnementaux et sociétaux une priorité dont nous sommes fiers.



La cave de Lirac, créée en 1931 au cœur de l'AOC Lirac a fusionné avec la Cave de Tavel en 2018 pour devenir la Cave des Vignerons de Tavel & Lirac.



Un vignoble et un paysage façonnés au cours des siècles par des vignerons bâtisseurs. Un vignoble garantissant beauté, haies, bosquets et biodiversité.



Labellisée Patrimoine Architectural du XX^{ème} Siècle, une originalité pour une cave en activité.



Pendant les vendanges, visite de nos chais par les enfants des vignerons. Une cave intégrée vers son environnement sociétal.

RHONÉA

Artisans Vignerons

Rhonéa est une cave coopérative nouvelle génération qui met le participatif au cœur de son organisation pour s'appuyer sur l'intelligence collective. En 2018 ce sont des projets marketing, des défis RSE et toute l'organisation des achats qui ont été opérés de manière transversale.

Elle regroupe plus de 200 familles d'artisans-vignerons dont le savoir-faire reste intact depuis plus de 60 ans. Coop connectée, Rhonéa les accompagne

au quotidien en s'appuyant sur des outils de dernière génération comme les sélections parcellaire assistées par images satellites ou des stations météo connectées et prédictives.

Ancrée au cœur des Dentelles de Montmirail, experte des crus de la Vallée du Rhône, Rhonéa élabore des vins dans la plus pure expression du terroir, ciselés et élégants, en adéquation avec les attentes de ses clients et consommateurs.

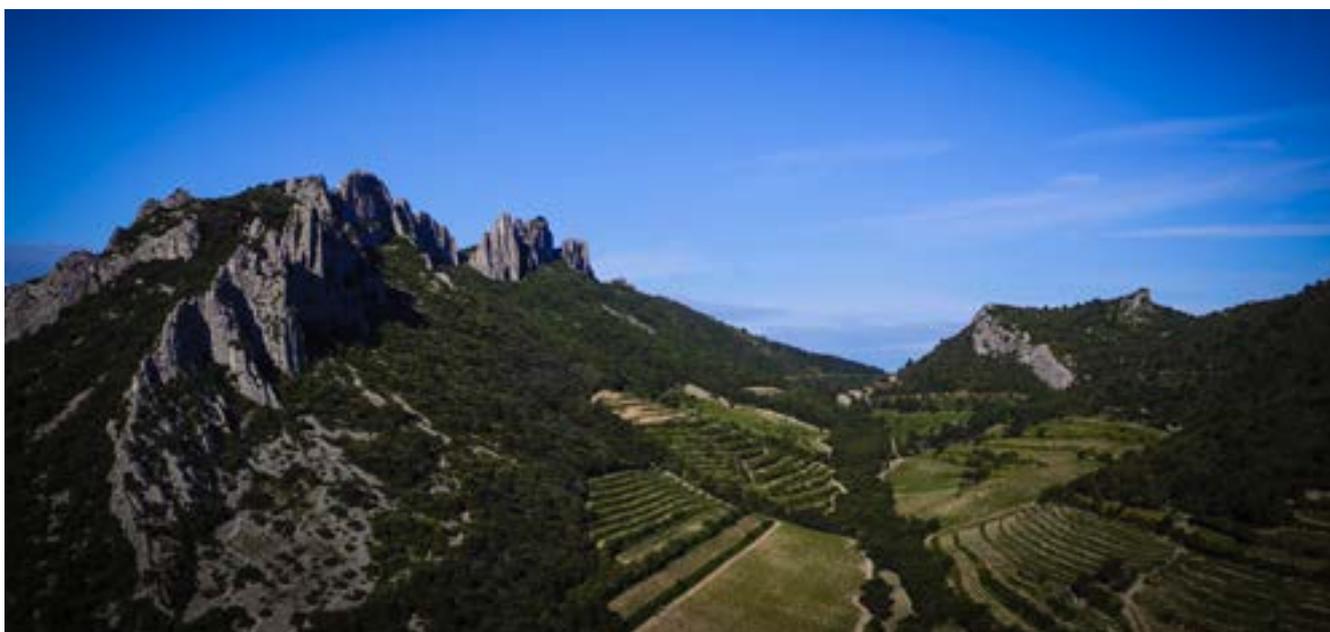
Responsable de la plantation de la vigne jusqu'au verre sur la table, tous, au sein de notre coopérative, nous nous engageons à travers plus de 40 actions au quotidien, piliers fondateurs du label Vignerons en Développement Durable: gestion des emballages, recyclage, économie des ressources naturelles, protection de l'environnement, développement de la biodiversité, soutien de nos campagnes, éco-conception des packagings...



Les trois générations de la famille Xavier et leur équipe pendant les vendanges.



Les sites de Beaume de Venise et de Vacqueyras

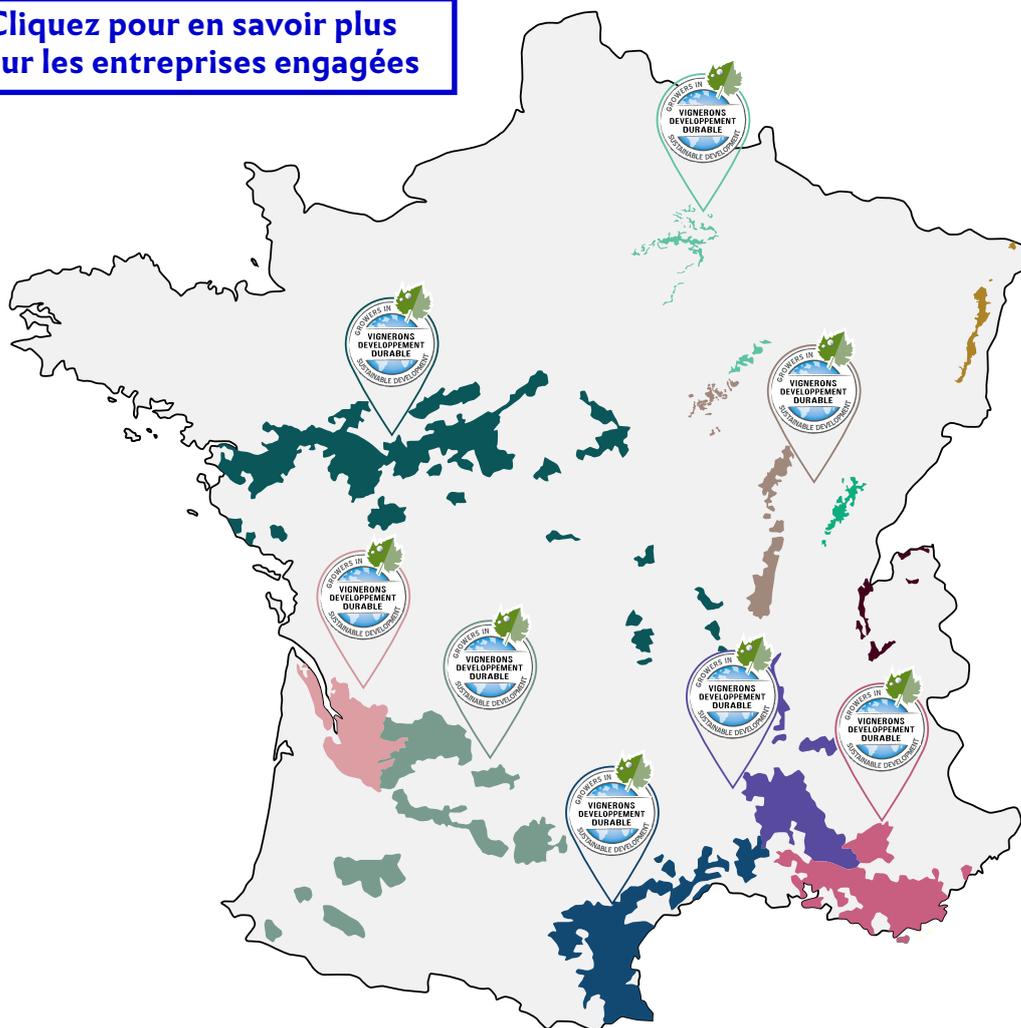


Les Dentelles de Montmirail

La carte des Adhérents



Cliquez pour en savoir plus
sur les entreprises engagées



Vallée de la Loire

Caves de la Loire, Brissac-Quincé (49)
Caves des Vins de Rabelais, Chinon (37)

Champagne

* Chassenay d'Arce, Ville-sur-Arce (10)

Bourgogne

Caves Bailly-Lapierre, Saint-Bris-le-Vineux (89)
* Cave des Hautes Côtes, Beaune (21)
Vignerons de Buxy, Buxy (71)
Cave de Lugny, Lugny (71)
* Cave de Viré, Viré (71)
Vignerons des Terres Secrètes, Prissé (71)

Vallée du Rhône

Cave de Tain, Tain l'Hermitage (26)
Cave de Die Jaillance, Die (26)
* UVCDD - Union des Vignerons des Côtes du Rhône, Tulette (26)
Vignerons du Mont Ventoux, Bédoin (84)
Rhonéa, Beaumes de Venise (84)
Vignerons de Tavel et Lirac, Tavel (30)

Provence

Domaine Isle Saint Pierre, Mas-Thibert (13)
Vignerons du Mont Sainte Victoire, Puylobier (13)
Moulin de la Roque, Le Castellet (83)
* Château Sainte Roseline, Les Arcs (83)
* Château Des Demoiselles, La Motte (83)

Languedoc Roussillon

Cave St Maurice, Saint Maurice de Cazeville (30)
Castelbarry, Montpeyroux (34)
* Vignobles du Rivesaltais, Rivesaltes (66)
Dom Brial, Baixas (66)
Sieur d'Arques, Limoux (11)
EVOC, Routier (11)

Sud-Ouest

* Caves du Marmandais, Cocumont (47)

Bordelais

* Caves de Rauzan, Rauzan (33)

* Entreprises en conversion

Les chiffres clés



39000
hectares

soit **5,2%** de la surface du vignoble français

Une surface de vigne significative

La surface de production de vigne des entreprises labellisées et en conversion s'étend sur environ 39000 hectares, soit 5,2% de la surface du vignoble français ! Un chiffre qui donne de quoi être fier, d'autant plus que le collectif est présent dans 8 des grandes régions viticoles française, soit 3 régions de plus qu'en 2018.



2,1 millions
d'hl produits

4,5% de la
production
annuelle de
vin français

Un volume de vin important

Les VDD, labellisés ou en conversion, produisent en moyenne 2,1 million d'hectolitres de vin par an, distribués en bouteilles et en vrac, dans plus de 50 pays. Tous ces vins ne sont pas porteurs du logo, mais tous ces vins sont bel et bien produits dans des entreprises engagées dans le développement durable, une réussite !



La diversité, une force

Une autre force du collectif est sa diversité : de modèles d'entreprise, de tailles d'entreprise, de produits, de modes de production, de terroirs, de modes de commercialisation, d'Histoires... Cette diversité rend le label d'autant plus représentatif de la filière. Les partages d'expérience au sein du collectif se trouvent eux aussi plus pertinents.

6100
vignerons

1200
salariés

Des VDD de plus en plus nombreux

De plus en plus d'entreprises productrices de vin rejoignent le collectif pour obtenir le label VDD. Elles étaient 10 à l'origine en 2010, 23 début 2018, et sont aujourd'hui 28 entreprises, labellisées ou en conversion. Celles-ci représentent près de 7 300 viticulteurs et salariés sur toute la France. Un poids et une représentativité qui font la force de VDD.

L'association VDD : Comment fonctionne-t-elle ?

Le Bureau

Président

Pascal Duconget (*Rhonéa*)

Vice-Présidents

Xavier Gomart (*Cave de Tain*)

Jean-Claude Lopez

(*Vignerons du Mont Sainte Victoire*)

Trésorier

André Serret (*Dom Brial*)

Secrétaire

Rémi Marlin (*Vignerons de Buxy*)

Les salariées

Depuis 2018, elles sont 2 à animer et représenter l'association.



← Iris Borrut

Responsable Développement

Communication, relations partenaires & prospects et formations

iris.borrut@v-dd.com

07 81 43 43 90

→ Céline Ragot

Directrice des Opérations

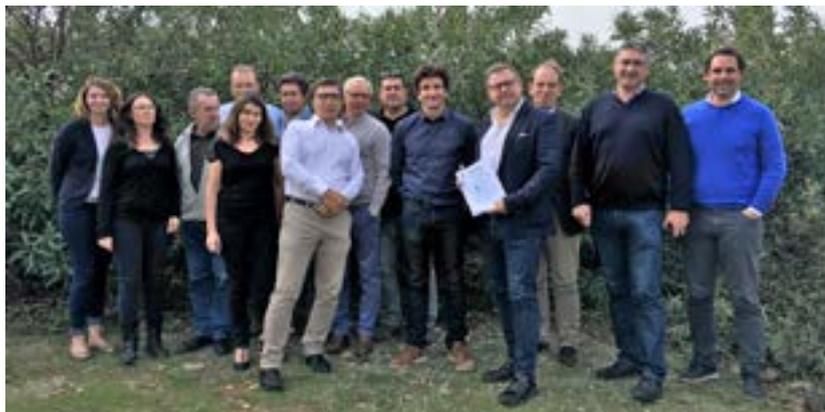
Gestion administrative et financière, dossiers techniques & relations adhérents

celine.ragot@v-dd.com

06 81 49 64 80

Le CA

L'association est dirigée par un Conseil d'Administration de 18 membres maximum, élus parmi les représentants des entreprises labellisées Vignerons en Développement Durable.



Les Référents

Les Référents sont les représentants de VDD au sein des entreprises labellisées: ils animent la démarche de Développement Durable et sont les interlocuteurs entre l'association et les salariés & viticulteurs.

Chaque entreprise adhérente à l'association désigne ses Référents: salarié(s) et viticulteur(s) (pour les caves coopératives).

Les Commissions

L'association compte 3 commissions de travail. Les réunions de ces commissions sont l'occasion d'échanger, de partager les connaissances, mais aussi de travailler pour faire progresser le label et le collectif d'entreprises labellisées.

La Commission Technique

en charge des évolutions du cahier des charges du label.

La Commission Communication

organise la communication du label, en interne et en externe.

La Commission Rencontres VDD

organise l'événement annuel majeur du collectif.

La Commission Communication, animée par Iris Borrut



Quels dossiers suivis par la Commission Technique en 2018 ?

La mise à jour du cahier des charges VDD sur la base de l'ISO 26000

Oui, Vignerons en Développement Durable a fait évoluer son cahier des charges. Mais qu'est-ce que ça change concrètement ?

Le cahier des charges

Dès début 2019, les entreprises VDD sont évaluées selon un nouveau cahier des charges, basé sur l'ISO 26000 auquel ont été intégrées toutes les spécificités originelles de VDD. L'ISO 26000 est la norme de référence pour la RSE et le développement durable, reconnue à l'international par plus de 100 pays.

C'est la Commission Technique qui a travaillé avec AFNOR Certification et ICV à cette mise à jour pendant toute l'année 2018.

Pour valider ce nouveau modèle d'évaluation :

- 3 évaluations tests ont eu lieu dans les caves de Die Jaillance, Saint Maurice et Tain, entre juin 2018 et janvier 2019.

- 2 réunions de présentation du nouveau référentiel ont été organisées, en novembre 2018 à Paris et Bordeaux, pour recueillir les avis des principales parties prenantes de la filière (producteurs, distributeurs, fournisseurs, partenaires...).

Pour accompagner la transition en douceur, l'association VDD a organisé en janvier, 2 réunions de formation de ses adhérents pour les Référents VDD d'une part et pour les directions des entreprises engagées dans la démarche d'autre part.

L'organisme évaluateur

AFNOR Certification devient l'organisme évaluateur agréé par l'association. L'ICV reste bien entendu l'organisme agréé pour les formations et l'accompagnement technique des entreprises.

Robustesse et notoriété sont renforcées grâce à ce nouveau modèle d'évaluation. Chaque adhérent a maintenant accès à une double labellisation : Vignerons en Développement Durable pour la communication globale et Engagé RSE (ISO 26000) pour renforcer la reconnaissance B to B à l'international.

La Commission Technique, animée par Céline Ragot



L'actualisation du Diagnostic Vignoble

Le Diagnostic Vignoble est l'outil développé par les Vignerons en Développement Durable pour analyser l'impact environnemental, social et économique de la viticulture. Parce que la Commission Technique veille en permanence à améliorer ses outils et ses méthodes, elle a travaillé en 2018 à la mise à jour de ce Diagnostic. Depuis novembre 2018, après plusieurs mois de travail, la nouvelle version du Diagnostic Vignoble est disponible pour l'ensemble des adhérents à l'association.

L'amélioration permanente des formations VDD

La formation VDD pour les salariés et viticulteurs est un très bon moyen de sensibiliser les acteurs aux enjeux du développement durable, mais surtout de les impliquer dans le projet d'entreprise. Il est donc essentiel que ces formations soient percutantes, en rapport avec les attentes et qu'elles intègrent des mises en situation pratiques et actuelles. Grâce aux retours des différentes formations, la Commission Technique, en lien avec l'ICV (organisme formateur agréé), veille chaque année à en améliorer le contenu.

Le partage de bonnes pratiques

En plus des Rencontres VDD, les réunions des Commissions quelles qu'elles soient, sont toujours l'occasion d'échanger sur ses expériences : « j'ai essayé ça, ça a été un succès ! Par contre, fais attention à ce point ci, tu gagneras du temps... » → des partages précieux qui font avancer le collectif plus vite !

Pour faciliter les échanges entre entreprises en dehors de ces réunions, un Annuaire de l'association a été créé dès 2016. En complément, dès 2018, la Commission Technique a initié une bibliothèque des bonnes pratiques pour répertorier les différents projets menés par les entreprises.

adelphe et les vignerons, histoire

La vigne, sa culture, ses valeurs... ne sont pas délocalisables : c'est certainement pour cela que vous, vigneron, êtes passionnément attaché à votre terroir et à sa biodiversité. Cet état d'esprit, vos consommateurs le plébiscitent : il doit être incarné et prolongé par la qualité environnementale de vos emballages. Bouteilles, bouchons, étiquettes, cartons... c'est dans ce domaine qu'Adelphé vous accompagne pour les rendre toujours plus durables, plus facilement recyclables et plus économes en ressources naturelles.

Lorsque vous vendez des produits en France, à des particuliers ou à un distributeur, vous êtes responsable de la fin de vie de leurs emballages. C'est votre Responsabilité Élargie de Producteur (REP) inscrite dans le Code de l'environnement. Adelphé vous propose, en contre partie d'une contribution financière, de gérer cette responsabilité pour vous.

2 grands avantages :

- la sérénité d'être en conformité ;
- l'assurance que vos emballages seront collectés et recyclés (ou valorisés).

COMMENT EST UTILISÉE VOTRE CONTRIBUTION ADELPHÉ ?

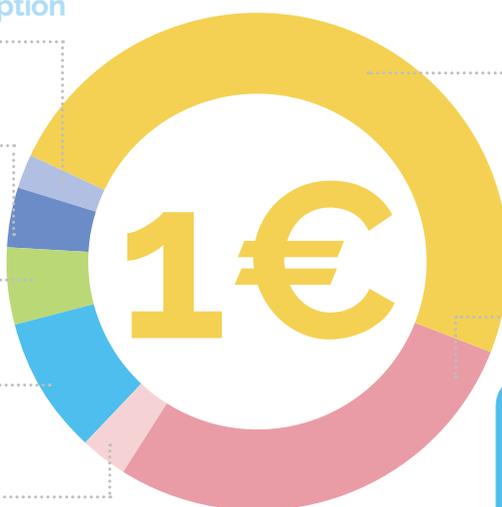
➤ 2^{cts} d'€ R&D et éco-conception

➤ 4^{cts} d'€ Sensibilisation au geste de tri

➤ 5^{cts} d'€ Qualité et fonctionnement

➤ 9^{cts} d'€ Valorisation énergétique

➤ 3^{cts} d'€ Reprise de la matière et recyclage



➤ 49^{cts} d'€ Collecte

➤ 28^{cts} d'€ Tri

ADELPHÉ, AVEC LES VIGNERONS DEPUIS 25 ANS

En 1993, le monde des Vins & Spiritueux s'associe aux verriers pour se lancer dans la grande aventure du recyclage. Dans un esprit entrepreneurial et solidaire, ils imaginent un dispositif pour assumer simplement leur Responsabilité Élargie du Producteur, en tenant compte de leur matériau majoritaire : le verre. C'est ainsi qu'Adelphé est devenu le partenaire des Vins & Spiritueux.

UNE CONTRIBUTION, DES SERVICES POUR VOUS

En tant que membre de la communauté Adelphé, vous bénéficiez gratuitement de nos services (décrits ci-dessous). 3 avantages pour vous de les utiliser :

1. Vous baissez vos coûts de production
2. Vous communiquez une image positive auprès des consommateurs
3. Vous réduisez le montant de votre contribution Adelphé

➤ Éco-concevoir

Il s'agit de prendre en compte, dès la conception, tous les impacts environnementaux de l'emballage, de l'extraction des matières premières jusqu'à sa fin de vie, en passant par la production, le transport, le recyclage... Une démarche passionnante dans laquelle Adelphé vous accompagne, avec son expertise spécifique au monde du vin.

➤ Communiquer

Le consommateur joue un rôle incontournable dans le recyclage : c'est lui qui va faire le choix de trier, ou non, sa bouteille. En apposant une consigne de tri claire directement sur l'emballage, vous l'incitez à faire le bon geste et agissez en acteur responsable. En l'utilisant, vous bénéficiez d'un bonus qui réduira votre contribution pour le recyclage.

➤ Valoriser son engagement

80 % des consommateurs attendent des produits responsables, commercialisés par des entreprises engagées. Vous faites des efforts ? Faites-le savoir ! Vous trouverez sur notre site Internet tous les outils pour bien communiquer. Vous pourrez aussi convertir le montant de votre contribution en bénéfices pour l'environnement : un chiffre qui parlera à vos consommateurs.

Pour en savoir + adelphe.fr/nos-services



d'un partenariat éco-responsable

UNE EXPERTE ADELPE À VOTRE ÉCOUTE

Constance Rerolle est votre interlocutrice dédiée. En contact régulier avec les vignerons de la France entière, elle connaît leur quotidien : durant 25 ans, elle a dirigé aux côtés de sa sœur le domaine viticole familial. Elle nous raconte son quotidien.

Quelle est votre mission auprès des vignerons ?

Je les aide dans leurs démarches liées à la REP (déclaration, attestation...) et leur propose des solutions pour réduire l'impact environnemental de leurs emballages. Cela leur permet d'être en conformité avec la réglementation et de répondre à une attente forte de leurs consommateurs.

Grâce à leur contribution financière, nous avons relevé de grands défis. Le taux de recyclage du verre en est un bon exemple : il est de 85 %, en tête de tous les matériaux ! Les vignerons peuvent être fiers de leur adhésion à Adelphe, c'est un engagement éco-citoyen qu'ils doivent faire connaître à tous leurs clients. Chaque contribution est importante !



« Ma mission est un succès lorsque le vigneron ne voit plus sa contribution uniquement comme une obligation mais comme un geste éco-citoyen et une opportunité de minimiser son impact sur l'environnement. »

Comment accompagnez-vous les entreprises viticoles ?

De l'éco-conception des emballages à la communication responsable, nous leur proposons plusieurs niveaux de services. Par exemple, nous avons créé cette année la nouvelle application FEEL : elle leur permet de réaliser en 15 minutes le diagnostic éco-conception de leurs emballages, avec à la clé une check-list pour mettre en place facilement des actions concrètes !

Nous les incitons aussi à utiliser le marquage Info-Tri sur leurs emballages parce que le recyclage n'est effectif que si le consommateur fait le tri. Nous proposons également toute l'année des formations en ligne, des newsletters sur l'actualité de la filière et de la réglementation en constante évolution... Il y a beaucoup à faire, on ne changera pas tout en un jour, mais le chemin est passionnant !



Cette application intelligente et pédagogique vous permet de réaliser en 15 minutes un diagnostic éco-conception de vos emballages.

À TÉLÉCHARGER SUR adelphe.fr

LA RECYCLABILITÉ DU BAG-IN-BOX : ON Y TRAVAILLE

Il représente aujourd'hui 38% des ventes de vin en France et cette proportion tend à augmenter. Si le carton se recycle, ce n'est pas le cas de la poche plastique. C'est pourquoi, Adelphe a initié un groupe de travail avec des conditionneurs, des représentants des filières de matériaux et des fabricants. Son objectif : proposer aux vignerons des BIB éco-conçus et facilement recyclables. Ces travaux aboutiront au lancement d'appels à projet d'ici la fin de l'année.



Contactez-nous

 entreprises@adelphe.fr

 0 809 108 108
service gratuit + prix appel

Suivez-nous

 [You Tube](https://www.linkedin.com/company/adelphe)
 @Adelphe_fr

Abonnez-vous !

 Suivez l'actualité de vos emballages avec l'Eco-News sur www.adelphe.fr

ADELPE, PARTENAIRE DE VDD



Vous avez été sollicité par l'association nationale pour profiter d'un diagnostic de votre système d'emballage. Rhonéa a ainsi bénéficié de l'intervention d'un expert Adelphe : réduction à la source, optimisation de la logistique... Plusieurs pistes ont été identifiées. À la clé : des économies pour l'entreprise et des bénéfices pour l'environnement ! La restitution de ces bonnes pratiques se fera lors de la commission technique qui aura lieu en mai prochain.

Retour sur les Rencontres VDD 2018

Les 8 & 9 mars 2018, les vignerons de Dom Brial (Pyrénées Orientales) accueillent l'événement incontournable de l'association: les Rencontres VDD. Avec 180 participants au compteur, représentant 25 entreprises, la 5^{ème} édition des Rencontres VDD a encore battu un record par rapport aux éditions précédentes.



 [Cliquez pour regarder le film des Rencontres VDD 2018](#)



Les témoignages inter-filières

Sens et intérêt de la RSE, par Sébastien Conan, Groupe Ecocert: "Pourquoi avez-vous eu raison de vous engager dans Vignerons en Développement Durable?"

Présentation de **Bleu Blanc Cœur**, par Flore Millet: "Une démarche d'intérêt nutritionnel et environnemental".

Présentation et témoignage de **Demain la Terre**, par Marc De Nale et François Bes: "Des producteurs de fruits et légumes engagés pour une agriculture responsable".

Démarche RSE du chocolatier **Cémoi**, par Joaquin Munoz: "Le pari d'une filière durable de cacao".



Toutes les présentations projetées, les comptes rendus et les photos sont disponibles sur l'Espace Pro de v-dd.com (intranet réservé aux personnes impliquées dans l'association). **Rapprochez-vous de votre Référent VDD pour obtenir ces documents! Retrouvez aussi le 1^{er} numéro du VDD Mag et la vidéo des Rencontres 2018!**

“Intervenants passionnés, échanges et partages en toute convivialité: la recette des Rencontres VDD!”



Les tables rondes thématiques

Solutions alternatives de vinification: vins sans soufre & bioprotection, entre innovation et maîtrise œnologique, par Noël Laurens, Groupe ICV + témoignage de la Cave de Lugny.

Drones et agriculture de précision: présentation et démonstration, par Henri Borreill et Christophe Puerto, Exametrics.

L'importance du sol au vignoble: intervention de Jean-Pierre Sarthou, enseignant chercheur à l'École nationale supérieure agronomique de Toulouse et témoignage de Mathieu Bernies, viticulteur à la Cave du Razès.

L'intérêt des haies viticoles pour l'eau, la biodiversité, le paysage... par Fabien Liagre, Agrooof.

Le rôle des réseaux sociaux, par Mickaël Despesse, Startéo: pourquoi y être et comment? Avec l'exemple de Jaillance.



La Commission Rencontres 2018



Quelles sont les actualités de la Commission Communication ?

La Commission communication suit de manière récurrente plusieurs dossiers : newsletter, partenariat avec Viti, communication presse et web, relations partenaires...

2018 a été marquée par la participation de VDD à plusieurs événements grand public et professionnels : dégustation thématique mon-viti sur le Vinitech, participation au Wine Paris, témoignages en colloques afin de présenter le label et les exemples d'action mises en place dans les entreprises labellisées... ainsi que de nombreux événements avec le Collectif Troisième Voie, présenté en page 17.

Un accompagnement sur la stratégie de communication auprès des consommateurs

Trouver les bons mots, justes et simples, pour expliquer le panel de ce que font les Vignerons en Développement Durable, là est tout l'enjeu de la communication auprès des consommateurs. L'association s'est faite accompagner afin de mener ce dossier stratégique. Une vaste étude quantitative menée auprès de 1000 consommateurs puis une étude qualitative auprès de plus petits groupes, ont permis de dégager de grands axes de travail. Les travaux sont très bien avancés et l'heure est à la finalisation de la charte graphique et des conditions d'utilisation du label. Le déploiement de cette nouvelle plateforme de communication aura lieu une fois le travail sur le cahier des charges vignoble finalisé.

VDD Info, le groupe WhatsApp des VDD

Echanges d'actus et veille sur la filière et le développement durable, événements à ne pas louper, idées et bonnes pratiques RSE... Ce groupe est ouvert à tous les VDD souhaitant partager en temps réel. Pour nous rejoindre, écrivez à Iris qui vous ajoutera au groupe : 07 81 43 43 90 ou iris.borrut@v-dd.com

Plateforme RSE et labels sectoriels : VDD sélectionné par France Stratégie !

France Stratégie est un organisme de réflexion et de concertation rattaché au Premier ministre, et chargé d'adresser des recommandations aux pouvoirs publics et aux fédérations professionnelles.

Cet organisme a été mandaté pour mener un projet d'expérimentation sur les labels

RSE, appelé Plateforme RSE. Ce projet a pour objectifs de :

- étudier les référentiels de labels RSE sélectionnés ;
- évaluer leur apport aux entreprises labellisées ;
- faire des recommandations à l'Etat, en vue de favoriser les pratiques et labels exemplaires

Vignerons en Développement Durable a pris part depuis près d'un an à ce projet. Une très belle opportunité pour communiquer et faire davantage connaître le label auprès des institutions.

Le dépliant de communication est à jour

6100 vignerons, 1200 salariés, 39 000 ha de vignes... Le Collectif VDD grandit, et ses chiffres clés grandissent avec lui ! Le petit guide à l'usage des viticulteurs et salariés des caves VDD, qui fonctionne également très bien pour expliquer la démarche à vos clients, a donc été mis à jour avec les derniers chiffres, ré-imprimé et distribué aux adhérents.

Le Collectif de la Troisième Voie poursuit ses travaux



Le 18 juin 2018, le Collectif de la Troisième Voie des filières agricoles responsables était lancé sous l'impulsion de 4 structures (Association Demain la Terre, Association Bleu-Blanc-Coeur, le GIE de Filière CRC®, et l'Association Vignerons en Développement Durable) Une ambition forte était alors affichée : faire clairement émerger et structurer la troisième voie, où les producteurs de chaque filière agricole travaillent dans une même logique de responsabilité environnementale, économique, sociale et sociétale.

Car aujourd'hui, il n'existe pas UNE agriculture, mais DES agricultures, plurielles et diverses qui coexistent. Ces filières de la 3^{ème} voie fédèrent déjà plus de 10 000 agriculteurs et éleveurs en France et produisent déjà chaque jour des aliments sains, sûrs et durables ! Le Collectif de la Troisième Voie n'a eu de cesse au cours des 9 mois écoulés de se structurer avec les quatre grands chantiers suivants :

Groupe de travail RSE/filière

Ce groupe de travail a mis en exergue des chantiers communs (dans les domaines de l'environnement, du sociétal, de l'économie ou encore de nos modèles de gouvernance collective et collaborative...) où il est possible de partager des expériences, des savoir-faire et aussi d'agrèger et de chiffrer des valeurs d'impacts liées à l'action du Collectif.

Groupe de travail biodiversité

Ainsi, le groupe de travail « Biodiversité » a abouti à la consolidation d'un premier indicateur agrègant les impacts de chacune des structures actuel-



RDV à l'Élysée en décembre 2018, avec Mme Bourolleau, Conseillère Agriculture du Président

“Le Collectif de la 3^{ème} voie fédère déjà plus de 10 000 agriculteurs et éleveurs en France

lement engagées dans le Collectif de la 3^{ème} voie. En cumulant leurs actions en faveur de la biodiversité, les membres du

Collectif annoncent aujourd'hui avoir contribué à l'implantation en France, en 2018, de plus de 46.000 hectares de Surfaces dites d'Intérêt Ecologique (SIE). Ce groupe de travail poursuit ses travaux et se fixe comme objectif de mesurer désormais l'impact de ses pratiques sur le réchauffement climatique ou encore la préservation de la ressource en eau.

Reconnaissance du collectif

Le Collectif a également œuvré cette année pour faire connaître son action et faire reconnaître son périmètre et la légitimité de la 3^{ème} voie auprès des acteurs des filières agricoles et agro-alimentaires, des institutions, d'ONG ou encore de l'administration. A l'heure du bilan des États Généraux de l'Alimentation, les filières agricoles

responsables font aujourd'hui référence. Elles répondent aux attentes sociétales avec une logique filière, des obligations de résultats et des engagements RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises). Le Collectif a d'ailleurs été reçu à l'Élysée par Mme Audrey Bourolleau, Conseillère agricole de M. le Président de la République ; et aussi par le cabinet de M. Le Ministre de l'Agriculture.

Promotion et communication

Le Collectif a également entamé des réflexions afin d'étudier la place que peuvent avoir les produits issus de la troisième voie dans les différents canaux de distribution. Une tranche de pain, un morceau de viande et quelques légumes agrémentés d'un verre de vin : la création d'un repas de la troisième voie est plus que jamais d'actualité !

Une tranche de pain, un morceau de viande et quelques légumes agrémentés d'un verre de vin : la création d'un repas de la troisième voie est plus que jamais d'actualité !

Domaine Isle Saint Pierre, premier domaine labellisé VDD

Félicitations au domaine Isle Saint Pierre et bienvenue parmi les entreprises labellisées!



Situé au cœur du Parc de Camargue en bordure du Rhône, ce domaine de 200 hectares employant 9 salariés a rejoint l'association en 2017. Avec sa récente labellisation, l'Isle Saint Pierre devient en 2018 la première cave particulière labellisée VDD.

Laure Aulner, référente VDD pour le domaine Isle Saint Pierre, témoigne: «La démarche Vignerons Développement Durable nous permet de mettre en valeur l'équilibre et l'harmonie entre nature et viticulture que nous cherchons à obtenir. Améliorer de façon continue nos performances, en matière de sécurité, de préservation de la santé et du bien-être de nos collaborateurs sont des préoccupations permanentes et absolues à tous les niveaux de l'entreprise.»

Historiquement constituée de caves coopératives, l'association VDD est pleinement ouverte aux domaines particuliers. Elle souhaite en effet accueillir toutes typologies de producteurs de vins, afin d'être la plus représentative possible de la filière en France. Cette première labellisation est très encourageante puisqu'elle valide que le cahier des charges VDD est bien adaptable à tous types de structures: domaines particuliers, caves coopératives, unions.

Un premier domaine qui rentre donc au Conseil d'Administration de l'association VDD et qui, au vu des entreprises en conversion, devrait être rejoint en 2019 par d'autres caves particulières!

Ils ont rejoint le collectif



2016

2017

2018

En conversion

Château des Demoiselles
octobre 16

Château Sainte Roseline
octobre 16

Union des Vignerons des Côtes du Rhône
janvier 17

Cave des Hautes Côtes
octobre 17

Chassenay d'Arce
avril 18

Caves de Rauzan
juillet 18

Caves du Marmandais
juillet 18

Cave de Viré
juillet 18

Vignobles du Rivesaltais,
février 19

LES VINS RESPONSABLES

ONT LE VENT EN POUPE ET LA BOUTEILLE EN VERRE EST LEUR MEILLEURE ALLIÉE.



Plus de **9 distributeurs sur 10** se disent sensibles aux démarches responsables en viticulture.



Les consommateurs sont sensibles à la présence d'un label responsable ou durable.
35% connaissent le label Vignerons Développement Durable.



63% des professionnels attendent que la démarche responsable soit véhiculée par le produit (label, emballage)

Les professionnels attendent de l'emballage d'un vin responsable qu'il soit :



Issu d'une production française



Recyclable à 100%



Évite le suremballage

Étude menée du 6 juin au 10 juillet 2018 pour Verallia auprès de 185 professionnels de la distribution et de 1000 consommateurs représentatifs de la population française.

Pour toute question ou demande d'information complémentaire, contactez la société Verallia :

marketing.veralliafrance@verallia.com

Témoignages d'entreprises engagées

Qu'ils soient labellisés ou en conversion, les Vignerons en Développement Durable ont tous mis en place un grand nombre d'actions de développement durable. L'inventaire exhaustif serait impossible mais, si nous commençons par quelques exemples d'actions ?



Développer le foncier avec des solutions diversifiées



A l'image de nombreuses structures coopératives, une des volontés majeures de notre Cave est d'assurer la pérennité des exploitations adhérentes et de maintenir, voire développer nos surfaces viticoles grâce à différents leviers d'action.

Ainsi, le renouvellement des générations (et donc le maintien du potentiel de production) est une préoccupation constante et l'assise foncière, une clé essentielle dans la gestion de notre Cave.

Ce constat réalisé, les Vignerons de Tavel et Lirac ont fait le choix de s'impliquer dans ces questions foncières depuis plusieurs années. Afin de soutenir nos adhérents à s'installer, à s'agrandir ou à transmettre leurs exploitations, nous avons mis en œuvre différentes solutions d'accès au foncier: **mise en relation** entre adhérents acquéreurs et vendeurs, **appui technique et humain**, et enfin **signature en 2015 d'une convention-cadre avec la SAFER Occitanie**, portant sur le stockage et le portage du foncier. A ce jour, près de 6 ha d'AOP Tavel ont pu ainsi bénéficier de cette convention et intégrer le capital foncier de nos adhérents.

C'est dans ce cadre que nous avons choisi aujourd'hui d'actionner un nouveau levier: nous inscrire dans

une démarche d'achat et **devenir propriétaires de vignes**. L'objectif est de **confier, via un fermage, la gestion de ces parcelles à nos adhérents**. La Cave finance cet achat (emprunt sur 20 ans) et sécurise cette charge financière par les fermages versés mais aussi par le surcroît de chiffre d'affaires généré par ces nouveaux volumes.

A ce jour, une dizaine d'adhérents ont fait acte de candidature et se déclarent intéressés par ces fermages.

Cette acquisition permettra à notre Cave, qui a fusionné en janvier 2018 avec la Cave de Lirac, de souder durablement par ce projet foncier commun cette nouvelle alliance et d'offrir indistinctement à nos adhérents une possibilité de développement économique inédit.

“L'acquisition porte sur 10 ha d'AOP Tavel conduits en Bio.



Vignerons de Tavel & Lirac

Fusion des caves de Tavel et Lirac en 2018 (Gard)



depuis **2016**



36 000
hectolitres



800
hectares



80% conditionné
20% vrac
50% GD, 20% export,
15% trad, 10% directe



90 viticulteurs
22 salariés
CA: 9 M

En 2019 Rhonéa pousse le bouchon un peu plus loin!



Dans une volonté de progresser dans l'éco-conception de ses packagings, en 2019 Rhonéa opte pour un modèle synthétique et bio-sourcé, 100% durable.

Au sein de la coopérative, nous sommes organisés en commissions d'achat qui réunissent plusieurs départements de l'entreprise en fonction de la typologie d'achat. Gérées de manière transversale, ces commissions assurent une complète transparence et répondent aux besoins spécifiques de plusieurs départements comme le service Vignes & Vins, le Marketing ou la Qualité.

Après une collaboration avec des imprimeurs certifiés PEFC, l'utilisation de colle naturelle pour nos étiquettes, la conception de bouteilles gravées allégées, nous poursuivons nos innovations en optimisant de nouveau nos emballages en optant pour la sélection d'un bouchon durable.

Les bouchons Nomacorc SmartGreen, de l'Entreprise Vinventions, sont fabriqués à partir de **matières premières durables, renouvelables, recyclables et biosourcées** (dérivées de la canne à sucre).

Ces bouchons se distinguent par une empreinte carbone la plus faible du marché. Leur fabrication garantit un vin sans risque de TCA ou de défauts. Leur conception unique octroie au vin un apport d'oxygène homogène et contrôlé pour un vieillissement optimal.

Ce nouveau partenaire répond à nos engagements écologiques tout en permettant de préserver et garantir la qualité de nos vins. Pas de coût supplémentaire notable à l'issue de ce projet, cette catégorie de bouchage est aujourd'hui alignée sur les prix de marchés. Le Nomacorc Smartgreen vient donc sceller le millésime 2018 chez Rhonéa pour près de 2 millions de bouteilles (30% des vins commercialisés), principalement pour les AOP de type Côtes-du-Rhône, Ventoux, IGP Vaucluse et nos vins sans sulfites ajoutés.

Et parce que nous poussons toujours le bouchon un peu plus loin... La commission achat a demandé à Vinventions de travailler en R&D sur la possibilité d'élaborer ce type de bouchage à partir de marc de raisin pour remplacer la canne à sucre.

“Double gain dans ce projet : un sourcing local et un pas de plus dans l'économie circulaire !”



Rhonéa

Fusion des caves de Vacqueyras et de Beaufort de Venise en 2015 (Vaucluse)

 **70 000**
hectolitres

 **2000**
hectares

 **85% conditionné**
15% vrac
On & Off Trade
France & Export

 **163 viticulteurs**
80 salariés
CA : 32 M

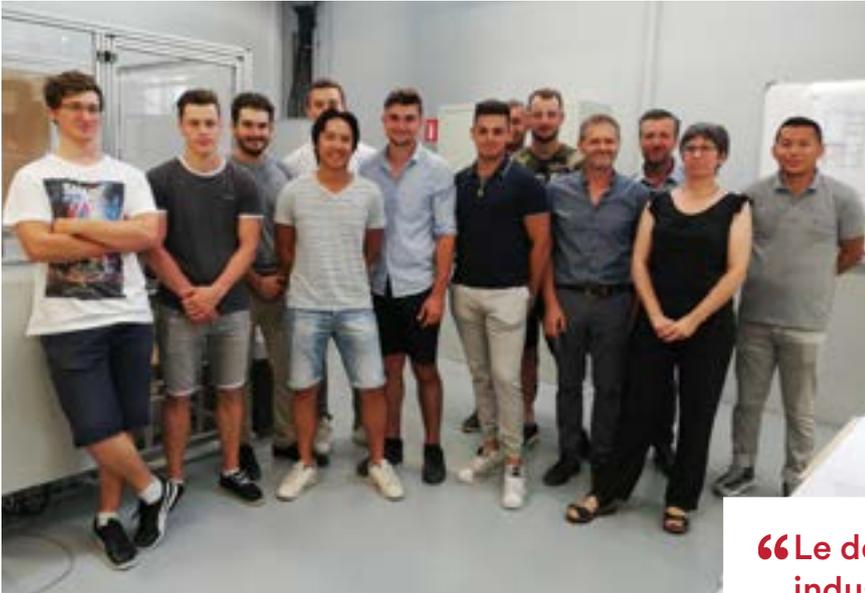


depuis
2010

Miser sur les jeunes talents pour programmer un robot palettiseur



Les Vignerons du Mont Ventoux



Pour la programmation et le déploiement de son nouveau robot palettiseur de bag in box, la cave a fait confiance aux élèves de BTS CRCA du lycée FABRE de Carpentras.

Pourquoi?

Cela faisait longtemps que nous souhaitions instaurer un partenariat dans le cadre d'un projet pédagogique avec le lycée voisin.

Comment?

Par le biais d'un étudiant qui recherchait un stage, nous sommes rentrés

en contact avec des enseignants en charge des classes de BTS. La direction technique a expliqué son souhait de réaliser un partenariat avec le lycée dans le cadre d'un projet commun, les enseignants ont immédiatement été intéressés. Une visite du site a été organisée et les pistes d'études potentielles ont été présentées. Le projet de palettisation des bag in box a été retenu car il présentait pour les étudiants à la fois un cas concret de résolution de problématique de productivité en entreprise et leur permettait de se former sur les dernières technologies (programmation robotique).

Les difficultés

Le planning de déploiement du projet doit être en adéquation avec les périodes scolaires et les cycles étudiants. Il faut donc s'y prendre bien à l'avance et ne pas être pressé.

Les coûts

L'étude étant prise en charge par le lycée, la cave a simplement mis son personnel technique à disposition durant une demi-journée pour valider le cahier des charges avec les étudiants et leurs enseignants, ainsi que deux heures pour la présentation du projet

en fin d'année. Les coûts sont essentiellement liés à l'achat du robot et aux dispositifs de sécurité associés.

“Le déploiement industriel par les étudiants de la seconde promotion dans nos locaux est planifié pour le deuxième semestre 2019

Résultats

À ce jour, la programmation du robot a été réalisée par les étudiants en travaillant à l'échelle 1/3. Le déploiement industriel dans nos locaux est planifié sur le second semestre 2019 et sera réalisé par les étudiants de la promotion suivante; avec une présentation finale du projet opérationnel courant juin 2020. Par ailleurs, bonne nouvelle pour l'employabilité des étudiants de la première promotion: 80% d'entre eux ont trouvé un emploi avant même la fin de leur cursus.

Les Vignerons du Mont Ventoux

Cave coopérative créée en 1924, à Bedoin (Vaucluse)



depuis

2010



40 000
hectolitres



1 000
hectares



78% conditionné
22% vrac
60% GD



93 viticulteurs
27 salariés
CA: 9 M

Une consommation plus durable des films de palettisation



En 2014, dans le cadre de l'action de prévention des emballages menée par Adelphe, Jaillance entreprit d'optimiser sa consommation de film de palettisation.

A cette époque, un film d'une épaisseur de 17 microns était alors utilisé. Il fut préconisé par Adelphe de passer sur un film pré-étiré de 9 microns, ceci permettant un meilleur filmage des palettes et une économie importante.

En 2016, les premiers essais furent réalisés. Ces derniers étant concluants, le service technique de Jaillance a donc adopté ce nouveau film.

En 2018, le bilan est donc vraiment positif:

- Cela a permis une meilleure tenue des palettes en général;
- L'économie de ressources est réelle: la consommation a été nettement réduite, en passant de 310 g à 133 g pour le nouveau film;
- Bien que le nouveau film soit un peu plus cher, le gain économique a été estimé à 1 500€/an, soit 10% sur le prix final du produit.

Cette campagne faite par Adelphe pour faire un diagnostic « prévention des emballages » a indiqué qu'il existait déjà une forte motivation de la part de Jaillance de s'impliquer dans une démarche d'éco-conception, et dans

une vraie volonté de réduire les quantités d'emballages mises sur le marché.

La seule piste importante qu'il restait à améliorer était ce film de palettisation, car la société avait déjà entrepris différentes actions d'optimisation, telles que:

- Le passage sur des bouteilles Champenoises/Bourgogne/Bordeaux allégées (sachant qu'historiquement, Jaillance a toujours eu des bouteilles allégées à 775g.
- L'utilisation de carton en cannelure type « R » permettant un gain d'épais-

seur tout en conservant la solidité (action qui a permis d'économiser 15 camions par an en livraison).

- Le nouveau carton d'expédition des bouteilles à l'unité permettant la suppression du calage polystyrène.

Toutes ces bonnes pratiques entreprises par Jaillance s'inscrivent dans une démarche globale de progression constante dans la gestion durable de ses ressources.

“Le nouveau film utilisé permet des économies de plus de 2T de matière et 1500€ par an



Cave de Die Jaillance

Cave coopérative créée en 1950 à Die (Drôme)



depuis
2009

 **68 000**
hectolitres

 **1160**
hectares

 **100% conditionné**
71% GD
14% trad
15% export

 **213 viticulteurs**
111 salariés
CA : 19 M

Gain d'espace, de sécurité et de confort de travail avec de nouveaux racks



Au pied de la célèbre colline de l'Hermitage, la Cave de Tain l'Hermitage produit 5 crus septentrionaux: Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Cornas et Saint-Péray, et des IGP Collines Rhodaniennes, sur une diversité de terroirs.

Certifiée VDD dès 2009, elle est l'une des caves pionnières du collectif VDD et compte près de 260 adhérents. Des coopérateurs qui, pour la plupart, sont aussi arboriculteurs.

Afin de mieux répondre aux évolutions de ses marchés, la Cave de Tain a lancé un projet de réaménagement de la zone stockage produits finis et de la zone picking.

L'objectif principal était d'optimiser la place de stockage mais également d'améliorer les conditions de travail des caristes, en leur assurant plus de sécurité et moins de manipulation des palettes.

Un groupe de travail s'est mis en place pour définir les besoins mais également prendre en compte les contraintes (bâtiment déjà existant, travaux à réaliser en période d'activité, nouvelle technologie pour les opérateurs).

Des visites dans des entreprises extérieures ont été réalisées pour appréhender les différentes technologies proposées.

Afin de réaliser ce projet, la Cave de Tain a fait appel à l'entreprise Mecalux, qui s'est occupé de démonter et de

recupérer les anciens racks pour qu'ils aient une seconde vie, mais également de mettre en place les nouveaux racks.

Les bénéfices de ce projet sont multiples, notamment avec une augmentation de stockage palette de +10% (stockage de 1092 palettes au lieu de 976 palettes), un gain de temps de travail et donc une augmentation du confort de travail pour les opérateurs tout en assurant leur sécurité.



«Dominique: «Un gain de temps, d'espace et de confort de travail !»



Cave de Tain

Cave coopérative créée en 1933 à Tain l'Hermitage (Drôme)



depuis
2009



45 000
hectolitres



985
hectares



90% conditionné
Circuits traditionnels,
ventes directes,
grands comptes, GMS,
en France et à l'export



260 viticulteurs
78 salariés
CA : 28 M

En faveur du patrimoine!



Les Vignerons des Terres Secrètes lancent deux cuvées au profit de la restauration du patrimoine sud-bourguignon.

En partenariat avec la Fondation du Patrimoine et les Ecuries de Chaumont situées à Saint-Bonnet-de-Joux (71) - les Vignerons des Terres Secrètes ont conçu deux cuvées spéciales en Saint-Véran Croix de Montceau (2040 bouteilles) et en Mâcon Pierreclos (510 bouteilles). Pour chaque achat de ces cuvées le client soutient la restauration des Ecuries de Chaumont à hauteur de 0,50€ par bouteille, les Vignerons des Terres Secrètes s'engagent quant à eux à doubler cette somme. Au total 1,50€ par bouteille vendue est reversé à la Fondation du Patrimoine.

Les Ecuries de Chaumont

Au cœur du magnifique bois de Chaumont- aux portes du Charolais à 50 km à l'ouest de Mâcon- les écuries, situées à l'entrée du parc du domaine de Chaumont-Laguiche demeurent l'édifice le plus remarquable de l'ensemble. Elles furent érigées au XVII^{ème} siècle par l'architecte du roi. Classées Monument Historique dès 1982, elles figurent parmi les plus grandes écuries privées d'Ancien Régime. Leur agencement intérieur, reprenant le traité de Léonard de Vinci, en font les plus italiennes des écuries françaises. Ce bâtiment est aujourd'hui intégré dans la Mission Bern pour la sauvegarde du Patrimoine.

**1,50€ par bouteille
vendue reversés pour
la préservation des
écuries de Chaumont**



Vignerons des Terres Secrètes

Cave coopérative créée en 1928, à Prissé (Saône-et-Loire)



depuis
2013



60 000
hectolitres



900
hectares



90% conditionné
10% vrac
40% export, 30% GD,
20% trad et directe



160 viticulteurs
29 salariés
CA : 26 M

Avec le Domaine de la Croix Salain, la Cave de Lugny s'engage dans l'Agriculture biologique

CAVE DE LUGNY

Au cœur du Chardonnay

Depuis 1926



Créé par 18 coopérateurs de la cave, le Domaine de la Croix Salain se donne pour objectif de lancer, dès 2020, son premier Mâcon-Villages certifié AB.

Un projet que la cave de Lugny, à l'écoute de ses adhérents, a encouragé dès septembre 2017 par la création d'un GIEE (Groupement d'Intérêt Economique et Environnemental), qui permet des échanges d'idées et de pratiques.

Ainsi, les viticulteurs concernés ont pu progressivement :

- Mutualiser les parcelles de leur choix, les achats de matériel
- Se former à ce nouveau mode de culture en collaboration avec la Chambre d'Agriculture
- Mener des essais communs dans le vignoble (implantation de céréales en couvert végétal, essai d'outils de travail du sol...)

Au début du projet, 10 hectares de l'appellation Mâcon-Villages ont été sélectionnées parmi les différents terroirs de la Cave pour leurs qualités (faible exposition naturelle aux maladies, vignes bien exposées...). La Cave de Lugny a opté pour la vinification sans sulfite.

Au total, 22 co-gérants sont engagés dans la structure, pour un domaine de 15 ha. D'autres producteurs de la Cave, convaincus par le projet, devraient rejoindre le collectif et engager des parcelles supplémentaires.

La gestion de ce domaine collectif nécessite une organisation toute particulière.

En effet, en période de repos végétatif, une réunion mensuelle est organisée afin de faire le point sur la saison passée (traçabilité, performance, résultats d'essais, etc.), parler commercialisation, évolution des techniques, points à améliorer et rémunération des co-gérants.

« Au total 22 co-gérants engagés dans la structure, pour un domaine de 15 ha »

En période végétatif, en plus des rencontres mensuelles, un rendez-vous hebdomadaire est mis en place afin de faire le point sur l'évolution de la végétation, des maladies et de l'entretien des sols. Des échanges qui rassurent tous les co-gérants et qui là aussi font progresser tout le groupe.

La mise en place de ce domaine permet d'expérimenter la culture de la vigne en bio en toute sécurité, mais aussi de fédérer nos adhérents autour d'un projet novateur qui répond parfaitement à notre démarche « Vignerons Développement Durable ».

Nous avons dégusté notre première cuvée « en conversion » avec tous nos collègues coopérateurs : c'est excellent !



Cave de Lugny

Cave coopérative créée en 1926 à Lugny (Saône-et-Loire)



depuis

2014

77 000
hectolitres



1295
hectares



63% conditionné
35% GD
19% autre
France et 46% export



198 viticulteurs
52 salariés
CA : 35 M

Planter 1 arbre pour 10 ha de vigne



La biodiversité constitue une richesse héritée du passé. S'inscrire dans une volonté de prise en compte de celle-ci, c'est être en cohérence avec notre démarche de Développement Durable dont la biodiversité est un des éléments clés.

En 2014, la cave a réalisé un inventaire de la biodiversité sur son territoire

avec le Conservatoire des Espaces Naturels Régional (CENR). Ce diagnostic a concerné 120 parcelles exploitées par 5 viticulteurs, représentatives de la richesse des terroirs de la Côte Chalonnaise, du nord du mâconnais et de l'appellation Montagny et de l'hétérogénéité des structures et des pratiques de l'ensemble des associés coopérateurs de la cave.

Les pistes d'action étant le maintien ou le retour d'une biodiversité à l'échelle des parcelles, à l'échelle du paysage

et à l'échelle du vignoble, l'opération « 1 arbre pour 10 ha de vignes » a été initiée durant l'automne 2017, l'objectif étant de planter un arbre par tranche de 10 ha de vignes.

Pour donner à cette action une dimension sociale/sociétale afin qu'elle s'inscrive complètement dans notre démarche de développement durable, nous avons fait appel au lycée de l'horticulture et du paysage de Tournus.

Plus de 120 arbres plantés en mars 2018 en faveur de la biodiversité

Ensemble nous avons construit un projet réfléchi, grâce à leurs conseils au niveau du choix des espèces et sur les lieux optimaux d'implantation. Cela a également permis de créer un support pédagogique pour le lycée horticole.

Les arbres isolés sont extrêmement favorables à la biodiversité, ce sont des éléments structurant le paysage, et favorisant les transits et refuges d'espèces sauvages.

121 arbres ont ainsi été commandés et livrés à la cave par le chef d'exploitation du lycée de l'horticulture et le professeur en charge du projet pédagogique en mars 2018. 45 associés coopérateurs des Vignerons de Buxy ont ainsi par cette action collective durable amélioré l'inventaire initial réalisé sur la flore et donc sur la fréquentation de la faune.



Vignerons de Buxy

Cave coopérative créée en 1931 à Buxy (Saône-et-Loire)



depuis **2013**

 **65 500**
hectolitres

 **1123**
hectares

 **90% conditionné**
20% export
40% GD
25% trad et 10% directe

 **224 viticulteurs**
42 salariés
CA : 38 M

L'éco-bouteille allège l'impact sur les ressources naturelles



À la Cave des Hautes Côtes, nous aussi nous voulons contribuer à la protection de l'environnement et cherchons à réduire notre impact écologique.

Les actions menées ne se font pas que dans les vignes des coopérateurs puisqu'au sein de la cave nous oeuvrons aussi dans ce sens.

De la vigne au vin, nous réfléchissons à adopter une démarche éco-responsable qui s'inscrit durablement. Notre objectif est d'obtenir la certification Vignerons en Développement Durable d'ici la fin du premier semestre 2019, pour récompenser tous les efforts entrepris depuis quelques années.

Sur la chaîne d'emballage on assiste à une petite révolution : les éco-bouteilles.

Qu'est-ce que c'est ?

Les éco-bouteilles sont des bouteilles éco-conçues par nos fournisseurs. Plus légères (moins 65 à 120g par bouteille, suivant les formats), elles sont fabriquées avec moins de verre, tout en gardant leur critère de qualité et d'esthétisme.

Qu'est-ce que cela change concrètement ?

Pour le consommateur, pas grand-chose, si ce n'est qu'il fait un petit geste pour l'environnement. En effet, les caractéristiques de la bouteille en termes de qualité et d'esthétisme sont identiques.

Pour la planète, c'est 201 tonnes de verre économisé, l'équivalent de 427 855 bouteilles. Cela représente moins de matières premières utilisées (soit environ 141 tonnes de sable en moins) et moins d'énergie consommée (pour les fours principalement). Les émissions de CO₂ sont ainsi réduites de 15% au cours de la fabrication de ces bouteilles par rapport aux bouteilles « classiques ». Enfin, elles sont fabriquées à partir de verre qui tend à être 100% recyclé et sont intégralement recyclables.

Pour nos équipes en production, pas de changement majeur, non plus. Nos lignes sont équipées pour supporter ce changement.

« Ces nouvelles bouteilles allégées réduisent de 15% les émissions de CO₂ »



Cave des Hautes Côtes

Cave coopérative créée en 1957 à Beaunes (Côte-d'Or)



en conversion depuis

2017



22 200
hectolitres



428
hectares



93% conditionné
29% export,
19% GD, 21% trad et
23% détail caveaux



93 viticulteurs
25 salariés
CA : 12 M



Une randonnée animée par les viticulteurs

Depuis 3 ans, les Caves de la Loire organisent un évènement public autour des Rosés du Vignoble Angevin lors de la semaine du développement durable. Cette année, la journée s'est articulée autour d'une randonnée «rallye» de 6 kilomètres en plein milieu du vignoble et animée par ses coopérateurs.



Pour cette belle occasion, la coopérative avait invité une cave partenaire de VDD, les Vignerons des Terres Secrètes (Prissé, Bourgogne) qui ont pu également proposer leurs vins à la dégustation. Une matinée rencontre a été organisée entre les vigneron afin qu'ils puissent partager leurs expériences. Elle s'est clôturée par un repas convivial avant que chacun rejoigne son stand.

Tout au long du parcours, les randonneurs ont pu s'arrêter pour écouter, avec passion, les viticulteurs et déguster nos vins. Ainsi, ils ont pu présenter le phylloxera, les caractéristiques des cépages rosés de l'Anjou, nos terroirs, nos démarches actions Développement Durable (plateforme effluents vinicoles et irrigation de vergers, confusion sexuelle, biodiversité...), ainsi que le développement végétatif de la vigne du

débourrement à la récolte. Stéphane, notre viticulteur producteur de plants, avait même apporté sa table à greffer et a séduit l'ensemble des passants par sa pédagogie !

«Les viticulteurs présents avaient pour mission de parler de leur métier et de la viticulture au Grand Public.»

La journée s'est terminée autour d'un verre et d'un bon repas, permettant d'achever les discussions du midi ! Une belle réussite pour nos 20 vigneron qui ont su séduire, par leur passion, les 300 randonneurs présents !

En somme, une belle et chaude journée, remplie de bonne humeur et de partage !



Caves de la Loire

Cave coopérative créée en 1951 à Brissac-Quincé (Maine-et-Loire) appartenant à l'union Loire Propriétés



depuis **2013**



100 000
hectolitres



1817
hectares



69% conditionné
61% GD,
19% export,
11% négoce, 4% trad,
4% RMO, 3% directe



126 viticulteurs
200 salariés
CA : 25 M

L'AGRO-ŒNOLOGIE

Un levier de la responsabilité sociétale (RSE)



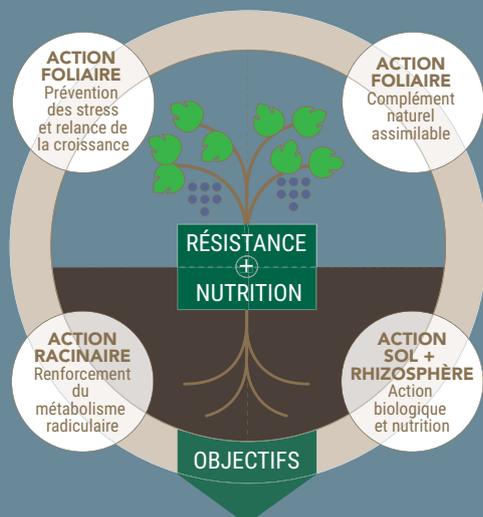
Responsable vignoble au sein d'une cave coopérative pendant plus de 20 ans, Régis Castan est aujourd'hui expert viti-vini chez FRAYSSINET, n°1 français de la fertilisation organique. Il développe le concept initié par Matthieu Dubernet, démontrant les liens directs entre le vin, le cépage et le sol : l'agro-œnologie. Dans une démarche de responsabilité sociétale (RSE), l'agro-œnologie permet d'agir positivement en amont sur les sols et la vigne pour une production de qualité : travailler avec des fertilisants organiques, de manière raisonnée, dans une vision à long terme pour une durabilité et une pérennité des terroirs, sans compromettre les besoins des générations futures.

LA FERTILISATION 1^{er} geste œnologique



Conçu par le Centre de Recherche Frayssinet, le Programme de Nutrition et Stimulation (PNS) s'adapte à chaque problématique culturale. Ce programme a pour objectif d'améliorer la nutrition et la résistance de la plante au travers de l'activation de l'interface sol/plante : la rhizosphère.

Suite à une expertise complète, une préconisation sur mesure (apports d'amendements organiques, terreaux, engrais organiques, stimulateur de développement racinaire, antioxydants) permet d'anticiper et de corriger les déficiences nutritionnelles en favorisant les mécanismes de résistance des végétaux. Élaboré à partir de matières organiques naturelles, le programme PNS s'inscrit dans le développement d'une agriculture durable et plus respectueuse de notre environnement.



Résistance naturelle + Mise en réserve
+ Qualité de récoltes + Rendements

7 ans de recherche LES RÉSULTATS PARLENT

Plus de 50 essais réalisés en France

(Languedoc Roussillon)

Modalité Témoin :

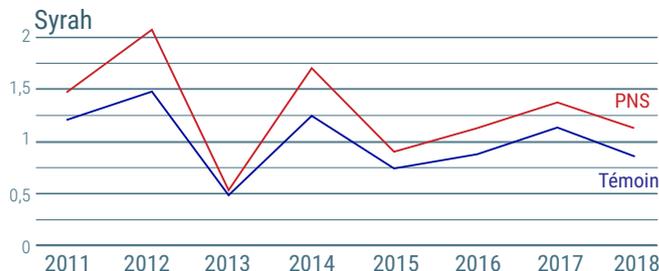
Témoin sans protocole

Modalité PNS :

Programme Nutrition et Stimulation Frayssinet

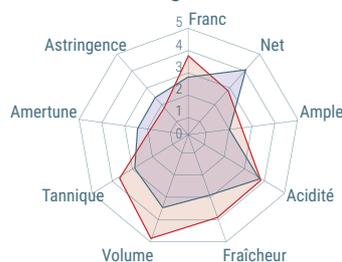


I ÉVOLUTION DU POIDS MOYEN EN KG/SOUCHE

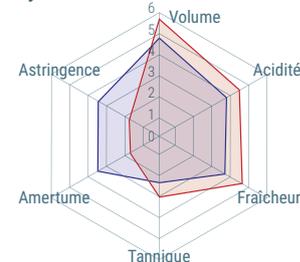


II « BOUCHE » BILAN DÉGUSTATION 2015/2016/2017

Grenache Rouge



Syrah Rosé



88% des œnologues préfèrent le vin du protocole PNS FRAYSSINET

+27% de rendements sur le protocole PNS FRAYSSINET



FRAYSSINET



groupe-frayssinet.fr

Le Parcours Biodiversité

Sur la commune de Blasimon, 5 viticulteurs adhérents de la Cave se sont très vite impliqués dans notre projet de parcours pédestre éducatif, afin de conforter notre volonté de mise en avant de nos valeurs environnementales. Ce projet est pour nous le moyen de sensibiliser nos propres adhérents en leur montrant que OUI! c'est possible de préserver la biodiversité.

Au préalable, à l'ouverture du parcours

6 inventaires des éléments paysagers naturels, des écosystèmes et de la biodiversité ont été réalisés en 2016 avec l'aide du Conservatoire des Espaces Naturels. Ainsi, ont été répertoriés, 5500m de parcours coordonnant des interactions entre le vignoble et des éléments de paysage naturels, **13 écosystèmes référence, 32 éléments de biodiversité, 106 espèces floristiques et faunistiques remarquables dont 9 font l'objet d'arrêtés de protection nationaux ou européens.**

Étape 1

- Signature des conventions de passage avec les viticulteurs propriétaires avec la définition des parcours (court de

1,3km et moyen de 4km).

- Installation de panneaux d'informations sur les différents écosystèmes du site et la description de la biodiversité. C'est l'entreprise « Pic-Bois » qui a été choisie pour la confection des supports aidée en cela par le « Conservatoire des Espaces Naturels » pour le graphisme et l'association d'insertion sociale « Isle et Dronne » pour leur mise en place.
- Construction et mise en place de 2 ponts avec l'aide de l'entreprise « Les Paysages d'Aliénor », et sécurisation des sites de biodiversité (bâti, sous-bois...).

Étape 2

- Inauguration du parcours le 21 avril 2017 en présence de nos partenaires, parties prenantes, clients...

Étape 3

- Ouverture du parcours de biodiversité au public le 1er juillet 2017 avec mise en place d'une brochure – plan – quizz. Une campagne de communication écrite, radio et télévisuelle a été lancée.

L'ouverture du parcours de Biodiversité a été l'occasion de nouer des partenariats privilégiés avec de nombreuses institutions ressources (Agence Régionale de Biodiversité Nouvelle Aquitaine, la LPO, l'Agence de l'Eau, etc.).

Et pour finir

Des aménagements restent à venir: un escalier en bois, la confection de nichoirs et « hôtels à insectes », les panneaux d'accès à l'étang et d'information sur son écosystème, le poste d'observation à l'étang, les panneaux de reconnaissance des espèces d'arbres et de végétaux...

Nous n'oublions pas les fondements de notre métier de viticulteur et l'expérience accumulée nous permettra de lister l'ensemble des actions positives de préservation de la biodiversité en liaison avec nos pratiques culturelles: gestion de la tonte, mise en place de couverts végétaux en inter-rangs, de bandes fleuries, de haies, de gestion raisonnée de la vigne et de la diminution des intrants.



Caves de Rauzan

Cave coopérative créée en 1933 à Rauzan (Gironde)



en conversion depuis
2018



189 300
hectolitres



3 543
hectares



82% vrac
82% négoce,
2,6% GD, 2,4% directe,
3,1% trad et 6,5% export



321 viticulteurs
45 salariés
CA : 30 M



Du soleil dans son vin

La Cave du Marmandais a installé 850 m² de panneaux photovoltaïques sur un terrain qui jouxte son site d'embouteillage. Retour d'expérience sur une solution innovante.

La consommation d'énergie est une contrainte importante pour la cave: tous les ans ce sont 1,13 millions de kW qui sont consommés. Certaines installations sont très gourmandes, comme la ligne d'embouteillage ou les compresseurs, avec des pics de consommation durant les 6 semaines de vendanges. Impliquée dans une démarche de développement durable, la cave a tout naturellement essayé de trouver des solutions sur la production d'énergie.

Une énergie verte et locale

Pour produire son énergie verte, la cave est partie sur une solution innovante du nom d'EllyBox, proposée par la société ValEnergies. Le principe de l'EllyBox: ce sont des panneaux photovoltaïques et un système de pilotage de la production d'énergie. Toute l'énergie solaire produite est consommée en local. Cela représente 20% des consommations de la cave; le reste de l'électricité provient du fournisseur historique.

Des économies financières

C'est tout bénéfique pour la Cave du Marmandais: les panneaux photovoltaïques n'ont rien coûté à la coopérative. C'est la société ValEnergies, proprié-

taire des panneaux, qui les a installés et qui les entretient. En échange, la cave met à disposition son foncier et s'engage à acheter l'énergie produite, à 10% moins cher que l'énergie du fournisseur historique.

Les avantages d'une implantation au sol

Les bâtiments de production étant des Installations Classées Pour l'Environnement, il était réglementairement et administrativement compliqué d'envisager une installation de panneaux photovoltaïques sur les toits.

«Convaincue par cet investissement innovant, la Cave du Marmandais envisage d'implanter de nouveaux panneaux photovoltaïques EllyBox à côté de son second site de production.»

De plus, il est tout à fait possible de déplacer les panneaux, pour agrandir le bâtiment de production par exemple. Enfin, le circuit œnologique de l'entreprise a intégré un passage dans ce champ de production d'énergie. Avec quelques pancartes explicatives, cela permet de sensibiliser toujours plus au respect de l'environnement.



Cave du Marmandais

Cave coopérative créée en 2003 de la fusion des caves de Beaupuy et Cocumont (Lot-et-Garonne)



en conversion depuis
2018



43 000
hectolitres



881
hectares



95% conditionné
20% trad et caveau,
39% export et
41% GD



95 viticulteurs
44 salariés
CA: 12 M

L'évapo-traitement, quoi de plus naturel ?



Entre 2005 et 2007, nos équipes ont étudié différentes solutions de traitements de nos effluents vinicoles, ainsi que leur faisabilité technique et économique.

Le projet s'est construit pour minimiser et maîtriser notre impact environnemental (notamment au niveau des rejets en milieu naturel); notre impact paysager (en concevant l'aménagement des espaces végétalisés pour une meilleure intégration paysagère); notre impact sociétal (avec la prise en compte du voisinage proche).

Laboutissement de notre projet voit enfin le jour en 2008 avec la mise en œuvre d'un système de traitement des effluents vinicoles par bassins d'évaporation naturelle.

Le site accueille 6 bassins représentant 41 900 m² d'emprise au sol pour un traitement prévisionnel de 18 000 m³.

Ce dispositif est associé à un système de désodorisation des effluents par nitrate de calcium (procédé Winox®), conjointement élaboré par la société Yara et l'INRA Pech Rouge (Narbonne).

L'objectif est double :

- Le traitement préventif d'odeurs des bassins d'évaporation pendant la période la plus sensible vis-à-vis des nuisances olfactives: septembre à novembre (vendanges, vinifications);
- La gestion des bassins en vue d'optimiser le traitement de l'ensemble des effluents de la cave: l'effet de dilution des effluents non traités par les effluents traités, pré-épurés, présents dans les bassins et le phénomène d'auto-épuration par la flore des bassins. Ceci contribue à limiter et maîtriser la production

des composés malodorants et permet la dégradation des constituants sans apport de nitrate en période d'activité réduite (décembre - août).

L'investissement financier s'est élevé à un montant de 1 326 801€, avec l'appui d'organismes tels que l'Agence de l'Eau Rhône Méditerranée Corse, le Conseil Général de l'Aude et le Crédit Agricole.

Mais le projet ne s'est pas limité à ces gestions. **Il a continué et continue aujourd'hui d'évoluer sur un périmètre d'action plus large tant au sein de nos installations que sur notre région d'exploitation du Razès :**

- En 2012, notre cave complète son installation avec la mise en service de 2 aires de lavage des bennes à vendange pour nos vignerons. Celles-ci sont équipées de monnayeurs et de lances incendie à débit variable, munies de poignée d'arrêt permettant de maîtriser le volume d'eau.
- En 2017, un partenariat avec la commune de Lauraguel (11300) a été signé pour la mise aux normes de l'aire collective communale de lavage des machines à vendanger. Notre cave s'engage depuis lors à réceptionner les eaux de lavage afin de les traiter à l'aide des bassins d'évaporation naturelle.



EVOC

Fusion des caves du Razès et de La Malepère depuis 2019, à Routier (Aude)



depuis **2010**

223 000
hectolitres

4 500
hectares

95% vrac
Distribution nationale

350 viticulteurs
40 salariés
CA : 28 M

Des effluents valorisés en engrais et énergie



Un ambitieux projet de valorisation des effluents viticoles pour l'ensemble du bassin de production de Limoux

Un potentiel aujourd'hui insuffisamment exploité

Sieur d'Arques dispose depuis 2007 de sa propre station d'épuration, Éclipse, qu'elle partage avec la distillerie voisine La Cavale. Cette station d'épuration biologique de méthanisation, qui traite 100% des effluents liquides des 2 structures, dépollue en produisant d'une part des boues, récupérées par une filière de compostage Ariégeoise, et d'autre part du méthane, utilisé pour alimenter la chaudière de la STEP.

La consommation de la chaudière ne suffisant pas à écouler la production de méthane, le gaz résiduel est aujourd'hui perdu, puisque brûlé par une torchère. C'est cette partie de biogaz que Sieur d'Arques et La Cavale ont décidé de valoriser.

Une étude approfondie pour déterminer la meilleure option de valorisation

Ce projet de valorisation a fait l'objet de demandes de subventions auprès de l'ADEME et de la DREAL, toutes deux acceptées.

L'étude, confiée au cabinet spécialisé S3D, se déroulera de février à décembre 2019. Elle débutera avec la mise en place d'un débitmètre permettant de quantifier le volume de biogaz produit sur une année et d'en déterminer la saisonnalité. En parallèle, un travail d'identification des différentes options de valorisation du biogaz sera effectué. S'en suivront bien évidemment les phases d'étude de la faisabilité technique, et de chiffrage. Parmi les scénarii de valorisations possibles, seront étudiés :

- L'injection du biogaz dans le réseau de gaz de ville
- La production de biométhane carburant
- La cogénération pour produire de l'électricité et de la chaleur

En fin d'année 2019, la gouvernance de la STEP Éclipse devrait donc disposer de tous les éléments lui permettant de s'orienter vers l'option de valorisation du biogaz la plus adaptée tant à la capacité de production de la station d'épuration, qu'aux besoins des structures Sieur d'Arques et La Cavale.

L'ouverture à d'autres structures du bassin limouxin

Les structures de stockage d'effluents de la STEP ayant été adaptées en 2018 grâce à un investissement de 300 K€, la STEP est désormais en capacité de proposer une prestation de traitement

d'effluents à toutes les structures viticoles du bassin limouxin (caves particulières, domaines, aires de lavage machines à vendanger). Ces volumes d'effluents supplémentaires permettraient ainsi d'augmenter la production de biogaz, mais également de gommer l'effet de saisonnalité de cette dernière. Cette prestation de traitements d'effluents externes est soumise à demande d'autorisation en cours de validation par les services spécialisés de la DREAL.



Chiffres clés 2018 STEP Éclipse

- Mise en route en 2007
- 34 000 m³ d'effluents traités
- 32% issu de la distillerie La Cavale
- 68% issu de Sieur d'Arques
- 334 tonnes de boues produites et confiées à une filière de compostage
- 1 technicien Suez à 30 h/semaine
- 1 bassin tampon de 3500 m² avec une étanchéité refaite à neuf
- Rendement épuratoire moyen sur 2018 : 98% sur tous les paramètres
- Méthaniseur autonome en boues actives
- Maintien en température du méthaniseur assuré par la chaudière alimentée à 60% par le biométhane généré actuellement par la STEP et à 40% par du propane externe.

Sieur d'Arques

Cave coopérative créée en 1946 à Limoux (Aude)



104 000
hectolitres



2 000
hectares



70% conditionné
50% GD,
37% export



211 viticulteurs
125 salariés
CA : 45 M



depuis
2010

Une cuvée qui a du cœur



1997-2017: 20 ans de soutien à l'œuvre des Pupilles orphelins des Sapeurs-Pompiers

Dom Brial soutient les initiatives locales.

L'Œuvre des Pupilles Orphelins et Fonds d'Entraide des Sapeurs-Pompiers de France (O.D.P) a pour but d'assurer la protection matérielle et morale des Orphelins et des familles des Sapeurs-Pompiers décédés en service commandé ou non.

Depuis 20 ans, Dom Brial a mis en place

un partenariat pour la commercialisation de la cuvée de l'ODP.

Cette action solidaire permet chaque année aux Vignobles Dom Brial de rétribuer la somme collectée de la vente de ces bouteilles spécialement étiquetées pour l'occasion.

Sur chaque bouteille vendue de Côtes du Roussillon rouge, rosé et cuvée an-

« Depuis 1997, 312 500 € ont été récoltés par Dom Brial et versés à l'Œuvre des Pupilles »

niversaire, la Cave rétrocède une partie de la vente à l'Œuvre des Pupilles.

Pour l'année 2016, c'est un chèque de 26600 € qui a été remis au Vice-Président de l'O.D.P par le Président des Vignobles Dom Brial.

Cette chaîne de solidarité, grandit chaque année toujours un peu plus. Cet anniversaire, a été symbolisé par un chèque de 312 500 € correspondant au montant récolté par cette action depuis 1997 et versé au bénéfice de l'O.D.P.

Dom Brial est le plus ancien partenaire National de l'œuvre des pupilles.



Dom Brial

Cave coopérative créée en 1923 à Baixas (Pyrénées-Orientales)



depuis
2010



77 000
hectolitres



2 077
hectares



67% vrac
Conditionné : 23% local,
65% France et 12% export



240 viticulteurs
37 salariés
CA : 15 M

En action contre la précarisation de l'emploi



La période des vendanges ou de forte activité est pour une coopérative l'occasion d'embaucher des saisonniers. À Castelbarry, depuis 10 ans, nous avons choisi de lutter contre l'emploi précaire des saisonniers au travers de 2 méthodes : le recours au Groupement d'employeur pour l'insertion et la Qualification & la mutualisation de l'emploi avec une entreprise partenaire.

Le recours au Groupement d'employeur pour l'insertion et la Qualification

Le GEIQ oc Agri spécialisé dans la formation et la qualification de salariés de l'agriculture et délivrant le CQP ouvrier qualifié de l'exploitation agricole.

Avantages pour la cave :

- Accéder à des compétences spécifiques
- Bénéficier de salariés formés et équipés d'EPI et de ciseaux électriques
- Externaliser une partie de la gestion des ressources humaines de l'entreprise
- Simplifier la gestion administrative et juridique
- Obtenir un accompagnement individualisé pour l'intégration du salarié
- Définir la (les) période(s) de besoin d'emploi

Bénéfices pour le salarié :

- Accéder à un emploi en alternance avec de la formation adaptée aux besoins des entreprises
- Bénéficier d'un contrat de travail unique au sein d'un groupement d'employeurs
- Accéder à la diversité des postes selon la saisonnalité de l'activité des

adhérents

- Connaître et de se faire repérer des entreprises agricoles pour accéder à l'emploi durable

Durant les vendanges Castelbarry emploie 4 salariés durant 6 semaines. Nos adhérents quant à eux ont recours au GEIQ pour la taille et les périodes de plantation.

Coût : 13,90€/heures charges comprises
Inconvénient : temps de formation à dispenser à chaque salarié.

La Mutualisation de l'emploi avec une entreprise partenaire

Pour nos mises en bouteilles nous avons recours à un prestataire de services « Embouteillages Services » (7 camions mobiles et 33 salariés). Durant la période des vendanges la société d'embouteillage voit son activité chuter fortement car c'est une période où les caves ne conditionnent pas. De fait cette période était consacrée à la maintenance et aux congés obligatoires. A Castelbarry depuis 2014 nous avons eu l'idée de mutualiser l'emploi par une mise à disposition de 4 salariés.

Bénéfices pour le salarié :

- Eviter l'interruption de contrat CDD et créer de l'emploi en CDI (2 salariés recrutés en CDI grâce à ce dispositif)
- Qualification du salarié sur un poste technique

- Formation en amont du conditionnement pour une meilleure efficacité technique
- Complément ou maintien du salaire + heures supplémentaires

Avantages pour la cave :

- Avoir des salariés formés sur des postes très techniques qui reviennent tous les ans. Gain de temps et d'efficacité
 - Eviter la précarisation de l'emploi saisonnier.
 - Contribuer à l'embauche en CDI de salariés chez notre prestataire
 - Pas de gestion de la paie car convention de mise à disposition
- Coût : plus élevé qu'un salarié saisonnier 14,57€/h mais certitude d'avoir des employés hautement qualifiés.

“ Ces différents dispositifs ont contribué à former 42 salariés via les GEIQ. La mise à disposition a permis d'embaucher 7 salariés dont 4 en 2018 qui ont obtenus un CDI grâce à cette action mutualisée. ”



Castelbarry

Cave coopérative créée en 1950 à Montpeyroux (Hérault)



depuis
2017



22 000
hectolitres



500
hectares



60% conditionné
34% export,
16% directe,
12% GD, 16% trad



110 viticulteurs
12 salariés
CA : 4 M

PELENC accompagne les viticulteurs dans leurs bonnes pratiques environnementales



PELENC, allié incontournable des viticulteurs depuis plus de 40 ans, mise sur sa connaissance de la filière et sur son savoir-faire pour les accompagner au mieux dans la protection de leurs vignes et l'entretien de leurs sols. Alors qu'ils sont de plus en plus nombreux à rechercher de nouvelles méthodes de travail et à appliquer les principes de la viticulture raisonnée, PELENC leur propose un panel complet d'outils ergonomiques et performants conçus pour respecter leurs engagements environnementaux au quotidien.

DES OUTILS POUR UNE VITICULTURE DURABLE

Pionnier de l'énergie électrique, PELENC propose une large gamme d'outils électroportatifs conçue pour répondre à toutes les exigences des professionnels en matière de performance, de confort et de respect de l'environnement. De la bineuse à l'attacheur, ils peuvent ainsi compter sur des produits zéro émission qui garantissent une puissance et une autonomie équivalentes aux outils thermiques.

La bineuse-sarclouse Cultivion garantit par exemple un travail rapide et précis tout en évitant l'utilisation de produits phytosanitaires. Maniable et ergonomique, elle s'adapte à la taille de l'utilisateur et sa stabilité lui évite de forcer sur l'outil pour un meilleur confort de travail. Spécialement adaptée au travail de la terre, elle permet de désherber en profondeur et favorise l'aération de la terre.

Pour l'élagage, les viticulteurs peuvent aussi compter sur la Selion M-12, une solution tout aussi « éco-performante » pour une taille précise et rapide. Adaptée à toutes les durées de chantier, y compris les travaux pouvant nécessiter une utilisation d'une journée complète, cette élagueuse se démarque par sa très grande autonomie.



Entièrement repensé pour répondre aux besoins des viticulteurs et leurs impératifs environnementaux, le Fixion 2 est quant à lui un outil particulièrement léger (seulement 800 grammes). Très maniable, il répond aux besoins de performance, de confort et de durabilité des viticulteurs. Bien entendu, il est également au service du rendement puisqu'il permet jusqu'à 50% de gain de temps par rapport à un attachage à la main.

PELLENC a récemment complété son catalogue avec le lancement de l'Optimum 340. Un tracteur enjambeur multifonction pour vignes étroites sur lequel il est possible d'installer une tête de récolte qui respecte totalement le végétal et préserve les baies. Cette machine assure également aux professionnels une économie de carburant pouvant aller jusqu'à - 43% grâce à la régulation automatique du régime du moteur thermique.



UNE POLITIQUE ENVIRONNEMENTALE EXIGEANTE

Plus globalement, le groupe PELLENC vise à limiter l'impact de ses activités sur l'environnement, dès la conception de ses produits et en considérant l'ensemble de leur cycle de vie. Son système industriel, ses infrastructures, son organisation et ses relations fournisseurs sont aussi pensés pour répondre à toutes ces exigences en matière environnementale.

Fidèle à cette démarche, PELLENC s'attache à proposer des outils électroportatifs qui allient longévité et robustesse. Pendant toute leur durée de vie, ils ne perdent rien de leur rentabilité et de leur performance et en cas de besoin, ils sont conçus pour être réparés et non remplacés. Les batteries qui équipent ces outils sont quant à elles recyclables à plus de 80%. PELLENC valorise également la gestion des déchets dans son processus de production en utilisant des matières premières secondaires issues du recyclage.

Autant d'efforts récompensés dès 2014 dans la catégorie « Eco-produit pour le développement produit » par le Ministère de l'Environnement et du Développement Durable et par l'ADEME.

La mécanisation du travail des vignes



La curiosité et la recherche sont des traditions qui animent la famille Henry depuis 4 générations.

Dès l'origine du domaine, en 1927, l'esprit d'innovation est moteur des travaux de recherche. La première génération est instigatrice d'essais et du développement de la filtration des vins pour les rendre inaliénables.

Dès les années 30, l'utilisation des trains decauville dans la vigne, des premiers chenillards et tracteurs ouvre la porte à la mécanisation.

Dans les années 70 ont lieu les premiers essais de machine à vendanger (vecture nommera sa première machine à vendanger Camargue) et à partir de 1974 le vignoble sera entièrement récolté

mécaniquement.

Dès la fin des années 70, Patrick Henry fait les premières recherches sur la mécanisation de la taille. Toutes ces recherches ont été réalisées en collaboration avec l'université de Bologne (prof. Cesare Intrieri), des vignerons vénitiens (Luigi Bonato, Ivano...), le GiESCO, les sociétés Pellenc et Tanesini...

À partir de 2014, 100% du vignoble de l'Isle Saint Pierre est mécanisé (multifonction, travaux et outils combinés, travail multi-rang) grâce à la nouvelle architecture de la vigne (cordon libre unilatéral). Cette optimisation a permis de réduire ou supprimer de nombreux intrants (désherbant, produit phyto...), de diminuer les consommations de carburants (optimisation du bilan carbone) et d'améliorer la régularité et la qualité de la récolte.

Les bénéfices de la taille mécanique :

- Optimisation des coûts de production : en un passage, les vignes sont pré-taillées, taillées et les bois broyés, à une vitesse de 0,5 à 1,2 hectare/heure.
- Meilleure durabilité des vignes
- Augmentation de la surface foliaire utile
- Meilleure ventilation de la végétation (réduction de la pression maladie)
- Meilleure répartition du raisin (à volume égal, plus de grappes, plus petites et grains plus petits donc ratio jus/matières solides plus important)
- Confort et sécurité de travail pour le personnel



Domaine Isle Saint Pierre

Domaine particulier depuis 1927 à Mas-Thibert (Bouches-du-Rhône)



depuis
2018



25 000
hectolitres



210
hectares



70% vrac
(12% export et 88% France)
30% conditionné
(70% export, 30% France)



10 salariés
CA : 2 M

En route vers Zéro CMR et Zéro herbicide



En matière de pratiques, consciente qu'elle n'a pas d'autre choix, la filière viticole s'est engagée sur des objectifs particulièrement ambitieux de réduire l'usage des pesticides

- La sortie des herbicides à terme et l'arrêt des désherbants sur au moins 50% des surfaces d'ici 3 ans (hormis les vignobles en forte pente)
- 50% des exploitations certifiées HVE ou Bio d'ici 2025
- Le développement de l'usage de produits phytosanitaires alternatifs

Quels que soient les résultats de ces engagements, il est indéniable qu'une nouvelle agriculture est en train de voir le jour et qu'il est maintenant acquis que nous devons modifier nos pratiques dans les années à venir.

Pour notre cave et pour faire face à ce défi, deux voies s'offrent à nous :

- Attendre les évolutions réglementaires et laisser les choses en l'état
- Commencer à modifier nos pratiques et anticiper l'avenir

C'est la deuxième voie que la cave Les Vignerons du Mont Sainte Victoire a choisi de suivre...

Le premier objectif proposé est la **suppression dès 2018 des produits classés CMR** (Cancérogène, mutagènes, et toxique pour la reproduction) pour l'ensemble des viticulteurs adhérents. Il a paru nettement réalisable puisque l'utilisation de ces produits est passée de 18% à 4% entre 2015 et 2017.



“les viticulteurs ont réussi à maîtriser l'herbe sur le rang grâce au travail du sol

Le deuxième objectif proposé est de s'intéresser aux **produits phytosanitaires de biocontrôle ainsi qu'aux produits alternatifs** (poudrage de préparations à base de plantes). Un groupe de viticulteurs s'est porté volontaire pour faire des essais de traitement sur leur vignoble.

Les conditions climatiques exceptionnelles de cette année, ont obligé la majorité des viticulteurs à utiliser des produits CMR afin d'assurer leur récolte. C'est pourquoi le pourcentage d'utilisation de produits CMR est remonté à 18% en 2018. De même, les produits alternatifs et les biocontrôles ont montré leurs limites forçant les viticulteurs à revenir à des produits classiques.

Le troisième objectif concerne l'utilisation de désherbant. Nous avons proposé une **réduction progressive de l'utilisation des herbicides sur les 3 prochaines campagnes, avec à terme un vignoble sans désherbant.**

25 exploitants ont accepté de mener une partie

de leurs parcelles sans utiliser aucun désherbant. Au départ, la surface engagée représentait environ 90 ha (soit 12% du vignoble de la cave).

Au final, environ 120 ha n'ont reçu aucun herbicide au cours de la campagne (soit 16% du vignoble).

Globalement, malgré une année très pluvieuse, les viticulteurs ont réussi à maîtriser l'herbe sur le rang grâce au travail du sol (70% de nos exploitants sont équipés d'un outil de travail du sol). Ils sont donc prêts à reconduire cet essai et même à augmenter la surface engagée pour la campagne 2019.

Ainsi, les viticulteurs de la cave Les Vignerons du Mont Sainte Victoire se préoccupent de plus en plus de la préservation de leur santé et de leur environnement... Ces deux facteurs deviennent majeurs dans le choix de leur stratégie de protection phytosanitaire.

Vignerons du Mont Sainte Victoire

Cave coopérative créée en 1924 à Puyloubier (Bouches-du-Rhône)



depuis
2014



40 000
hectolitres



735
hectares



94% vrac
6% conditionné
Distribution nationale



85 viticulteurs
9 salariés
CA : 10 M

Une ligne de conditionnement plus durable



En janvier 2018, nous avons remplacé l'intégralité de la ligne de conditionnement au Château Sainte-Roseline. Les choix techniques se sont portés sur des équipements facilitant le travail des équipes, l'entretien, permettant une réduction des consommations d'eau et de produits de nettoyage.

Ergonomie de travail

Monobloc et étiqueteuse: les réglages des formats de bouteilles se font automatiquement. L'intérieur est éclairé ce qui apporte un confort de travail, améliore la détection de panne ou encore facilite la maintenance de la machine.

Le poste de mise en carton manuelle a été étudié pour limiter les mouvements et réduire les contraintes musculo/squelettiques.

Economie d'eau

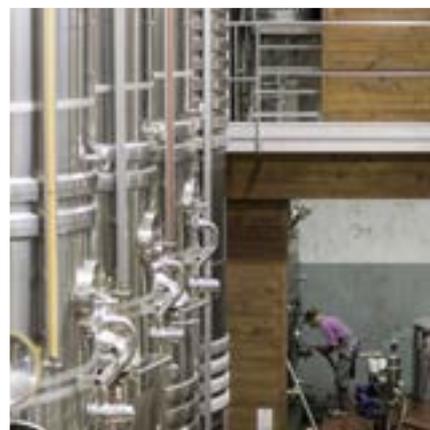
Un pressostat régule le débit d'eau utilisé pour le nettoyage des bouteilles. Il est également asservi au démarrage du monobloc.

La cuve du monobloc est traitée par « électro polissage » ce qui lui confère des propriétés antiadhésives et anti contaminante permettant :

- De limiter les dépôts de tartre et donc de faciliter le nettoyage (réduction des consommations d'eau et des quantités de produits de détartrage)

- D'améliorer la résistance à la corrosion et donc la durée de vie des pièces
- De limiter les risques de contaminations bactériennes

La sanitation est également réalisée à la vapeur au lieu d'eau à 90°C.



Château Sainte Roseline

Domaine particulier aux Arcs-sur-Argens (Var)



en conversion depuis
2016



4700
hectolitres



105
hectares



100% conditionné
26% GD, 25% trad,
17% direct caveau,
16% export



24 salariés
CA : 3 M

Retrouvez les Vignerons en Développement Durable en temps réel



Facebook

Vignerons en Développement Durable



Twitter

Vignerons Durables @VinsDD



LinkedIn

Vignerons en Développement Durable



Site internet

www.v-dd.com



Sur notre site institutionnel et grand public, vous retrouverez l'ensemble des entreprises du collectif ainsi que des exemples de bonnes actions. Pour les membres impliqués dans l'association (Référénts VDD, membres de commission...), vous trouverez l'Espace Pro avec tous les documents à jour (comptes rendus des réunions, bilans des Rencontres, cahier des charges...).



viti

**Tribune Expert de
www.mon-viti.com**

version web du magazine viti : VDD y publie régulièrement des retours d'expérience de ses adhérents. Pratico-pratiques, ces témoignages vous donneront peut-être de nouvelles idées?!



Un grand merci aux partenaires qui ont soutenu l'édition 2019 des Rencontres VDD

