

# V-DD Mag

BIENVENUE A NOTRE 5<sup>ème</sup> RENCONTRE ANNUELLE ACCUEILLIE PAR DOM BRIAL

N°01 - Mars 2018

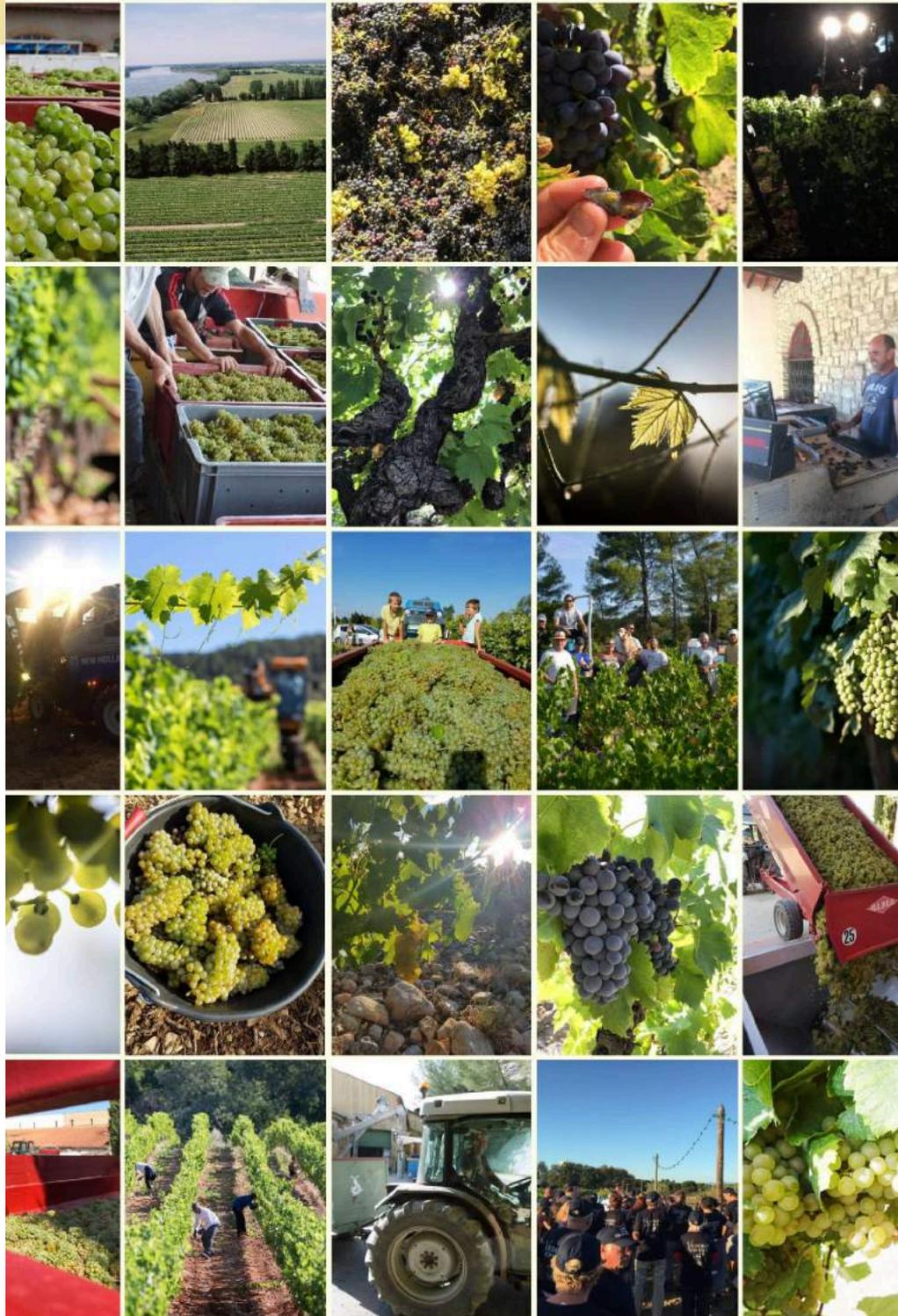


## V-DD A LA LOUPE

L'actu et les chiffres clés de l'association

## 37 ENJEUX

Bilan de nos points forts et de nos axes de progrès



**QUI SONT LES V-DD ?**

**Portraits de vigneron  
engagés**



*La cave coopérative de Baixas vue du ciel, avec ses 2 500 m<sup>2</sup> de panneaux photovoltaïques, qui produisent 33% de la consommation annuelle d'électricité de la cave.*



*Le Chai Terroirs, avec ses cuves inox de petits volumes & ses barriques, pour les cuvées les plus qualitatives de Dom Brial & du Château Les Pins.*





## 5ème Rencontre des V-DD

C'est toujours un réel plaisir de se réunir au sein du collectif des V-DD pour échanger actus, connaissances et expériences de Développement Durable. Et c'est bien pour cela que les "Rencontres V-DD" existent !

**Bienvenue à la 5<sup>ème</sup> Rencontre Annuelle des V-DD, sur les terres de Dom Brial, dans les Pyrénées Orientales !**

Fondée en 1923, la cave coopérative de Baixas compte aujourd'hui 260 adhérents et 37 salariés qui produisent près de 75 000 hl de vin à partir de 2 000 ha de vigne. Premier producteur de vin doux naturel Muscat de Rivesaltes, Dom Brial est aussi réputé pour ses AOP du Roussillon en blanc, rosé et rouge. La cave, engagée depuis les débuts de Vignerons en Développement Durable, porte haut ses valeurs : Equité, Responsabilité & Convivialité !

### V-DD Mag

1ère édition de la gazette des vigneronns engagés

Directrice des opérations :  
Céline Ragot / Iris Borrut

Mail : [contact@v-dd.com](mailto:contact@v-dd.com)  
[www.v-dd.com](http://www.v-dd.com)

A cette occasion, nous vous proposons la **première édition du V-DD Mag**, un journal qui présente les actualités de l'association et qui revient sur quelques exemples d'actions exemplaires, mises en place chez ses adhérents.

**Bonne lecture & bonne Rencontre !**

## Sommaire



**02 PROGRAMME**  
5<sup>ème</sup> Rencontre : 2 jours d'échanges

**04 LE COLLECTIF V-DD**  
La carte des adhérents à l'association

**05 LES CHIFFRES CLES**  
Le poids du collectif



**07 V-DD A LA LOUPE**  
Les différents organes de l'association

**08 LES ACTUS 2017**  
Retour sur les moments & dossiers forts

**12 QUI SONT LES V-DD?**  
Portrait de vigneronns engagés



**36 LES 37 ENJEUX**  
Quel est notre niveau collectif ?

**39 V-DD EN TEMPS REEL**  
Ca se passe maintenant "en live"

**40 LE MOT DE LA FIN**  
La parole est à notre président



# 5<sup>ème</sup> Rencontre Annuelle



## 8 et 9 MARS 2018

# Dom Brial

*Partage d'expériences de Développement Durable*

**JEUDI 8 MARS 2018**

*Domaine de Rombeau*

8h30: Accueil des participants

9h00: Mot d'accueil de nos hôtes

9h30: **SENS ET INTERÊTS DE LA RSE**

*William Vidal, Président du Groupe ECOCERT*

10h30: **V-DD A LA LOUPE**

*Bilan des Actualités 2017 du collectif*

12h00: Déjeuner

14h00: **LA PAROLE EST A VOUS**

*Tables rondes thématiques en groupe au choix*

17h00: Visite de la cave de

DOM BRIAL & Dégustation

**VENDREDI 9 MARS 2018**

*Château de las Fonts*

8h30: Accueil des participants

9h30: **RETOUR D'EXPERIENCES DE DEVELOPPEMENT DURABLE**

\*\*\*

*Témoignage du chocolatier Cémoi  
Joaquim Muñoz, Head of Sustainability*

\*\*\*

*Les plénières peuvent être soumises  
à des modifications de dernière minute  
en fonction de la disponibilité des invités.*

12h00: Déjeuner

14h00: Visite du Vignoble

(sur réservation)

La boutique de la Cave Dom Brial sera ouverte vendredi après-midi pour ceux qui souhaitent repartir avec quelques bouteilles en souvenir!



## ZOOM SUR LES TABLES RONDES DU JEUDI APRES-MIDI

### Principe des tables rondes thématiques :

- > une intervention d'un spécialiste de la thématique,
- > complétée d'un témoignage de mise en pratique,
- > ensuite, place aux échanges !

5 thématiques sont proposées. Chacun peut participer à une ou deux tables rondes de son choix parmi :

**1- Solutions alternatives de vinification** - Noël Laurens, Groupe ICV : **de 14h à 16h30**

**2- Drones et agriculture de précision** - Henri Borreill & Christophe Puerto, Exametrics : **de 14h à 15h15 & de 15h30 à 16h45**

**3- La terre, nos racines : l'importance du sol au vignoble** - Jean Pierre Sarthou, INRA : **de 14h à 15h15 & de 15h30 à 16h45**

**4- Les haies viticoles au service de la biodiversité, l'eau, les paysages...** - Fabien Liagre, Agroof & Stéphanie Hosford, CIVAM 30 : **de 14h à 15h15 & de 15h30 à 16h45**

**5- Le rôle des réseaux sociaux** - Mickaël Despesse, Starteo : **de 14h à 15h15 & de 15h30 à 16h45**

## ADRESSES UTILES

### DOM BRIAL

14 Av. du Maréchal Joffre  
66390 Baixas

### DOMAINE DE ROMBEAU

2 Av. de la Salanque  
66600 Rivesaltes

### CLOS DES LYS

660 Chemin de la Fauceille  
66100 Perpignan

### CHÂTEAU DE LAS FONTS

73 Las Fonts  
66600 Calce

## LE COLLECTIF V-DD



### ***Vallée de la Loire***

- 1 : Loire Propriétés, Brissac-Quincé (49)  
Loire Propriétés, Cave des Vins de Rabelais  
Chinon (37)

### ***Bourgogne***

- 2 : Caves Bailly-Lapierre, Saint-Bris-le-Vineux (89)
- 4 : Vignerons de Buxy, Buxy (71)
- 5 : Cave de Lugny, Lugny (71)
- 6 : Vignerons des Terres Secrètes, Prissé (71)

### ***Vallée du Rhône***

- 7 : Cave de Tain, Tain l'Hermitage (26)
- 8 : Jaillance, Die (26)
- 10 : Vignerons du Mont Ventoux, Bédoin (84)
- 11 : Rhonéa, Beaufort de Venise (84)
- 12 : Vignerons de Tavel et Lirac, Tavel (30)

### ***Provence***

- 14 : Vignerons du Mont Sainte Victoire,  
Puylobier (13)
- 15 : Moulin de la Roque, Le Castellet (83)

### ***Languedoc Roussillon***

- 18 : Cave St Maurice, Saint Maurice de  
Cazeville (30)
- 20 : Vignobles Dom Brial, Baixas (66)
- 21 : Sieur d'Arques, Limoux (11)
- 22 : Cave du Razès, Routier (11)

### ***Nous a rejoint depuis 2017:***

- 19 : Castelbarry, Montpeyroux (34)

### ***Futurs labellisés pour 2018/2019:***

- 3 : Cave des Hautes Côtes, Beaune (21)
- 9 : UVCDR - Union des Vignerons des Côtes du  
Rhône, Tulette (26)
- 13 : Domaine Isle Saint Pierre, Mas-Thibert (13)
- 16 : Château Sainte Roseline, Les Arcs (83)
- 17 : Château des Demoiselles, La Motte (83)

### ***Membre d'honneur:***

- Groupe ICV

## Une surface de vigne significative

La surface de production de vigne des entreprises labellisées et en conversion s'étend sur environ 35 000 hectares, soit 4,7% de la surface du vignoble français ! Un chiffre qui donne de quoi être fier, d'autant plus que le collectif est présent dans 5 des grandes régions viticoles et sur plus de 90 AOP et 30 IGP.



**35 000**  
hectares

Soit **4,7%**  
de la surface  
du vignoble français



## 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.



**23**

entreprises :  
domaines, caves coop  
et unions

**5 700**  
vignerons

**1 000**  
salariés

## Des V-DD de plus en plus nombreux

De plus en plus d'entreprises productrices de vin rejoignent le collectif pour obtenir le label V-DD. Elles étaient 10 à l'origine en 2010, elles sont aujourd'hui 23 entreprises, labellisées ou en conversion : des domaines particuliers, des caves coopératives et des unions de caves. Celles-ci représentent près de 6 700 viticulteurs et salariés sur toute la France. Un poids et une représentativité qui font la force de V-DD !

## Un volume de vin important

Les V-DD, labellisés ou en conversion produisent en moyenne 1,9 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 !



**1,9 million**  
d'hectolitres produits

Soit **4,1%**  
de la production  
annuelle de vin français



# 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 vignoble<sup>1</sup>**



## 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 installés<sup>1</sup>**



## 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 éléphants<sup>1</sup>**



## 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 V-DD, auprès de l'ensemble des caves labellisées

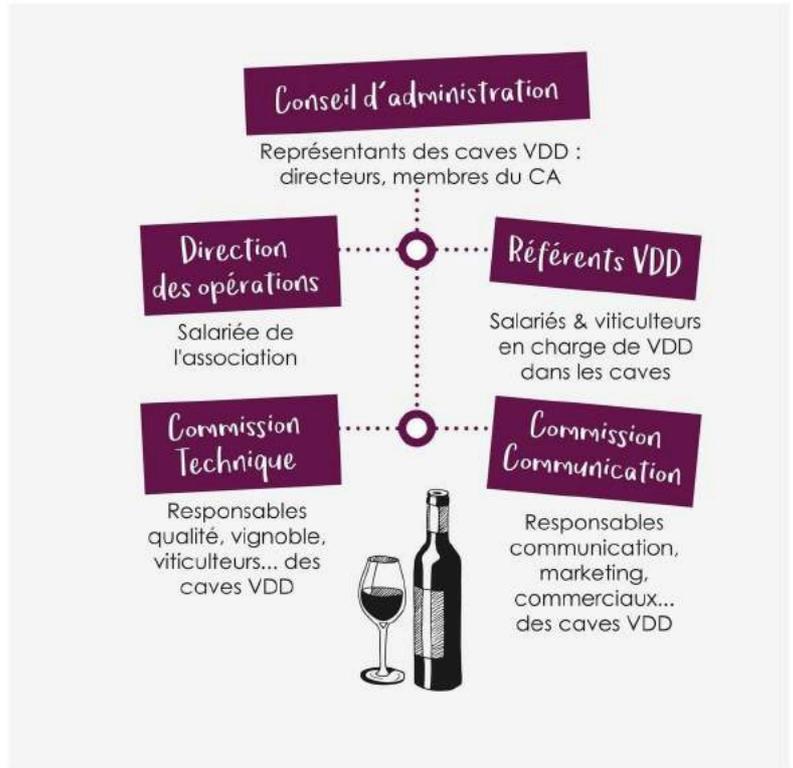
## COMMENT CA FONCTIONNE?

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

Sous la responsabilité du Président et en étroite collaboration avec le Conseil d'Administration, la Directrice des Opérations est en charge d'animer l'association et de représenter le Label.



Céline Ragot  
Directrice des Opérations



Jean-Louis Bergès  
Président



Xavier Gomart et Olivier Ambry  
Vice-Présidents



Jean-Claude Pedrol  
Trésorier



Rémi Marlin  
Secrétaire



## REFERENTS ET COMMISSIONS

Les référents sont les représentants de V-DD 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).

L'association a créé des commissions de travail et de réflexion: la Commission Technique & la Commission Communication.

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 est en charge des évolutions du cahier des charges du label et a pour vocation de faire améliorer les pratiques dans tous les domaines d'activité des entreprises.

La Commission Communication organise la communication liée au label, en interne & en externe.

La Commission Rencontre V-DD a nouvellement été créé. Elle est en charge d'organiser l'évènement annuel majeur de l'association, "Les Rencontres V-DD".



COMMISSION TECHNIQUE



COMMISSION COMMUNICATION

# Le partenariat avec Afnor Certification

Fin 2017, l'association a signé un partenariat avec Afnor Certification pour une meilleure reconnaissance de V-DD comme label RSE de la filière vin.

**Afnor Certification**, filiale du Groupe Afnor, est le n°1 des organismes de certification français. Cet organisme est notamment à l'origine du label Engagé RSE, basé sur l'évaluation Afaq 26000, véritable traduction opérationnelle de la norme **ISO 26000**, la **référence internationale** en terme de RSE.

## L'objet du partenariat

> Afnor Certification devient l'**organisme agréé par l'association pour la réalisation des audits**. L'ICV reste bien entendu, l'organisme agréé pour les formations et l'accompagnement des entreprises dans leur démarche de développement durable.

> A partir de mi-2018, toutes les entreprises du collectif seront évaluées à la fois sur le cahier des charges V-DD et à la fois sur l'Afaq 26000, donnant respectivement une **double labellisation : le label V-DD et le label Engagé RSE**.

## Pourquoi un tel partenariat ?

Si l'association a choisi de conclure ce partenariat c'est pour que le label gagne en **crédibilité et notoriété**. En effet, Afnor Certification est un organisme d'évaluation reconnu et l'Afaq 26000 est l'une des références en terme de RSE, **au niveau national et international**.



Qu'est-ce que  
la norme  
ISO 26000 ?

ISO 26000 est l'**unique norme internationale** qui vise à fournir aux organisations les lignes directrices de la responsabilité sociétale. Ce document établi par consensus, décrit les principes et thèmes que recouvre la responsabilité sociétale et propose une méthode d'appropriation et de mise en œuvre dans une organisation. Elle donne un cadre international de comportement à tout type d'organisation (entreprises, collectivités, ONG, syndicats...) quelle que soit sa taille, ses domaines d'actions. La norme ISO 26000 respecte les grands textes fondateurs internationaux comme la Déclaration Universelle des Droits de l'Homme, les conventions de l'Organisation Internationale du Travail...

## La phase de mise en œuvre

Pour que la double labellisation soit possible, il va falloir faire évoluer la méthodologie d'évaluation, lors des audits.

En conséquence, un groupe de travail (GT) composé de représentants de la Commission Technique V-DD, d'Afnor Certification et du Groupe ICV a été missionné. Sur le premier semestre 2018, le GT travaille sur l'**intégration des spécificités du cahier des charges de V-DD à l'évaluation Afaq 26000**.

Rassurez-vous, l'idée est bien d'améliorer la méthodologie d'évaluation, pas de changer le cahier des charges V-DD et ses exigences !



## Partenariat Afnor / VDD

### Une meilleure reconnaissance auprès des pro

Parler RSE à un consommateur, là n'est pas l'idée !

Le partenariat vient renforcer la reconnaissance du label, principalement auprès des professionnels (fournisseurs, distributeurs, institutions...), pour qui la RSE est langage courant et devient de plus en plus un prérequis.

BRÈVES

**Programme 3D**

**La mise en oeuvre du partenariat de 2016**

En novembre 2016, V-DD et le Programme 3D s'accordaient pour travailler ensemble. En 2017, les nouvelles entreprises du collectif ont ainsi pu débiter la démarche V-DD par un Diagnostic 3D. C'est le cas de l'UVCDR et ses caves adhérentes. Prochain Diagnostic 3D prévu à la Cave des Hautes Côtes !



**D**estination  
**D**éveloppement  
**D**urable

**Un accompagnement sur la Stratégie de communication auprès des consommateurs**

Trouver les bons mots pour expliquer ce que font les Vignerons en Développement Durable, là est tout l'enjeu de la communication auprès des consommateurs.

L'association a choisi de se faire accompagner par des agences spécialisées sur ce dossier stratégique (en cours sur 2017 / 2018).



# Une meilleure organisation de l'association V-DD

## Fluidifier le fonctionnement et anticiper la croissance

Courant 2017, le Conseil d'Administration a choisi de travailler sur les évolutions de l'Association V-DD.

**Les objectifs :**

- **anticiper** l'arrivée de nouveaux adhérents,
- **fluidifier** le fonctionnement des différents organes de l'association et la prise de décision,
- **formaliser** ces règles dans le Règlement Intérieur (RI).

En octobre, une nouvelle version du RI a vu le jour. **Les nouveautés :**

- > des règles sur la bonne **représentativité du CA** ont été ajoutées pour que chaque typologie d'entreprise

(taille, région, type de structure) puisse s'exprimer ;

> le **fonctionnement des commissions** a été clarifié : plus de lien entre commission & CA via la présidence, des Groupes de Travail (GT) pour avancer en petit groupe sur les différents dossiers, des réunions de commission uniquement pour délibérer des avancées des GT et pour fixer les prochains objectifs ;

> la **Commission Rencontres V-DD**, en charge d'organiser le séminaire annuel, a été créée ;

> le rôle des **Référents V-DD** et des **Viticulteurs Référents** a été défini.



*Le Conseil d'Administration en pleine réunion*

# Les travaux 2017 de la Commission Technique

Après s'être attelée à la mise à jour du cahier des charges V-DD en 2016, la Commission Technique a poursuivi ses travaux en 2017 pour améliorer en permanence tous les aspects techniques de la démarche V-DD.

- > Le modèle d'**enquête auprès des salariés** (réalisée par chaque entreprise avant chaque audit) a été revu, avec notamment la création d'une version en ligne ;
- > Les **formations V-DD** des salariés et viticulteurs ont été mises à jour en lien avec notre partenaire, le Groupe ICV ;

> Une **bibliothèque des "bonnes pratiques de Développement Durable"** a été créée pour mieux mutualiser les expériences réussies entre les entreprises du collectif. Celle-ci est abondée au fur et à mesure par chaque adhérent ;

> La révision du **Diagnostic Vignoble** est en cours de finalisation avec notamment une révision complète des questions liées aux aspects économiques ;

> La **mise en pratique du partenariat avec l'Afnor** a débuté et devrait être finalisée courant 2018.



Les Actus du Collectif - Décembre 2017

Newsletter VDD

La newsletter est envoyée à tous les adhérents et partenaires de l'association.



Le partenariat avec le magazine Viti permet à V-DD de régulièrement témoigner sur le site [www.mon-viti.com](http://www.mon-viti.com).



[www.v-dd.com](http://www.v-dd.com)



Vignerons en Développement Durable



Vignerons Durables @VinsDD

V-DD est présent sur le web : site net, page Facebook et compte Twitter

# Les dossiers suivis par la Commission Communication de l'Association V-DD



La Commission Communication suit de manière récurrente plusieurs dossiers avec la direction des opérations : **newsletter**, **partenariat avec Viti**, **communication presse et web**.

2017 a aussi été marquée par la publication d'un **document de communication** expliquant ce qu'est le label et qui sont les V-DD ; un document créé en collaboration avec la Commission Technique.

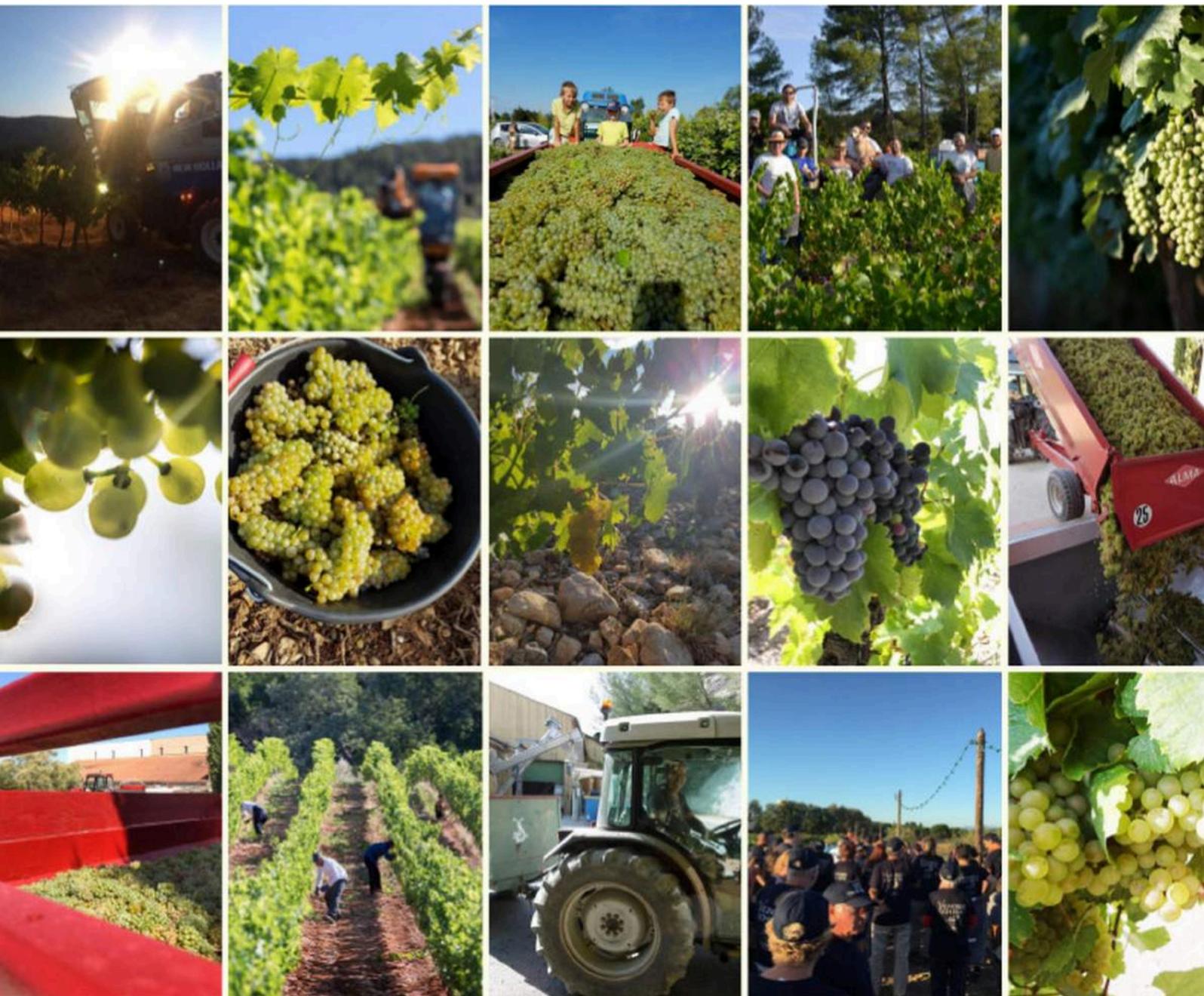
Aussi, V-DD a participé à plusieurs événement de communication : le **Vinocamp Bordeaux**, la **dégustation thématique mon-viti** sur le Sitevi et **l'atelier RSE de l'ICV**, aussi sur le Sitevi.

L'atelier proposé par l'ICV a permis à l'association d'échanger sur les intérêts de mettre en place une démarche RSE, avec des entreprises intéressées par le DD.



La dégustation thématique spéciale V-DD, a permis de présenter le label et des exemples concrets d'actions mises en place dans les entreprises labellisées.





*Quelle surface de production ?*

*Entreprise récente ou ancienne ?*

*Combien de salariés ?*

*Quels circuits de distribution ?*

# QUI SONT LES VIGNERONS EN DEVELOPPEMENT DURABLE? QUE FONT-ILS?

Autant de questions que vous pouvez vous poser au sujet des entreprises du collectif et auxquelles nous tentons de répondre dans le dossier suivant.

Qu'ils soient labellisés ou en conversion, les V-DD 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 ?

Allez, c'est parti pour le tour de France des V-DD !

DOM BRIAL

# LA REHABILITATION DU VIGNOBLE DU CREST PETIT

La plus sudiste des caves labellisées, Dom Brial, qui accueille les Rencontres VDD 2018, porte haut et fort ses valeurs : Équité, Responsabilité & Convivialité !



## Comment ont-ils procédé?

Sur ce terroir très qualitatif, l'objectif premier était de stabiliser les apports en Syrah pour les segments haut de gamme, tout en préservant la mosaïque viticole de l'arrière-pays méditerranéen : petits parcelles de vignes, bosquets de chênes verts, oliveraies, murets et orrys, garrigues...

4 hectares de vignes ont été plantés tout en réhabilitant le bâti vernaculaire : murs en pierres sèches et abris. La remise en état et la création des nouvelles infrastructures a été faite en exploitant les savoir-faire des vignerons maîtrisant la technique avec l'aide d'autres vignerons.

Des espaces arbustifs et arborés ont été remis en état avec des espèces locales, typique de la garrigue méditerranéenne : Chênes verts, Amandiers, Oliviers. Ils étaient présents sur les parcelles et ont été taillés. Des herbacées telles que le thym, le romarin, la lavande et la santoline ont aussi été plantées.

## Dix ans après, quel bilan ?

De nombreux points positifs ont résulté de ce projet de réhabilitation :

### - L'amélioration de la Biodiversité:

plusieurs espèces très rares en France trouvent ici un biotope parfait pour leur reproduction : traquet oreillard, pie-grièche, lézard ocellé, proserpine... Une biodiversité que la cave suit de près, en lien avec le groupe ornithologique du Roussillon qui effectue régulièrement des inventaires.

### - Les échanges entre vignerons de la cave coopérative:

La réhabilitation du bâti a permis de transmettre le savoir-faire ancestraux entre générations. Depuis, ce sont aussi eux qui, ensemble, entretiennent le vignoble et le bâti patrimonial.

### - Des cuvées Haut de Gamme:

le terroir exceptionnel du Crest Petit produit bel et bien des Syrah de très bonne qualité. Un bénéfice économique de poids.



## " Un site remarquable pour les activités oenotouristiques "

Dès 2007, la cave coopérative de Baixas a choisi de réhabiliter une parcelle de vigne oubliée: le vignoble du Crest Petit.

Visite proposée le vendredi 9 Mars après-midi

Un sentier de découverte du patrimoine vigneron y a été aménagé. Des panneaux explicatifs permettent aux visiteurs de découvrir les secrets de la vigne et le travail du vigneron.

Au point culminant, une table d'orientation permet d'admirer un panorama unique sur la plaine du Roussillon, la mer, le Mont Canigou et les Pyrénées.

Les touristes peuvent y aller seuls, avec un audio guide ou bien accompagnés de vignerons lors des événements proposés par la cave (casse-croûte catalan, petit-déjeuner vigneron...)

Au total, une vingtaine d'événements par an, qui attirent quelques centaines d'oenotouristes.

## SIEUR D'ARQUES

# TOQUES ET CLOCHERS

Parmi les entreprises du collectif qui emploient le plus de salariés, Sieur d'Arques exprime son savoir-faire au travers de l'élaboration de vins effervescents d'AOC Blanquette et Crémant de Limoux, et de vins blancs tranquilles.



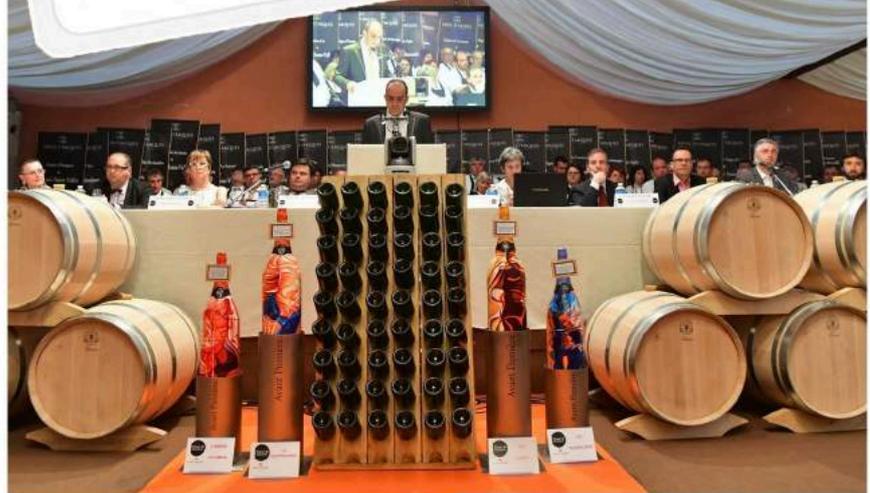
Tous les ans depuis 1990, Toques & Clochers signe le début du printemps. Au-delà de la grande fête du samedi et son traditionnel défilé de bannières, l'événement est l'occasion d'organiser une prestigieuse vente aux enchères des meilleurs chardonnay et crémants des Vignerons de Sieur d'Arques. Celle-ci est présidée chaque année par un chef étoilé et un sommelier de renom.

Le concept est le suivant : une partie des fonds collectés durant la vente aux enchères finance la restauration de l'église du village qui reçoit l'événement attirant **plus de 30 000 personnes** pour une journée.

Ainsi, depuis sa création, Toques et Clochers a permis la rénovation de tout ou partie de 26 églises, avec plus d'un million d'Euros reversé par Sieur d'Arques à sa communauté pour la sauvegarde du patrimoine architectural local.

Mais cette dotation n'est que l'étincelle de quelque chose de plus grand : en effet, grâce à l'implication des communes et de leurs habitants, les projets qui naissent de la démarche d'accueil de la manifestation vont bien au-delà de cela. Les travaux de rénovation de l'église, auxquels s'engage la commune par le biais d'une convention établie avec la cave, peuvent aller jusqu'à la rénovation complète de l'édifice, lorsqu'ils sont abondés par des subsides municipaux, départementaux, ou régionaux. La création d'une association Toques & Clochers dans chaque village organisateur, elle aussi établie par convention l'année qui précède l'événement, permet également aux habitants qui le souhaitent de s'impliquer aux côtés de la mairie dans des réflexions concernant l'aménagement, la voirie et la décoration de leur village. Et se faisant, recrée du lien social.

Ainsi au-delà de l'aspect patrimonial, c'est donc un véritable élan que l'événement insuffle chaque année dans le tissu social et économique Limouxin.



**"Une vente aux enchères pour financer la restauration du patrimoine local"**

A l'orée de sa 29ème édition, l'attachement des locaux à Toques & Clochers est tel, que la manifestation elle-même fait désormais partie du patrimoine local.



CAVE DU RAZES

# COUVERTS VEGETAUX : L'ALTERNATIVE AU DESHERBAGE

Créée en 1947, la cave du Razès est aujourd'hui le plus important producteur en AOP Malepère.



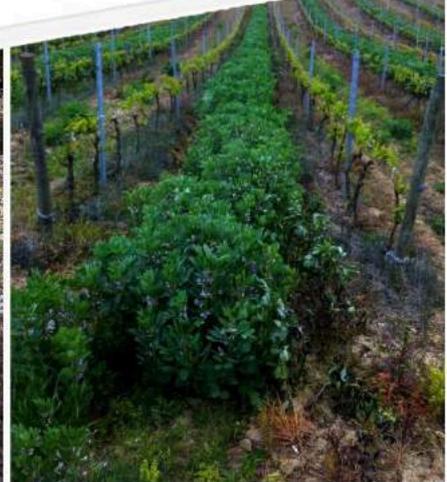
En 2017, à l'initiative d'un groupe de coopérateurs, la Cave du Razès continue de se tourner vers une agriculture responsable et durable, en investissant dans un semoir qu'elle met à disposition de ses vignerons. Pour assurer la maintenance, une participation financière est demandée à chaque utilisateur du semoir.

La démarche est initiée, non seulement pour répondre aux attentes des vignerons coopérateurs mais également pour répondre à un enjeu environnemental qui est la préservation de la qualité des cours d'eau. Les 3/4 de notre vignoble sont situés dans la zone contributive de l'aire de captage de Maquens. Celle-ci alimente **73 communes de Carcassonne en eau potable** (soit 105.000 usagers), aire d'alimentation qui s'étend sur **1800 km2**.

Depuis 2012, en partenariat avec Carcassonne Agglo et la Chambre d'Agriculture de l'Aude, la cave intègre des groupes de travail ayant pour mission la mise en place des actions permettant la réduction de l'emploi d'herbicides.

Une de celles-ci est l'acquisition d'un semoir à disque semi direct de marque Aurensan à double trémie d'une largeur de travail de 1.40 mètre avec pour objectif d'implanter des couverts végétaux temporaires inter rang.

Depuis le mois de février 2017, 300 ha de vignes sont désormais engagées dans la diminution de l'emploi des herbicides et la confusion sexuelle. De plus, la démarche collective de mise en place de couverts végétaux inter-rangs se déploie sur un prévisionnel de 180 hectares, impliquant 24 vignerons coopérateurs. Les espèces semées (le plus souvent) sont un mélange composé de légumineuse, céréale et protéagineuse.



**"Début 2017, la cave prend des engagements MAEC (Mesures Agro environnementale et climatiques)"**

Au-delà de représenter une technique alternative aux herbicides, l'enherbement réduit l'érosion des sols et apporte des éléments nutritifs, indispensables au bien-être et à la vigueur des vignes... et donc par conséquent, indispensables à la qualité des vins.



**CASTELBARRY**

**LA TRANSMISSION DE LA MEMOIRE SOCIALE GRÂCE A UN LIVRE**

*Nouvellement labellisé (2017), Castelbarry, Cave Coopérative de Montpeyroux, a été la première à débiter la démarche V-DD par un diagnostic 3D.*



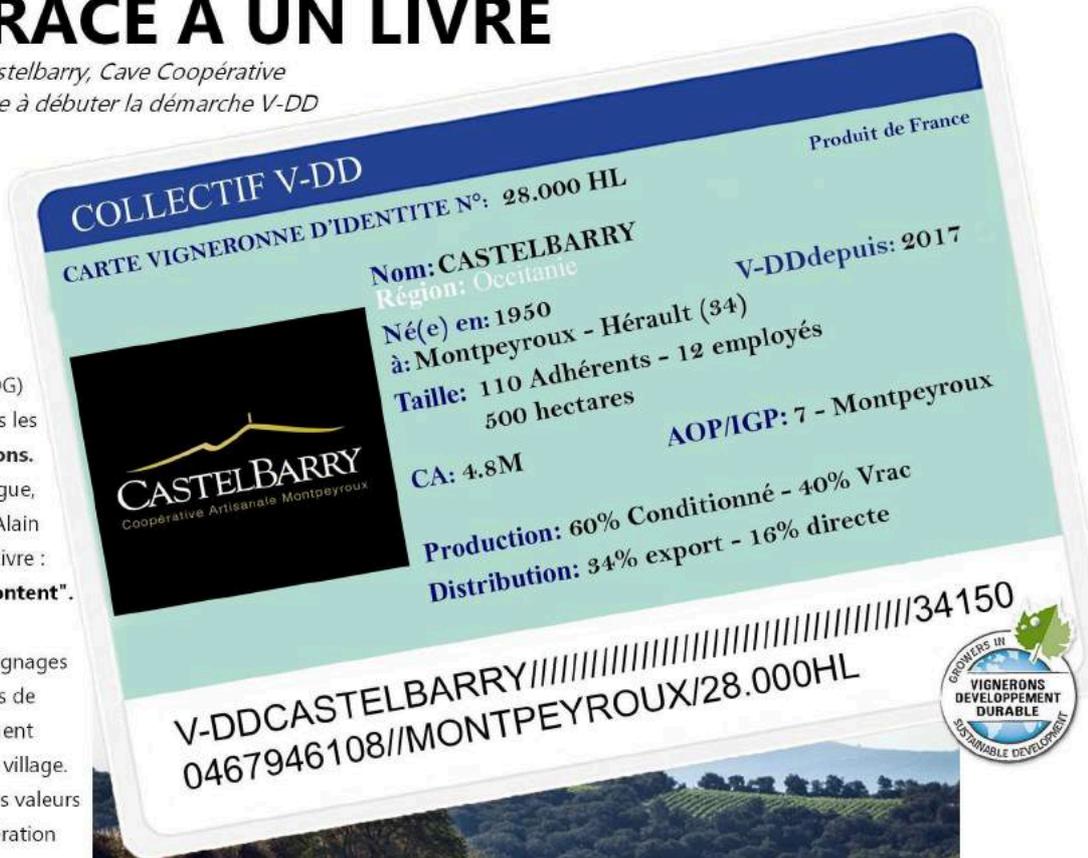
En 2015, la direction de Castelbarry (CA & DG) a voulu retracer l'histoire de la cave à travers les **témoignages de 3 générations de vignerons**. Pour se faire, elle a fait appel à une ethnologue, Marie-Ange Lasmenes et un photographe, Alain Tendero. Le fruit de leur travail a donné un livre : **"Au coeur des vignes, les hommes se racontent"**.

Ce livre retrace, à travers mémoires et témoignages collectés auprès de viticulteurs-coopérateurs de Montpeyroux, l'histoire locale d'un mouvement sociopolitique qui a transformé l'histoire du village. Solliciter ces paroles a permis d'identifier des valeurs et des souvenirs partagés : ceux de la coopération viticole.

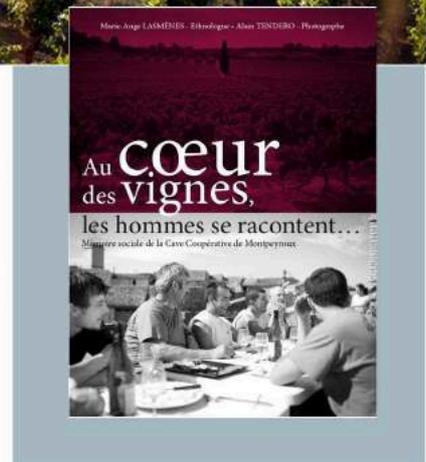
Les retombées de ce projet ont été très positives. En interne, cela a permis de remobiliser les adhérents et les acteurs de la coopérative autour d'une histoire commune, tout en la pérennisant par écrit. Aussi, mettre en valeur cette histoire de la cave permet de valoriser ses acteurs et de révéler ses valeurs sociales : mutualisme, famille, solidarité, transmission...

En externe, le livre est utilisé pour sensibiliser la clientèle qui, bien souvent, connaît mal le système coopératif. Il est alors plus aisé de la concerner et de l'impliquer dans une démarche d'économie sociale et solidaire pour la pérennisation du commerce viticole local. Enfin, l'initiative a été saluée à l'échelle nationale par un **Trophée d'argent des Initiatives Coopératives en 2015**.

Ce projet n'aurait pu voir le jour sans le soutien des partenaires locaux, régionaux et européens : Union Européenne (LEADER), Région Languedoc Roussillon, Département de l'Hérault, Pays Coeur d'Hérault, Coop de France Languedoc Roussillon, Mairie de Montpeyroux.



**"Au coeur des vignes, les hommes se racontent"**



## CAVE SAINT MAURICE

## L'INTEGRATION DES JEUNES VITICULTEURS DANS LA CAVE

*Au coeur du Gard, La Cave Saint Maurice fait partie des caves coopératives les plus âgées du collectif.*



Plusieurs moyens leur permettent d'intégrer les jeunes. D'abord, une "Commission Jeune" a été créée. Elle est ouverte aux 15-40 ans, qu'ils soient coopérateurs ou futurs adhérents. Via la commission, les 25 membres sont régulièrement initiés à la dégustation de vins et à la découverte de la coopérative et de ses derniers produits.

Aussi, des visites d'échanges avec d'autres partenaires du monde viticole sont organisés pour favoriser l'ouverture et la mutualisation d'expérience. L'année dernière, la commission est allée visiter l'usine Pellenc, l'année d'avant elle est allée rencontrer les vignerons de Rhonéa...

La Cave Saint Maurice a aussi choisi de se doter d'un "CA Jeunes". 2 à 3 fois dans l'année, les jeunes coopérateurs sont conviés à une réunion avec le Président et le Directeur Général de la cave. A l'ordre du jour, les sujets en lien avec la vie de la coopérative. L'objectif est de les informer, mais aussi et surtout, de débattre avec eux de l'avenir de l'entreprise, des ses projets d'investissements, de développement.

Un bon aperçu de la fonction d'Administrateur qu'ils auront probablement à assurer à l'avenir! D'ailleurs, le responsable du CA Jeunes est déjà membre du Bureau de la cave.

D'une manière générale, les jeunes sont aussi invités à s'impliquer dans les diverses instances de la cave, comme par exemple, la « Commission V-DD », « Commission Technique » et la « Commission Caveau Communication » ; mais aussi à l'extérieur de la cave avec les « Jeunes Vignerons Coopérateurs ».

Les JVC est la section jeune de Coop de France Occitanie, dans laquelle la Cave Saint Maurice est particulièrement investie. 4 fois par an, des réunions sont proposées dans les différents départements du Languedoc Roussillon. On y parle marchés, vie de la coopérative, œnotourisme... thématiques qui pourraient intéresser un jeune vigneron coopérateur.



**A la Cave Saint Maurice, la philosophie est simple « à nous aujourd'hui de pérenniser le patrimoine pour le transmettre demain aux générations futures »**

Naturellement, la cave a choisi d'impliquer au maximum les jeunes et cela fonctionne bien : 20% des exploitants ont moins de 40 ans.



DOMAINE ISLE SAINT PIERRE

# DES CEPAGES RESISTANTS POUR REDUIRE LES TRAITEMENTS



La curiosité, la recherche et l'esprit d'innovation sont des traditions qui animent la famille HENRY depuis 4 générations. Depuis 2 ans des essais de cépages résistants aux maladies sont menés dans le vignoble de l'Isle Saint Pierre avec l'objectif de réduire au maximum les traitements phytosanitaires et pourquoi pas, les supprimer complètement.

Dans le cadre d'un programme expérimental inscrit au réseau OsCaR suivi par VRC, la chambre d'agriculture des Bouches du Rhône et l'ICV, la cave a déjà planté du **Soreli**, du **Cabernet Volos** et du **Sauvignon Kretos**.

Les premiers résultats semblent très intéressants d'un point de vue prophylactique et vigueur. La résistance à l'oïdium et au mildiou est spectaculaire en comparaison avec les vitis vinifera plantées en témoin. Les premières vinifications réalisées en 2017 ont donné des résultats très encourageants avec des profils organoleptiques qui devrait permettre de produire les vins attendus par les marchés.

Les recherches se poursuivent et de nouvelles variétés devraient être plantées: **Merlot Kantus et Korus ...**  
L'avenir nous dira quelle est la durabilité des résistances, quelle sera la qualité organoleptique des vins et quelle sera l'accueil du consommateur.

**COLLECTIF V-DD**  
Produit de France  
CARTE VIGNERONNE D'IDENTITE N°: 20.000 HL

Nom: **DOMAINE ISLE SAINT PIERRE**  
Région: Provence  
Né(e) en: 1927  
à: Mas-Thibert - Bouches du Rhône (13)  
Taille: Domaine particulier - 9 employés  
200 hectares  
CA: 2M  
AOP/IGP: 2 - Bouches du Rhône  
V-DD depuis: 2017  
Production: 30% Conditionné - 70% Vrac  
Distribution: Conditionné: 60% export; 40% France  
Vrac: 12% export; 88% France

V-DD DOMAINE ISLE SAINT PIERRE // 13104  
0490987030 // BOUCHES DU RHÔNE / 20.000 HL



**"Curiosité,  
recherche  
et esprit  
d'innovation"**

Propriété de la famille Henry, le Domaine Isle Saint Pierre a rejoint les V-DD en conversion courant 2017.

# VIGNERONS DU MONT SAINTE VICTOIRE LA STATION COLLECTIVE DE REMPLISSAGE ET DE RINCAGE DES PULVERISATEURS



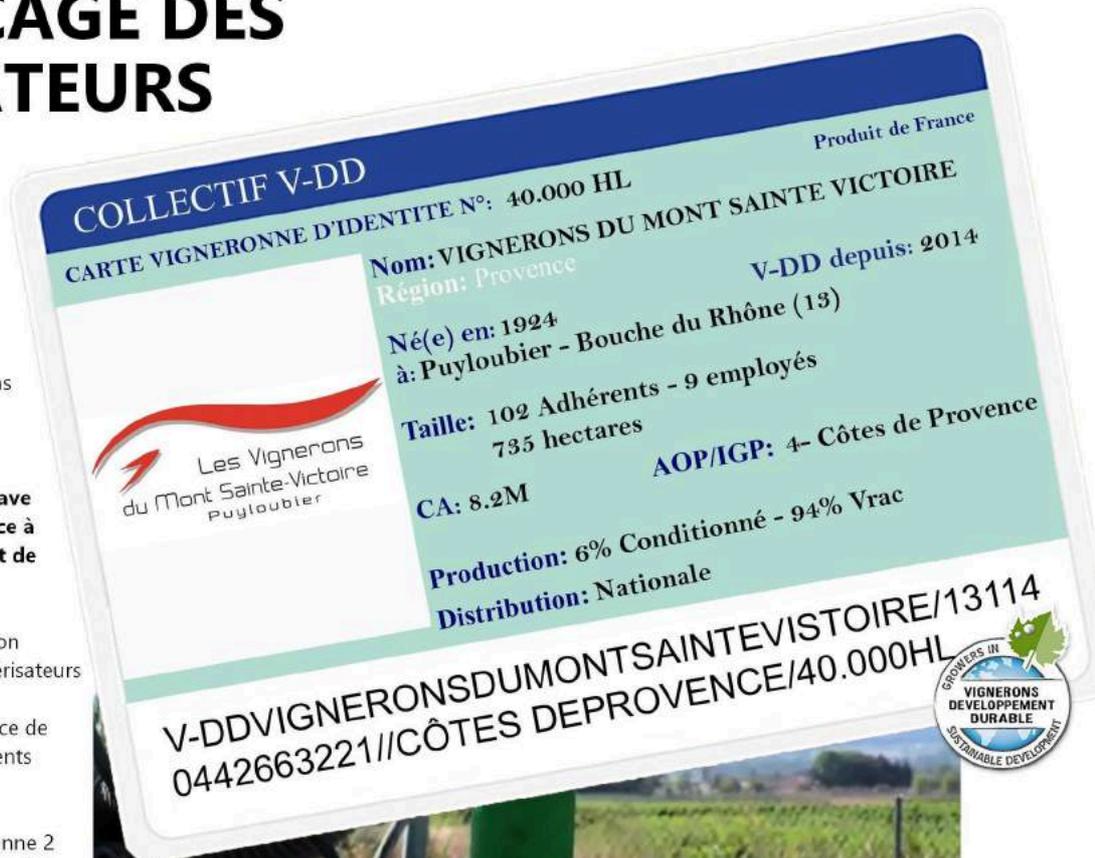
La démarche environnementale ne date pas d'hier pour les Vignerons du Mont Sainte Victoire.

C'est ainsi qu'en 2015, ils ont été la **1ère cave coopérative du quart sud-est de la France à disposer d'une station de remplissage et de rinçage des pulvérisateurs.**

La construction de cette station de réception des eaux de lavage et de rinçage des pulvérisateurs permet à l'opérateur devant effectuer le remplissage du pulvérisateur sur une surface de nature à collecter les éventuels débordements ou fuites.

Cette surface reçoit un collecteur et une vanne 2 voies de façon à diriger distinctement, d'un côté les eaux pluviales, de l'autre les eaux de rinçage. Un décanteur et un déshuileur sont nécessaires avant que ces effluents n'arrivent dans la cuve de 30m<sup>3</sup> pour stocker les effluents phytosanitaires, avant qu'ils ne soient traités sur place par une entreprise spécialisée.

A chaque utilisation, le volume d'eau utilisé et le volume d'effluents rejeté seront enregistrés automatiquement et facturés à chaque adhérent, au prorata de son utilisation.



**"En Provence,  
les Vignerons  
du Mont  
Sainte-Victoire  
voient la vie  
en Rosé !"**

MOULIN DE LA ROQUE

# FAVORISER LES CIRCUITS COURTS AVEC LA RUCHE QUI DIT OUI

*Avec les Vignerons du Mont Sainte Victoire, ils ont accueilli l'édition 2017 des Rencontres VDD.  
Au Moulin de la Roque, on voit la vie en rosé mais aussi en rouge,  
avec la réputée appellation Bandol.*



Le Moulin de la Roque a choisi de renforcer son ancrage territorial en s'associant avec la **Ruche au Dît Oui**, pour favoriser la production et la consommation locale.

La Ruche qui Dît Oui est un réseau de communautés d'achats directs aux producteurs locaux, particulièrement bien implanté en France.

Le principe est simple : le consommateur commande ses produits via internet et vient les récupérer dans l'un des points de retrait (une "ruche") une fois par semaine ; le producteur fournit ses produits en circuit court et peut aussi choisir d'accueillir une ruche.

Le Moulin de la Roque accueille depuis août 2017 une "Ruche qui dit oui" et c'est un joli succès : en moyenne, **60 à 80 personnes viennent chaque semaine** récupérer leur panier et profiter d'une dégustation des vins. Pour **plus de 60%** d'entre eux, ils **ne connaissaient pas la maison** ou ne s'étaient jamais arrêtés. Les vins de la cave y sont vendus, bien entendu, mais ils sont aussi distribués dans une autre ruche, située à moins de 25 km.

Accueillir une ruche est un réel engagement : il est nécessaire de dégager du temps pour accueillir le marché et les clients. En effet, une fois par semaine, un vigneron est présent pour aider à la distribution et animer les dégustations. Ce moment privilégié leur permet d'échanger directement avec le consommateur et de percevoir le retour positif du travail fourni, tout en recevant des retours d'expériences qui font avancer.

L'avantage pour la cave est donc de pouvoir toucher un public différent, qui ne connaissait pas l'entreprise et ses vins, grâce au retrait des paniers sur leur site. Aussi, c'est de pouvoir bénéficier de la viralité du réseau Web et de la notoriété développée par les Ruches.



Le « plus » client c'est qu'ils peuvent remplir leur panier avec un choix large de légumes, fruits, viandes, poissons, épices... et le compléter avec du vin du Moulin de la Roque.



# CHÂTEAU SAINTE ROSELINE L'INSTALLATION D'UN RECUPERATEUR DE CHALEUR

*Propriétés d'Aurélié Bertin, les Châteaux Sainte Roseline et Des Demoiselles sont les 2 premiers domaines particuliers à avoir rejoint l'association en tant que membres en conversion.*



Dans le chai du Château Sainte Roseline, un récupérateur de chaleur sur le compresseur a été installé. Celui-ci permet de préchauffer l'eau de la cave.

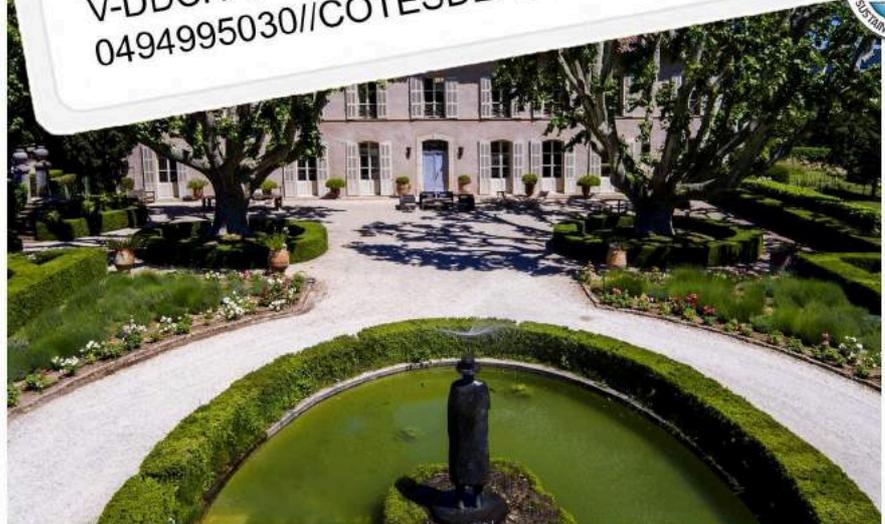
Le principe est le suivant: L'énergie utilisée pour comprimer l'air se transforme en chaleur. La majeure partie de cette chaleur (plus de 90%) reste dans l'air comprimé et dans le lubrifiant du compresseur (l'huile).

Un kit de récupération de chaleur installé sur le circuit d'huile (échangeur) permet de récupérer en moyenne 75 % de cette énergie pour chauffer de l'eau (ou de l'air).

Ils ont donc installé un kit pour réchauffer de l'eau glycolée, qui va elle-même permettre de préchauffer l'eau de deux ballons (1 ballon de 1000 litres pour la cave et 1 ballon de 1000 litres pour la ligne de conditionnement). L'eau est préchauffée à environ 60°C.

Le retour sur investissement est très rapide car estimé à un an, en comparaison avec l'installation existante.

**"Domaine viticole historique (7 siècles de culture de la vigne), le Château Sainte Roseline est aussi un site classé"**



# CHÂTEAU DES DEMOISELLES RAISONNER SES APPLICATIONS D'INTRANTS AU VIGNOBLE

Situé dans l'arrière-pays Varois, le Château des Demoiselles s'étend sur un terroir de près de 300 ha où se mêlent vignes, bois, jardins & chambres d'hôtes.



Avec l'appui de la Chambre d'Agriculture, l'équipe technique du domaine a choisi de mettre en place un **programme limitant les intrants au vignoble**. Plusieurs actions concrètes ont été mises en place.

D'abord, les équipes ont renforcé les observations terrains : état d'avancement de la végétation, météo, pression des maladies... Ceci a permis de mieux optimiser les doses de traitement appliqué à la vigne.

Autres paramètres sur lesquels ils ont joué pour réduire les intrants : la diminution des fréquences de traitement et un meilleur réglage des pulvérisateurs. Enfin, ils ont favorisé l'utilisation de produits de la liste NODU-vert, des produits de biocontrôle, ayant peu ou pas d'impact sur l'environnement et la santé.

Ce nouvel itinéraire technique des traitements a permis de réduire de façon significative le nombre et la concentration des molécules retrouvées dans le vin, tests à l'appui.



Château demoiselles rosé 2015 / 2016	Pesticides détectés	Millésime 2015	Millésime 2016	LQ	LMR
		Concentration (mg/kg)	Concentration (mg/kg)		
	Benalaxyl	0,001		0,001	0,3
	Myclobutanil	0,002		0,001	1
	Pyraclostrobin*		Traces	0,001	2
	Phtalimide	Traces	Traces	0,05	

\*non utilisé sur le domaine

LMR : Limite Maximale de Résidus

LQ : Limite de Quantification

VIGNERONS DE TAVEL ET LIRAC

# LA DIMINUTION DES SULFITES



La couleur et les arômes des vins rosés étant sensibles à l'oxydation, le procédé de vinification dans SO2 est très délicat.

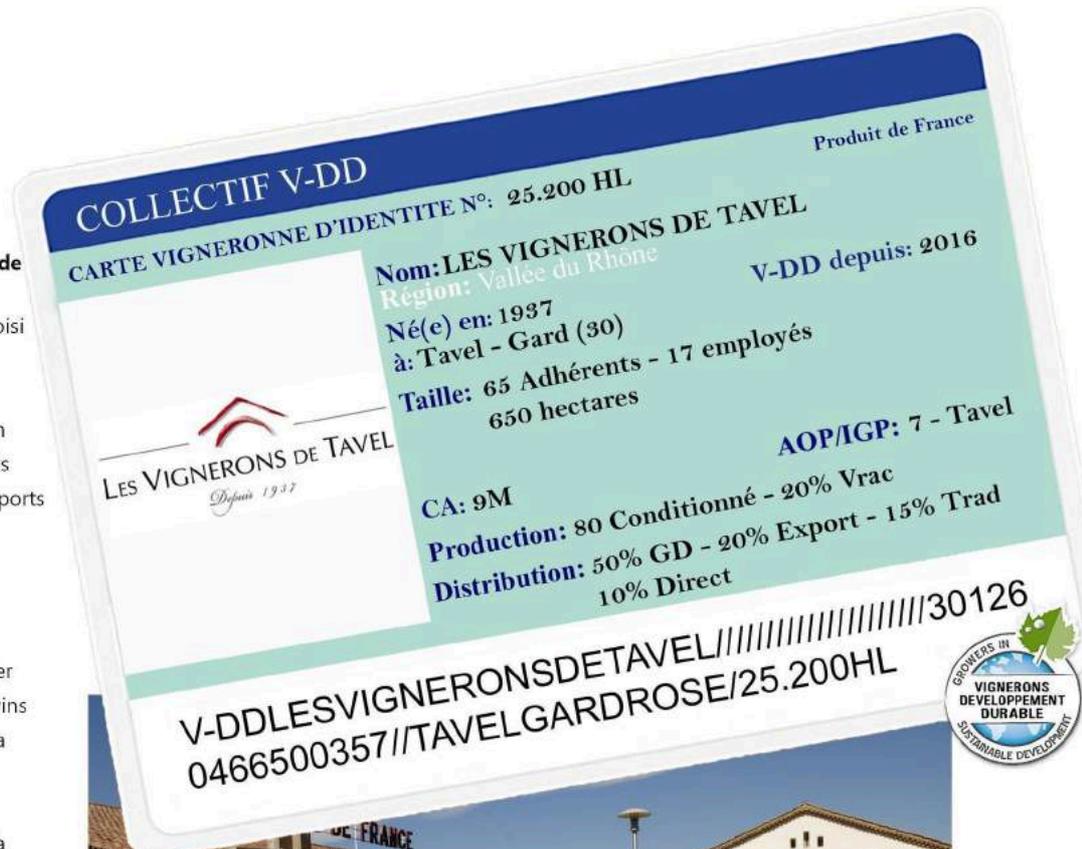
Dans sa stratégie commerciale, la cave a choisi de ne pas généraliser cette pratique à l'ensemble de ses vins.

Cela serait vraisemblablement trop risqué en termes de stabilité des produits conditionnés en rosé. Néanmoins, une diminution des apports de sulfites est possible.

Depuis trois ans la Cave des Vignerons de Tavel et Lirac réalise aussi quelques vinifications sans SO2. Le but est d'assembler des vins sulfités raisonnablement avec des vins qui ne le sont pas afin de diminuer encore la teneur totale. Mais le but est également de comprendre comment évolue un vin sans protection SO2 afin de continuer à baisser la teneur sans perte qualitative.

Tout au long du process de vinification, les Vignerons de Tavel respectent un protocole strict :

- Les raisins doivent être livrés en cave très tôt le matin pour bénéficier de la fraîcheur matinale et doivent rester intacts pour éviter toute oxydation du jus.
- En plus d'être protégés sous azote lors de tous les transferts, les raisins doivent aussi l'être de manière biologique dès la macération.
- Il est nécessaire d'utiliser une levure non saccharomyces dont la particularité est de coloniser le milieu en le protégeant de l'oxygène et de toute invasion de micro-organismes non désirés. Aussi, il est important que cette levure ne démarre pas une fermentation qui serait ensuite préjudiciable à une clarification par flottation.
- La fermentation doit être réalisée avec des levures qui ne produisent pas de SO2, par exemple la Okay (distribuée par l'ICV).
- Il en est de même concernant tous les adjuvants fermentaires qui ne doivent pas contenir de SO2.



**"Les teneurs en SO2 étaient de 150 mg/l il y a 10 ans, elles sont aujourd'hui inférieures à 100 mg/l"**

*Spécialistes du cru Tavel Rosé, les Vignerons de Tavel viennent de fusionner avec la Cave des Vins de cru de Lirac, pour devenir le leader "Rive droite du Rhône" des crus des Côtes du Rhône.*

VIGNERONS DU MONT VENTOUX

# LA MISE EN PLACE D'UNE PARCELLE PEDAGOGIQUE

*Au pied du Mont Ventoux, le vignoble de la Cave Coopérative s'étend en totalité sur un territoire protégé par l'UNESCO et classé en "zone biosphère"*



Dès 2013, les Vignerons du Mont Ventoux ont choisi de transformer une parcelle non utilisée, à l'entrée du village, en parcelle pédagogique.

**La levée des fonds**

Achat de la parcelle, mise en place de la vigne, tout cela a bien entendu un coût. La cave a choisi d'apporter 4 000€ de fonds propres et de compléter par un financement participatif. 333 parrains divers (des particuliers, des partenaires territoriaux & commerciaux) ont répondu à l'appel et donc ont aidé au financement de la parcelle.

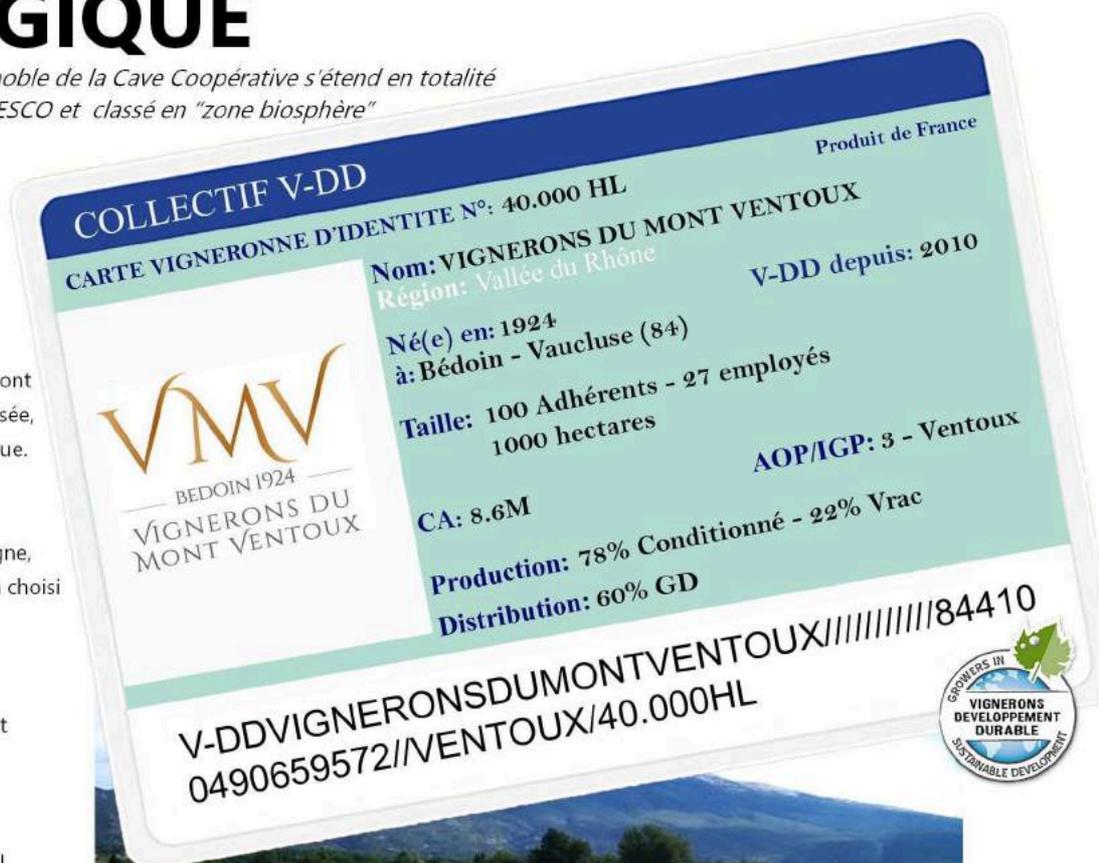
Le succès du financement participatif fut tel que la cave a pu reverser une partie des fonds à une association pour la lutte contre le cancer du sein : un don de 1 500€ à l'association Paoli Calmette.

**Une parcelle pédagogique, pour quoi faire?!**

\* Des progrès techniques : de nouveaux cépages y ont été implantés pour observation & des essais techniques y sont menés par la cave

\* Une communication pédagogique grand public : la parcelle est libre d'accès, des panneaux explicatifs sur les cépages y ont été implantés et plus d'une dizaine d'événements y ont été organisés par la cave (plantation, vendanges, taille...) pour expliquer le métier de vigneron.

\* Un lien supplémentaire avec les acteurs du territoire : municipalités du village et des villages limitrophes, département, écoles & maisons de retraites, parrains de tout bord qui se sont associés au projet.



**"Un territoire protégé par l'UNESCO"**

Au pied du géant de Provence, la cave des Vignerons du Mont Ventoux bénéficie d'un site exceptionnel avec une large variété de terroirs.

## RHONEA

# LE FINANCEMENT PARTICIPATIF POUR MAINTENIR LA SURFACE DU VIGNOBLE



Dès 2016, les responsables de Rhonéa ont eu l'idée de créer **Rhonéa Vignobles**, un fond de financement participatif pour particuliers et professionnels, qui a pour vocation de racheter des vignes afin de sécuriser le patrimoine foncier des caves.

Conçu sur un modèle juridique innovant (une SCIC, Société Coopérative d'Intérêt Collectif), ce projet réunit des acteurs multiples, sensibles au paysage agricole français et convaincus par le développement local et durable.

Sans rémunération financière mais avec un rendement assuré en bouteilles, les souscripteurs (à partir de 1000€ par part) participent à une aventure vigneronne qui les plonge au cœur de l'économie sociale et solidaire.

Les bénéfices du projet sont nombreux. D'abord, Rhonéa Vignobles permet de maintenir, voire développer, les surfaces de vigne, donc le volume de vin produit.

En effet, l'idée première est d'acheter les terres des vignerons adhérents qui partent à la retraite sans successeur, pour conserver ce vignoble dans les caves. Le concept de financement participatif a le grand avantage pour les caves d'éviter de devoir mobiliser des fonds propres. L'impact économique est estimé à plusieurs centaines de milliers d'euros.

De plus, ce projet innovant a entraîné des retombées médiatiques importantes, qui apportent un rayonnement immédiat : ce projet ancré au cœur de l'économie sociale et solidaire positionne Rhonéa en tant qu'acteur engagé et responsable dans le Développement Durable.

Enfin, les souscripteurs sont devenus de réels ambassadeurs de la marque et font vivre le projet. C'est une communauté éclectique qui est née, et qui fait la singularité et la richesse de cette aventure collective.

Acteurs de la SCIC en participant régulièrement à des rencontres pédagogiques et conviviales autour de la vie vigneronne, les souscripteurs sont fiers de contribuer au maintien de la viticulture locale.



**"Aujourd'hui,  
Rhonéa Vignoble  
réunit 470 souscripteurs  
et a collecté plus  
d'un million d'euros,  
ce qui a permis d'acquérir  
plus de 7 ha de vignes"**

Née de l'union des Vignerons de Caractère et des Vignerons de Balma Venitia, Rhonéa est le premier producteur de crus dans la vallée du Rhône au cœur du terroir des Dentelles de Montmirail.

# UNION DES VIGNERONS DES CÔTES DU RHÔNE 2017, CAP VERS LE DD ET UN VIN BIO SANS SULFITES

Implantée au sud de la Drôme, l'UVCDR est le premier groupement de producteurs de la Vallée du Rhône, avec pour navire amiral, la marque Cellier des Dauphins.



Fière de son identité et de ses valeurs, tournée vers l'avenir, l'Union de **11 caves coopératives** a la volonté permanente de proposer aux consommateurs de nouvelles façons de découvrir les vins de la Vallée du Rhône.

Elle s'appuie pour cela sur des actifs porteurs d'avenir :

- 3 marques stratégiques et une gamme de vins qui témoignent de la richesse de ses terroirs.
- Un outil industriel à la pointe : 3 lignes d'embouteillages dont 1 à forte cadence (20000 bouteilles / heure) et 1 ligne BIB.
- Des hommes engagés partageant les mêmes valeurs de solidarité et de performance.

Dès 2017, l'UVCDR et ses 11 caves adhérentes choisissent de s'engager dans la démarche V-DD. Symbole de cet engagement pour une viticulture durable et responsable, 2017 est aussi l'année de lancement d'une nouvelle cuvée de Cellier des Dauphins : un vin bio sans sulfite.

## Les 11 caves coopératives adhérentes à l'UVCDR :

- Cave du Nyonsais (Nyons)*
- Cave La Vinsobraise (Vinsobres)*
- Cave des Coteaux (Saint Maurice s/ Eygues)*
- Cave Costebelle (Tulette)*
- Cave La Suzienne (Suze la Rousse)*
- Cave Vinicole de Saint Pantaléon (Saint Pantaléon Les Vignes)*
- Cave Cécilia (Sainte Cécile les Vignes)*
- Cave Les Coteaux du Rhône (Sérignan du Comtat)*
- Cave La Gaillarde (Valréas)*
- Cellier des Templiers (Richerenches)*
- Cave La Comtadine (Puymeras)*



**"Un engagement,  
du packaging  
jusqu'au vin"**

Le packaging aussi se veut plus respectueux de l'environnement puisqu'il est éco-conçu : un bouchon 100% Bio sourcé, une étiquette en papier FSC, une bouteille allégée 460G et un carton en papier recyclé.

CAVE DE DIE - JAILLANCE

# L'OPTIMISATION DU SYSTEME DE PRODUCTION

Spécialiste des effervescents, la cave coopérative de Die produit les 3/4 des vins de l'appellation.



Historiquement, la cave a connu des agrandissements successifs, mais était limitée par la voie ferrée qui coupait le site en deux et multipliait les flux. Incohérents et énergivores, ces flux exigeaient en outre une forte mobilisation du personnel et diminuaient la productivité. En 2013, un projet d'amélioration de la gestion des flux logistiques est lancé.

Après 6 mois de travaux et 6,8 millions d'€ investis, le système de production est complètement revu. Il suit alors un schéma de mise en marche en avant rationnel : intrants d'un côté et produits finis sortant de l'autre.

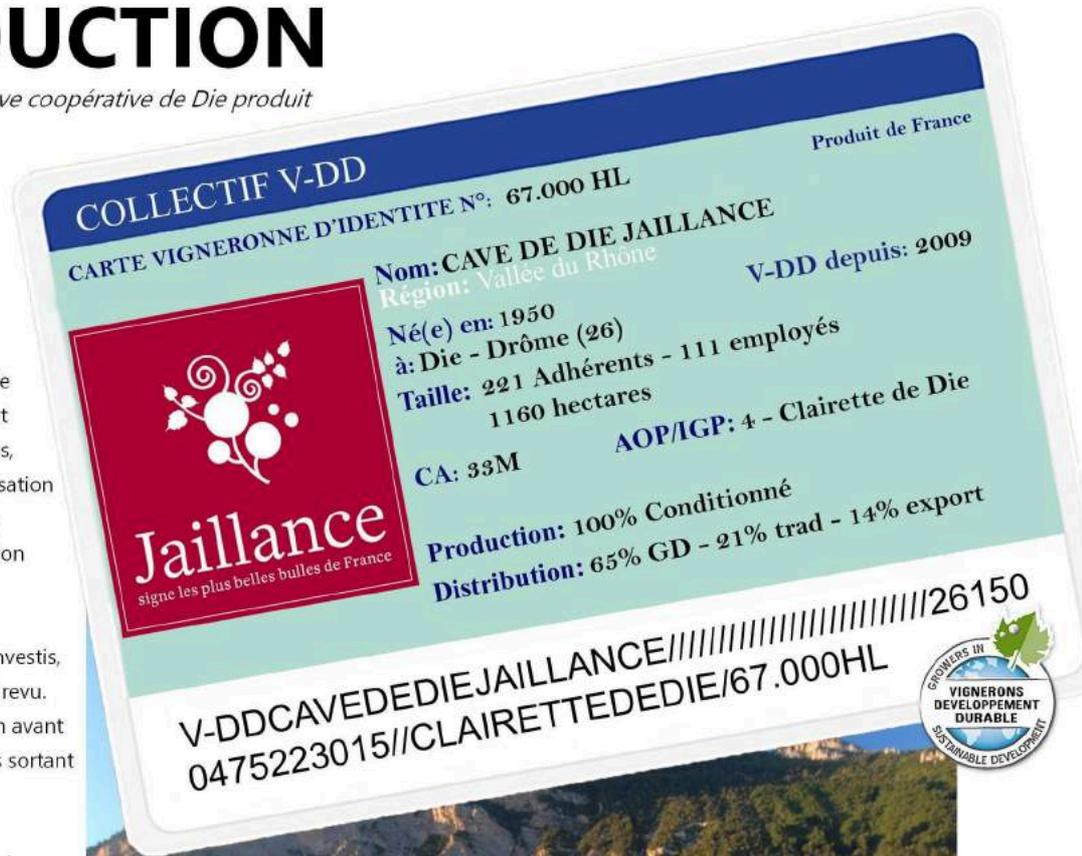
De nombreux bénéfices ont résulté de ce projet :

- **Des bénéfices économiques :**

- \* Une amélioration de la productivité
- \* Une baisse des coûts : gain d'environ 38 000€ sur les charges indirectes sur la gestion de la température (chauffage et froid), diminution des charges de mains d'œuvre avec une réorganisation du personnel sur les différents postes.

- **Des bénéfices environnementaux :** Une réduction des dépenses énergétiques et de l'empreinte carbone (avec au moins 1 aller-retour en camion en moins par jour).

- **Des bénéfices sociaux :** une diminution des risques pour le personnel, notamment par l'investissement de nouvelles machines automatisées (ligne embouteillage & chargement).



CAVE DE TAIN

# LA DYNAMISATION DU TERROIRE PAR L'OENOTOURISME

Aux pieds des vignobles de l'Hermitage, la Cave de Tain fait partie des coopératives du collectif qui compte le plus grand nombre d'adhérents. Des coopérateurs qui, pour la plupart, sont aussi producteurs de fruits.



En 2011, la première pierre est posée avec la mise en place d'un parcours pédestre en plein cœur du vignoble de l'Hermitage : « Sur les Pas de Gambert ». Une boucle pédestre permet alors de visiter cette appellation en 1 bonne heure, en partant du caveau, avec une ballade en totale liberté (comprenez sans guide). Cette balade est agrémentée de nombreuses « balises » expliquant les principales caractéristiques du vignoble et du territoire : les cépages, la conduite de la vigne, la géologie... Et comme il faut vivre avec son temps, toutes ces indications sont disponibles directement sur les smartphones grâce à un mini-site spécialement créé pour l'occasion ([www.explore-hermitage.com](http://www.explore-hermitage.com)).

Régulièrement, la Cave de Tain s'attache également à profiter des paysages de l'Hermitage pour pratiquer le Land' Art ! Au gré des années et des rencontres avec des artistes, l'Hermitage devient le lieu d'une exposition annuelle, intégrée en plein cœur du vignoble... Le célèbre Regardeur (ci-contre), l'œuvre Liaisons de Georges-Pascal Ricordeau, et bien d'autres, se succèdent et campent une année sur le vignoble mythique de l'Hermitage.

Avec les investissements en cuverie qui ont suivi en 2013 et 2014, une découverte de la partie cave a été incluse dans le raisonnement des différents aménagements, car la volonté était aussi de faire découvrir ce qu'il se passait après vendanges.

Dès 2016, pour répondre à l'intérêt des visiteurs qui souhaitent toujours en apprendre plus sur les vigneronnes et vins de la Cave de Tain, "Terres de Syrah" est né, véritable pôle oenotouristique de la Cave de Tain. Une équipe de 4 personnes s'occupe ainsi depuis 2 ans de proposer des activités multiples et variées pour découvrir le territoire, les Vignerons, les pratiques et la vision de la Cave !



**"L'œnotourisme est un vrai engagement pour la Cave de Tain, une chance d'un vrai partage"**

La Cave de Tain est un ensemble de vigneronnes, de territoires, de paysages... Le désir de faire partager cette Histoire commune l'a évidemment amené à développer l'œnotourisme.



VIGNERONS DES TERRES SECRETES

L'ECOCONCEPTION DU PACKAGING

A coeur du Mâconnais, les Vignerons des Terres Secrètes nous ont accueilli pour l'édition 2016 des Rencontres VDD. Autre événement majeur pour eux cette année : l'accueil à Prissé de la Saint Vincent Tournante, les 27 & 28 janvier, qui a réuni plus de 85 000 personnes à la découverte du cru Saint-Véran !



Chez les Vignerons des Terres Secrètes, l'écoconception du packaging a été réfléchi sur toutes les composantes du packaging de leur gamme traditionnelle : bouteille, bouchon, capsule, étiquette et carton d'emballage.

L'enjeu primordial dans l'écoconception du packaging est de sélectionner des produits plus respectueux de l'environnement, tout en conservant la qualité et l'image du produit. Un long travail a été mené par les Vignerons des Terres Secrètes pour sélectionner les bons fournisseurs et les matériaux adéquats. Certaines fournitures s'avèrent plus chères, cependant la démarche globale d'écoconception permet des économies de transport et bien sûr une diminution de l'impact environnemental.

**"L'écoconception: Une réalité chez les Vignerons de Terres Secrètes"**



**L'écoconception des bouteilles chez Vignerons des Terres Secrètes**

**Bouteilles :**

- 2 types bouteilles 75 cl / baisse du poids :
  - 65 grammes (-15 % de 460 à 395 g.)
  - 130 grammes (-20 % de 660 à 530 g.)
- ½ bt 340 g a 305 g
- Economie de transport de 294 tonnes de verre en 2016, l'équivalent de 235 T. de CO2.

**Cartons :**

- papier kraft issu de forêts gérées durablement
- marquages réalisés à partir d'encres à l'eau et sans ajouts de solvants.

Aujourd'hui 50 % des achats de matières premières sont effectués en région Bourgogne-Franche-Comté !



**Capsules :**

- Complexe composé de polyéthylène (PE) biosourcé
- Impression avec des encres acryliques

**Bouchons :**

2 options :

- Liège naturel issu de forêt gérées durablement
- modèle biosourcé : transformation de la canne à sucre et non issu de l'industrie pétrochimique (20 % plus cher que le modèle « classique » mais gain en poids est de 1 gramme en équivalent CO2 par bouchon)

**Étiquettes :**

- Garanties sans chlore
- Impression locale (MACON)
- Labélisation Imprim'Vert.

Production labélisée Vignerons en Développement Durable

## CAVE DE LUGNY

DES CONDITIONS DE TRAVAIL  
QUI S'AMELIORENT

Spécialiste du Chardonnay, qui représente 87% de leur encépagement,  
la Cave de Lugny nous a reçu lors de la 3ème  
Rencontre des V-DD, en 2016.



Pour toutes les entreprises, le développement du chiffre d'affaire et de l'activité est une priorité majeure, mais la réalisation de ces objectifs doit également s'accompagner d'une amélioration des conditions de travail des salariés.

Dans ce but la Cave de Lugny a réalisé plusieurs actions ces deux dernières années :

#### Un plan de formation Gestes & Postures sur deux ans

Tous les salariés (Production & Administratifs) ont réalisé une formation d'une journée. Cette formation a été très appréciée avec des analyses et conseils en situations sur les lieux de travail.

L'important est que nous avons réalisé par la suite, dans le plan d'investissement, des aménagements dans les bureaux et les lieux de production: repos pieds, fauteuils, matériel d'aide à porter les charges lourdes.

#### Etudes de bruits

Sur la chaîne de production et les lieux de pressurages en vendanges, des études de bruits ont été menées. Suite à l'analyse de ces constats et le fait que des bouchons standards n'étaient pas adaptés, nous avons réalisé l'investissement de bouchons d'oreilles moulés individuels. Vingt et une personnes ( maintenance, production et personnel attaché aux vendanges) ont donc été équipées de ce type de bouchon.

#### Formation de conduite

Pour nos commerciaux nous avons fait réaliser des stages de conduite permettant de remettre à jour des fondamentaux, mais aussi de savoir s'adapter à des conditions de conduites en fonction de la météo.



**"Les conditions de travail sont une donnée majeure du bon développement d'une entreprise"**

VDD est une approche globale prenant en compte l'ensemble des activités d'une entreprise.



**VIGNERONS DE BUXY**

# UNE TAILLE RESPECTUEUSE

*Située sur la Côte Chalonnaise, la cave des Vignerons de Buxy est l'une des entreprises du collectif VDD qui produit la plus grande diversité d'AOP. Une tradition chez les bourguignons !*



En France, la mortalité de la vigne est surtout liée aux maladies du bois (l'Esca, l'Eutypiose et le BDA).

Avec la suppression de certains produits et la complexité des maladies, le remplacement des pieds morts et la prophylaxie sont à ce jour les seuls leviers de pérennité du vignoble. Il faut donc raisonner et apporter un soin particulier à la taille.

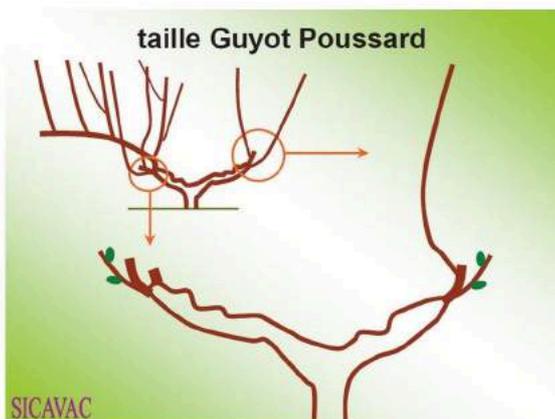
En effet, la taille majoritaire en Côte Châlonnaise (Guyot simple) provoque des plaies importantes. Les tissus sont alors à nu, véritable porte d'entrée aux champignons pathogènes. Par ailleurs, plus la taille est rase, plus les cônes de dessèchement sont importants, ce qui entraîne donc des nécroses profondes préjudiciables à la circulation de la sève.

Enfin, localiser la baguette sur une seule partie de la souche amène petit à petit à une mort partielle du pied. La taille Guyot simple non raisonnée peut donc amplifier les symptômes liés aux maladies du bois, contribuer au vieillissement et à la mort prématurée des pieds.

La cave des Vignerons de Buxy a donc choisi de promouvoir auprès de ses adhérents, une taille plus respectueuse des flux de sève de la vigne : la taille Guyot-Poussard.

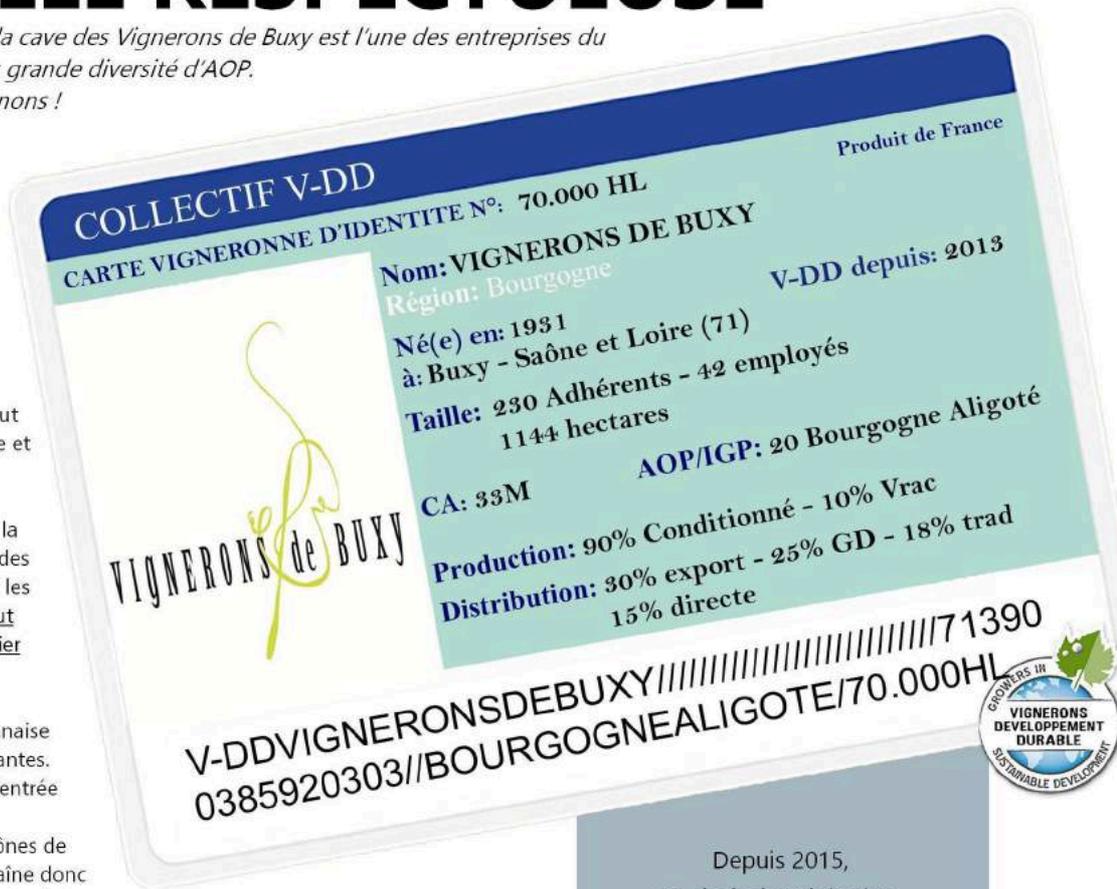
Cette méthode permet de conserver un équilibre et de favoriser la circulation de la sève dans toute la souche. De plus, les plaies sont concentrées sur le bras, ce qui limite la zone d'attaque des champignons.

En partenariat avec la Sicavac (Service interprofessionnel de conseil agronomique, de vinification et d'analyses du Centre) et la chambre d'agriculture de Saône-et-Loire, la cave propose chaque année à ses associés coopérateurs de se former à cette méthode de taille. La formation se déroule en 2 temps : d'abord une partie théorique en salle, suivie dans un 2ème temps d'une mise en pratique sur parcelle.



**Principes de la Taille Guyot-Poussard:**

- Deux bras :
  - \* Un avec un courson
  - \* Un avec courson + baguette
- Alternier la baguette chaque année
- Mettre le courson sous la baguette



Depuis 2015, 15 chefs d'exploitation, représentant 20% de la surface du vignoble, ainsi que 19 salariés viticoles ont suivi cette formation.



# CAVE DES HAUTES CÔTES - NUITON-BEAUNOY LA SCEA DES VIGNERONS SOLIDAIRES



La SCEA des Vignerons Solidaires a été créée au printemps 2017 par les membres du conseil d'Administration de la Cave des Hautes Côtes, pour exploiter des parcelles qui étaient en cours de transmission, entre vignerons coopérateurs, le temps pour le preneur de se préparer à une installation à titre principal, ou une installation tout court.

Chaque élu Associé Coopérateur et un salarié de la coopérative détiennent des parts sociales dans la SCEA ; le salarié et un élu sont co-gérants de la structure. Un des partenaires bancaires de la coopérative a accompagné cette installation pour pallier aux frais administratifs liés à la création de l'entreprise et aux frais d'exploitation pour la première année.

Ainsi, la Cuma du secteur a assuré la partie protection du vignoble sur les parcelles et un prestataire est intervenu pour les façons manuelles. Cette année, les travaux d'hiver seront menés par le collectif.

En 2017, la SCEA des Vignerons Solidaires, qui comprenait 4 ha en Crémant de Bourgogne, Bourgogne Hautes Côtes de Beaune et Monthélie, a donc effectué sa première récolte ; plusieurs journées de vendanges ont été organisées collectivement.

Cette exploitation est un outil supplémentaire dont dispose aujourd'hui la coopérative pour répondre à un besoin ponctuel en lien avec la transmission de surfaces viticoles, pour assurer l'entretien de parcelles le temps de retrouver un preneur et maintenir son potentiel de production.



**"Une exploitation  
de transition  
à la Cave  
des Hautes Côtes"**

*VDD en conversion depuis 2017.  
Unique cave coopérative de la  
Côte d'Or, la Cave des Hautes Côtes  
est associée aux Vignerons  
des Terres Secrètes, dans l'union  
des Vignerons Associés.*

## CAVES BAILLY LAPIERRE

## LA PROTECTION DES CHAUVES-SOURIS

Située dans le Grand Auxerrois et spécialiste des créchants, l'entreprise fait partie des plus gros exportateurs du collectif.

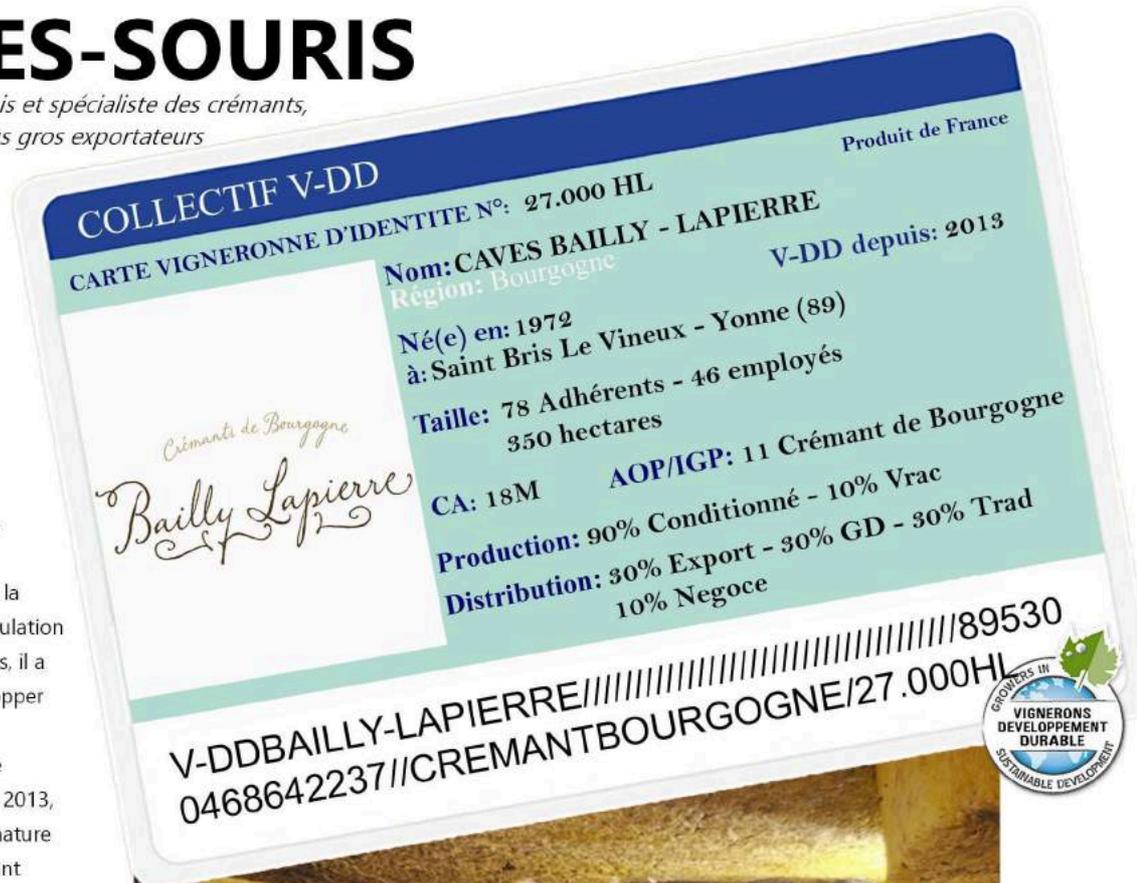


Les Caves Bailly Lapierre possèdent de nombreuses carrières souterraines où sont implantées leurs activités. Suite à la découverte de plusieurs foyers de population de chauves-souris dans l'une des caves, il a été décidé en 1997 de ne pas y développer d'activité et de permettre l'accès au Conservatoire des Espaces Naturels de Bourgogne pour y réaliser un suivi. En 2013, cette action est officialisée avec la signature d'une convention de gestion permettant d'encadrer et de planifier la gestion du lieu.

De multiples actions ont été et sont réalisées en lien avec le Conservatoire et la Société de l'Histoire Naturelle d'Autun :

- Des actions d'amélioration des connaissances pour mieux préserver les populations.
- Des aménagements de la carrière pour assurer ses capacités d'accueil et la tranquillité des populations.
- Des actions de sensibilisation et d'information des habitants/visiteurs pour faciliter la préservation du site.

Toutes ces actions ont bien sûr un coût pour la cave. Cependant, les retours sur la biodiversité sont très positifs, avec une large augmentation des effectifs entre 1997 et 2012 (+54% en moyenne et jusqu'à +103% pour certaines espèces) et une stabilisation des effectifs depuis 2013, à près de 700 chauve-souris.



**"Des actions de protection qui permettront au site d'être classé parmi les 5 plus grands sites de Bourgogne!"**

La carrière accueille de nombreuses espèces de chauves-souris dont certaines d'intérêt Européen et parmi lesquelles on retrouve, le petit rhinolophe, le grand rhinolophe, le grand murin ou encore le murin à oreilles échanquées.

## LES CAVES DES VINS DE RABELAIS

ENRICHIR LA BIODIVERSITE  
DU VIGNOBLE DE CHINON

1er producteur de vin du Val de Loire, Loire Propriétés est un groupe qui réunit 4 coopératives, 1 distillerie et 1 négoce. Parmi ces coopératives, la Cave des Vins de Rabelais et les Caves de la Loire, sont labellisées VDD.



Dès 2015, des inventaires naturalistes ont été réalisés par le CPIE (Centre permanent d'initiatives pour l'environnement) sur 41 parcelles des vigneron engagés dans VDD. L'ensemble de la vallée de la Vienne, de Savigny en Véron à Crouzilles, soit 250 hectares, a été sillonnée afin d'avoir une représentativité des vignobles. Ces inventaires ont permis de répertorier 242 espèces de faune et flore dont 31 patrimoniales (alouette lulu, ornithope comprimé, grand rhinolophe...), 17 espèces de chauves-souris et 5 espèces patrimoniales d'oiseaux.

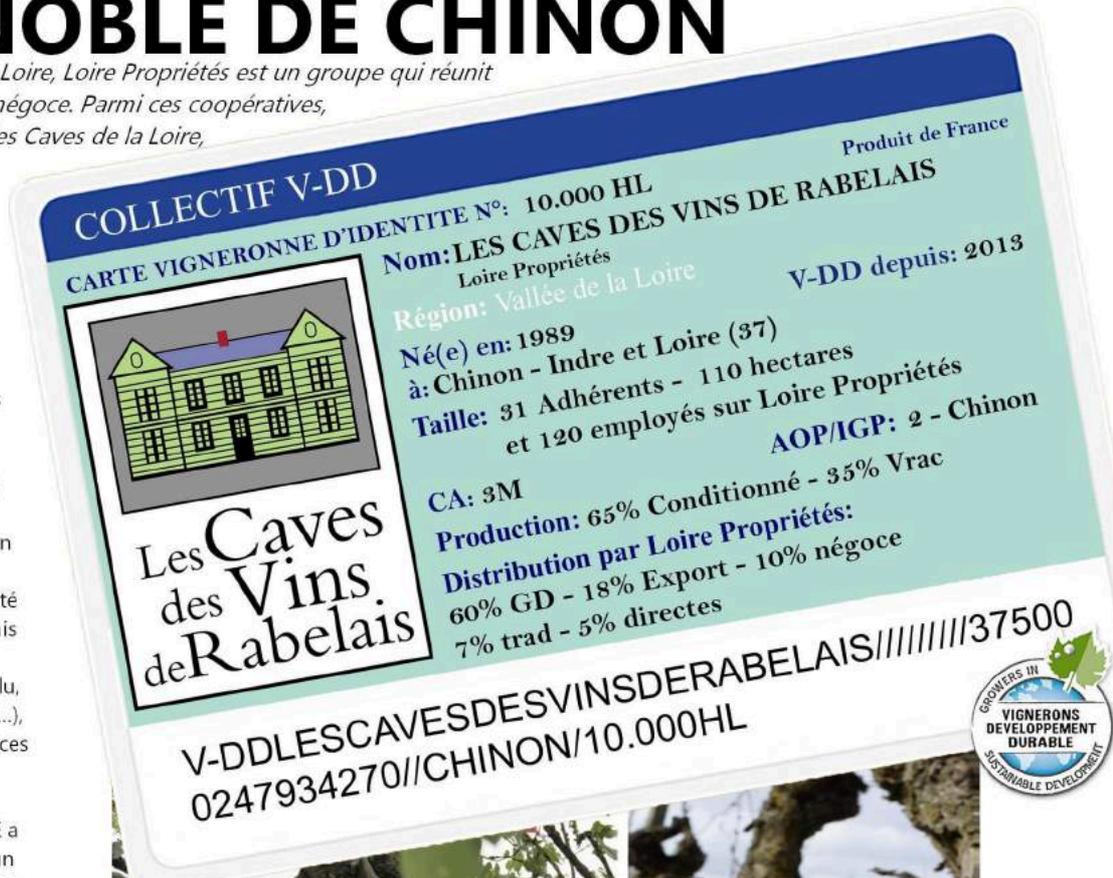
Afin d'enrichir cette biodiversité, le CPIE a proposé dès 2016, de mettre en place un **plan d'action**. Des fiches-actions sur des actions concrètes ont été créées : implantation d'arbres, de haies, de zones de rocailles, une approche différente de la gestion des zones enherbées, etc. Les vigneron ont également choisi plusieurs actions à mettre en œuvre collectivement afin d'avoir un fil conducteur.

En 2017, l'**accompagnement des vigneron** par le CPIE et une œnologue-conseil de la cave des vins de Rabelais, en charge du projet biodiversité, a permis le lancement des actions.

Cette initiative a permis aux vigneron de passer d'une vision abstraite d'un concept -la biodiversité- à une vision beaucoup concrète du nombre d'espèces présentes, de leur rôle, de leur valeur sur l'environnement comme sur les vignes ( lutte contre les parasites, lutte contre l'érosion, régulation climatique, réduction des intrants, etc.).

**Un suivi de la faune et de la flore est prévu pour 2020.**

Il sera alors possible de déterminer si les actions mises en place ont réellement favorisé le développement de la biodiversité et l'arrivée de nouvelles espèces.



**"L'idée n'était pas de redessiner un paysage mais plutôt d'enrichir un écosystème"**



La biodiversité a un impact important sur l'écosystème viticole. C'est pourquoi, les vigneron de la cave coopérative de Chinon ont choisi d'étudier leur biodiversité pour ensuite, mieux la préserver.

LES CAVES DE LA LOIRE

# LE MAINTIEN DES SURFACES DE LA CAVE

1er Producteur de vins d'Anjou et de Saumur,  
les Caves de la Loire accueillent  
le siège de Loire Propriétés.



Comme beaucoup de caves aujourd'hui, un des enjeux majeurs des Caves de la Loire est la pérennisation de ses exploitations viticoles et le maintien de ses surfaces. Il s'agit de transmettre et de favoriser l'installation en cave coopérative de jeunes vigneronnes pour qu'ils puissent se consacrer à leur métier premier de vigneron.

C'est un travail permanent et enrichissant à réaliser auprès des parties prenantes telles que la SAFER, les Chambres d'Agriculture, les écoles, les banques...

C'est pourquoi les Caves de la Loire se sont engagées sur plusieurs axes de travail depuis plusieurs années:

- L'augmentation des rémunérations (40% en 5 ans).
- La proposition d'aides financières pour l'installation et pour l'agrandissement. Depuis 2 ans elle a mis en place :

- \* Des services dédiés aux jeunes avec des primes à l'installation.
- \* Une avance de trésorerie et pour les adhérents déjà installés et qui souhaitent s'agrandir.
- \* Une prime à l'agrandissement.

Sur 2017, cela représente pas moins de 200 000 € de primes.

- L'exploitation de vignobles en fermage, en attendant de les transmettre aux vignerons.
- L'achat de vignes et la revente à des salariés ou vignerons.
- Une aide administrative auprès de ses adhérents pour agrandir leur exploitation, les aider à leur installation en réalisant pour eux les démarches auprès de France Agrimer, Douanes et autres organismes ...

Sur 2018, le service adhérent souhaite notamment réaliser un « référentiel économique du vigneron en cave coopérative » en se basant sur le bilan comptable de 15 vignerons adhérents représentatifs de la cave et démontrer auprès des parties prenantes que le modèle coopératif en Anjou, on en vit bien !



" Le modèle coopératif en Anjou, on en vit bien ! "

La pérennisation des exploitations viticoles et le maintien des surfaces, un enjeu au quotidien.

# Le niveau des V-DD sur les 37 enjeux du cahier des charges

Quel est le niveau moyen du collectif ? Sur quelles thématiques sommes-nous les plus performants ? Quels enjeux doivent être mieux travaillés ? Où mon entreprise se situe-t-elle par rapport au collectif ? Réponses en graphiques.

Le niveau "Amélioration" traduit à la fois l'efficacité des actions, l'amélioration continue des performances, l'innovation, l'exemplarité, la recherche permanente de l'excellence.

NB : la méthodologie évoluera avec la mise en oeuvre du partenariat avec l'Afnor.

## La méthodologie de notation actuelle

Chaque entreprise est évaluée, lors d'un audit par un organisme extérieur, selon les 37 enjeux du cahier des charges V-DD. Pour chaque enjeu, l'auditeur évalue le niveau de l'entreprise selon les principes de l'amélioration continue.

Le niveau "Pas de disposition" correspond à l'absence d'initiative pour l'enjeu considéré.

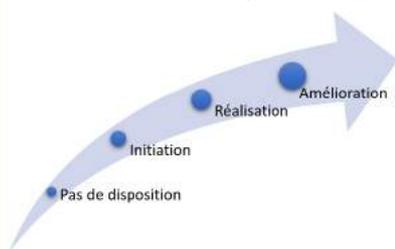
Le niveau "Initiation" correspond à une prise de conscience, à des prises d'engagement ou à la mise en place d'actions non encore abouties.

Le niveau "Réalisation" traduit une phase de concrétisation des initiatives dans l'entreprise. Les pratiques sont méthodiques et systématiques et les actions mises en place commencent à produire des résultats.

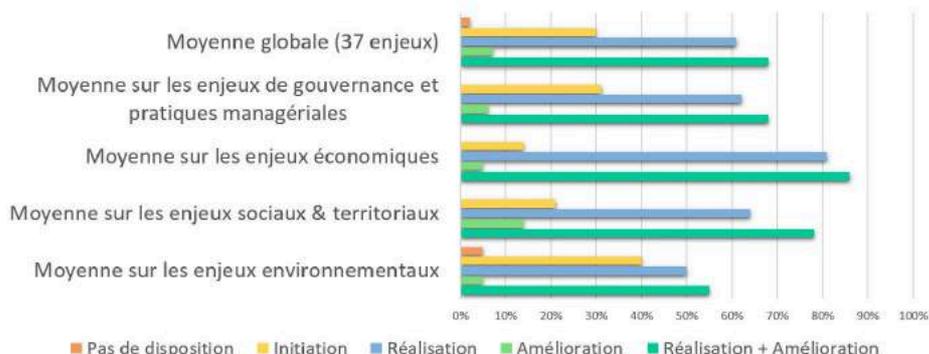
Pour être labellisé V-DD, il faut :

- Etre performant sur au moins la moitié des enjeux : au moins 50% des enjeux au niveau "Réalisation" ou "Amélioration",
- Etre performant sur les 4 familles d'enjeux (Gouvernance et pratiques managériales ; Enjeux économiques ; Responsabilité sociale et territoriale ; Responsabilité environnementale) : au moins 30% d'enjeux en "Réalisation" ou "Amélioration" pour chaque famille,
- Etre performant sur sa Politique Vignoble : avoir notamment réalisé des Diagnostics Vignoble et mis en place des plans d'actions sur l'équivalent d'au moins 50% de sa déclaration de récolte.

*Dans l'association, nous considérons qu'une entreprise est performante sur un enjeu lorsqu'elle a atteint le niveau "Réalisation", ou mieux, "Amélioration". Pour autant, lorsqu'un enjeu est noté est "Initiation", cela ne signifie pas pour autant que le niveau est mauvais ! Uniquement que l'entreprise a commencé à réfléchir à la thématique mais n'a pas encore de résultats concrets à présenter.*



Niveau moyen des V-DD



## Ce qu'il faut retenir

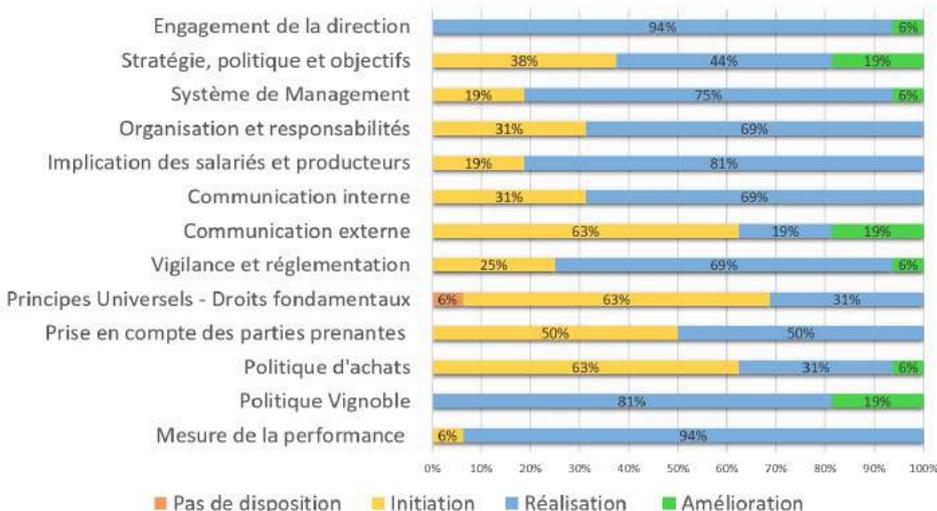
La moyenne globale des V-DD est de 68% d'enjeux au niveau "réalisation + amélioration", ce qui est largement supérieur au 50% minimum demandé dans le cahier des charges.

Le très faible score du niveau "pas de disposition" est très positif car il signifie que les caves prennent en compte la quasi totalité des enjeux du cahier des charges et ont au moins entamé une réflexion à ce sujet (niveau "initiation" au moins atteint).

La famille d'enjeux sur laquelle les V-DD sont le plus performants est la famille des enjeux économiques (moyenne de 86% de "réalisation + amélioration").

Le passage du niveau "initiation" à celui de "réalisation" semble plus difficile pour les enjeux environnementaux, comme en témoignage la forte moyenne du niveau "initiation" (50%) dans cette famille d'enjeux.

## Niveaux des V-DD sur la gouvernance et les pratiques managériales



**Lecture du graphique :** 94% des V-DD ont atteint le niveau "Réalisation" pour l'enjeu "Engagement de la direction"

## En moyenne, les V-DD sont performants sur près de 70% des enjeux de gouvernance & pratiques managériales

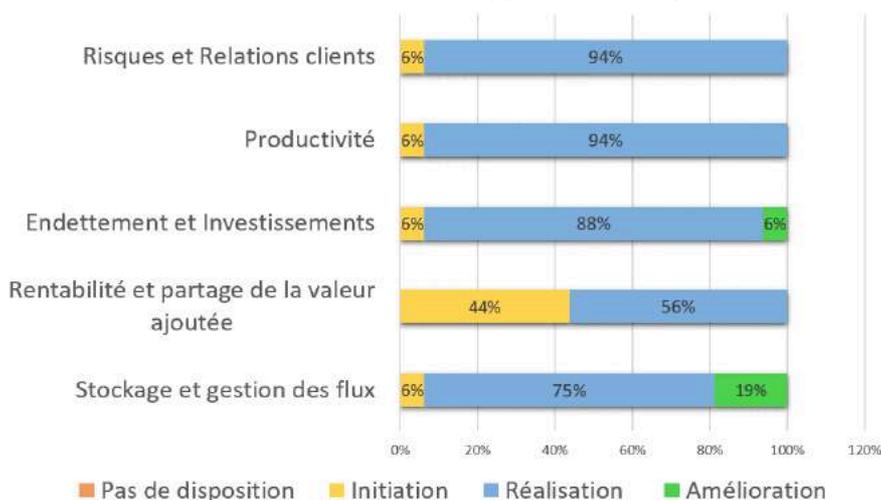
Le niveau du collectif sur la "communication externe" est assez hétérogène. 63% des V-DD sont en "initiation", ce qui montre qu'un bon nombre de V-DD n'a pas encore complètement investi cette thématique. Probablement car les moyens sont d'abord mis sur une amélioration technique de l'entreprise.

> Les dirigeants de toutes les entreprises labellisées sont engagés dans le Développement Durable. Cet engagement est écrit et reconnu par les salariés de l'entreprise.

> Tous les V-DD sont performants sur l'enjeu "Politique Vignoble" dont 19% des V-DD en "amélioration". Ce résultat n'a rien de surprenant car une entreprise ne peut pas être labellisée si elle n'atteint pas au moins le niveau "réalisation".

> La mesure de la performance des entreprises a très bien été intégrée par les V-DD, notamment grâce au suivi et à l'analyse de tableaux de bord intégrant des indicateurs de performance sur les 3 piliers du Développement Durable.

## Niveau des V-DD sur les enjeux économiques



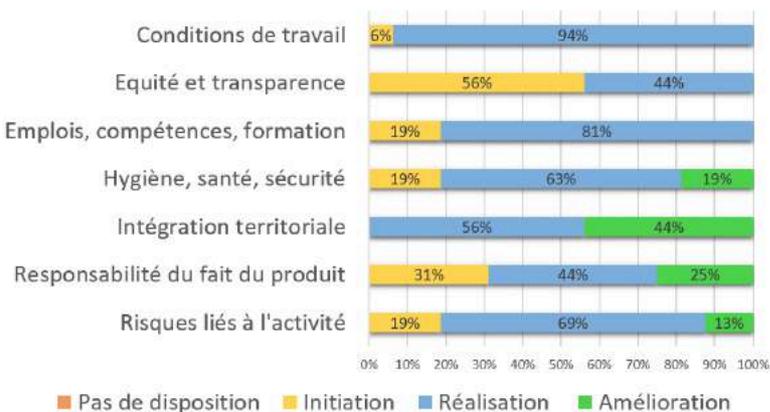
## Un très bon niveau sur l'économique

Le niveau global des V-DD sur les enjeux économiques est très bon. Notamment, une très large majorité de V-DD a mis en place une politique commerciale performante, avec une diversification des clients et un réel suivi de la relation.

Aussi, les V-DD ont majoritairement une très bonne connaissance de leurs flux et une gestion optimale de leurs stocks.

**Lecture du graphique :** 94% des V-DD ont atteint le niveau "Réalisation" sur l'enjeu "Productivité"

## Niveau des V-DD sur la responsabilité sociale et territoriale



**Lecture du graphique :** 94% des V-DD sont au niveau "Réalisation" sur l'enjeu "Conditions de travail"

## Les V-DD, performants sur près de 80% des enjeux sociaux et territoriaux

L'**intégration territoriale** est l'enjeu sur lequel les V-DD sont les plus performants (44% des V-DD en "amélioration", 56% en "réalisation"). En effet, toutes les entreprises du collectif ont mis en place des actions visant à améliorer la qualité de vie au sein de leur collectivité et à participer à son développement social, culturel et économique. Bravo !

Une grande partie des V-DD a très bien anticipé les **risques liés à l'activité**, par le biais notamment d'un plan de prévention et de la sécurisation du site de production.

Les conventions et accords collectifs sont tous bien respectés dans les entreprises labellisées. La formalisation d'un bilan social communiqué aux salariés (informations sur les indicateurs RH de l'entreprise) et plus de transparence sur les modalités de rémunération permettrait à un très grand nombre d'entreprises de passer en niveau "réalisation" sur l'enjeu "**équité et transparence**".

**Ces graphiques vous permettent de situer votre entreprise par rapport au niveau du collectif V-DD !**

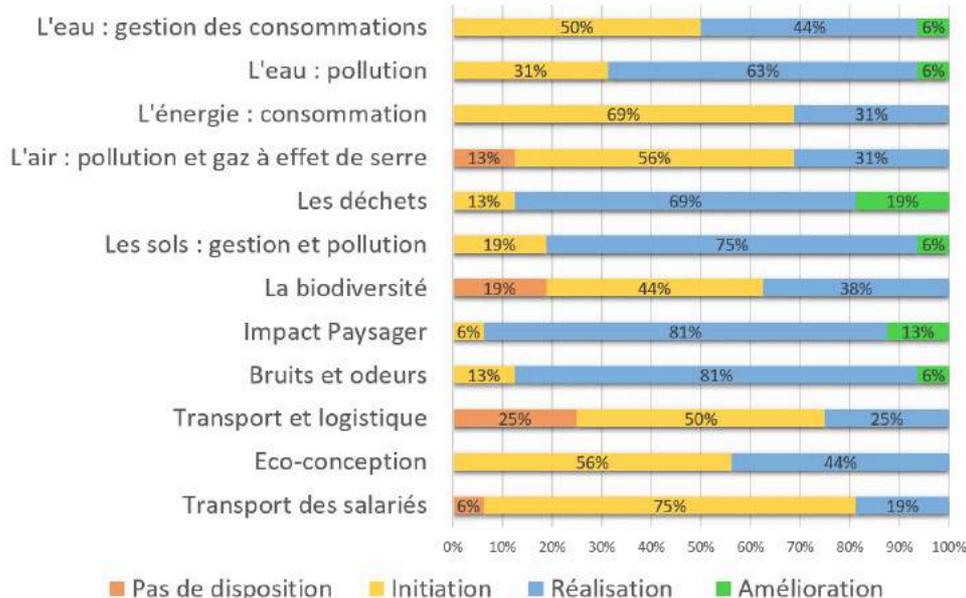
## Les enjeux environnementaux

La quasi totalité des V-DD met en oeuvre des actions visant à **entretenir et améliorer la qualité paysagère des infrastructures**. De même, tout est mis en oeuvre pour limiter au maximum les nuisances sonores et olfactives. Vos voisins vous en remercient !

La gestion, le recyclage et la valorisation des **déchets** est une thématique particulièrement bien intégrée par les V-DD. D'ailleurs, en un an, plus de **1 100 tonnes de déchets sont recyclés au sein du collectif**, soit l'équivalent en poids de plus de 158 éléphants !

Les entreprises étant principalement implantées en milieu rural, il est souvent compliqué de mettre en oeuvre des actions visant à diminuer l'impact du **transport des salariés** sur l'environnement. Cependant et très majoritairement, les V-DD ont au moins fait un état des lieux des modes de transport de leurs salariés.

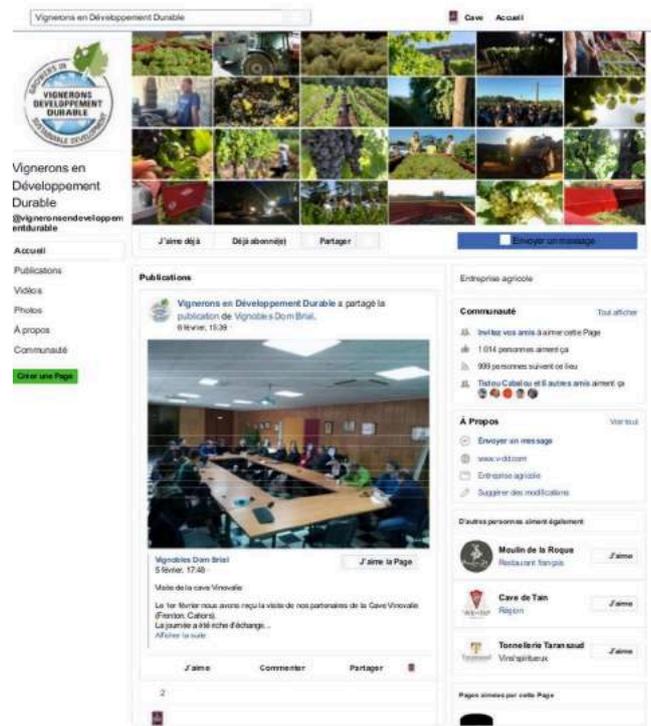
## Niveau des V-DD sur les enjeux environnementaux



**Lecture du graphique :** 75% des V-DD sont au niveau "Réalisation" pour l'enjeu "Les sols : gestion et pollution"

## La page Facebook : Vignerons en Développement Durable

Aujourd'hui le géant du web, deuxième site le plus visité après Google, a musclé son offre pour les annonceurs (Facebook pèse plus d'un milliard d'utilisateurs actifs à travers le monde. En France, 26 millions de personnes). Facebook est un espace idéal pour donner du corps à une marque. C'est un média de parole : la marque n'est plus un logo sur papier glacé mais une entité qui s'exprime. Facebook, c'est aussi l'occasion d'améliorer le référencement de notre site.



## Le compte Twitter : Vignerons Durables @VinsDD

Twitter a convaincu plus d'un million de personnes dans le monde (entre 5000 et 10 000 comptes ouverts / jours), et plus de 21 000 utilisateurs en France ! Cet outil recèle un énorme potentiel pour trouver des clients, améliorer le référencement d'un site internet, garder le contact avec ses prospect et établir une veille concurrentielle.

## Le site internet : www.v-dd.com

Le premier réflexe des consommateurs est d'effectuer leurs recherches sur Internet. Au delà des aspect commerciaux et de notoriété d'un site, il permet également, via l'"Espace Pro", d'apporter à tous les membres de notre label, un accès direct aux dossiers de presses, compte rendu de réunion et AG, informations utiles et contenus photo/vidéo, pour sa propre information ou pour devenir l'ambassadeur du label.



Comment reconnaître un vin VDD ?  
Pourquoi choisir un vin VDD ?

S'inscrire à la newsletter  Abonnez-vous  ESPACE PRO

CHOISIR UN VIN VDD LA CHARTE VDD LES ACTEURS VDD LES ACTIONS ACTUS & PRESSE CONTACT

### VOTRE ACHAT FAIT LA DIFFÉRENCE

COMMENT RECONNAÎTRE UN VIN DES VIGNERONS EN DÉVELOPPEMENT DURABLE ?

En 2010, l'association Vignerons en Développement Durable officialise la démarche avec la création d'une **marque et d'un logo** afin de permettre au grand public de progressivement pouvoir repérer, identifier les vins VDD. Ce logo est désormais systématiquement intégré sur l'ensemble des outils de communication des caves du collectif. Il est naturellement mis en avant sur les étiquettes ou les contre-étiquettes de l'ensemble de nos vins.

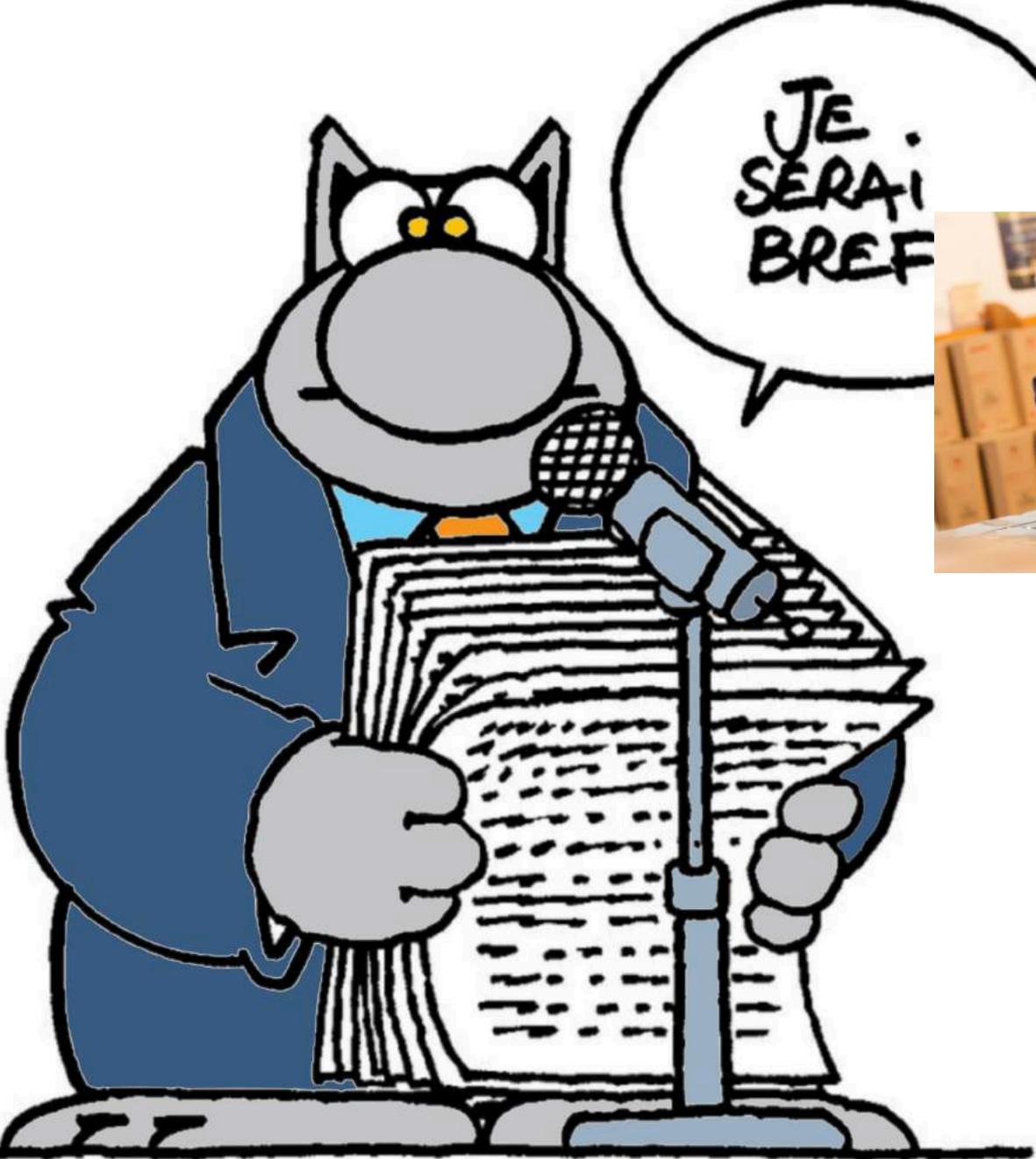
L'utilisation du logo unit les adhérents de l'association et rend accessible au plus grand nombre la possibilité d'une consommation plus responsable.

### TOUT SAVOIR SUR LES ACTIONS ENGAGÉES

Découvrez des actions menées par les Vignerons en Développement Durable sur les différents axes de la charte : gouvernance et pratiques managériales, performance économique, responsabilité sociale et territoriale, responsabilité environnementale.

EN SAVOIR PLUS

DÉCOUVREZ NOS VIGNERONS



Jean-Louis Bergès,  
Président de  
l'Association  
Vignerons en  
Développement  
Durable et  
Directeur Général  
de Jaillance

*"Reconnaissance internationale et développement du nombre d'adhérents, domaines et coopératives, renforcent la notoriété de V-DD."*

Cette année marque un tournant structurel majeur pour le label Vignerons en Développement Durable : **notre partenariat avec Afnor Certification vient apporter crédibilité et reconnaissance auprès des professionnels du monde entier.**

Outre la phase de mise en oeuvre du partenariat, nous devons à présent nous concentrer sur notre **communication** grand public : comment expliquer simplement aux consommateurs notre sérieux dans nos pratiques ? Une question à laquelle nous souhaitons vous répondre lors de la 6ème Rencontre des V-DD, en 2019 !

Il est certain que **les Rencontres V-DD marquent le temps fort de l'association chaque année.** Nous avons à coeur de maintenir cet événement convivial qui permet à tous nos adhérents d'échanger entre eux et de s'ouvrir à de nouvelles pratiques

de développement durable.

**Un grand merci à nos hôtes :** l'ensemble des adhérents et salariés de la cave de Baixas, **Dom Brial**, représentée par Roger Torrelles, son Président & Jean-Claude Pedrol, son Directeur, qui est aussi Trésorier de l'association V-DD.

**Un grand merci aussi à l'ensemble de la Commission Rencontres** qui a mené à bien l'organisation de cette 5ème Rencontre annuelle.

**Enfin, un grand merci à vous, domaines & coopératives, d'être de plus en plus nombreux à rejoindre notre collectif.** La notoriété du label Vignerons en Développement Durable et de la démarche associée, ne pourra se faire que si nous continuons à nous développer et à porter haut et fort nos valeurs de Responsabilité Sociétale des Entreprises !

Abonnez-vous à

# viti LEADERS

# Offre SPÉCIALE



## LA REVUE VITI + SES PAGES LEADERS DÉDIÉES À LA COMMERCIALISATION DU VIN

Le magazine le plus complet pour rester pro ! Avec des dossiers, enquêtes, interviews en viticulture, œnologie, machinisme, marketing, export, logistique, stratégie commerciale, expertise digitale, packaging...

9 numéros et 2 hors-séries par an



## UN ACCÈS À LA TOTALITÉ DU CONTENU DU SITE WEB DE VITI : WWW.MON-VITI.COM

Adaptés pour une lecture sur tout type d'écran, retrouvez les articles de votre revue Viti et ses pages Leaders en ligne, où que vous soyez, ainsi que des infos spéciales réservées aux abonnés Leaders, l'actualité quotidienne et multimédia via le fil info, les vidéos, les avis d'experts...



## LES THÉMATIQUES ET SUPPLÉMENTS

Des sujets étudiés à la loupe plusieurs fois par an.

# = 69€

au lieu de 152,60€\*

## Près de 55% de réduction



Abonnez-vous en ligne  
[www.kiosque-atc.com/viti-leaders](http://www.kiosque-atc.com/viti-leaders)  
avec le code **VDD0318**

## ABONNEMENT À adresser à ATC - Service Abonnement - BP 90146 - 57004 METZ Cedex 1

OUI, je m'abonne pour 1 an à Viti et ses pages spéciales Leaders (9 numéros + 2 hors-séries) au tarif de 69€ au lieu de 152,60€\* (Pour l'étranger : 110,60€)

Je règle par chèque à l'ordre d'ATC.       Je souhaite recevoir une facture (envoyée par e-mail uniquement).

Je règle par carte bancaire.

Mon numéro de carte est le : \_\_\_\_\_ Date d'expiration : \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Les 3 derniers chiffres figurant au dos de ma carte : \_\_\_\_\_

Société : ..... Activité : .....

M.    M<sup>me</sup>   Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Ville : .....

Téléphone : ..... E-mail : .....

### Pour mieux vous connaître :

Date de naissance : \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_      Nombre de salariés : .....

SAU (ha) : .....      Surface viticole (ha) : .....

Vinification :    Caves coopératives       Caves particulières

Effervescents :  oui    non      Labellisation durable (AB, HVE, Terra Vitis...) :  oui    non

Signature obligatoire :  
(quel que soit le mode de règlement)

Attention aucun abonnement sera enregistré sans l'accompagnement de votre règlement.

\*Valeur au numéro (TVA 2,1%). Vous pouvez vous abonner sans les hors-séries au tarif de 83,20€. Vous pouvez également acquiescir chaque numéro de Viti et ses pages spéciales Leaders au tarif de 15€ et les hors-séries de Viti au tarif de 9,80€. Frais de port inclus. Tarifs valables jusqu'au 30/06/2018 en France métropolitaine uniquement. Pour l'étranger, nous consulter au +33 (0)3 87 69 18 18. Conformément à la loi « Informatique et Libertés » du 06/01/1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification des informations vous concernant et vous pouvez vous opposer à leur cession. Si vous ne souhaitez pas recevoir de propositions de nos partenaires, cochez cette case . Si vous ne souhaitez pas recevoir de propositions de nos partenaires, cochez cette case .

VDDLV18



Merci aux partenaires  
de la 5ème Rencontre Annuelle  
des Vignerons en Développement Durable



*Dom Brial*  
PRODUIT DE FRANCE

