



SAINT MAURICE

LE
GRAND
PACTE
ETHIQUE
& DURABLE



RAPPORT DE RESPONSABILITE SOCIALE D'ENTREPRISE 2017



LETTRE D'ENGAGEMENT DE LA DIRECTION

Avec plus de 90 ans d'existence, la Cave Saint Maurice a connu bien des évolutions dans un monde viticole mouvementé. « Se réunir est un début, rester ensemble est un progrès, travailler ensemble est la réussite ».

Henry Ford

Soucieux de faire fructifier notre patrimoine avant de le transmettre aux générations futures, nous avons débuté en 2012 une nouvelle phase de notre histoire avec le déploiement d'une politique de Développement Durable. Nous l'avons nommé :

« Le Grand Pacte Ethique et Durable ».

La feuille de route de la cave se décline désormais au travers des 3 piliers traditionnels du Développement Durable :

La responsabilité sociale et territoriale : fédérer autour de nous et de notre projet économique & gérer notre image et notre communication.

La responsabilité environnementale : valoriser les démarches RSE et BIO & limiter l'impact environnemental de notre activité.

La performance économique : assurer notre pérennité économique & la rémunération optimale des coopérateurs.

Nos valeurs coopératives sont mobilisées pour relever ce défi majeur du XXIème siècle qu'est la poursuite d'un développement économique, respectueux des hommes et de l'environnement.

Vincent TROUILLAS
Président



Laurent DURIF
Directeur Général





SOMMAIRE

LES VIGNERONS DE SAINT MAURICE

Profil
Une démarche qualité certifiée

5

VIGNOBLE

Acquérir des connaissances communes bien fondées
Donner du sens à la dynamique économique du vignoble
Piloter le vignoble ensemble
Respecter la Biodiversité
Participer au sein de son territoire

11

PERFORMANCE ECONOMIQUE

La croissance se bâtit ...
... Sur la règle des équilibres
... Sur la dynamique de l'investissement
... Sur l'optimisation logistique

21

GESTION ENVIRONNEMENTALE

Développer moins, produire propre
Respecter notre lieu de vie autant que nos voisins
Ces détails ... qui font la différence

29

IMPLICATION SOCIALE ET TERRITORIALE

Enrichir les hommes de connaissances partagées et bien fondées
Protéger nos équipes
Etre acteur sur son territoire

35





LES VIGNERONS DE SAINT MAURICE



200 ADHERENTS

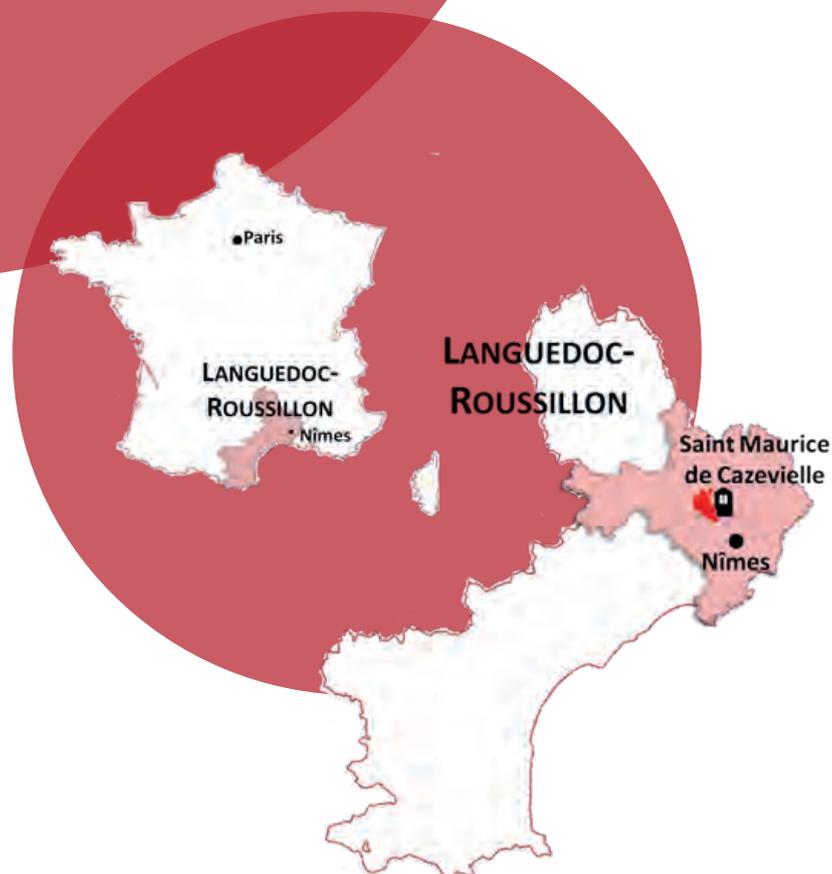
1 800 HECTARES

136 230 hl en 2016

Chiffre d'Affaires 14 millions d'euros **V E N T E**

VENTE INTERNATIONALE 5% LOCALE 10%

VENTE NATIONALE 85%



Profil

La Cave Saint Maurice, située au coeur du Gard, au pied des Cévennes, dispose d'un vignoble qui s'étend sur 44 communes autour de Saint-Maurice-de-Cazeville.

Fondée en 1924, la cave vinifie une vingtaine de cépages.

Forte de son regroupement avec trois caves voisines : Saint-Césaire-de-Gauzignan, Maruéjols-lès-Gardon et Brouzet-les-Alès, elle constitue la première structure viticole d'apports et de vinification du Gard septentrional.

La Cave Saint Maurice possède différentes dénominations IGP : Oc, Gard, Cévennes et AOP Duché d'Uzès.



Son activité est traditionnellement tournée vers la production de vin en vrac pour alimenter les plus importants négociants et metteurs en marché nationaux.

La cave possède 4 sites :

Saint Maurice et Maruéjols-lès-Gardon, seuls sites de réception de vendange et de production ; Saint-Césaire-de-Gauzignan, site de stockage et de négoce ; Brouzet-les-Alès, site de stockage et d'élevage de vins biologiques.



Une démarche qualité certifiée

Le Label VDD

Les Vignerons en Développement Durable est l'unique démarche de producteurs de vins engagés dans le développement durable. Créée en 2007, elle garantit un niveau de prise en compte de l'environnement, des impacts sociaux et territoriaux dans le développement économique, de la vigne jusqu'à la bouteille.

En 2014, la Cave Saint Maurice est la première cave du Gard labélisée VDD (www.v-dd.com).

La certification officielle Agriculture Biologique

15% des parcelles sélectionnées, au Nord, au Sud, à l'Est et à l'Ouest, sont menées en agriculture biologique. En 4 ans la surface des parcelles bio a triplé. Cette certification indique que la viticulture préserve au maximum l'équilibre biologique de la nature.

La certification Vegan

Depuis décembre 2016, la gamme bio est labellisée « VEGAN ». Cette certification garantit l'absence de produits d'origine animale dans l'élaboration des produits alimentaires. La cave a donc substitué l'ensemble des colles classiquement utilisées pour filtrer les vins par des colles 100 % d'origine végétale.

La Cave Saint Maurice a participé à l'évaluation test du guide AFAQ 26000 destiné à l'usage de la filière vin pays d'OC en 2014.



Perspective

● Extension de la certification Vegan à tous les vins.

LES VIGNERONS DE SAINT MAURICE



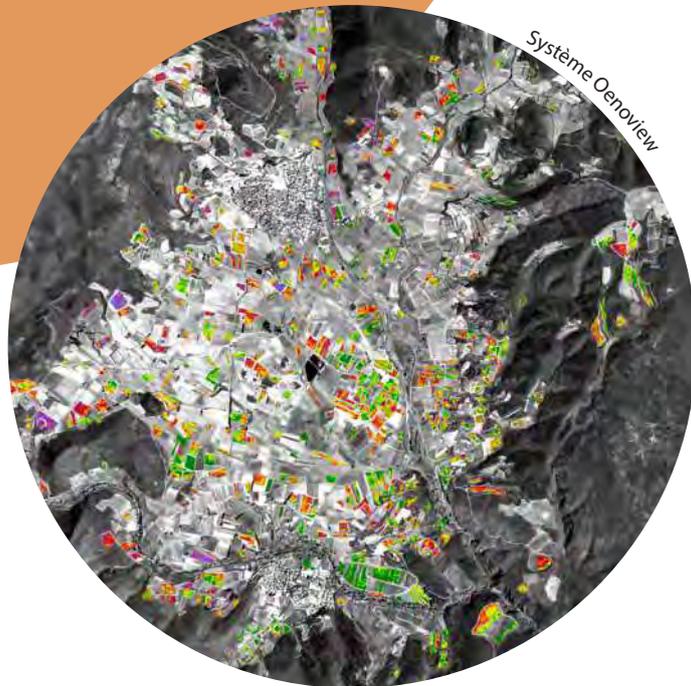


LE VIGNOBLE



20% DES EXPLOITANTS
ONT **MOINS DE 40 ANS**

56 hectares plantés
en **2016**



Acquérir des connaissances communes bien fondées

Les viticulteurs, piliers de la coopérative, bénéficient de rencontres personnalisées une fois par an en plus des nombreuses réunions d'informations.

Ils sont également invités à des démonstrations et des essais de nouvelles machines.

Mise en place de la Commission Jeunes (moins de 40 ans) composée de 23 membres. Une fois par an les membres sont initiés à la dégustation de vins, à la découverte des derniers produits et est organisé des visites d'échanges avec d'autres partenaires du monde viticole.

Depuis 3 ans, la Cave Saint Maurice fait appel à l'association « Raison de Plus » à Alès et fait ainsi travailler des personnes en difficultés. 4 travailleurs par an sont embauchés.

Certains viticulteurs de la cave sont également membres de la JVC : les Jeunes Vignerons Coopérateurs.

Donner du sens à la dynamique économique du vignoble

Utilisation en 2014 du système Oenoview de l'ICV pour mieux connaître le vignoble, gagner en qualité et rentabilité, classifier et cartographier son vignoble afin d'organiser sa récolte.

Réalisation de l'avance financière des travaux de replantation, après établissement d'une convention avec les viticulteurs concernés.

Orientation du choix des viticulteurs lors du renouvellement des vignes en accord avec les orientations stratégiques et commerciales du Conseil d'administration afin de conserver une récolte adaptée au marché.



*« Participer aux rencontres JVC est une façon
de m'ouvrir un peu plus à mon métier »*

Cédric Guiraud, coopérateur



Piloter le vignoble ensemble

Le Pôle Amont de la cave est le pilote et le vecteur de la politique vignoble auprès des coopérateurs.

Il a pour missions d'informer, de proposer, d'initier, d'accompagner, de suivre et de contrôler. En tout cela, la commission réalise l'objectif d'amélioration continue de la qualité de notre vignoble.



« J'ai connu la JVC par l'intermédiaire de la cave. On m'a proposé de venir à une réunion il y a 2 ans, et depuis j'y assiste régulièrement. Le JVC organise des réunions plusieurs fois par an dans tout le Languedoc-Roussillon. Ces réunions sont l'occasion de faire de nouvelles rencontres puisqu'elles sont ouvertes à tous les jeunes coopérateurs (...). Sur place un animateur aborde différents sujets comme les prix du vin en France, l'état du marché mondial ou les bilans des récoltes après les vendanges.

Si je participe à ces réunions c'est principalement pour échanger avec d'autres jeunes coopérateurs et découvrir les différentes cultures du vin... »



29% DES PARCELLES
FERTILISEES EN
ENGRAIS ORGANIQUE

270 hectares surveillés
par le **G D O N**

BIO De 2014 à 2016
SURFACE +90%



Respecter la BIODIVERSITE

Utilisation de la confusion sexuelle avec la méthode RAK sur une partie du vignoble afin de réduire l'utilisation d'insecticide.

Partenariat avec la société Frayssinet, N°1 de la fertilisation organique à travers la mise en place d'une Convention Terroir Authentis.

Viticulteurs soutenus par la Chambre d'Agriculture pour la lutte phytosanitaire avec la venue d'un conseiller une fois par semaine qui propose un traitement en fonction des observations terrain.

Participation au GDON (Fédération départementale Groupements de Défense contre les Organismes Nuisibles) sur le secteur de Maruéjols pour surveiller et collecter des données sur la Flavescence Dorée afin d'identifier son apparition et donc de n'ordonner le traitement par insecticide que lorsque cela est nécessaire.

Dans le cadre de sa collaboration avec Gérard Bertrand obtention de la certification BEE FRIENDLY sur le vignoble Bio qui vise à promouvoir les systèmes de production respectueux des pollinisateurs.

Incitation et accompagnement des vignerons pour choisir les cépages à convertir en agriculture biologique ou à planter.



Participer au sein de son territoire

La cave est très représentée dans les instances des communautés locales et dans les organismes professionnels :

- Mairie de Saint-Maurice-de-Cazevieille
- Mairie de Castelnaud-Valence
- Crédit Agricole de Lédignan
- Mairie de Maruéjols-lès-Gardon
- Organisme ICV
- Mairie de Saint-Jean-de-Ceyrargues
- Mutualité sociale agricole de Mende
- Coop de France du Languedoc-Roussillon
- Groupama Nîmes
- Alès Agglo
- Mairie de Saint-Césaire-de-Gauzignan
- L'Union des Distilleries de Méditerranée
- Confrérie vins de pays du Gard
- Club de foot de Saint-Maurice-de-Cazevieille
- Journal le Midi Libre
- Vins des pays d'Oc
- Commission des cotations des vins du Gard



Perspectives

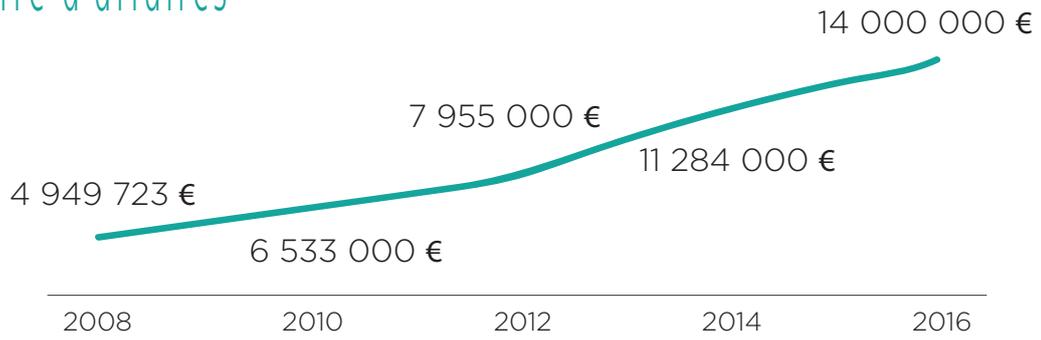
- Développement de l'agriculture biologique
- Sur les parcelles bio de l'herbe serait semée en septembre pour être broyée au printemps afin de libérer de l'azote, faire concurrence aux adventices, créer un refuge pour la faune et maintenir l'état des sols
- Mis en place du logiciel Tracevigne pour remplacer le cahier de traçabilité
- Création d'un GDON pour 1 131 hectares supplémentaires



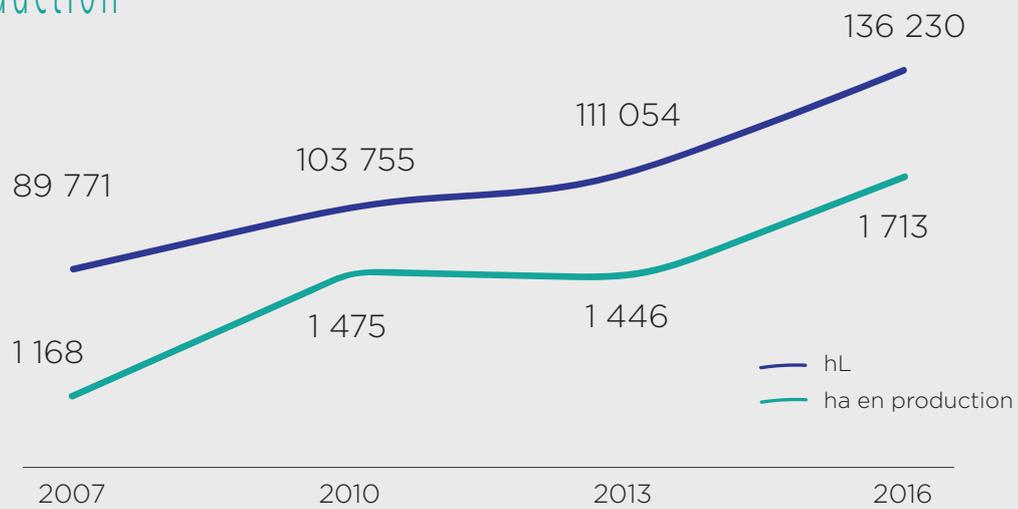
PERFORMANCE ECONOMIQUE



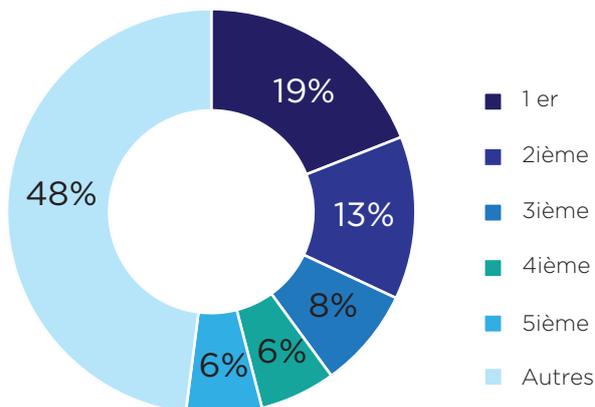
Chiffre d'affaires



Production

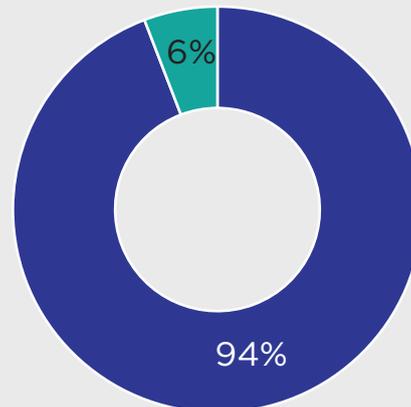


Répartition des clients en % du CA



Répartition des ventes en valeur

■ Vente vrac ■ Vente conditionné



La croissance se bâtit ...

Avec la fusion de Saint-Césaire en 2006, de Maruéjols en 2014, et le rachat de Brouzet en 2010, la cave a su faire les adaptations nécessaires pour continuer dans sa dynamique de croissance.

La rémunération des coopérateurs a augmenté de 80% depuis 2009 (en €/hL).

Lancement d'une gamme conditionnée à la propriété en bouteilles et en bib en 2012.

... Sur la règle des équilibres

Qualité & Services

La satisfaction des clients est la première préoccupation de la Cave Saint Maurice. Elle met donc tout en œuvre pour leur proposer un produit de qualité et un service irréprochable.

Rencontres et dégustations organisées avec les clients ou envoi d'échantillons.

Partenariats & Indépendance

Un travail continu sur la diversification des clients est réalisé pour réduire le risque clients, l'objectif étant qu'aucun client ne dépasse 25% du CA.

53 récompenses

2012	2013	2014	2015	2016
9	10	12	15	7...



7 millions d'euros
investis depuis 2009



... Sur la dynamique de l'investissement

Outils de production

2016 :

- Achat de 2 pressoirs pneumatiques de 120 tonnes chacun
- Achat d'une nouvelle thermo pour les vins rouges
- Achat d'une nouvelle chaudière
- Achat d'une nouvelle tour aéroréfrigérante

Plastification de 500 m² de sol pour réduire l'entretien, l'utilisation d'eau et de produits.

Ajout de 4 nouvelles cuvées (2 nouveaux parcelaires et 2 nouveaux Duchés), et travail réalisé sur le packaging des BIB Bio.

Achats en 2011 de filtres tangentiels qui ne requièrent pas d'adjuvants de filtration et ne produisent pas de déchets solides, qui permettent de diminuer les doses de soufre utilisées, et la clarification en une seule séquence de filtration.

Depuis 2012 la cave est équipée d'une des plus grosses centrifugeuses œnologiques qui permet de clarifier le vin en utilisant aucun adjuvant.

Réajustement du réseaux de tuyaux pour améliorer la gestion des flux, réduire certains transferts et réduire l'utilisation d'eau et de produits de nettoyage.

Outils de commercialisation et de communication

Inauguration d'une nouvelle boutique à Brouzet-lès-Alès en 2015.

Nouveau site internet en 2016 : plus facile d'utilisation pour retrouver toute l'actualité de la cave.



Boutique de Brouzet



Site internet



Pressoirs pneumatiques



... Sur l'optimisation logistique

Transport

Optimisation du transport avec chaque départ de camions complets.
Chaque mouvement est répertorié en interne.

Stockage

Un plan des locaux identifie les zones de stockage des matières premières, des produits finis et des fournitures qui sont identifiés et gérés en FIFO (first in first out).

Le pilotage des stocks fait partie des indicateurs de suivi commercial et technique :

- suivi des retiraisons par client
- suivi des stocks produits oeno et consommables
- suivi des stocks conditionnés



Perspectives

● En 2017 la Cave Saint Maurice a décidé de restructurer complètement ses gammes en 3 volets d'offres et de qualités :

- Esprit des Cévennes (en conventionnel)
- Climat Cévenol (en bio et conventionnel)
- Sélections Parcelaires

● Une part logistique optimisée pour répondre à une demande export (gestion des normes) et grands comptes

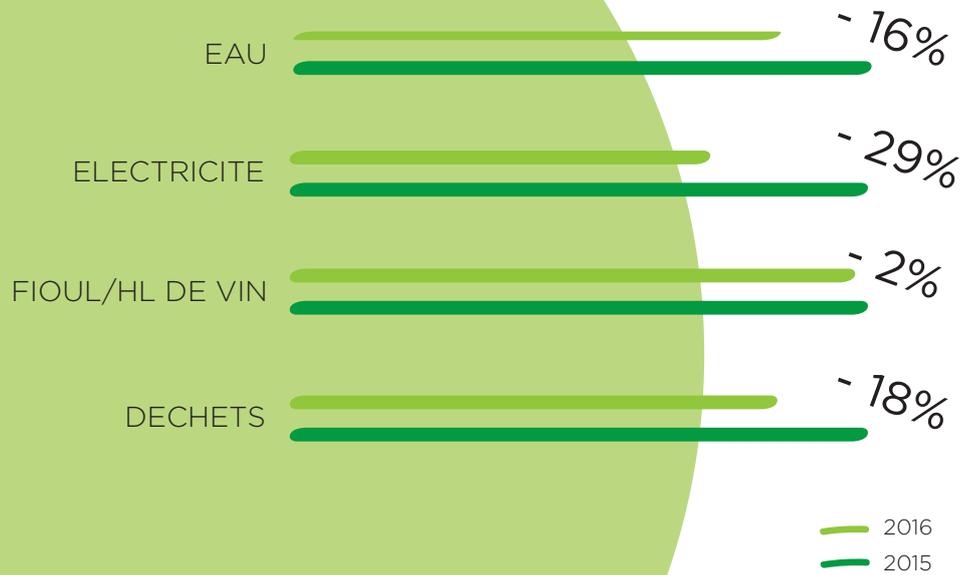
● Orientation des points de vente de Brouzet et de Maruéjols comme point d'enlèvement de la clientèle CHR locale



GESTION ENVIRONNEMENTALE



Evolution des consommations



	CONSUMMATION 2015	CONSUMMATION 2016
EAU	5 947 m ³	5 715 m ³
ELECTRICITE	645 442 kW	514 336 kW
FIOUL/HL DE VIN	0,672 L/HL	0,657 L/HL
DECHETS	12.42 TONNES	10.2 TONNES

Dévoré moins, produire propre

Gestion de la consommation d'énergie

Consommation électrique suivie en temps réel grâce à un abonnement « télé suivi courbe de charge » chez EDF.

Signature d'un contrat équilibre avec EDF pour être livré en énergie verte.

Gestion des gaz à effet de serre

Bilan carbone réalisé en 2012 utilisé comme trame afin d'optimiser la gestion environnementale.

Utilisation de la centrifugeuse : réduction du volume de lies et donc diminution des volumes et trajets vers la distillerie.

Gestion de l'eau

Le site de Saint Maurice utilise l'eau du réseau communal ainsi que l'eau de forage. Les circuits des réseaux d'eau communale et d'eau de forage sont séparés et identifiés pour toutes les installations.

Suivi de la consommation d'eau grâce au relevé des compteurs de chaque site (compteurs sur réseau communal, sur réseau de forage, sur tour aéroréfrigérante et sur filtres tangentiels).

Actions en place pour limiter les consommations :

- relevé de détection des fuites
- centrales d'hygiène
- pistolets brise jets

Gestion des déchets

Tri des déchets plastiques, reste des déchets pris en charge par son partenaire Cévennes Déchets possédant un certificat de tri, qui s'occupe du devenir final des déchets qui sont triés, suivis et analysés.



Boutique de Brouzet



Boutique de Maruéjols





SAINT MAURICE

LE
GRAND
PACTE
ETHIQUE
& DURABLE



RAPPORT DE RESPONSABILITE SOCIALE D'ENTREPRISE 2017

Respecter notre lieu de vie autant que nos voisins

Rénovation du site principal de Saint-Maurice-de-Cazevielle avec un bardage en bois et un embellissement des terrasses et escaliers.

Entretien régulier des abords réalisé par le personnel de la cave sur tous les sites.

Rénovation du site de Brouzet-lès-Alès en 2015 lors de la création d'un magasin de vente dans le respect de l'architecture local. Abords réaménagés par un paysagiste.

Rénovation et aménagement du magasin de vente de Maruéjols-lès-Gardon : réfection de la façade, aménagement de plantes...

Mesures prises pour limiter les nuisances envers le voisinage : étude par la Fédération, campagne de mesure du bruit et insonorisation des groupes de froid au dessus de la réception sur le site de Saint Maurice.

Ces détails ... qui font la différence

Bouchons en liège de la gamme Bio possédant le label FSC 100% : la totalité du bouchon provient de forêts certifiées FSC.

Bouteilles et échantillons d'analyses envoyées à l'ICV en plastique plutôt qu'en verre.

Communication envers les parties prenantes avec des lettres d'info imprimées sur du papier recyclé auprès d'une imprimerie possédant le label Imprim'Vert.

Réduction du poids des bouteilles de la gamme Esprit des Cévennes lors du renouvellement des gammes (-110 grammes).

Depuis 2015 : mise à disposition de 2 urnes de collecte de bouchons en liège dans chacune des boutiques.



SAINT MAURICE
LE PIÉMONT DES CÉVENNES

SAINT MAURICE CHARDONNAY DEGUSTATION

à thème

Tous les mardis en juillet et août
de 17h30 à 18h30



GRANDS
BLANCS

CEVENNES & PAYS D'OC

INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES

cavestmaurice.com



LE CARIUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE - A CONSOMMER AVEC MODERATION

SAINT MAURICE
LE PIÉMONT DES CÉVENNES



CEVENNES

INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

cavestmaurice.com

LE CARIUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE - A CONSOMMER AVEC MODERATION

SAINT MAURICE
LE PIÉMONT DES CÉVENNES

Bio DEGUSTATION

à thème

Tous les mardis en juillet et août
de 17h30 à 18h30



Cévennes - Pays d'Oc

Boutique de Maruéjols - Boutique de Brouzet
cavestmaurice.com

Bertil Capeau
Vigneron à St Maurice
Parcelle «Leyrole»
Chardonnay & Viognier



cavestmaurice.com



Vincent Trouillas
Vigneron à St Maurice
Parcelle «Bel Air»
Pinot Noir



cavestmaurice.com

SAINT MAURICE

LE PIÉMONT DES CÉVENNES



ESPRIT DES CÉVENNES

CLIMAT CÉVENOL

CLIMAT CÉVENOL BIO

SELECTION PARCELLAIRES

AOP DUCHÉ D'UZÈS



IMPLICATION

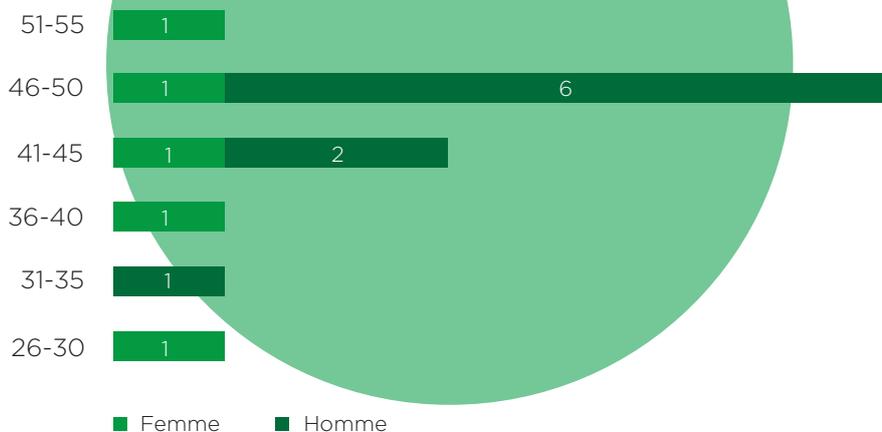


86% DES SALARIES SE SENTENT BIEN DANS LEUR SERVICE

65% du personnel considère que la cave améliore régulièrement les conditions de travail et/ou optimise celles de chacun

Pyramide des âges

La cave emploie un personnel relativement jeune : 13 des 14 employés ont moins de 50 ans et l'âge moyen est de 44 ans.





SAINT MAURICE

LE
GRAND
PACTE
ETHIQUE
& DURABLE



RAPPORT DE RESPONSABILITE SOCIALE D'ENTREPRISE 2017

Enrichir les hommes de connaissances partagées et bien fondées

Diverses formations sont réalisées pour le personnel chaque année :

- secouriste sauveteur travail
- habilitation électrique
- plan de maîtrise sanitaire
- initiation au développement durable

Une enquête auprès des salariés est réalisée chaque 2 ans pour évaluer le niveau de bien-être des salariés dans l'entreprise.

Indicateurs	Unités de mesure	2015	2016
Effectif global	<i>nb salariés</i>	14	14
Ancienneté	<i>années</i>	8,4	8,9
Pyramide des âges	<i>âge moyen</i>	46,7	44,4
Embauches	<i>nb CDI</i>	2	1
	<i>nb CDD</i>	24	10
Répartition H/F	<i>% femmes</i>	26%	33%
Absentéisme	<i>nb d'heures</i>	0	0
Maladie	<i>nb jours AM</i>	0	21
Accident de travail	<i>nb AT</i>	0	1
	<i>nb jours</i>	0	11
Formations	<i>nb d'heures</i>	138	316





Protéger nos équipes

Sécurité du personnel

La sécurité du personnel est au cœur des préoccupations de la direction : depuis 2013 un seul accident du travail a eu lieu.

Des formations adaptées sont proposées aux employés pour garantir leur sécurité : secouriste sauveteur et habilités électriques.

Tous les EPI nécessaires sont fournis.

Sécurité alimentaire

Depuis plus de 15 ans, le programme HACCP est un outil de l'assurance qualité de la cave. Il permet d'étudier toutes les étapes et opérations requises, de la production à l'utilisation d'une denrée alimentaire et d'identifier celles qui jouent un rôle critique vis-à-vis de la qualité du produit et de la sécurité alimentaire du consommateur.

Aucun problème de non-conformité sur la sécurité alimentaire n'a été déploré.

Le logiciel GESTCUV trace toutes les opérations réalisées sur le vin : mouvements, utilisation de produits œnologiques, sorties vrac et conditionnés de la parcelle au client final.



Être acteur sur son territoire

Mise en place d'une commission pour les animations et manifestations : elle discute des choix stratégiques et commerciaux liés à l'activité du conditionné (la communication, des partenariats de la cave et du positionnement marketing) ; elle organise, participe et représente également la cave lors de diverses manifestations.

Activités

- Journées portes ouvertes pendant les vendanges : invitation des clients pour une visite du vignoble et de la cave ainsi qu'une dégustation
- Café croissance : dégustation et visite de la cave organisées par l'Agglomération d'Alès et la Chambre de Commerce, ouvertes aux entreprises locales pour tisser des liens interentreprises
- Soirée à l'occasion de la fête de la musique à Maruéjols
- Fête de fin des vendanges organisée à la cave

Partenariats

Le Festival des Jeux de l'Esprit à Alès (Tournois de Tarot - Bridge - Scrabble - Echecs...). La cave y propose une initiation à la dégustation ainsi que la vente de vin.

Participation à l'événement Gourmand d'Alès, le « MIAM », en collaboration avec l'espace Carré Rose.

Le restaurant de la commune de Saint Maurice intègre les produits des caves Vignerons en Développement Durable à sa carte.

Sponsoring du triathlète Stéphane Reyes, sélectionné pour la Course Mythique IRONMAN au championnat du monde à Hawaï.



Perspectives

- Améliorer la gestion des carrières
- Anticiper davantage les départs à la retraite
- Améliorer l'équité hommes/femmes



REMERCIEMENTS

Tous nos remerciements pour l'implication et l'enthousiasme dont nos coopérateurs et salariés ont fait preuve durant la création de ce rapport.

Merci également à Mathilde Laville pour son travail à Charlotte SLINGUE, Consultante Qualité et Développement Durable à l'ICV pour ses conseils et son accompagnement ainsi qu'à Mariette Ray, Responsable Amont-Qualité de la Cave Saint Maurice.



SAINT MAURICE

Cave Saint Maurice
Route d'Uzès
30360 Saint-Maurice-de-Cazevieille
Tèl. : 04 66 83 26 85
contact@saintmaurice.com
qualite@cavestmaurice.com

www.cavestmaurice.com