



RAPPORT DE DURABILITÉ

2023



ARVITIS
THIÉNOT FAMILY & ESTATES



ARVITIS . RAPPORT DE DURABILITÉ 2023

Nous sommes très heureux de vous partager notre premier rapport de durabilité.

Ce document volontaire est le fruit de plusieurs mois de travail de consolidation de l'information extra-financière parmi nos maisons et les différents sites.

Le lancement de la stratégie de Responsabilité Sociétale de l'Entreprise (RSE) en 2021 nous a permis de formaliser les efforts menés depuis plusieurs années pour réduire nos impacts négatifs sur l'environnement. Dans le même temps, nous avons saisi l'importance d'initier une «culture de l'indicateur».

Dans le cadre de cet exercice, nous avons rassemblé l'ensemble des informations fiables et historisées que nous possédons. Veuillez noter que lorsque nous n'avons pas les données pour la fin de l'année 2023, nous avons exploité celles de 2022.



STANISLAS THIENOT

En tant qu'entreprise familiale indépendante, chaque décision prise aujourd'hui nous engage sur le long terme et la question de la pérennité est fondamentale. Fruit de la vision de mon père, transmise à Garance et moi-même, Arvitis s'inspire de deux piliers fondateurs : le vignoble et le savoir-faire humain. Avec des activités viti-vinicoles principalement dans les deux régions emblématiques que sont la Champagne et le Bordelais, chaque collaborateur contribue à honorer les terroirs, imaginer de grands vins, les faire rayonner à travers le monde et promouvoir un ancrage local.

Toutes ces conditions réunies forment le socle de nos engagements pour s'emparer des enjeux environnementaux et socio-économiques auxquels il faut faire face. Les défis sont tellement nombreux à relever : l'impact du changement climatique, la préservation des ressources, l'attractivité des métiers, les attentes grandissantes des consommateurs, l'adaptation aux normes réglementaires... Avec sincérité, pragmatisme et agilité, nous nous engageons dans ces différents enjeux comme en témoigne ce rapport. Pour la première fois, nous nous exprimons sur ce sujet de la durabilité, qui a été l'occasion de prendre encore plus conscience des actions déjà réalisées mais aussi d'avancements moins matures. Et au-delà, cet exercice de formalisation nous fait agir, nous amène à moderniser les métiers, identifier de nouvelles opportunités et nous engage tous ensemble.

Je remercie tous les contributeurs, je suis fier du travail de chacun, reconnaissant de leur implication, qui dans une entreprise à taille humaine comme la nôtre, est très significatif. Ce chemin, qui ne peut se faire que collectivement, est certes long et j'ai hâte de voir comment il va contribuer à transformer durablement la société dans les prochaines années.





RAISON D'ÊTRE 5

HISTOIRE & MAISONS 5

MÉTIERS 7

GOUVERNANCE RSE
& PRIORITÉS STRATÉGIQUES 7

NOTRE DÉMARCHE 8

- I. RENDRE NOS PRATIQUES PLUS VERTUEUSES
- II. RENFORCER NOTRE ANCRAGE TERRITORIAL
- III. ACCOMPAGNER COLLABORATEURS,
CLIENTS ET PARTENAIRES
- IV. SOUTENIR LES ACTEURS DU CHANGEMENT

LEXIQUE & NOTES 24



RAISON D'ÊTRE

En 2021, un diagnostic de nos effets sur l'environnement a permis de remettre en perspective la raison d'être de l'entreprise, puis d'aboutir à la structuration de la démarche RSE.

Cette stratégie repose sur ce pourquoi Alain Thiénot a commencé à investir dans le vignoble en 1976 et a décidé de poursuivre l'aventure en 1990 en fondant la holding familiale.

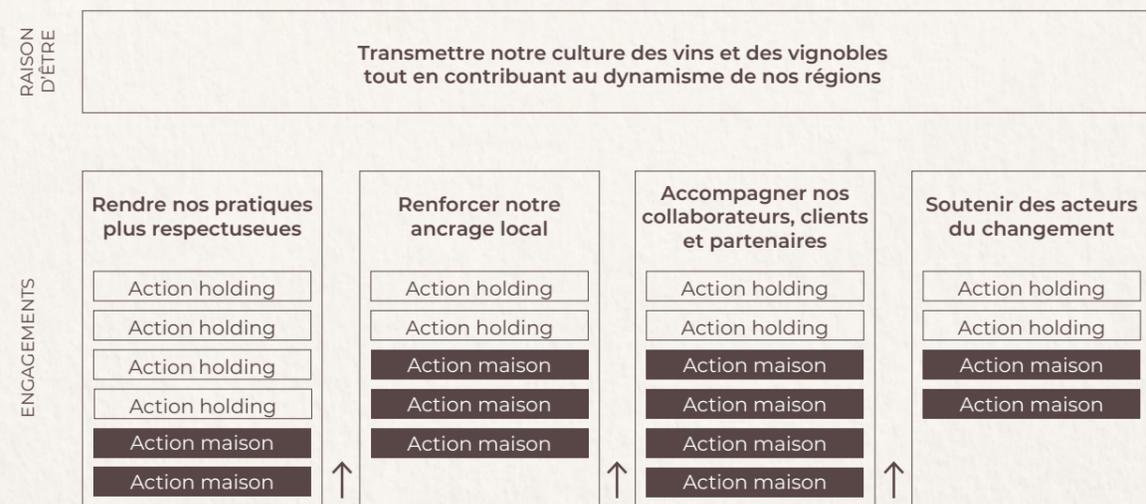
Arvitis tire son nom de son étymologie latine, l'art de la vigne. Ce nom traduit littéralement la vision d'un entrepreneur : transmettre les savoir-faire humains et techniques de la vigne et du vin.

La transmission est certainement le fil rouge qui lie nos ambitions de pérennité économique et patrimoniale, donne un sens à nos métiers et nous conduit à nous inscrire dans l'ère du « moins mais mieux ».

Bâtir des axes de développement durable entourés de parties prenantes internes et externes, ainsi que d'experts RSE, fut l'occasion de formuler une raison d'être de manière collective dans l'optique de s'inscrire dans la dynamique des sociétés à mission.

En s'appuyant sur ce credo comme boussole et en intégrant les enjeux socio-environnementaux auxquels faire face, notre stratégie de développement durable se décline en quatre piliers d'actions.

Alors que la holding anime la démarche et donne un cadre général, les maisons sont invitées à s'approprier la stratégie et s'investir dans les thématiques qui correspondent encore plus particulièrement à leur ADN.



HISTOIRE & MAISONS

Courtier en raisins de Champagne, sa région natale, Alain Thiénot achète ses tous premiers vignobles de grands crus dans les années 70 (5 hectares à Aÿ). En 1985, il fonde sa Maison de champagne éponyme.

Son esprit entrepreneurial le conduit à s'installer dans une autre région viticole prestigieuse, Bordeaux, après être tombé amoureux du Château de Ricaud. Son ancrage régional se renforce grâce à la reprise de CVBG, Dourthe et Kressmann. Au delà des relations capitalistiques, des liens se sont tissés, si bien que les descendants des actionnaires historiques sont toujours impliqués ou responsables de la gestion de ces sociétés.

Avec leur père, Garance et Stanislas poursuivent le développement de la société avec la même énergie : internationalisation, développement durable, digitalisation.

Au fil des années, un réseau de distribution est créé en France et à l'export : Champagnes & Châteaux. Des filiales se sont établies au Royaume-Uni et aux États-Unis afin de mieux répondre aux attentes de consommateurs internationaux de plus en plus amateurs de vins fins.

Compte-tenu du fort potentiel de croissance du marché américain, c'est en 2017 que la famille Thiénot s'allie avec Stephan Asseo dans L'Aventure, une winery de vins prestigieux, implantée sur les collines de Paso Robles en Californie.

Finalement Arvitis c'est une histoire de familles. Aujourd'hui, certaines des familles fondatrices sont toujours actionnaires et à la direction, motivées à transmettre les traditions et les savoir-faire en y insufflant une vision moderne et durable.





BORDEAUX

Nos huit propriétés sont établies au sein des grandes sous-régions viticoles du Médoc, des Graves, de l'Entre-Deux-Mers et Saint Emilion, reconnu et protégé par l'Unesco depuis 1999. Portés par un projet collectif, nous accompagnons également nos vignerons partenaires dans l'élaboration de vins à la recherche de l'expression la plus fidèle de chaque terroir et appellation. Reconnu comme un acteur de référence de la Place de Bordeaux, notre activité de négoce s'appuie sur de solides relations avec les propriétaires de Châteaux, au service d'une distribution mondiale des grands crus de Bordeaux et du monde.

CVBG/

- Leader dans le négoce de grands crus bordelais mythiques et du monde
- Une équipe dynamique dans son temps



- Sublimation des terroirs au travers de huit propriétés et vins de marques
- Des projets oenotouristiques avec notamment un site tourné vers la biodiversité



- Négoce et assemblage de vins historiques de Bordeaux
- Un site de production et de stockage à Parempuyre

CALIFORNIE



- Depuis 1985, alliance des savoirs traditionnels acquis à Bordeaux avec le terroir exceptionnel de la Californie
- Vignobles nichés sur les collines de Paso Robles

CHAMPAGNE

Cette région est le berceau de l'aventure Arvitis. Les différentes maisons créent des champagnes issus de divers vignobles notamment de premiers et grands crus situés sur la côte des blancs, la vallée de la Marne et la montagne de Reims. Les Côteaux, Maisons et Caves sont également classés au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 2015, plusieurs projets oenotouristiques voient le jour pour participer au rayonnement de la région.

CHAMPAGNE



- Maison-boutique éponyme fondée en 1985 avec l'audace comme trait de famille
- Des ambitions oenotouristiques expérientielles dans l'hypercentre de Reims



- Maison familiale et artisanale qui s'apprête à fêter ses 200 ans
- Présence unique à Châlons-en-Champagne



- Maison ancrée au cœur de la Montagne de Reims, à Ludes
- Etablie depuis 1868 avec une forte loyauté des consommateurs français

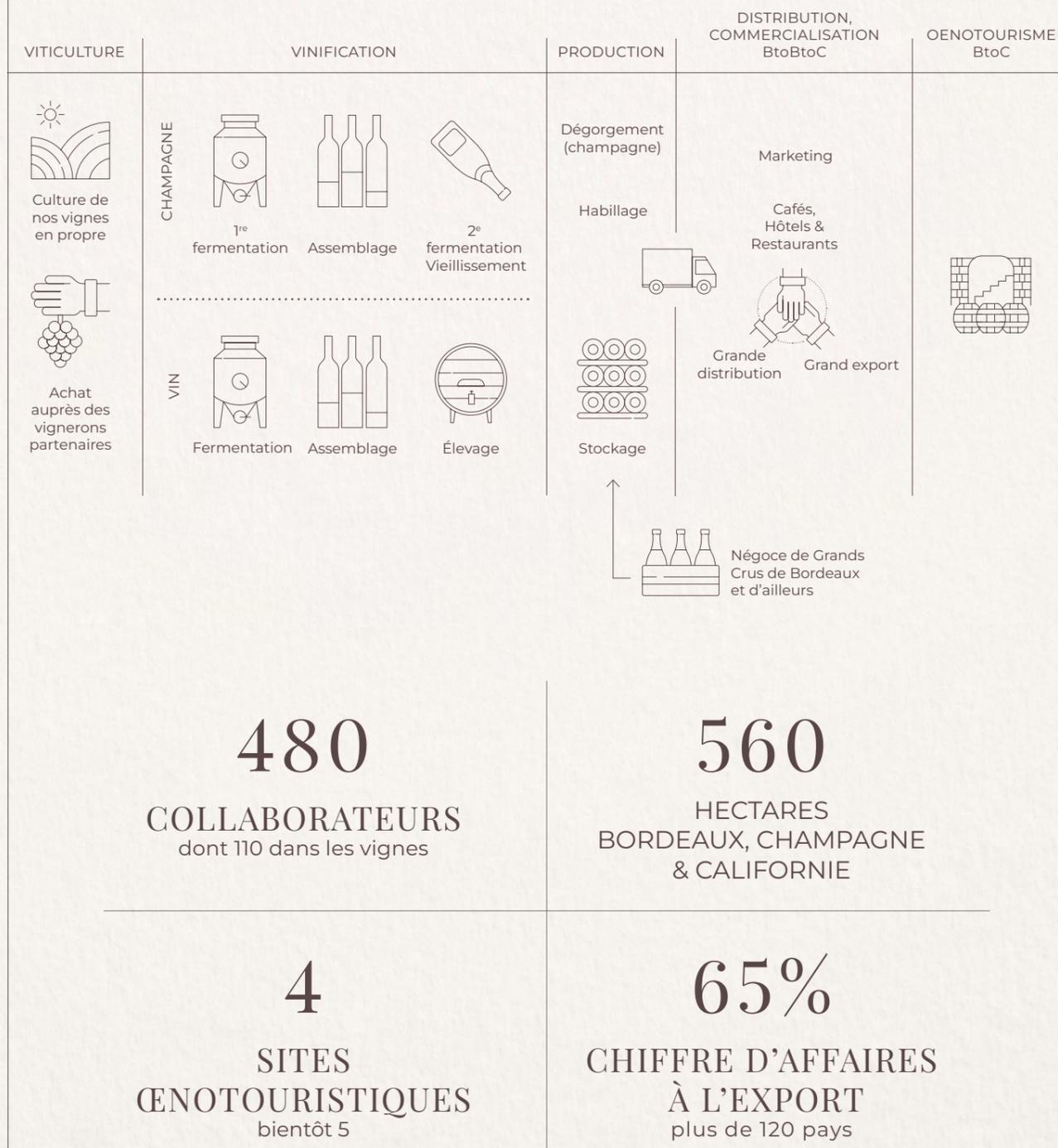


- Filiale de commercialisation qui distribue les vins et champagnes en France et à l'export
- Une posture partenaire des équipes conseil : des femmes et des hommes à l'écoute des clients, qui partagent savoir-faire et passion



MÉTIER

Aujourd'hui, Arvitis regroupe un ensemble de métiers : viticulture, vinification, production, marketing, distribution et plus récemment l'œnotourisme. Les équipes spécialisées, chefs de caves, maîtres de chais et chefs de culture œuvrent à la création de grands vins offrant un portefeuille de cuvées uniques.



GOUVERNANCE RSE & PRIORITÉS STRATÉGIQUES

Le comité RSE est directement rattaché au comité de gouvernance statutaire, plus haut niveau de concertation au sein du Groupe.

Il se réunit trois fois par an afin d'arbitrer les décisions transversales, prioriser les sujets, rendre compte des progrès réalisés et faire vivre une vision intégrée de la RSE dans les maisons.

Les directeurs de toutes les maisons, des fonctions supports et le Président, membres de ce comité, sont appelés «sponsors» car ils sont en charge de stimuler le déploiement de la stratégie de développement durable dans les process

opérationnels. Pour cela, ils peuvent eux-mêmes animer des groupes de travail thématiques ou nommer des responsables actions chargés du bon avancement.

Avec la responsable RSE, ils remontent aux sponsors les grandes avancées et les projets soumis à arbitrage.

A ce jour, plus d'une dizaine de groupes de travail réunissent une quarantaine de collaborateurs.

Afin d'établir les priorités stratégiques, une série de 28 rencontres et interviews de parties prenantes internes et externes en 2021 nous a permis d'établir le constat suivant : la transition écologique ne pourra se faire sans les femmes et les hommes de nos métiers.

Ainsi, notre première priorité est devenue l'attraction et la fidélisation des talents de demain.

AMBITION	PERSPECTIVES
Promouvoir les métiers et les Hommes	<ul style="list-style-type: none"> Mise en place d'une nouvelle organisation des ressources humaines en 2023 accompagnée d'indicateurs pertinents Premier baromètre social avec plus de 79% de participation
Réduire l'utilisation des intrants de synthèse	<ul style="list-style-type: none"> 0 herbicide dans les propriétés viticoles de Champagne d'ici 2025 100% des vignobles en propriété certifiés d'ici 2026 (objectif déjà atteint à Bordeaux)
Réduire l'empreinte carbone	<ul style="list-style-type: none"> Comprendre les postes d'émission les plus importants des maisons en réalisant des bilans carbone individualisés Structurer une démarche carbone Groupe à partir de 2024
Faire vivre nos régions aujourd'hui et demain	<ul style="list-style-type: none"> Développer des indicateurs autour du tourisme local et durable Analyser notre empreinte socio-économique en 2024



NOTRE DÉMARCHE

I. RENDRE NOS PRATIQUES PLUS VERTUEUSES

- A. MIEUX COMPRENDRE LA BIODIVERSITÉ ET NOS IMPACTS
- B. RÉDUIRE L'EMPREINTE CARBONE
- C. ECONOMISER L'EAU

II. RENFORCER NOTRE ANCRAGE TERRITORIAL

- A. POLITIQUE D'ACHATS RESPONSABLES
- B. DYNAMISER LES TERRITOIRES
- C. PARTIES PRENANTES LOCALES

III. ACCOMPAGNER COLLABORATEURS, CLIENTS ET PARTENAIRES

- A. ATTIRER ET FIDÉLISER LES TALENTS
- B. TRANSPARENCE ET TRANSMISSION

IV. SOUTENIR LES ACTEURS DU CHANGEMENT

- A. RELATIONS ACADÉMIQUES ET INTERPROFESSIONNELLES
- B. PARTICIPER À L'INNOVATION



I. RENDRE NOS PRATIQUES PLUS VERTUEUSES

ENJEUX

Les effets du dérèglement climatique et l'effondrement de la biodiversité se font ressentir sur les domaines viticoles et s'accroissent depuis une dizaine d'années. Avec l'augmentation moyenne des températures et les précipitations intenses dans les climats océaniques, le constat devient évident :

- | Des vins de plus en plus riches en alcool
- | Une vigne en proie à une pression maladie accrue
- | Un climat marqué par des épisodes extrêmes de plus en plus fréquents

Ces changements plongent les viticulteurs dans de nombreux dilemmes. Une décision prise dans la perspective de réduire un impact environnemental peut avoir la conséquence de créer d'autres impacts (environnementaux ou sociaux).

Par exemple, l'abandon ou la réduction drastique du recours aux désherbants amène les vignerons à travailler davantage la terre, à tondre ou labourer plus régulièrement de manière mécanique.

Alors que nous avons diminué la contribution à la pollution des eaux et des sols, nous avons fortement augmenté la pollution atmosphérique via l'émission de Gaz à Effet de Serre (GES).

Il est vital pour la perpétuation des filières viticoles de lutter contre le réchauffement climatique tout en développant des solutions d'adaptation aux changements climatiques.

A. MIEUX COMPRENDRE LA BIODIVERSITÉ ET NOS IMPACTS

LES SAVIEZ-VOUS?

La préservation des sols représente un enjeu majeur pour la conservation et la restauration du vivant, ainsi que dans la lutte contre le changement climatique. En effet, en plus d'être le deuxième plus important puits de carbone après les océans, les échanges entre espèces dans le sol jouent un rôle majeur dans le développement des autres espèces en surface.

Une gestion avec moins d'intrants, moins nocifs, présente de nombreux avantages en viticulture (sols plus riches en carbone, lutte contre le ruissellement de l'eau, maintien des terrains, etc.). Cependant, s'affranchir des intrants représente le dilemme le plus important pour nous. Le dérèglement climatique rend pour l'heure impossible un renoncement total aux produits de synthèse car l'accumulation de la chaleur et la concentration des précipitations constituent les conditions idéales pour certaines maladies nocives au bon développement de la vigne et des raisins, comme l'oïdium et le mildiou.

DEUX ENJEUX DE RÉSILIENCE

Les terroirs de Champagne et de Bordeaux possèdent des caractéristiques différentes : les précipitations sont plus abondantes et intenses dans la région de Bordeaux. Cependant, tous deux ont des températures plutôt tempérées puisque le territoire champenois bénéficie d'un climat à la fois océanique et continental.

En Champagne, on trouve surtout un sol calcaire et crayeux alors que le bordelais offre une multitude de sols en fonction des appellations (graves, argile, calcaire).

Les situations socio-économiques diffèrent également. En Champagne, les parcelles sont très morcelées, très petites, ce qui complexifie la gestion des vignobles.

De manière générale, nous exploitons plusieurs parcelles de parfois moins de 100m², entourées de vignobles aux pratiques culturelles pas toujours semblables.

À Bordeaux, les vignobles sont régulièrement plus grands et d'un seul tenant. Le contexte offre plus de libertés pour tester de nouvelles pratiques, même si certaines propriétés commencent à subir plus fortement les effets du dérèglement climatique, notamment la pression des maladies de la vigne.

Il existe plusieurs solutions pour gérer le vignoble en limitant le recours à la chimie et en capitalisant sur les forces des terroirs viticoles.

1. En réfléchissant à une stratégie d'échelle sur nos vignobles par des labélisations reconnues*

CERTIFICATIONS	EXIGENCES	CONTRÔLE
	<p>Quatre thématiques sont étudiées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Biodiversité • Stratégie phytosanitaire • Gestion de la fertilisation • Gestion de la ressource en eau <p>Un minimum de 10 points par thématique pour obtenir la certification HVE niveau 3.</p>	<p>Certification contrôlée tous les 3 ans par un organisme indépendant certifié par le Ministère en charge de l'agriculture.</p>
	<p>La certification Viticulture Durable en Champagne a les mêmes caractéristiques que la certification HVE 3 et intègre des ambitions sur la préservation des terroirs, la mise en valeur des paysages, la gestion responsable des déchets, des sous-produits et la réduction de l'empreinte carbone.</p>	<p>Contrôle tous les 3 ans par un organisme tiers divisé en 3 étapes de contrôle tous les 18 mois.</p>
	<p>En plus de maintenir au «strict nécessaire» le recours aux traitements chimiques, les exploitations labélisées s'inscrivent dans une démarche RSE plus large impliquant suivi des consommations de carburant, d'eau, d'électricité, formation des personnes sur le terrain et prise en compte du voisinage.</p>	<p>Contrôle annuel par l'association locale ou un organisme indépendant.</p>
	<p>L'objectif de l'Agriculture Biologique est la préservation de la qualité des sols, de l'air, de l'eau et des écosystèmes naturels. Sa principale caractéristique est l'absence d'utilisation de produits chimiques de synthèse (engrais ou produits phytosanitaires).</p>	<p>Contrôle au moins une fois par an par des organismes certificateurs agréés par les pouvoirs publics français.</p>
	<p>Demeter est un label certificateur de la biodynamie. Son cahier des charges est plus exigeant que celui de l'Agriculture Biologique, dont il faut le certificat au préalable. On y trouve par exemple l'obligation de dédier 10% de la surface agricole au développement de la biodiversité.</p>	<p>Contrôle par des auditeurs internes Demeter la première année puis alternativement par un organisme de contrôle BIO partenaire et un auditeur interne de l'association.</p>

*Liste non exhaustive



NOS VIGNOBLES : ÉTAT DES LIEUX

CHAMPAGNE	BORDEAUX
50 hectares exploités assurent 10% de la production de nos bouteilles	450 hectares exploités assurent 16% de la production de nos bouteilles
40% des surfaces viticoles sont labélisées et la certification AB concerne 17% de ces parcelles.	100% des vignobles sont certifiés Terra Vitis et HVE 3. Le Château Le Boscq est en cours de conversion AB. Une partie du Château La Garde est conduit en Agriculture Biologique depuis 2015.
TRAJECTOIRE	
2024 : 80% des surfaces viticoles sont certifiées VDC ou Bio. 2026 : 100% des surfaces viticoles sont certifiées.	2025 : 5% des vignobles sont certifiés AB et 4% supplémentaires sont en conversion AB.

2. En renforçant nos liens avec les vigneron partenaires, notamment par le financement de leur transition

NOS APPROVISIONNEMENTS EXTERNES : ÉTAT DES LIEUX	
CHAMPAGNE	BORDEAUX
450 hectares exploités assurent 90% de la production de nos bouteilles	98 230, 11 Hls de vins (bruts) assurent 84% de la production de nos bouteilles
30% des volumes d'approvisionnement sont certifiés VDC. Les raisins certifiés biologiques représentent 4% des approvisionnements (20ha).	96% des achats pour l'assemblage des vins de marques sont HVE 3. 2,95 % sont en cours de conversion BIO ou d'acquisition HVE3. 1,05 % ne sont pas certifiés. Dans un contexte de crise économique sur le vignoble, nous soutenons financièrement 3 partenaires historiques par une avance de trésorerie.
TRAJECTOIRE	
Définition en 2024.	2024 : 100% des achats sont certifiés HVE3 ou BIO. Forte écoute des besoins de nos partenaires vignerons en ces temps de crise.



Cuvée bio, parcelle 181

La Maison Canard-Duchêne est une des pionnières dans l'assemblage d'un champagne certifié Agriculture Biologique. La première bouteille a vu le jour en 2009.

A l'époque, il s'agit d'une première et aujourd'hui nous conservons une position de leader sur le marché du champagne bio dans la distribution française avec une part de marché volume de 53% sur ce segment.

Les raisins certifiés AB représentent 10% des achats de la Maison.

ZOOM

3. En diversifiant les actions dans nos vignobles pour gérer les sols avec moins d'intrants d'origine synthétique

La gestion des sols est essentielle pour maintenir un cep vigoureux.

À proximité des pieds de vigne, l'herbe entre en concurrence avec les racines de la vigne, c'est-à-dire qu'elle absorbe rapidement l'eau et les nutriments au détriment de la vigne.

Aussi, lorsque les herbes sont trop hautes, elles maintiennent un niveau d'humidité non désirable et permettent à des insectes nuisibles d'avoir accès aux feuilles et aux fruits.

Pour éviter le recours aux herbicides, la tonte périodique de l'herbe permet de contrôler sa pousse et de bénéficier du carbone stocké dans le sol lors de la photosynthèse.



ENTRETIEN DES SOLS DE NOS VIGNOBLES : ÉTAT DES LIEUX

CHAMPAGNE	BORDEAUX
60 % des surfaces sont exploitées sans herbicide en 2023.	78% des surfaces sont exploitées sans herbicide en 2015. 92% des surfaces sont exploitées sans herbicide en 2020. 93% des surfaces sont exploitées sans herbicide en 2023.
TRAJECTOIRE	
2025 : 100% des vignobles sont exploités sans herbicide.	2024 : poursuite des investissements déjà réalisés pour augmenter la surface désherbée mécaniquement.

La plantation de haies et couverts forestiers permet d'éviter l'éparpillement par le vent des intrants pulvérisés sur les vignes.

Tout comme l'enherbement, cette pratique agroécologique permet de lutter contre les glissements de terrain et de fournir un habitat à la faune environnante.

LES HAIES DANS NOS VIGNOBLES : ÉTAT DES LIEUX

CHAMPAGNE	BORDEAUX
500 mètres de haies ont été plantés entre 2021 et 2022.	Début du programme de plantation en 2010. 540 m plantés en 2013. 2 329 m en 2015. 7 290 m en 2023.
TRAJECTOIRE	
2030 : 100% des espaces inter-parcellaires sont végétalisés.	2025 : la totalité des bordures de cours d'eau et de voisinage sont protégées par des haies.



📍 CHAMPAGNE, PARCELLE P181

Nous avons testé un traitement UV sur les ceps de nos Pinots Meunier, particulièrement sensibles au changement climatique. Cette technique consiste à diffuser des rayons UV sur les pieds de vigne afin de renforcer les défenses immunitaires des vignes et de rendre plus efficaces les traitements pour un dosage inférieur.



Machine à UV de la société WM Presta

Le test recouvre 15% de la parcelle. La société qui développe cette solution est passée avant et après les vendanges et nous rendra compte du nombre d'attaques de mildiou sur la surface testée et celle non testée.

ZOOM

AU-DELÀ DE LA MONOCULTURE

La monoculture présente de nombreux avantages socio-économiques comme la réduction de la pénibilité (spécialisation des outils) et l'amélioration de la rentabilité (produire beaucoup en quantité et à cout réduit).

Pourtant, il est reconnu que cette pratique a des effets négatifs sur sa propre pérennité en rendant les sols plus pauvres et les récoltes plus sensibles aux maladies.

Les solutions d'enherbement et de restauration du paysage citées précédemment permettent de diminuer les aspects négatifs de la monoculture.

Par ailleurs, comme son préfixe le suggère, ce principe cultural implique une faible biodiversité. Pourtant, il n'est pas impossible de ramener le vivant dans les vignobles en créant et laissant se recréer des écosystèmes équilibrés.

ZOOM

📍 CHAMPAGNE

Semis de graminés (luzerne, trèfle, sainfoin) pour fixer l'azote dans le sol sur les zones d'arrachage.

📍 BORDEAUX

Semis de céréales et légumineuses sur toutes les parcelles en repos avant plantation.

Sols couverts pendant l'hiver pour limiter l'érosion.



Château La Garde, Pessac-Leognan

Cette jachère enherbée de légumineuses a permis au personnel du Château de se servir en fèves et petits pois sur l'année 2023. Puis la jachère a été enfouie pour enrichir les sols en carbone et en azote.

📍 BORDEAUX, CHÂTEAU LA GARDE

Mise en place de *hotspots* de biodiversité suite aux diagnostics et recommandations de la Ligue de Protection des Oiseaux (LPO) et de l'association arbres et paysages en Gironde.

Des haies sèches ont été matérialisées selon le protocole de construction du Conservatoire National des Plantes à Parfum, Médicinales et Aromatiques (CNPMAI) aux abords d'une zone en Régénération Spontanée Assistée.

Ce type de haies permet d'instaurer, dans les espaces non cultivés, des habitats pour la faune. Leur emplacement a été choisi selon les recommandations de la LPO. Au total, 14 départs de haies sèches ont été réalisés.

Un nouveau diagnostic sera mené dans quatre ans pour évaluer le comportement de la biodiversité au regard de nos initiatives concrètes.



B. RÉDUIRE L'EMPREINTE CARBONE

Les effets du réchauffement global sur le vignoble champenois sont visibles depuis la fin des années 1990. Jusqu'à il y a une dizaine d'années, les impacts étaient globalement positifs avec notamment des floraisons et des maturations facilitées. Cependant, depuis le milieu des années 2010, le réchauffement et les dérèglements climatiques qui y sont liés sont à l'origine de difficultés croissantes pour le vignoble et les vins.

Les cycles végétatifs sont de plus en plus précoces et de plus en plus courts. Les vendanges d'août sont de plus en plus fréquentes (quatre sur les six dernières en date alors que ça n'était jamais arrivé avant 2003).

Si notre activité est directement atteinte par les effets du réchauffement climatique (stress hydriques, canicules, développement de nuisibles, baisse de biodiversité, etc.), nous sommes conscients que nous générons, de par le caractère agricole, les transports, la chaîne d'approvisionnement, des émissions de gaz à effet de serre. Nous devons agir concrètement pour réduire les émissions de eq. CO_2 .

COMPRENDRE ET MESURER

La réalisation d'un bilan carbone est complexe car elle nécessite notamment de consolider de nombreuses données réparties dans différentes maisons et activités. De manière volontaire, plusieurs maisons comme CVBG ou Joseph Perrier ont réalisé leur premier bilan récemment et d'autres l'ont planifié pour 2024.

Une exposition plus importante aux gelées de printemps peut avoir des effets sur le profil des vins (baisse des niveaux d'acidité, modification des palettes aromatiques...).

De plus, au-delà de ces considérations organoleptiques, les contraintes physiologiques et sanitaires se multiplient pour la vigne qui doit faire face à des conditions météo de plus en plus extrêmes (canicules, sécheresses, précipitations intenses, orages violents, etc...) et à de nouveaux ravageurs et maladies qui remontent du sud de l'Europe.

Nicolas Uriel, Chef de caves

En prévision d'une trajectoire carbone consolidée, nous nous appuyons sur les bilans carbone réalisés par les filières vin et champagne, respectivement CIVB et CIVC, pour comprendre les postes les plus importants et structurer les premières actions.

CONTRIBUTION AU BILAN CARBONE GLOBAL	POSTE D'ÉMISSION	DESCRIPTIF ET SCOPE ³ ARVITIS
32%	Emballages	Scope 3 : fabrication des bouteilles en verre en grande majorité, emballages cartons, caisses bois...
17%	Fret	Scope 1 : flotte de camions, logistique inter-sites et expéditions. Scope 3 : approvisionnements contrôlés par les clients.
13%	Déplacements	Scope 1 : déplacements des commerciaux (véhicules de l'entreprise). Scope 3 : trajets domicile-travail et déplacements des visiteurs sur les sites.
12%	Immobilisations	Scope 3 : construction des infrastructures.
10%	Vigne	Enjambeurs, tracteurs, voitures des employés viticoles. Scope 1 : nos vignobles. Scope 3 : approvisionnements.
9%	Intrants	Scope 3 : fabrication des intrants.
4%	Vin	Scopes 1 et 2 : émissions générées par la fabrication du vin (lignes de production, maintien au frais des cuveries).
3%	Déchets et sous produits	Scope 3 : gestion des déchets.

Source : CIVC

L'essentiel de nos émissions de eq. CO_2 est issu du scope 3 correspondant à l'achat des bouteilles en verre et des raisins ou vins nécessaires pour compléter nos propres récoltes.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Chaque année, un français émet en moyenne 9 T eq. CO_2 selon l'ADEME. Il faudrait être à 2T eq. CO_2 en 2050 pour respecter la trajectoire visant à limiter le réchauffement à 1,5°C selon les accords de Paris, traité juridiquement contraignant adopté par 196 états (*Parties*) lors de la COP21.





· Comprendre nos consommations énergétiques

Nous avons entamé une consolidation des postes d'émission des scopes 1 et 2 à l'échelle de l'activité française de 2022. Un groupe de travail dédié au sujet, composé de responsables opérationnels production, vignobles et sites, a été créé.

La récolte des données a permis de réaliser qu'à Bordeaux, les émissions liées aux déplacements dans les vignes sont deux fois supérieures à celles issues des sites de production et bureaux.

Emissions en Tonnes de éq. CO₂ sur les sites de production et les bureaux

2022	CHAMPAGNE	BORDEAUX
Electricité Facteur d'émission ⁴ (FE) : 0,052 kg éq. CO ₂ / kWh	88	211
Gaz (fioul) FE : 0,243 kg éq. CO ₂ / kWh	250	84

Emissions en Tonnes de éq. CO₂ liées aux véhicules

2022	CHAMPAGNE 50 hectares	BORDEAUX 450 hectares
Gazole Non Routier (enjambeurs, tracteurs) FE : 3,16 kg éq. CO ₂ / litre	≈ 133	408
Gazole (voitures circulant sur les propriétés) FE : 3,10 kg éq. CO ₂ / litre	≈ 25	47
Déplacements professionnels en voiture FE : émissions directes fournies par les loueurs pour chaque modèle	887 T éq. CO ₂ (pour 69 véhicules en leasing, représentant 78% de la flotte de véhicules totale). Les émissions liées aux véhicules achetés seront calculées en 2024.	
Déplacements domicile-travail	465	
Flotte logistique interne	À évaluer en 2024 (la majorité des retraits de marchandises est organisée par les clients et sera donc à estimer dans le scope 3).	
Autres postes d'émission dus aux transports scopes 1 et 2	À investiguer en commençant par les émissions en dehors du périmètre français.	

· Domicile-travail

En tant qu'entreprise décentralisée avec des sites dans des zones rurales, nous avons souhaité établir la cartographie des déplacements domicile-travail des 480 collaborateurs pour proposer de meilleures solutions de mobilité durable.

L'étude menée par l'entreprise « 1km à pied » en 2022 a démontré que nos collaborateurs ont émis environ 465 tonnes de éq. CO₂.

· Déplacements professionnels

En 2024, le logiciel de saisie des notes de frais devra intégrer de manière obligatoire la saisie des émissions de éq. CO₂ liées aux déplacements.

ZOOM

Décryptage du Bilan carbone CVBG

CVBG a une place toute particulière au sein de la société, étant l'unique maison de vin dédiée à un métier de négoce, sans outil de production. Son activité est le sourcing et la distribution de vins fins prestigieux depuis Bordeaux, où est installé son centre logistique.

Les scopes 1 et 2 englobent l'ensemble des consommations énergétiques (réfrigé-

ration, chauffage, électricité) et le scope 3 comptabilise les émissions indirectes liées notamment aux frets amont et aval, aux transports des collaborateurs et des visiteurs, la gestion des déchets. Le calcul de l'empreinte de la bouteille n'a pas été intégré puisque l'objectif était de dégager les émissions les plus contrôlables par CVBG.

Résultat du bilan carbone = 2 906 Tonnes de éq. CO₂

Pour cette Maison, les trois postes principaux d'émission de éq. CO₂ sont :

- | Le transport aval de marchandises et leur distribution (41% du bilan carbone)
- | La fin de vie des produits (31%)
- | Le transport amont des marchandises à Bordeaux avant expédition (15%)

En se concentrant sur la gestion du fret global, qui représente 56% du bilan carbone, il est à noter que :

- | 66% des émissions sont liées au transport aval
- | 27% des émissions sont liées au transport amont
- | 7% aux échantillons

RÉDUIRE NOS CONSOMMATIONS D'ÉNERGIES FOSSILES

· Politique de transport interne

Notre stratégie de décarbonation des trajets professionnels se développe en deux axes : l'électrification de la flotte de véhicules et la définition de politiques de transport pour tous les collaborateurs.

Nous travaillons avec deux fournisseurs pour que la flotte de véhicules en leasing soit intégralement électrique ou équivalent en

2028, avant la date initiale correspondant à l'arrêt de la vente de véhicules thermiques en Europe. Le poids des véhicules sera également pris en considération.

Une politique de transport globale est en cours d'élaboration avec les équipes commerciales en France et à l'étranger.

Acheminement par voilier



Cette opération est engageante car elle générera un surcout d'environ 30 000 euros par an mais permettra de réduire de 80% les émissions en équivalent CO₂ par trajet, comparativement à un porte-conteneur, sur l'ensemble du cycle de vie.

La Maison champagne Thiénot se lance dans un projet d'acheminement par voilier de toutes les bouteilles (30 000 cols) à destination des USA.

Cette démarche pilote chez Champagne Thiénot a vocation à inspirer nos autres maisons qui devraient s'ajouter à la liste des clients Vela.

Un engagement a été signé pour une première expédition en 2025 sur les voiliers actuellement en construction avec la société Vela.

· Fret

Etude d'un stock tampon pour CVBG

Afin de réduire les émissions liées au transport amont et aval des flux de bouteilles étrangères, la Maison va tester la création d'un stock tampon en Californie à partir de 2024 auprès d'un panel de clients stratégiques.

Un nouveau bilan carbone sera réalisé l'année suivante pour mesurer les économies réelles de eq CO₂.

ZOOM

· Sites de production

Le Groupe dispose de cuveries et de lieux de production implantés sur quatre sites géographiques distincts.

📍 BORDEAUX

Il y a 5 ans, nous avons travaillé sur deux axes pour l'éclairage des chais qui représentait plus de 80% des consommation sur ce poste. Le remplacement des lampes au mercure en LED a permis de baisser très fortement la puissance d'éclairage qui est passée de 450W à 150W. Par ailleurs, 20% de l'éclairage du chai a été désinstallé tout en garantissant une meilleure visibilité.

D'autres économies énergétiques ont été rendues possibles par la suppression d'une chaudière à gaz, l'optimisation des temps d'utilisation de la chaudière vapeur et la mise à l'arrêt d'une autre au profit de ballons électriques.

📍 CHAMPAGNE

La principale préoccupation des producteurs de champagne est de maintenir, tout au long du processus, une température avoisinant les dix degrés. Depuis le rachat de la marque Canard Duchêne en 2003, le Chef de caves Laurent Fédou, s'est employé à limiter au maximum les consommations d'énergie du site de production et de la cuverie en commençant par des travaux d'isolation, à hauteur de ce que pouvait supporter la charpente des bâtiments. De nombreuses études de la consommation énergétique ont été menées et ont permis de mettre en place des initiatives d'optimisation énergétique.

La régulation horaire permet d'activer le refroidissement des cuves du soir au petit matin ou de lancer le chargement des chariots élévateurs électriques sur une fourchette horaire spécifique. Lors des mi-saisons, le site fonctionne sans climatisation et sans chauffage. En 2023, un nouvel audit a permis d'identifier de nouveaux leviers de réduction et de les prioriser.

ZOOM



Nouveaux bureaux

Au mois d'avril 2024, les bureaux tertiaires du groupe Arvitis à Parempuyre seront relocalisés à Bruges au sein d'un quartier bénéficiant d'un programme de réaménagement porté par la Métropole de Bordeaux. Ce projet de relocalisation permet de répondre à des enjeux sociaux et environnementaux. Combinant mixité fonctionnelle et sociale, dans un système paysager et écologique de haute qualité, au cœur d'un réseau de mobilités douces et avec une architecture tournée vers la fonctionnalité et le bien-être des collaborateurs, le nouveau bâtiment est emblématique de la prise en compte des enjeux actuels et à venir.



S'ADAPTER AU CHANGEMENT CLIMATIQUE ET INVESTIR DANS LES ÉNERGIES RENOUVELABLES

En parallèle, nous investissons dans les énergies renouvelables pour une électricité décarbonée.

📍 BORDEAUX

Un contrat d'énergie verte permet de réinjecter 100% de la quantité d'électricité consommée en électricité d'origine renouvelable sur le réseau français.

📍 CALIFORNIE

A la winery, les panneaux solaires permettent de répondre à 60% des besoins en électricité.

Des filets d'environ 60 cm aux mailles très serrées sont placés entre les rangs de vignes afin de protéger les raisins du soleil. Ces derniers sont utilisés depuis une dizaine d'années et permettent de lutter contre la déshydratation des baies et donc éviter le recours à l'irrigation.

📍 CHAMPAGNE

Le contrat d'énergie verte assure 40% de notre consommation électrique.



Paso Robles, Californie

ÉCONOMIE CIRCULAIRE ET ÉCO-CONCEPTION

Depuis 2020, la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (dite loi AGEC) a pour objectif de passer d'une économie linéaire (extraction, fabrication, utilisation, enfouissement des déchets) à une économie circulaire où les déchets disparaissent et où les emballages sont réemployés. S'inscrire dans un processus de circularité permet de réduire la pollution plastique et atmosphérique. Dans notre filière vini-viticole, la bouteille en verre est l'emballage avec le plus gros bagage écologique puisque, bien qu'inerte, le verre met 4 000 ans à se dégrader dans la nature et représente le plus gros poste d'émission de GES.

Même si le recyclage du verre est plutôt bien établi en France (en 2017, 3 bouteilles sur 4 étaient recyclées selon l'ADEME), le traitement des bouteilles pour la fabrication de nouvelles est un processus extrêmement énergivore.

LE SAVIEZ-VOUS ?

ZOOM



Test de la consigne

La cuvée Promesse de la Maison Douthe (millésime 2022 certifiée AB, Côtes de Bourg) a été conditionnée selon le cahier des charges de la consigne.

En plus de permettre une diminution des gaz à effet de serre jusqu'à 79%⁵ sur tout le cycle de vie de la bouteille, celle-ci est éco-conçue. L'étiquette en papier recyclé est dépourvue de vernis, la colle utilisée est hydrosoluble et la capsule a été retirée.

Ce sont 6 400 bouteilles qui vont pouvoir bénéficier d'une seconde vie grâce à une distribution sélective dans différents canaux en France, de l'épicerie fine aux restaurants et bars engagés jusqu'aux

· Gestion des déchets

Des indicateurs communs ont été mis en place cette année afin de suivre la quantité de déchets générés.

Le premier objectif est de réduire au minimum cette quantité avec une attention particulière pour le Déchet Industriel Banal non recyclable. Il s'agit des déchets non dangereux qu'une entreprise génère mais qui ne peuvent être recyclés. C'est le cas du bois brut, du caoutchouc, des éléments en plastique, etc.

De nombreux partenariats avec des fournisseurs permettent de réinjecter certains déchets dans leurs boucles de fabrication.

Par exemple, les fournisseurs d'étiquettes récupèrent les glassines, rouleaux en silicone sur lesquels elles sont collées, afin qu'elles soient décomposées. Le papier est séparé de sa couche de silicone pour être réutilisé grâce à la technologie C4G Liner Recycling. Cette technique permet d'éviter 2 tonnes de CO₂ par tonne de glassine recyclée et de réduire la consommation d'eau de 37m³ par tonne de papier.

sites e-commerce spécialisés dans le réemploi.

Aujourd'hui, il s'agit d'une pratique plutôt marginale en France (700 T de verre réemployés contre 2 millions de T de verre recyclé)⁶. Il y a donc un important travail de sensibilisation auprès des clients BtoB et BtoC afin de la démocratiser et d'inciter la filière à passer à plus grande échelle.

Pour l'instant, la démarche n'est pas duplicable en Champagne au vu de la forte pression que contient une bouteille : les efforts se concentrent davantage sur l'allègement de son poids.



Quantification des déchets en Tonnes

2022	CHAMPAGNE 5,4 M cols produits	BORDEAUX 15,6 M cols produits
DIB	9,2*	46,9
Carton/papier	25	70,7
Plastique	16,3*	16,7
Verre	48**	7,7
Ferraille	29	8,7
Palette usagée	5,06*	58
Caisses bois	Pas concernés	Repris par le personnel

* Valeurs estimées et/ou partiellement complètes

** Quantité importante dûe à une remise en cercle. Les champagnes qui ne correspondent pas aux normes de l'appellation sont récupérés. Le jus est envoyé en distillerie et les bouteilles au tri.

Les résultats de cette première consolidation montrent qu'en Champagne, il est compliqué d'obtenir une valeur fiable car les prestataires car les prestataires ne pèsent pas toujours les déchets récupérés pour traitement. Le groupe de travail réfléchit aux outils pouvant être mis en place pour améliorer la fiabilité des valeurs.

· Eco-conception

En 2021, nous avons co-construit avec les départements marketing, achats et production un outil d'éco-conception propriétaire afin d'analyser en multicritères, l'impact environnemental de tout nouveau produit.

Cet outil, basé sur l'analyse de cycle de vie et la philosophie des 3R (réduire, réutiliser, recycler), attribue des malus élevés aux éléments d'emballages lourds, non essentiels, non recyclables, etc. Par exemple, un vin se voit attribuer +5 points si le poids de la bouteille correspond à la

fourchette maximale. Plus la note est basse, plus le produit est éco-conçu dans une logique de tendre vers l'allègement ou la ré-employabilité. Pondérées en fonction de la quantité de cuvées produites par an, les notes obtenues en 2022 par les différentes maisons constituent le temps zéro de cette démarche.

Avec une échelle de A à E, aujourd'hui la moyenne des maisons se situe entre B et C et, d'ici 2030, nous objectivons de la porter entre A et B.

C. ÉCONOMISER L'EAU

L'eau est essentielle à nos activités. En moyenne, deux litres d'eau sont nécessaires pour produire un litre de vin. Dans nos régions viticoles, l'irrigation des vignobles est proscrite. Elle sert principalement à l'entretien des bâtiments et du matériel. En l'occurrence, le nettoyage des équipements permet d'allonger leur durée de vie de manière significative. Pour des raisons de sécurité alimentaire, seule l'eau du réseau public est utilisée dans les chais. Les leviers de réduction de consommation sont assez faibles mais pas inexistantes. Nous avons déjà mis en place plusieurs procédés pour contrôler les consommations d'eau et les équipes sont constamment sensibilisées pour préserver cette ressource.

• A la production

Depuis des années, tous les postes consommant de l'eau des sites sont équipés de compteurs individuels afin de suivre la consommation de chaque étape du process et d'identifier de potentielles fuites.

À Bordeaux et en Champagne, l'eau de nettoyage des bouteilles vides est recyclée pour la même utilisation.

• L'irrigation en Californie

Sur le domaine, l'eau est utilisée avec une extrême parcimonie. En hiver, les nappes phréatiques se remplissent. En été, cette eau sert à l'irrigation lorsqu'elle est indispensable en fonction de l'indice d'humidité des sols mais aussi de l'exposition des parcelles et des cépages. Les vignes sur les zones calcaire ne sont jamais arrosées car les sols ont une réserve utile suffisante. Le tiers bas des coteaux n'est pas arrosé et tout le système existant fonctionne au goutte à goutte.

• Dans les chais

Les réglementations sur l'usage de l'eau sont différentes selon son origine (eau de ville, de forage, etc.). Cela n'empêche pas d'aller encore plus loin sur certains domaines pour éviter la ponction d'eau et/ou l'utilisation d'eau traitée.

Au Château Pey La Tour, une citerne de 55 m³ permet de récupérer l'eau nécessaire au nettoyage des tracteurs et à la préparation des bouillies phytosanitaires.

Au Château La Garde, où le forage est interdit, les eaux pluviales servent à arroser le verger.

En tant que producteur de vins fins, nous n'opérons pas dans l'objectif de maximiser le rendement mais d'obtenir les raisins les plus qualitatifs possibles puisque nous produisons en moyenne 30 hl/ha.



II. RENFORCER NOTRE ANCRAGE TERRITORIAL

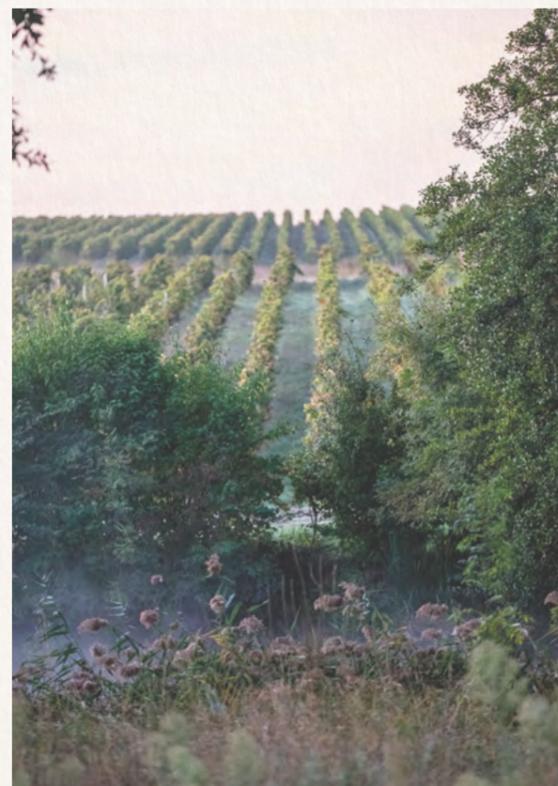
ENJEUX

Bien que les vins français attirent des connaisseurs du monde entier, notre objectif est aussi de développer un tourisme local.

En tant qu'acteur agricole implanté sur des territoires ruraux, nous contribuons au dynamisme socio-économique de ces lieux et développons avec des partenaires locaux un tourisme plus résilient qui attirera également une population plus proche.

En 1999, l'appellation Saint-Emilion était le tout premier vignoble protégé par l'Organisation des Nations Unies pour l'Education, la Science et La Culture (UNESCO). En 2015, ce sont les Coteaux, Maisons et Caves de Champagne qui ont fait leur entrée dans ce patrimoine international.

Au-delà de la responsabilité de pouvoir transmettre aux générations futures un paysage viticole « en l'état », nous devons aussi assurer une pérennité économique pour les habitants et commerçants de ces régions afin qu'elles continuent de rayonner.



Château La Garde, Pessac -Léognan

« Les territoires fonctionnent trop souvent comme un seau percé, qui ne parvient pas à garder et à faire circuler localement les richesses extérieures qu'il a été si difficile d'attirer. »

B. Chabanel, A. Florentin, E. Laville, A. Richard, L'entreprise hyperlocale : réinventer les modèles économiques à partir des territoires, Pearson (2023)

En lien avec notre raison d'être, nous nous efforçons de lutter contre ce phénomène en travaillant localement sur plusieurs aspects.

A. POLITIQUE D'ACHATS RESPONSABLES

Le poste achat est crucial dans l'animation d'une économie locale. Les régions viticoles favorisent inmanquablement le développement de fournisseurs spécialisés. Ainsi, il est aisé, en Champagne et dans le bordelais, de s'approvisionner localement en verre, coiffes, étiquettes et bouchons par exemple.

Pourtant, beaucoup de biens et services sont délocalisables dans ce secteur comme les objets publicitaires et les produits d'emballages. Ainsi, depuis 2022, nous avons fait le choix d'un approvisionnement 100% européen pour le matériel de visibilité et de service (fabrication européenne).

Aujourd'hui 85% de nos fournisseurs directs hors vin sont localisés en France et 92% en Europe. Parmi eux, environ 40% sont situés dans les deux régions.

En valeur, 98% de nos matières sèches sont achetées en France.

En plus de favoriser une économie locale, le rapprochement géographique des achats permet de :

- | Décarboner la chaîne de valeur grâce au mix énergétique français
- | Améliorer la traçabilité
- | Privilégier un savoir-faire européen, national et territorial

Afin de mieux gérer les risques et opportunités liés aux achats, nous avons lancé au mois de novembre, une enquête RSE auprès des fournisseurs de matière sèche de rang 1 qui représentent 60% du montant total des achats. Celle-ci vise à identifier des leviers d'éco-conception sur les produits achetés et de mieux tracer l'origine géographique des matières premières.



B. DYNAMISER LES TERRITOIRES

Unique Maison de champagne présente à Châlons-en-Champagne, Joseph Perrier met un point d'honneur à faire rayonner son activité économique sur la ville.



Site de Joseph Perrier, Châlons-en-Champagne

Benjamin Fourmon, Président Directeur Général de la Maison familiale explique comment il œuvre pour soutenir le territoire tout en faisant valoir Joseph Perrier.

« Tout d'abord nous jouons un rôle important dans le développement touristique de la ville.

Mon poste de Vice-Président de l'office du tourisme me permet d'œuvrer pour le tourisme chalonnais et de défendre des idées comme le tourisme vert ou le slow tourisme adapté à la région.

Participer à la commission oenotouristique de l'agence départementale du tourisme de la Marne, me permet de prendre encore plus de hauteur et discuter avec les institutions publiques et culturelles de l'orientation que nous souhaitons donner au tourisme dans la région.

Un deuxième volet de notre stratégie d'ancrage est de participer au bon vivre local. Nous animons plusieurs événements autour de thématiques culturelles variées et, pour encourager un tourisme de proximité, nous appliquons des forfaits spéciaux aux

châlonnais pour les achats de bouteille et les visites.

Alors que le nombre de visiteurs grimpe d'année en année pour atteindre le seuil de 12 000 en 2023, nous commençons à observer un plus grand engouement de la population locale (15% issus de la Marne).

Finalement, à notre niveau, nous avons à cœur de développer le tissu entrepreneurial local et privilégions les achats hyper locaux ou français. Ainsi, tout le mobilier et la décoration sont issus d'une fabrication française ou européenne. Les repas et autres en-cas proviennent d'agriculteurs, traiteurs et restaurateurs voisins.

A l'avenir, nous avons le souhait de mieux comprendre les retombées socio-économiques de notre activité pour pouvoir aborder encore plus stratégiquement une «responsabilité territoriale de l'entreprise⁶».

C. PARTIES PRENANTES LOCALES

Le soutien et l'écoute des parties prenantes locales est clef dans l'amélioration de notre ancrage territorial.

SOUTIEN AUX ASSOCIATIONS LOCALES

Aujourd'hui, les maisons cultivent des partenariats de longue date avec une vingtaine d'associations locales (40 associations en tout), allant d'organismes de protection du patrimoine aux écoles, en passant par la reforestation en France. Cependant, une stratégie de bonne conduite est à façonner.

Le premier chantier consiste à en connaître la valeur totale au premier semestre de l'année 2024.

• CALIFORNIE

L'association Must ! Charities a été créée pour les membres de la communauté mexicaine de Paso Robles. Elle lutte contre la pauvreté et la faim, finance des bourses d'études pour les jeunes les plus brillants et objective un futur souhaitable pour tous les enfants de la communauté. Chaque année, L'Aventure fait un don de 17.000\$ et en 2023, 80.000\$ supplémentaires ont été confiés à l'association.

Puis, il s'agira de construire une ligne directrice de mécénat synergique afin de maximiser nos effets positifs sur le local et envisager le partage des compétences techniques des collaborateurs. Dans une logique de partenariat «gagnant-gagnant», nous valorisons les projets permettant rayonnement local et valorisation de la marque employeur.



DIALOGUE AVEC LES RIVERAINS

Aujourd'hui, des actions de communication allant au delà des obligations réglementaires sur la protection des riverains sont menées sur les châteaux entourés d'habitations.

Au Château Reysson par exemple, un courrier type est transmis depuis 2016 à tous les habitants situés à proximité du château afin d'expliquer la démarche environnementale.

À Bordeaux, un SMS est envoyé avant chaque traitement et les riverains destinataires sont invités à utiliser ce numéro pour poser leurs questions.



ACCOMPAGNER COLLABORATEURS, CLIENTS ET PARTENAIRES

D'après l'Insee, en 2019, 55% des agriculteurs avaient plus de 50 ans : c'est donc plus de la moitié de ceux-ci qui devrait être à la retraite d'ici 2030. D'ailleurs, selon une étude⁸ menée par le groupe Banque Populaire Caisse d'Épargne (BPCE) en début d'année 2023 auprès d'agriculteurs, comprenant des viticulteurs, leur première préoccupation serait la préparation de leur retraite, suivie par l'anticipation de la cession-transmission de leurs vignobles. 75% des viticulteurs interrogés déclarent être confrontés à une difficulté en matière de recrutement.

Cette analyse met également en exergue des spécificités régionales : à Bordeaux le financement de la trésorerie préoccupe les viticulteurs alors qu'en Champagne c'est le prix du foncier qui inquiète davantage.

De l'autre côté de la chaîne de valeur, les consommateurs du monde entier achètent de moins en moins de vin depuis une dizaine d'années et ce, peu importe la tranche d'âge. La crise économique et la covid 19 ont également joué un rôle important dans ce phénomène.

Pourtant, selon Statista⁹, les français eux ont davantage acheté des vins aux prix supérieurs à 15 euros et divisé par deux leurs consommations de ceux à moins de six euros, tout en augmentant la part des certifiés bio entre 2013 et 2022.



ENJEUX

C'est la transmission des savoir faire viti-vinicoles et l'attractivité de ces métiers qui se jouent. C'est aussi l'accompagnement des consommateurs vers une culture de la dégustation éclairée.

rendez-vous de demain sont déjà installés, il y a un besoin évident de ressources, en particulier pour les métiers de production et dans la vigne.

Arvitis est empreint d'une culture d'entreprise familiale avec un fort degré de responsabilisation des nouvelles générations. Si les dirigeants au

Dans ce contexte, nous avons défini différentes solutions pour répondre à ces défis.

A. ATTIRER ET FIDÉLISER LES TALENTS

GARANTIR LA SÉCURITÉ DES COLLABORATEURS

Bien que les métiers s'appuient sur des méthodes traditionnelles artisanales, l'utilisation de machines reste une réalité surtout à la production. Si ces dernières facilitent certaines conditions de travail, elles peuvent aussi être à la source d'accidents et nous avons donc à cœur de développer une culture de la sécurité.

Il est crucial de continuer à investir dans de l'équipement permettant de réduire la pénibilité des travailleurs afin de tendre vers l'absence d'accident et rendre les métiers opérationnels plus attractifs.

· Ateliers de la vigne

· Vinification

Chaque année, les vendangeurs reçoivent un livret d'accueil et des consignes de sécurité.

A la cuverie, le principal danger est lié aux émanations de dioxyde de carbone qui se dégagent des cuves en fermentation. La gestion du risque d'intoxication est encadrée par la réglementation française et prévoit un système d'aération.

Tous les tractoristes intervenant lors de la campagne viticole sont des travailleurs formés qui maîtrisent le site et le matériel.

Les personnes devant parfois opérer seules sont équipées de systèmes d'alertes automatiques conformément à la notion de Protection de Travailleur Isolé (PTI) évoquée au sein du code du travail. Ces détecteurs de CO₂ sont également utilisés à la cuverie.

📍 BORDEAUX

Sur le site de production, une baisse du nombre d'accidents depuis 2019 a été enregistrée. 100% des intervenants sont formés à leur arrivée aux consignes de sécurité et un livret d'accueil leur est distribué systématiquement. Un système de filoguidage installé dans les chais des grands crus permet de faire circuler les monte-charges comme s'ils étaient sur des rails. Ainsi, les techniciens qui les manipulent ne peuvent dévier de leur trajectoire.

📍 CHAMPAGNE

Le nombre d'accidents ne suit pas une tendance nette de diminution sur la même période.

C'est pourquoi, cette année, des investissements s'élevant à plus de 100 000 euros dans un nouveau système de circulation piétonne permet d'offrir un site adapté.

L'actualisation des procédures opérationnelles, la mise à jour du document unique avec l'aide de la Caisse d'Assurance Retraite et de la Santé au Travail (CARSAT) en collaboration avec le comité de sécurité dont font partie les élus CSE, la multiplication de l'affichage et l'évaluation mensuelle du respect des consignes de sécurité sur les différents ateliers sont autant de mesures permettant de tendre vers une occurrence d'accident la plus proche de zéro possible.

AMÉLIORER LA QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL

On retrouve chez Arvitis les caractéristiques d'une société familiale à taille humaine qui a fait ses preuves puisqu'on enregistre une moyenne d'ancienneté autour de dix ans pour nos sociétés de distribution et de production.

La braderie de Parempuyre est une tradition qui se perpétue d'année en année. Le dernier week-end de novembre, les portes de l'entrepôt s'ouvrent pour la vente des vins parfois rares à des prix abordables, pour le plus grand plaisir des clients.

Les restos du coeur, avec lesquels nous cultivons un partenariat de longue date vendent, à l'entrée de la braderie, les caisses bois qu'on leur donne.

Pour les équipes, c'est un moment fédérateur où un lien se renforce entre les nouveaux arrivés et ceux qui partent et parmi les différents départements.



Courseurs sur les marches du Château Belgrave, Médoc

Les collaborateurs se retrouvent régulièrement autour du sport.

Les équipes de Reims ont couru aux couleurs de la Maison Canard-Duchêne afin de soutenir les pompiers lors de l'annuel Reims Champagne Run. Une trentaine de collaborateurs ont participé à la course. Du côté de Bordeaux, la Maison Dourthe a offert à 40 volontaires leur participation au Marathon du Médoc.

Aujourd'hui, nous souhaitons prendre appui sur ces valeurs de solidarité et de partage pour améliorer la qualité de vie au travail et attirer de nouveaux talents. Dans cette perspective, nous avons le projet de construire une politique de gestion des ressources humaines générale avec des actions personnalisées par maison, selon leur ADN.

ZOOM

Au mois de novembre, un premier baromètre social a été conduit auprès des collaborateurs.

Accompagnés par un prestataire externe qui garantissait l'anonymat des réponses obtenues, nous avons envoyé une enquête de satisfaction au travail. En tout, 40 questions ont été posées sur les thématiques de la reconnaissance, du respect, de la convivialité et des relations interpersonnelles.

Le taux de participation a atteint 79%.

Une restitution détaillée est prévue dans le courant du premier semestre 2024.



AMÉLIORER LA PARITÉ FEMME-HOMME

La question de l'égalité femme-homme est prépondérante dans un milieu agricole comme le nôtre.

En 2022, la société comptait 44% de collaboratrices. Nous observons une légère progression de la représentation des femmes dans les vignobles bordelais entre 2019 et 2023. Cependant la situation est plutôt stagnante du côté des équipes dirigeantes (Groupe) puisque 35% de ces postes étaient occupés par des femmes en 2021 et en 2022.

Si la garantie d'une parité professionnelle n'a pas été traitée pour l'heure, nous comptons beaucoup sur nos investissements pour réduire la pénibilité des tâches ainsi que sur le développement de la marque employeur pour contribuer à rendre les métiers moins genrés.

FÉDÉRER AUTOUR DE LA COMMUNICATION INTERNE

Nous croyons fortement aux valeurs de la Responsabilité Sociale de l'Entreprise pour enrichir une culture d'entreprise. Afin d'embarquer tous les collaborateurs, un plan de communication annuel a été établi. Il est adapté aux temps forts de la société, rythmé notamment par les vendanges, les Primeurs et inspiré du marronnier (calendrier) RSE européen qui événementialise l'ensemble des combats pour un monde durable.

Une première revue de durabilité a été diffusée en interne début octobre, elle présentait l'avancement de la démarche, une interview croisée de deux collaborateurs en charge de la viticulture et des vendanges en Champagne, ainsi qu'un résumé du salon Produrable.

D'autres newsletters et événements internes sont prévus en 2024 afin de poursuivre la mobilisation et la formation d'un maximum de collaborateurs.

Lors du séminaire des équipes commerciales et marketing en janvier, un atelier Fresque du vin sera proposé aux volontaires pour les sensibiliser aux effets du vin sur tout son cycle de vie depuis la viticulture.

B. TRANSPARENCES ET TRANSMISSION

LES SAVIEZ-VOUS?

Les consommateurs sont de plus en plus regardants sur la composition des produits qu'ils mangent et ingèrent dans une logique de santé. En effet, une étude¹⁰ menée par l'entreprise Yuka sur leur propre impact a montré que 94% des utilisateurs ont arrêté d'acheter certains biens de consommation ne répondant pas à leurs exigences éclairées.

Le paysage réglementaire est florissant concernant l'affichage d'informations relatives aux produits. Depuis le 8 décembre 2023, tout vin produit ou importé dans l'Union Européenne doit rendre accessible la liste des allergènes et intolérances, ainsi que les caractéristiques nutritionnelles, sous peine d'être retiré du marché. Par ailleurs, la loi AGECE prévoit plusieurs décrets pour améliorer le niveau d'information du consommateur. De plus grande envergure, l'affichage environnemental est testé actuellement par quelques secteurs et deviendra obligatoire en Europe prochainement.



Face à cette demande de transparence, nous souhaitons en dire davantage sur les étapes de production du vin, les femmes et les hommes qui l'élaborent ainsi que les caractéristiques nutritionnelles en allant au-delà de la réglementation. La nouvelle contre-étiquette de champagne Thiénot en est un exemple. Dans la perspective de faire de cette thématique un angle stratégique, un groupe de travail va être lancé, mêlant des profils commerciaux, marketing et RSE.

Depuis plus de 10 ans, la Maison CVBG édite une revue au contenu riche, pointu et pédagogique sur le millésime. Des personnalités notoires de l'univers des grands crus partagent leur expérience de la campagne viticole et leur point de vue sur le potentiel du vin.

Des thématiques environnementales sont développées dans une rubrique « actions vertueuses » et la parole est également donnée à des acteurs locaux, comme des photographes ou des Chefs inspirés par ce millésime.

Cette revue, devenue aujourd'hui un rendez-vous attendu par les propriétaires de châteaux prestigieux et par les clients, illustre l'attachement profond de CVBG à transmettre une culture du grand vin.



ENJEUX

Nous sommes convaincus qu'une partie de la réponse aux enjeux sociaux et environnementaux se trouve dans l'innovation, dans le génie créatif de passionnés, la force de frappe d'un écosystème économique qui souhaite aller plus loin ensemble.

A. RELATIONS ACADÉMIQUES
ET INTERPROFESSIONELLES

Depuis plus de 35 ans, le groupe entretient sur Bordeaux des relations très étroites avec la faculté d'Oenologie. En effet, c'est grâce à une collaboration scientifique entre la Maison Durthe et les chercheurs de l'université que le produit Durthe N°1 fut lancé. Ce lien perdure aujourd'hui et permet à la marque de bénéficier millésime après millésime des dernières connaissances oenologiques.

📍 BORDEAUX

Les sociétés Kressmann et Durthe se sont engagées dans le référentiel ISO 26000 de la filière bordelaise «Bordeaux Cultivons Demain». Cet engagement, récompensé par une certification obtenue au cours de l'année 2023 témoigne de la présence active du groupe au sein de l'interprofession bordelaise.

Les dirigeants des maisons sont également membres actifs des bureaux et commissions participant au pilotage de la filière.



📍 CHAMPAGNE

La relation avec le syndicat professionnel CIVC, se place également sous le signe de l'amélioration continue et de la collaboration. Nos professionnels métiers participent à différentes commissions techniques comme celle du

verre (pour alléger le poids des bouteilles), de la protection de l'appellation, et de la préservation du matériel végétal dédié à la recherche pour rendre les cépages plus résistants aux maladies.

B. PARTICIPER À L'INNOVATION

Cette année, deux millions d'euros ont été investis au sein du fonds d'investissement Vitirev de DEMETER, leader européen de la transition énergétique et écologique.

La famille Thiénot fait partie des premiers investisseurs de ce tout jeune fond lancé en 2022 et comptant aujourd'hui d'autres acteurs notables du secteur.

Au sein de cet incubateur, la performance environnementale a autant de poids que la performance financière.

Frédéric Bonnaffous, Directeur des vignobles de Bordeaux, participe aux comités consultatifs trimestriels lors desquels des avis favorables ou non sont prononcés à l'égard des différents projets innovants. Notre participation apporte veille, éveil, rencontres enrichissantes avec des startups dans la tech.

LEXIQUE & NOTES

¹ **Source (p9)** : GIEC, Rapport de synthèse sur le changement climatique 2021 : La base des sciences physiques, Groupe de travail I (6 aout 2022)

² **éq. CO₂ (p13)** : aussi nommé CO₂e ou CO₂-eq, ou eqCO2 est une unité de mesure créée par le GIEC, qui exprime l'ensemble des émissions de Gaz à Effet de Serre sous une même unité en appliquant un facteur de conversion, le facteur de réchauffement global (PRG) qui dépend du gaz et de la période considérée. Le PRG du CO₂ est de 1 sur 20 ans, celui du Méthane est de 72 sur 20 ans.

³ **Scopes (p14)** : Scope 1 : émissions directes liées à la combustion d'immobilisations dont l'entreprise est propriétaire (véhicules, chauffage thermique). Scope 2 : émissions indirectes liées à la production de l'énergie nécessaire à l'alimentation électrique de l'entreprise.

Scope 3 : toutes les émissions amont et avalées nécessaires à la réalisation des activités de l'entreprise.

⁴ **Facteur d'émission (p14)** : ratio entre la quantité de éq. CO₂ émise par un produit ou service et la quantité unitaire produite.

⁵ **Source (p16)** : Proposition de Loi n°1762 visant au rehaussement des objectifs de réemploi des emballages et à la généralisation de la consigne du verre (octobre 2023).

⁶ **Source (p16)** : idem.

⁷ **Source (p19)** : B. Chabanel, A. Florentin, E. Laville, A. Richard, «L'entreprise hyperlocale : réinventer les modèles économiques à partir des territoires», Pearson, 2023, p24.

⁸ **Source (p20)** : A. Abellan, « 75% des viticulteurs peinent à recruter », Vitisphère, juillet 2023, <https://www.vitisphere.com/actualite-99858-75-des-viticulteurs-peinent-a-recruter.html>

⁹ **Source (p20)** : M. Gauthier, «Faits et chiffres : La consommation de vin en France», Statista, décembre 2023, <https://fr.statista.com/themes/3063/la-consommation-de-vin-en-france/#topicOverview>.

¹⁰ **Source (p22)** : Etude d'impact Yuka, <https://yuka.io/impact/>

Crédits photos

©Gabriel Guibert

©Studio Papi aime Mamie

©HeleneGuillet Photographe

©UV Boosting

©Nathalie.navarreschwartz

©Michael Boudot

©Clemocreative

©Studio Dada





ARVITIS
THIÉNOT FAMILY & ESTATES

www.arvitis.com

Carole Deo Van
Directrice Marketing Stratégique & RSE
cdeovan@arvitis.com

Clara Bourrel
Responsable RSE
cbourrel@arvitis.com