



Rapport de Responsabilité Sociétale de l'Entreprise



www.cavederauzan.com

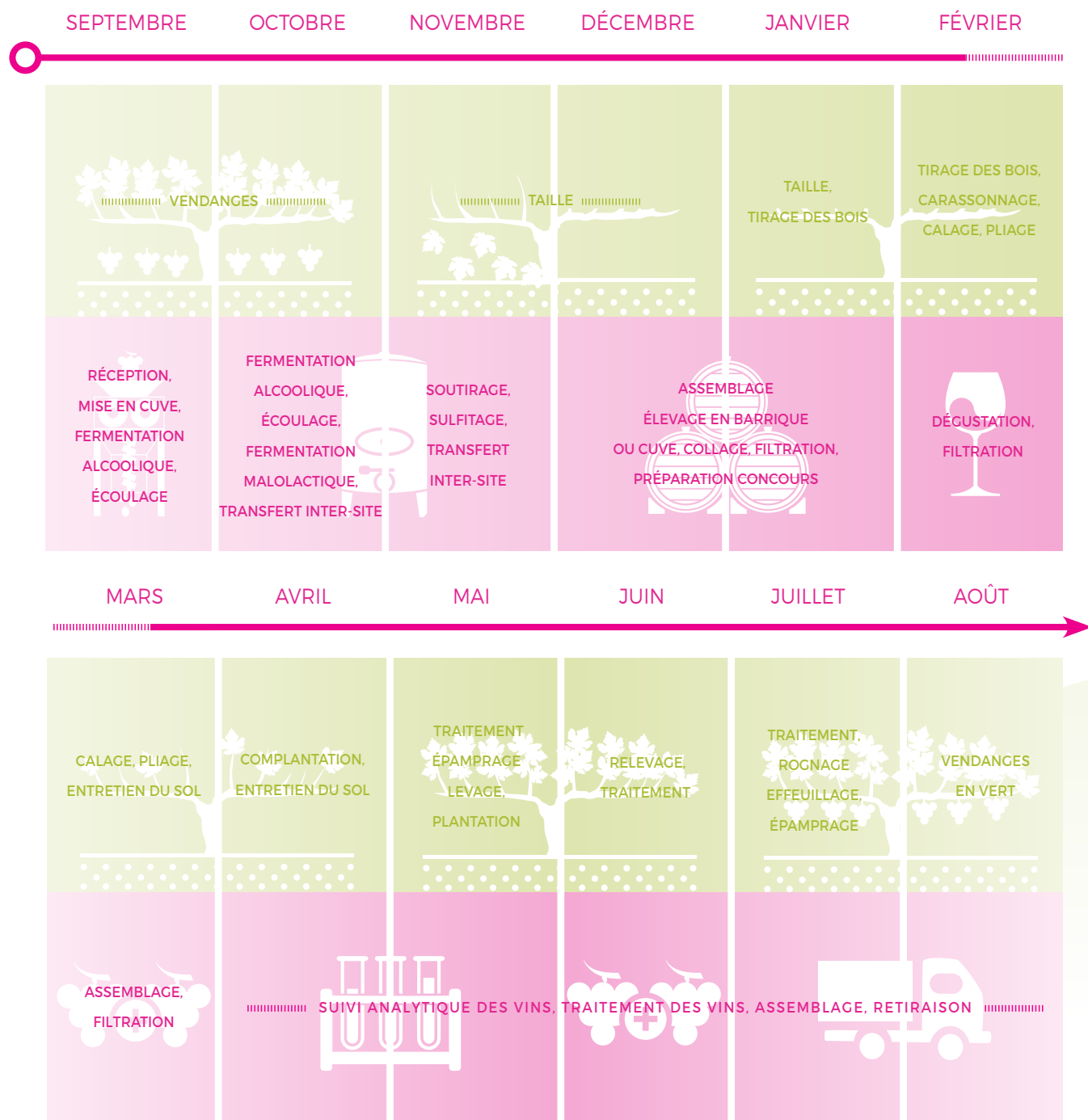


Ce rapport a été réalisé en conformité avec les «GRI Standards».

« This report has been prepared in accordance with the GRI Standards : Core option » (102-54)



De la vigne au vin...

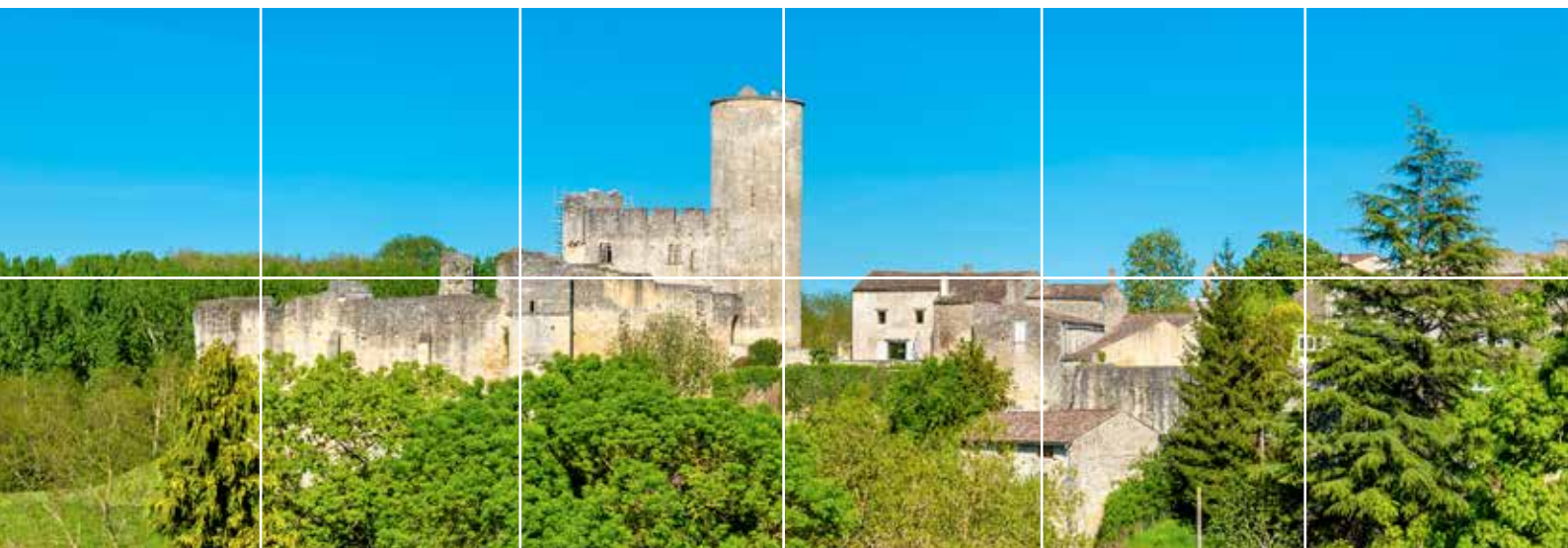


Sommaire

Schéma «De la vigne au vin»	02
Informations générales sur l'entreprise	03
1. Edito de la gouvernance, les engagements stratégiques de l'entreprise.....	05
2. Une coopérative vinicole au cœur des vins de Bordeaux.....	06
3. Un engagement profond dans la R.S.E découlant de valeurs fortes.....	07
4. Certifications et conformité réglementaire (social, produit, environnement).....	13
5. Un rapport R.S.E en accord avec la GRI.....	14
6. Parties prenantes et aspects pertinents identifiés : exercice de matérialité.....	14
I. Pilier Economique.....	18
1. La coopérative en quelques chiffres clés.....	19
2. Performances économiques de la structure.....	19
3. Pratiques d'achats.....	20
II. Pilier Environnemental.....	23
1. Gestion des matières.....	24
2. Effluents et déchets.....	26
3. Gestion de la biodiversité aux Caves de Rauzan.....	31
III. Pilier Social/Sociétal.....	40
1. Composition des équipes.....	41
2. Qualité de Vie au Travail.....	42
3. Formations.....	45
4. Ecoute des salariés et communication au sein de l'entreprise.....	47
5. Communautés locales.....	51
IV. Pilier production et produit fini.....	57
1. Commercialisation des produits et développement d'une stratégie orientée autour des profils aromatiques.....	58
2. Marketing et communication autour de nos produits.....	61
3. Relations avec le consommateur et le client.....	63
Pour aller plus loin.....	66
Nos engagements responsables.....	68
Index contenu GRI.....	70



Informations générales sur l'entreprise



- 1.** Edito de la gouvernance, les engagements stratégiques de l'entreprise
- 2.** Une coopérative vinicole au cœur des vins de Bordeaux
- 3.** Un engagement profond dans la R.S.E découlant de valeurs fortes
- 4.** Certifications et conformité réglementaire (social, produit, environnement)
- 5.** Un rapport R.S.E en accord avec la GRI
- 6.** Parties prenantes et aspects pertinents identifiés : exercice de matérialité



1. Edito de la gouvernance, les engagements stratégiques de l'entreprise (102-14)

Mot du Président

Chacun d'entre nous est amené à choisir, notamment de par son métier, ses priorités de vie. C'est notre rôle à nous, les vignerons que d'entretenir des lopins de terre, d'y cultiver différents cépages pour espérer produire de belles vendanges, pour ensuite pouvoir élaborer nos vins.



Denis BARO

Nous sommes les garants et gardiens de cette production millénaire, culturelle et inscrite dans nos paysages depuis l'ère gallo-romaine. Nous nous reconnaissons aussi, toujours dans le même désir que nos prédécesseurs dans ce mode de coopération comme grande ambition sociale et humaine. Par des stratégies courageuses et performantes, du passé transmis au présent, ce modèle coopératif reste vivant et habilité aux nouveaux et éternels enjeux d'une croissance économique fructueuse, même à l'échelle de notre région et de notre pays.

Nous ressentons les nécessités d'adaptation du vivant, comme la sève doit nourrir le bourgeon au printemps. Les aléas de tout ordre, nous vivons avec, mais ensemble, ce qui tempore quelque peu le vécu dans les épreuves. Les pratiques de nos cultures évoluent et suivent les prescriptions de la biodiversité, les suivis et les débouchés de vente nous y incitent aussi, comme notre bon sens.

Par-dessus tout, vivre sur un même territoire et bien vivre ensemble n'a rien d'une utopie, c'est notre profonde aspiration. En effet, nos actions et activités professionnelles ne sculptent pas uniquement les paysages et les économies, mais aussi nos rapports aux autres dans les différentes dimensions de nos vies et de leurs vies.

Pour conclure, nous sommes fiers de nos pratiques engagées par nature et de chercher à toujours avancer en consciences humaines partagées, nous rendant toujours plus responsables, plus forts et plus pertinents. Ce sont nos choix, ce sont nos voies...

Quand le « je » devient « nous », il y a un avenir.

Mot du Directeur

« L'enjeu de notre entreprise est de fixer une activité économique génératrice de valeurs dans le monde rural de notre secteur géographique. En effet, notre activité touche directement le revenu de nos adhérents, de nos salariés et des entreprises partenaires ce qui représente quelques 400 familles de notre région.



Philippe HEBRARD

Pour cela, nous nous engageons à :

- Inscrire notre activité dans la durée et permettre de pérenniser l'outil de production qui a été initié par nos pairs en 1933 via des investissements réguliers et judicieux.
- Positionner notre entreprise comme une cave coopérative leader du secteur, par la taille, par la valorisation et le dynamisme commercial, par son comportement responsable tant sur les aspects environnementaux, sécuritaires que sociaux.
- Au travers de notre influence sur la filière, permettre aux vins de Bordeaux de se redéployer via un développement qualitatif à la pointe, une recherche de produits sur mesure pour nos partenaires négociants et des réponses aux attentes des consommateurs auxquels nous sommes confrontés via nos ventes directes.

Notre implication dans le tissu économique de notre secteur rural, l'outil que notre cave a développé depuis les années 30 que nous maintenons en état d'utilisation et développons via des investissements réguliers, les évolutions permanentes de nos stations d'épuration, notre implication auprès des viticulteurs et l'accompagnement dans la conduite du vignoble, notamment concernant le respect de l'environnement (système de collecte des effluents viticoles, parcours biodiversité) sont autant de points sur lesquels notre entreprise peut s'appuyer pour travailler encore et générer un développement durable pour les années à venir. »



2. Une coopérative vinicole au cœur des vins de Bordeaux

Trois sites au sein de l'Entre-Deux-Mers (102-1, 102-2, 102-3, 102-4, 102-5, 102-10, 102-7)

L'entreprise « **Caves de Rauzan** » est une S.C.A (Société Coopérative Agricole) à capitaux variables.

L'entreprise implantée en France, est composée d'une seule structure, située dans l'Entre-Deux-Mers, divisée en trois établissements actifs (sites de vinification) :

- **Rauzan** (33420) qui est le siège de l'organisation ;
- **Romagne** (33760) ;
- **Nérigean** (33750).



Carte de localisation de la zone d'influence.

**Le 26 janvier 2016,
l'Union de Producteurs
de Grangeneuve-Rauzan a fusionné
avec la Cave Coopérative de Nérigean
pour donner naissance
aux Caves de Rauzan ».**

Gouvernance et type de société (102-5, 102-18)

Une cave coopérative, aussi appelée coopérative vinicole, est un groupement de vignerons adhérents à la cave (les associés coopérateurs). Elle correspond ainsi à un regroupement de plusieurs exploitations agricoles de tailles variables.

Tous les viticulteurs sont associés coopérateurs de la coopérative et de ce fait, celle-ci leur appartient. Le terme « Associés » signifie qu'ils ont des parts sociales et un rôle dans la gouvernance de la cave coopérative selon le principe :
« une personne = une voix ».

La notion de « Coopérateur » signifie qu'ils apportent leur production à la coopérative : ils sont les « fournisseurs » de matières premières. Ainsi, leur propre outil de vinification est détenu collectivement dans la cave coopérative qu'ils dirigent et approvisionnent, permettant de diminuer les coûts de vinification.

12 Conseils d'Administration / an
42 Administrateurs
4 Assemblées Générales / an
4 Commissions Vignoble / an

Les caves coopératives ont un type de gouvernance particulier, lié au statut coopératif. Les associés coopérateurs choisissent les membres du Conseil d'Administration (CA), organe de gouvernance de la coopérative, lequel nomme un président. Elles sont ainsi administrées par des vignerons élus par leurs pairs et par un **tandem : Président et Directeur**.

Aux Caves de Rauzan, **12 Conseils d'Administration** sont organisés chaque année pour gérer les décisions importantes relatives aux aspects économiques, sociaux et environnementaux de la coopérative. Le conseil est constitué de **42 membres administrateurs** (auxquels s'ajoutent 3 stagiaires) élus chaque année au cours de l'Assemblée Générale statutaire de notre cave. Le Conseil d'Administration élit le bureau qui se réunit environ 18 fois par an. En outre, **4 assemblées générales** d'information sont organisées chaque année pour rendre compte aux adhérents du fonctionnement de la cave et les informer du contexte de la filière.



Assemblée générale d'information de mai 2017.

Enfin, **4 commissions vignoble** sont organisées chaque année avec les adhérents afin de réfléchir aux diverses améliorations possibles à apporter au vignoble de la cave (pratiques culturelles, conseil technique, organisation de manifestations...).

3. Un engagement profond dans la R.S.E découlant de valeurs fortes

Nos valeurs (102-16)

Avec la volonté de progresser dans notre approche de responsabilité sociétale, nous avons rédigé en 2013 une première charte éthique et sociale. Cette charte, bâtie en interne, a été réalisée sur des bases proposées par le collectif 3D et lors d'une action accompagnée par un consultant.

Les 8 valeurs de notre Charte Éthique et sociale sont :

- Respecter les femmes et les hommes de l'entreprise
- Reconnaître les mérites
- Garantir l'égalité des chances
- Développer les compétences
- Améliorer la qualité de vie au travail
- Concilier travail et vie personnelle
- Réussir le dialogue social
- Pratiquer l'éthique dans les relations avec les tiers

Chacune de ces 8 valeurs éthiques et sociales donne lieu à des engagements réciproques de la part de la Direction et des salariés. Pour chacune des valeurs, des indicateurs de mesures ont été créés et sont suivis afin de statuer sur



l'application de la charte et de dégager des actions concrètes de progrès qui sont intégrées dans le plan d'action.

L'entreprise veille à l'application et au respect de ces valeurs éthiques et sociales en diffusant cette charte à chaque salarié, stagiaire ainsi qu'aux sociétés extérieures intervenant sur nos sites. Les délégués du personnel, le secrétaire général et la responsable R.S.E sont en charge du suivi de ces éléments.



En 2017, nous nous sommes inscrits au projet PAPS (Parcours d'Amélioration de la Performance Sociale), lancé sous l'initiative du collectif 3D. La finalité de cette initiative est, entre autres, de mettre à jour cette charte, renouveler l'enquête GPS et former les salariés sur la Qualité de Vie au Travail afin de structurer un plan d'amélioration sur le moyen et long terme.

Participation et engagement dans la R.S.E et dans la filière (102-12, 102-13)

Les Caves de Rauzan sont engagées dans plusieurs groupes afin de consolider leurs démarches, de s'impliquer durablement au sein de la filière et d'être informées des évolutions de celle-ci.

Collectif R.S.E Agro 3D

La démarche « 3D Destination Développement Durable » a été mise en place en 2005 par Coop de France Aquitaine et l'AFNOR afin d'accompagner les entreprises agro-alimentaires et agricoles dans toutes les étapes de leur démarche R.S.E en se basant sur les directives de l'ISO 26000.

Le collectif « R.S.E Agro 3D », permet de développer des outils et des méthodes pour construire et valoriser sa démarche R.S.E.

Nous retrouvons régulièrement d'autres entreprises engagées dans le domaine R.S.E autour d'ateliers et thématiques liés au développement durable afin de partager et de progresser. En 2017, nous avons par exemple participé à des ateliers sur la culture d'entreprise, la valorisation commerciale des démarches, la mesure de l'empreinte territoriale...

En rejoignant ce collectif en 2010 via notre diagnostic 3D, nous nous sommes engagés à suivre la charte 3D « Responsable » et à démontrer notre progression sur les thématiques du développement durable, en publiant notamment régulièrement notre rapport de responsabilité sociétale.

La Global Reporting Initiative (GRI)

La GRI, créée en 1997 par le CERES (Coalition pour les Economies Environnementalement Responsables) est une organisation mondialement reconnue ayant pour mission de développer les directives en matière de développement durable et de reporting.

Ainsi, les lignes directrices de la GRI ont été publiées pour la première fois en juin 2000. Elles constituent, à l'échelle internationale, un cadre commun pour l'élaboration des rapports développement durable et leur adoption constitue une démarche volontaire de l'entreprise.

La GRI a mis en place un référentiel d'indicateurs permettant de mesurer l'avancement des entreprises dans le domaine de la R.S.E. Ce référentiel est divisé en 3 grandes catégories : économie, environnement et social.

Les lignes directrices ont été révisées à plusieurs reprises en 2002, 2006 et 2013. En octobre 2016, les lignes directrices G4 ont été remplacées par les GRI Sustainability Reporting Standards.

Bien que très récent et exigeant uniquement à compter de juillet 2018 par la GRI, nous avons décidé d'utiliser ce nouveau référentiel. L'intérêt pour notre organisation est de bénéficier d'une meilleure reconnaissance de nos démarches et d'être à la pointe des rapports sur la durabilité en devenant un des premiers utilisateurs des GRI standards.





Anne-Eugénie GASPAR - Délégation Régionale Nouvelle Aquitaine | Groupe AFNOR

Née d'une initiative lancée par Coop de France Aquitaine auprès des adhérents et dirigeants de coopérative en 2001, le collectif 3D a vu le jour en 2007. Dans un contexte où les attentes en termes d'éthique, de protection environnementale, de santé, d'ancrage territorial grandissaient, l'objectif était de réfléchir à la méthodologie pour accompagner la prise en compte des préoccupations sociétales par les industries agroalimentaires et les coopératives. Nous nous sommes alors fondés sur la norme NFV SD 21000 et sur les travaux à l'international de l'ISO 26000 afin de fonder la démarche 3D et les outils de diagnostic.

La cave, qui s'est lancée dans ce collectif en 2010, possède une démarche intrinsèque, totalement introduite dans la stratégie avec une très forte adhésion des administrateurs et un vrai partage politique. C'est une démarche transversale et globale. Les pratiques ont été re-questionnées et ont évolué, que ce soit au niveau des pratiques agricoles, de la production, de la stratégie de vente, de la communication, de la gestion des déchets...

Il faut noter que les résultats sont probants et visibles. La reconnaissance s'est faite lorsque la cave s'est inscrite à l'évaluation AFAQ 26000. Les actions ont alors été valorisées par la note obtenue (niveau confirmé). Ce niveau signifie que l'entreprise a intégré la R.S.E à tous les niveaux de l'organisation, l'a étendue à toutes les pratiques, et qu'elle est dans une démarche d'amélioration continue dans la majorité des sujets. Beaucoup d'entreprises se disent engagées dans la R.S.E, mais l'évaluation AFAQ 26000 permet d'avoir une garantie de résultats, d'avoir plus de visibilité.

Evaluation AFAQ 26000

Évaluation pragmatique, l'évaluation AFAQ 26000 offre la possibilité à toute organisation de mesurer la maturité de sa démarche R.S.E selon la norme ISO 26000, quel qu'en soit son degré d'avancement : du simple état des lieux à la valorisation d'actions déjà bien engagées. Elle permet ainsi aux entreprises de valoriser leur engagement et l'amélioration continue de leurs pratiques et résultats dans les domaines de la responsabilité sociétale. Développé par l'AFNOR, cet outil repose sur différents critères :

- Vision en terme de responsabilité sociétale et gouvernance ;
- Mise en œuvre : intégration de la responsabilité sociétale et communication ;
- Ressources Humaines, relations et conditions de travail ;
- Modes de production, de consommation durables et questions relatives aux consommateurs ;
- Ancrage territorial : communauté et développement local.

À la fin de l'évaluation, l'organisme évaluateur octroie un des quatre niveaux possibles selon l'engagement de l'entreprise : Engagement, Progression, Confirmé ou Exemplaire.

En novembre 2014, les Caves de Rauzan ont participé à cette évaluation et ont obtenu le niveau confirmé, démontrant par là notre profond engagement et avancement en termes de R.S.E.



Cette évaluation a été renouvelée en novembre 2017 et le niveau exemplaire a été obtenu veille de l'impression de ce rapport.



Agriconfiance® est une démarche qui vise à promouvoir chez les viticulteurs le développement de pratiques plus respectueuses de l'environnement. Cet engagement s'est traduit en 2011 par une certification selon la norme NF V01-007 « système de management de la qualité et de l'environnement de la production agricole ». Depuis cette date, nos adhérents ayant souhaité s'engager dans la démarche ont bénéficié d'une mise à niveau sur 3 ans. Ils sont suivis et évalués tous les ans par le service vignoble afin d'atteindre les objectifs fixés par la norme NF V01-007.

En 2017, la démarche Agriconfiance® a été étendue à l'ensemble du vignoble, et l'audit NF V01-007 de juin 2017

a permis de confirmer la certification de la totalité des exploitations. Nos adhérents Agriconfiance® s'engagent entre autres à :

- Disposer d'un local phytosanitaire aux normes pour stocker leurs produits ;
- Disposer d'une aire de lavage avec récupération des effluents ;
- Disposer d'un système de traitement des effluents viticoles ;



Jean-Michel DELANNOY - Président de l'association Agriconfiance®

En tant que Président de l'association Agriconfiance®, je suis en relation avec le Président et le Directeur des Caves de Rauzan dans le cadre de leur engagement et de leur certification selon la norme NF V01-007.

Nous entretenons avec cette structure de très bonnes relations. Régulièrement, nous les invitons à venir témoigner de leur démarche coopérative afin de renforcer notre présentation de structure, d'entreprise et de produit. Nous sommes dans une relation d'engagement et d'aide mutuelle, nos échanges et partenariats sont très constructifs et nous progressons en coopération.

En 2016, la coopérative a accepté que l'Assemblée Générale d'Agriconfiance® se déroule sur le site de Rauzan. A cette occasion, nous avons été accueillis avec enthousiasme par l'entreprise possédant un esprit très ouvert. Nous avons ainsi pu observer la présence et la mise en exécution de pratiques tout à fait positives, profondément ancrées dans la responsabilité sociétale. Nous pouvons dire que dans le domaine de la R.S.E, les Caves de Rauzan sont exemplaires sur beaucoup d'aspects.

D'un point de vue plus global, les Caves de Rauzan ont, selon moi, l'intelligence de regarder tous les outils mis à disposition par la coopération agricole française, dont Agriconfiance® fait partie, et de s'en servir à bon escient.

Les Caves de Rauzan représentent donc un organisme avec lequel j'ai plaisir à travailler et avec qui l'envie de partager et d'avancer est présente. Pouvoir cheminer avec des entreprises qui partagent nos valeurs, efforts et stratégies est un bonheur et cela nous pousse vers le meilleur.



- Effectuer un contrôle technique de leur pulvérisateur tous les 5 ans ;
- Mettre aux normes leur local de stockage du fioul et des hydrocarbures ;
- Participer au moins une fois par an à une formation proposée par la cave.

Projet RESONANCE

Le projet « REsponsabilité SOciétale pour une Nouvelle-Aquitaine Novatrice, Compétente et Exemplaire (RESONANCE) » fédère de nombreuses organisations professionnelles et institutionnelles qui ont pour objectif de mutualiser les compétences et les outils en matière de responsabilité sociétale. C'est un rassemblement d'organisations provenant de toutes filières confondues.

Sensibilisation de nos Parties Prenantes et d'entreprises locales par le biais de TECAP.

Cette organisation, présidée par Philippe HEBRARD, a fait intervenir Anne Eugénie GASPARD de l'AFNOR sur le projet Résonance.



Les Caves de Rauzan sont également fortement impliquées dans les organisations professionnelles :

• Denis Baro, Président des Caves de Rauzan, est **Président de Coop de France Nouvelle-Aquitaine** et membre des **organismes de gestion des appellations Bordeaux et Entre-Deux-Mers**. Il est également administrateur de **Quali-Bordeaux**, organisme d'inspection dans

lequel Jean-Marie Maurer (Directeur Technique des Caves de Rauzan) participe aux commissions de dégustation.

• Philippe Hébrard, Directeur Général, est **vice-président de l'association Agriconfiance®**, et participe également à la commission vrac du Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux (**CIVB**) et au groupe « Bordeaux Blanc ».

• Robert Offredo, Secrétaire Général est membre de la commission juridique et sociale de la **FCVA**.

• Laure Durand, Responsable R.S.E, a intégré le **Comité R.S.E de Coop de France** et participe également aux commissions de normalisation RSE-Agro et NF V 01-007 auprès de l'AFNOR.

• Nous soutenons également les recherches œnologiques des organismes publics et privés. Nous accueillons sur le site de Rauzan un centre expérimental de la **Chambre d'Agriculture de Gironde et de l'IFV**.

FOCUS **sur le Club d'Entreprises** **de la Communauté de Communes** **de Castillon-Pujols / TECAP :**

Ce club d'entreprises, composé d'une centaine d'adhérents et présidé par Philippe Hébrard, notre Directeur, a pour objectif de développer du business, mutualiser les achats, connaître les compétences du territoire et partager des expériences. Pour les élus locaux, il sert de relais économique sur le territoire. Ce club, composé des commissions thème, événement et communication, s'attache à faire la promotion du territoire.

Ce club organise des événements à thème (comme la journée « La Local'Attitude ») et a notamment été primé avec une médaille d'argent au « Prix initiative 2017 » pour son trophée « Tecap de monter ta boîte ». Initié par la Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux Gironde (CCIBG), ce prix met en valeur les clubs d'entreprise girondins les plus innovants sur leur territoire.



Eva MONDINI - Ingénieur Qualité Environnement au CIVB

Le CIVB, en tant qu'interprofession de la filière des vins de Bordeaux, est extrêmement positif vis-à-vis de toutes les démarches entreprises et mises en place par les Caves de Rauzan. Deux choses sont à relever quant à son implication : l'entreprise est proactive (elle fait partie des éléments moteurs dans la filière) et la démarche a beaucoup de contenu.

En effet, il y a un engagement fort et vrai de la part de la gouvernance. Le projet de l'entreprise, reposant sur les trois piliers du Développement Durable, est décliné en actions concrètes sur le terrain : on peut citer le parcours biodiversité mais aussi les actions sociales.

Concernant ce volet social la cave se démarque au sein de la filière par son avancement et ses actions très approfondies avec entre autres la charte éthique, les enquêtes GPS, les signes de reconnaissances... Il y a un travail sur le fond humain qui est effectué en interne, chose assez compliquée à réaliser et qui marque donc un point original. C'est un sujet sur lequel le reste de la filière peut encore avancer.

Outre ce réel engagement éthique et social, il y a une cohérence globale et un gros avancement sur tous les piliers qui composent le Développement Durable. La PME est donc très dynamique et s'investit dans des projets transversaux.



Céline PICUT - Responsable Qualité-Hygiène-Environnement de Terre de Vignerons

Terre de Vignerons est l'émanation de l'union de dix caves de l'Entre-Deux-Mers et du pays Duraquois. La relation avec les Caves de Rauzan est historique et forte car la cave est le premier partenaire en termes de volume pour la prestation de service. C'est également l'un de nos principaux apporteurs de vin pour notre commerce. Preuve de cet engagement, Philippe Hébrard, Directeur des Caves de Rauzan participe activement au directoire de Terre de Vignerons.

Aussi, quand les Caves de Rauzan développe une démarche R.S.E importante, nous y sommes particulièrement sensibles car nous partageons les mêmes valeurs fortes de la coopération.

4. Certifications et conformité réglementaire (social, produit, environnement) (307-1, 413-1, 419-1)



La cave tient à être performante sur tous les piliers. Pour cela, nous nous sommes engagés de manière volontaire dans différentes certifications :

- La **certification du conseil technique** permet à notre service vignoble d'exercer une activité de conseil auprès de nos adhérents. Les Caves de Rauzan sont agréées sous le numéro AQ 01646 et certifiées depuis 2013. L'activité de conseil concerne en particulier les traitements phytosanitaires et vise avant tout à accompagner les viticulteurs qui souhaitent s'orienter vers des itinéraires techniques réfléchis et raisonnés. Le renouvellement de cette certification a été effectué en 2016.

- **NF V01-007 : 2004**. Elle correspond, comme expliqué précédemment, à la certification de la démarche Agriconfiance®. Cette démarche, initiée au sein des Caves de Rauzan en 2005 via l'outil de la qualification, a été certifiée en 2011.

- **Haute Valeur Environnementale** de niveau 3 (HVE 3). En 2017, nous avons franchi un premier palier avec 10 exploitants certifiés HVE 3. Cette certification nous permet d'apposer le logo associé.

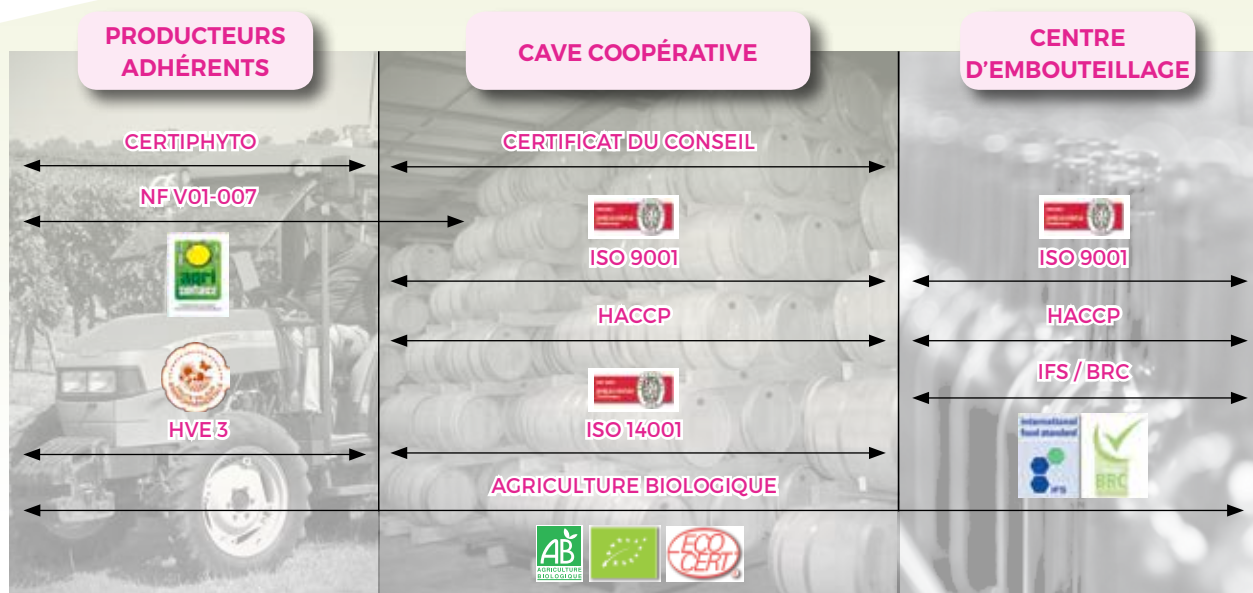
- **Agriculture Biologique**. Aux Caves de Rauzan, 5,6 % du vignoble est conduit en Agriculture Biologique (soit 200 ha) et certifié BIO par Ecocert.

- **ISO 9001 : 2015**. Cette norme, obtenue dès 1998, spécifie les exigences relatives au système de management de la qualité dans le but de produire des produits conformes aux attentes des clients et à la réglementation en vigueur.

- **HACCP** : Les Caves de Rauzan formalisent et mettent à jour régulièrement leur étude HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Ce système d'analyse des dangers permet d'identifier, évaluer et maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments. Cette étude n'est pas certifiable.

- **ISO 14001 : 2015**. Elle spécifie les exigences relatives au système de management environnemental d'une organisation. Celle-ci est amenée à identifier et maîtriser les impacts environnementaux de ses activités à l'aide d'une analyse environnementale et de plans d'actions adaptés. Notre système est certifié selon cette norme depuis 1998.

- **IFS/BRC** : Notre site d'embouteillage **Terre De Vignerons** (TDV) possède les certifications BRC grade AA et IFS higher level. Les certifications **IFS** et **BRC** ont été créés afin de fournir des produits sains aux consommateurs, garantir la sécurité des aliments aux distributeurs et répondre aux exigences de la réglementation communautaire en matière d'hygiène.



Déclaration du Directeur

Ces 5 dernières années et plus largement depuis mon entrée en fonction en janvier 2009, nous n'avons reçu aucune amende ou pénalité en lien avec les aspects sociaux et économiques. Cependant, suite à un dysfonctionnement sur le réseau de séparation des eaux, notre cave a été soumise à une pénalité d'un montant de 3 000 €.

Le 04/10/2017,



5. Un rapport R.S.E en accord avec la GRI (102-11, 102-50, 102-51, 102-52, 102-53, 102-54, 102-55, 102-56)

Ce rapport de responsabilité sociétale est le 4^{ème} document rédigé par la cave et ce dernier est publié en suivant les «GRI Standards», tout comme le précédent avait été rédigé selon les «G4 Guidelines». La période de reporting correspond à l'année civile 2016 ou, selon les indicateurs des éléments comptables notamment, à l'exercice (2015-2016).

Les derniers rapports de Responsabilité Sociétale concernaient les périodes 2009-2010, 2010-2011 et 2012-2013. Nous avons opté pour un cycle de reporting bisannuel. Ce rapport 2017 n'a pas été proposé à une validation externe. Néanmoins, il a été soumis à la GRI dans le cadre du Materiality Disclosures Services.

Le principe de précaution est pris en compte dans notre société. En effet, l'utilisation d'outils et de normes intégrés dans notre stratégie (ISO 26000, ISO 9001, ISO 14001, NF V01-007) permettent d'anticiper les différents risques liés à l'activité de l'entreprise et de prendre, si nécessaire, des mesures en amont.

Pour toutes questions ou compléments d'informations sur le rapport ou son contenu contactez :

Laure DURAND, Responsable R.S.E

laure.durand@cavesderauzan.com

Afin d'enrichir ce nouveau rapport et d'apporter un regard objectif sur nos démarches, nous avons interviewé plusieurs de nos parties prenantes. Nous estimons en effet que des témoignages extérieurs renforcent la crédibilité de nos dires et apportent une réelle plus-value au rapport.

6. Parties prenantes et aspects pertinents identifiés : exercice de matérialité

(102-40, 102-42, 102-43, 102-44, 102-45, 102-46, 102-47, 102-48, 102-49)

Méthodologie employée

Concernant le choix des aspects pertinents sur lesquels communiquer, un exercice de matérialité avait été réalisé en 2014 spécifiquement pour le rapport de Responsabilité Sociétale et en accord avec les prescriptions des lignes directrices de la « GRI G4 ».

Suite à la création et à la diffusion de ce rapport R.S.E 2014, l'entreprise a actualisé, chaque année, les données concernant le tableau de hiérarchisation des parties prenantes et le tableau des enjeux pour la cave.

Pour cette édition 2017, nous avons ainsi repris la même méthodologie qu'en 2014 avec une base de connaissance sur nos parties prenantes déjà solide que nous avons mise à jour.

La méthodologie utilisée s'est divisée en plusieurs étapes :

Identification des parties prenantes clés pour notre entreprise

Nos parties prenantes ont été déterminées grâce à l'arbre de décision pour la sélection des parties prenantes présent dans l'accord AC X 30-030, qui correspond à la traduction de l'ISO 26000 pour le secteur de l'agroalimentaire.

Le tableau suivant reprend de manière condensée nos parties prenantes significatives, leurs principales attentes ainsi que les moyens de communication (au-delà de ce présent rapport) qui permettent d'y répondre.



Parties prenantes significatives	Principales attentes	Communication et dialogue engagés
Adhérents (viticulteurs et fournisseurs de matières premières)	- Pérennité de la cave - Meilleur revenu possible - Appui technique, accompagnement, conseils et aide à l'amélioration des pratiques - Meilleure valorisation de ces produits	- Assemblées générales - Conseils d'administration - Bureaux - Commissions Vignoble, comité de pilotage maturité - Suivi du vignoble par nos techniciens - Suivi des démarches engagées avec les adhérents - Événements : récréation gourmande, ronde des caves, marché de Noël, dégustation du millésime...
Adhérents (administrateurs)	- Justice économique et sociale - Croissance et rentabilité de l'entreprise - Visibilité sur la stratégie d'entreprise et les actions mises en place - Transparence sur les résultats de l'entreprise - Gouvernance efficace	
Salariés	- Formations et conditions de travail (bien-être et sécurité) - Écoute et communication avec la direction - Rémunération stable et régularité de paiement - Reconnaissance des mérites et valorisation	- Entretiens individuels - Dialogue social via les délégués du personnel - Présentation annuelle du projet d'entreprise - Enquête GPS, gestion des réclamations, charte éthique et sociale, enquête RPS... - Mise en place de signes de reconnaissance - Sortie d'entreprise
Clients	- Relation de confiance - Conformité des commandes / cahier des charges - Régularité de l'approvisionnement et transparence	- Enquêtes de satisfaction clients - Échanges téléphoniques et mails - Déplacements des commerciaux sur le terrain - Rapport + fiche R.S.E
Consommateurs	- Produits qualitatifs et accessibles - Santé et sécurité - Diversification des produits - Étiquetage complet	- Site internet - Réseaux sociaux - Participation aux événements : récréation gourmande, dégustations du millésime...
Terre de Vignerons (partenaire d'embouteillage et client)	- Communication et collaboration suite aux retours clients - Justice économique - Connaissance du cahier des charges de l'entreprise	- Visites sur site - Échanges téléphoniques, mails, fax - Présence du Directeur au Directoire - Présence du Président au Conseil de surveillance - Réunions de direction - Commission industrielle
Fournisseurs	- Respecter les délais de paiement - Partenariat sur le long terme	- Échanges téléphoniques et mails - Visites sur sites - Réunion annuelle de revue de contrat
Partenaires financiers	- Pérennité de l'entreprise	- Communication des bilans de l'entreprise - Réunions - Échanges téléphoniques
Pouvoirs publics	- Maintien de l'emploi - Respect de la réglementation - Transparence des communications	- Rencontres - Participations à des groupes de travail - Courriers
Collectivités locales	- Développer l'économie locale - Informations transparentes - Communication	- Dialogue via les adhérents présents au conseil municipal - Site internet
Syndicats professionnels	- Soutien et appui de projets - Participation aux activités - Élément moteur de la filière viti-vinicole	- Réunions mensuelles (FCVA) - Participation à des groupes de travail - Échanges téléphoniques et mails
Futurs collaborateurs	- Débouchés professionnels - Opportunités d'embauche	- Rencontres - Échanges téléphoniques et mails



Il a été décidé d'intégrer la totalité de notre sphère d'influence directe puisqu'il s'agit des parties prenantes représentant nos principaux interlocuteurs.

Les parties prenantes concernées sont : les adhérents en tant qu'actionnaires et fournisseurs de matières premières, les salariés, les clients, les consommateurs et Terre De Vignerons (prestataire de mise en bouteille).

Définition des thèmes principaux selon la « GRI Standards ».

Pour cela, nous avons créé et envoyé un questionnaire à destination de nos parties prenantes significatives. La « GRI Standards » propose 33 aspects pertinents initiaux. Afin de faire le choix le plus réaliste et efficace possible, nous avons

demandé aux parties prenantes de mettre une note à chacun de ces aspects selon l'importance qu'elles y accordent.

 **Analyse des réponses de nos parties prenantes** concernant leurs attentes et enjeux vis-à-vis de la cave.

 **Analyse de nos impacts sur la société** en comité de pilotage avec le Directeur.

 **Hiérarchisation des thèmes** en fonction des réponses de nos parties prenantes et de l'analyse de nos impacts économiques, sociaux et environnementaux.

Tableaux des impacts et périmètre pour les aspects pertinents choisis

L'exercice de matérialité a permis de faire ressortir 16 aspects pertinents. Ces aspects pertinents identifiés sont répartis sur 4 piliers majeurs : économique, social, environnemental et produit.

Aspects pertinents identifiés	Périmètre de l'aspect	Impacts de cet aspect	Pilier associé
Performances économiques	Au sein de l'entreprise (adhérents et salariés) et en dehors (réseau de distribution, partenaires financiers).	Retombées économiques directes pour les 300 adhérents et les salariés. Impact économique local important	ECONOMIQUE
Pratiques d'achat	Au sein et en dehors de l'entreprise.	Contrôle de l'origine des matières premières et de la chaîne d'approvisionnement.	
Matières	Au sein et en dehors de l'entreprise : partenaires	Utilisation importante de matières : carton, verre et plastique,...	ENVIRONNEMENT
Eau	Dans l'entreprise : concerne essentiellement le process	Consommation d'eau importante : vin, désinfection et rinçage.	
Biodiversité	En dehors de l'entreprise : l'ensemble de notre vignoble	Maintien d'une biodiversité significative sur nos sites et aux alentours.	



Effluents et déchets	Au sein et en dehors de l'organisation	Maîtrise des rejets des stations d'épurations et des risques de pollution liés.	ENVIRONNEMENT
Conformité	En dehors de l'entreprise	Impacts sur les communautés locales en cas de non-respect des réglementations.	
Évaluation environnementale des fournisseurs	Au sein et en dehors de la cave	Gestion et suivi de l'impact environnemental des adhérents et des fournisseurs de la chaîne d'approvisionnement.	
Emploi	Dans l'entreprise	Évolution de l'emploi des salariés.	SOCIAL
Relations employeur/employé	Dans l'entreprise	Qualité de vie au travail et la motivation des salariés.	
Santé et sécurité au travail	Dans l'entreprise	Maîtrise et anticipation des risques SST pour les salariés.	
Formation et éducation	Dans l'entreprise	Amélioration des compétences des employés.	
Communautés locales	En dehors	Implication économique, sociale et environnementale dans les communes du département.	
Santé et sécurité des consommateurs	En dehors de la cave.	Implication économique, sociale et environnementale dans les communes du département.	PRODUIT
Communication marketing/ Étiquetage des produits et services	En dehors de la cave.	Amélioration des aspects de communication afin d'assurer une bonne vision des produits par le consommateur et le client. Affichage des informations essentielles.	
Conformité produit	Au sein de la cave (impact au niveau de la direction) et en dehors	Respect de la réglementation.	



I. Pilier Economique



1. La coopérative en quelques chiffres clés

2. Performances économiques de la structure

3. Pratiques d'achats

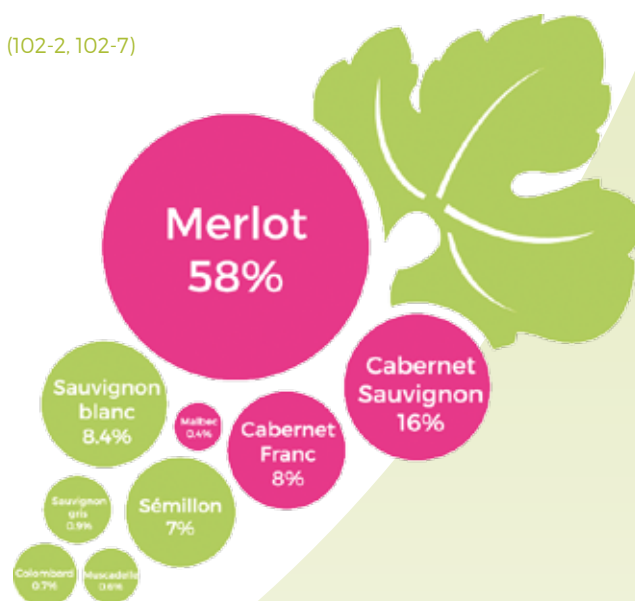


1. La coopérative en quelques chiffres clés (102-2, 102-7)

Les Caves de Rauzan réalisent les opérations de vinification, élevage et commercialisation du vin issu des raisins de ses adhérents.

Comme il s'agit d'une société privée à capitaux variables, chaque adhérent détient une partie du capital. Chacun des adhérents de la coopérative est donc actionnaire et fournisseur de la cave. Le capital détenu dépend du niveau d'activité de l'exploitant.

- Chiffre d'affaires de l'exercice 2015-2016 : **32 381 905 €**
 - Capitaux propres : **18 039 642 €**
 - Dettes à moyen/long terme : **5 875 354 €**.
 - Quantité de produits vendus sur l'exercice 2015-2016 : **193 672 hl**
 - Total des actifs immobilisés en net : **16 753 973 €**
 - Total des actifs net : **40 697 700 €**
 - Propriété effective : total de **239 582 parts sociales** suite à la fusion avec Nérigeau.
- Le premier détenteur de parts est GFA Corbière.



340 exploitants en 2016 et 400 adhérents
(détenteurs de parts sociales)
3 600 hectares de vignes en 2016
2 979 ha de cépages rouges : 82.5 %
621 ha de cépages blancs : 17.5 %
6 000 barriques
600 000 hl de capacité de cuverie

2. Performances économiques de la structure (201-1, 201-4)

Les adhérents sont au cœur de notre système économique. Le but premier de la cave est d'utiliser au mieux les ressources afin d'assurer aux viticulteurs adhérents un revenu de qualité.

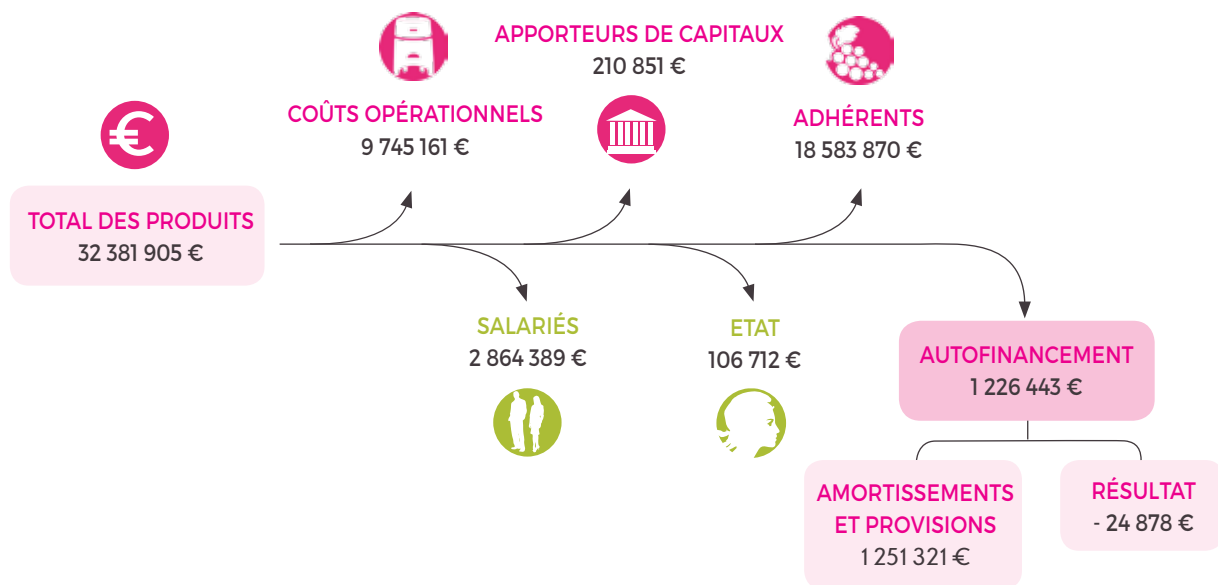
La cave coopérative n'a ainsi pas pour objectif de faire des bénéfices. La valeur créée a pour vocation d'être redistribuée dans sa totalité, induisant donc une valeur économique non répartie proche de 0 euro.

Les adhérents sont rémunérés par acomptes pour chaque campagne. Des calendriers de paiements sont mis en place par le service comptabilité et le paiement total d'une récolte se fait en **9 acomptes** répartis sur 3 ans. Ainsi, à partir de 3 récoltes, le viticulteur adhérent perçoit un acompte par mois.

La rémunération exacte des adhérents est fonction de leurs apports en raisin et des ventes de la cave. D'autres facteurs, comme le suivi parcellaire ou le respect des normes, sont pris en compte. Ces aspects sont suivis par le service vignoble et les décisions finales reviennent au Conseil d'Administration.

Afin de rester à la pointe de la modernité et de garantir la qualité de nos produits, notre structure investit régulièrement dans des équipements et installations. Notre programme d'investissement s'étale sur 3 ans (2016-2018) pour un montant de 4 millions d'euros.

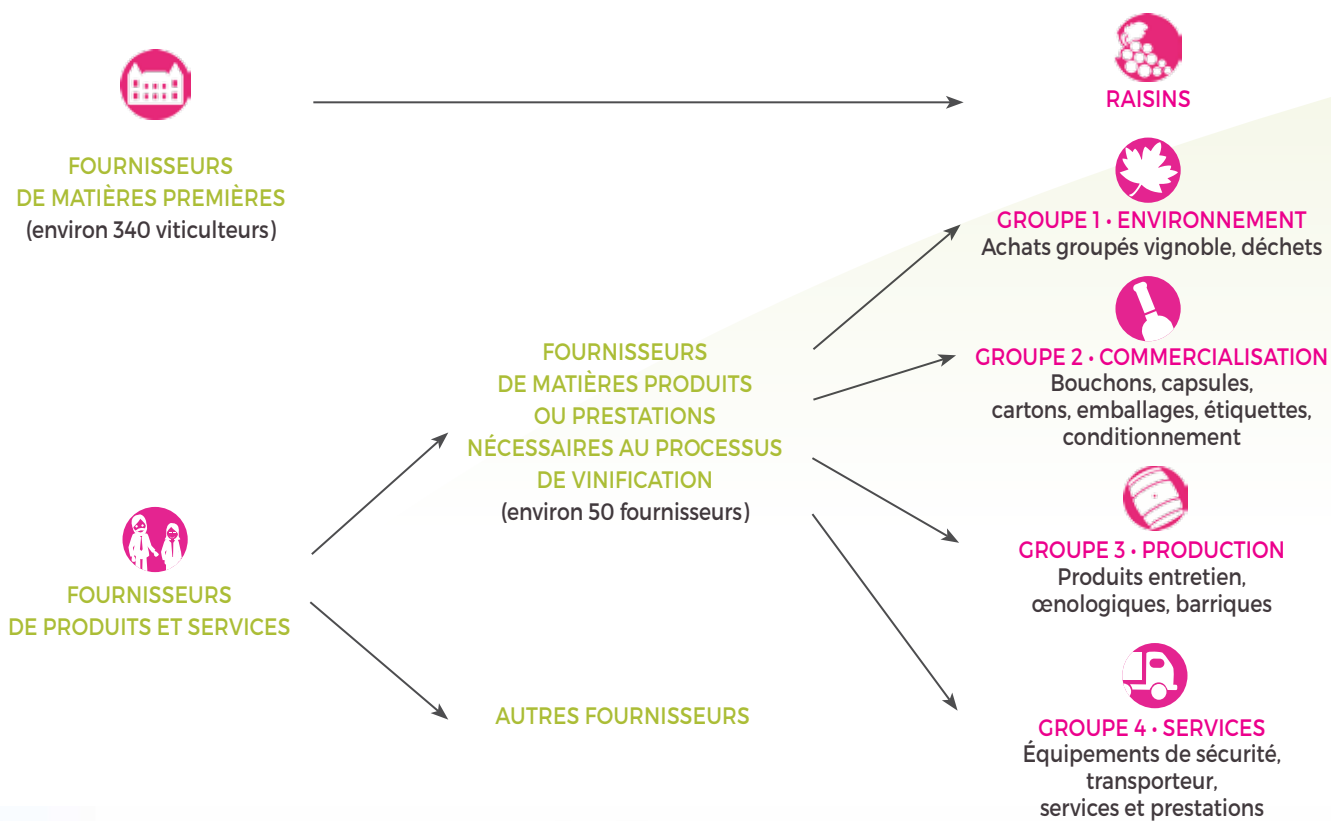
Les aides publiques reçues nous aident également à assurer la compétitivité de notre entreprise. Sur l'exercice 2015/2016, nous avons bénéficié de 58 000 euros de subventions.



Valeur économique directe créée et redistribuée par notre coopérative.

3. Des pratiques d'achats responsables (102-9, 102-10, 204-1, 308-1)

Structure de la chaîne d'approvisionnement (204-1)



Suite à la fusion avec la cave de Nérigean en janvier 2016, cette chaîne d'approvisionnement a très légèrement été modifiée.

Notre entreprise, soucieuse de son ancrage territorial local, se tourne au maximum vers des entreprises de Gironde pour se fournir. Le fait de privilégier l'approvisionnement de proximité permet de développer l'économie locale et de soutenir les entreprises environnantes.

Evidemment, 100% de nos fournisseurs de matières premières sont implantés localement. Ainsi, en 2016, la part des dépenses réalisées avec les fournisseurs locaux (toutes fournitures comprises) est de 83.8 % et représente un montant de 25.2 millions d'euros. En dehors de notre approvisionnement « matières premières », nos achats de produits et services à l'échelle régionale représente 6.6 millions d'euros (52.5 % des achats hors raisins).



Jacques RITTER - Responsable Qualité chez DS Smith - Usine de Cognac

L'entreprise DS Smith, dont le siège se trouve en Angleterre, est un fournisseur européen d'emballages carton. Notre entité travaille avec les Caves de Rauzan depuis une quinzaine d'années.

Nous n'avons, à proprement parlé, pas une démarche R.S.E formalisée. Cependant nous avons une stratégie fortement orientée vers la R.S.E au niveau du groupe. Pour la partie sociétale, par exemple, nous sommes conscients des enjeux qu'induit la présence de l'entreprise dans la région par rapport aux emplois pour notre personnel mais également par rapport à notre environnement.

L'objectif de notre entreprise est de travailler de manière durable avec les partenaires. Avec les Caves de Rauzan notre relation fournisseur/client se passe très bien puisqu'il y a une logique de respect des fournisseurs. Cela passe entre autres par la continuité des approvisionnements qui est un élément clé pour nous. La stratégie R.S.E s'implique complètement dans une démarche qui favorise les partenariats et qui se construit, à l'opposé d'une logique de rupture permanente. Ceci est en parfaite cohérence avec ce que l'on cherche à mettre en place avec nos clients.

Les Caves de Rauzan sont conscientes qu'il y a des enjeux importants et que le fait de ne pas s'engager peut avoir des conséquences néfastes sur leurs activités. Cela signifie qu'ils ont une vision globale des activités permettant ainsi de se maintenir dans le milieu et d'assurer une activité durable. Leur démarche est très pragmatique, opérationnelle et est très liée à l'activité, la région et la zone d'influence.

Pour conclure, nous savons qu'il y a une urgence permanente, une tension économique très forte ayant tendance à raccourcir le temps de la relation, à les rendre plus ardues et plus pointues. La R.S.E permet de redonner de l'équilibre entre les réalités économiques incontournables et les principes sociétaux et environnementaux, de manière à éviter des dérives dans les fonctionnements.



Evaluation des fournisseurs (308-1)

Outre nos efforts pour nous fournir localement, nous essayons d'établir des critères stricts en termes de qualité, de management et de respect de l'environnement dans la politique d'achats. Le but est de choisir des partenaires ayant une vision en adéquation avec la nôtre, mais également de maintenir avec eux des relations durables. Dans nos prestataires imprimeurs par exemple, une partie est engagée dans une démarche environnementale avec la marque « IMPRIM VERT® » qui impose un cahier des charges strict en matière d'environnement.

Nous avons mis en place un système d'évaluation à destination des 4 groupes de fournisseurs identifiés. Un système de roulement sur 4 ans a été organisé permettant à chacun de nos fournisseurs d'être audité ou évalué par notre service qualité.

En 2016, le groupe 2 (fournisseurs de bouchons, capsules, cartons...), ainsi que notre centre d'embouteillage (Terre De Vignerons) et notre cabinet d'ingénierie (SICOE) ont été audités.

Cette évaluation porte sur 3 thèmes eux-mêmes déclinés en plusieurs points : le management de la qualité et de l'environnement (notamment l'utilisation de normes ou référentiels reconnus), le rapport qualité prix des produits/services proposés et la relation entre l'entreprise et notre coopérative (capacité de réaction par rapport à la demande, capacité d'innovation, gestion des délais de livraison...).



Didier D'INCAU - Commercial Sud-Ouest chez Ramondin France

Ramondin est une entreprise internationale productrice de capsules. Cela fait maintenant 5 ans que nous travaillons avec les Caves de Rauzan.

L'usine mère se trouve en Espagne et toutes les actions R.S.E sont mises en place au siège puis étendues à l'ensemble des usines. Pour notre entreprise, la responsabilité sociétale n'est pas une charge mais un investissement que nous avons intégré dans la stratégie d'entreprise pour en renforcer la dimension à la fois horizontale et verticale. Nous gardons à l'esprit que les fournisseurs sont sélectionnés selon certains critères et que la R.S.E en fait de plus en plus partie.

Nous avons reçu, en 2015, la certification IQN et SR10 d'AENOR, qui reconnaît notre travail en matière de responsabilité sociétale. En outre, lors des deux dernières éditions, 2014 et 2015, du premier palmarès espagnol en responsabilité sociétale de la filière vinicole, Ramondin a obtenu la deuxième place au classement général (caves, distribution et industrie auxiliaire) et la première position parmi les entreprises auxiliaires de l'univers du vin dans les deux éditions. Plus récemment, Ramondin a reçu le prix de la Meilleure Gestion R.S.E dans le cadre de la 9^e Édition des Prix d'Entreprise organisé par Mercados del Vino y la Distribución.

Dans la région, les Caves de Rauzan sont novatrices pour les caves aux alentours. La coopérative fait partie d'une des premières caves qui s'est profondément engagée dans la R.S.E et sert maintenant d'exemple à d'autres structures.



II. Pilier Environnemental



1. Gestion des matières

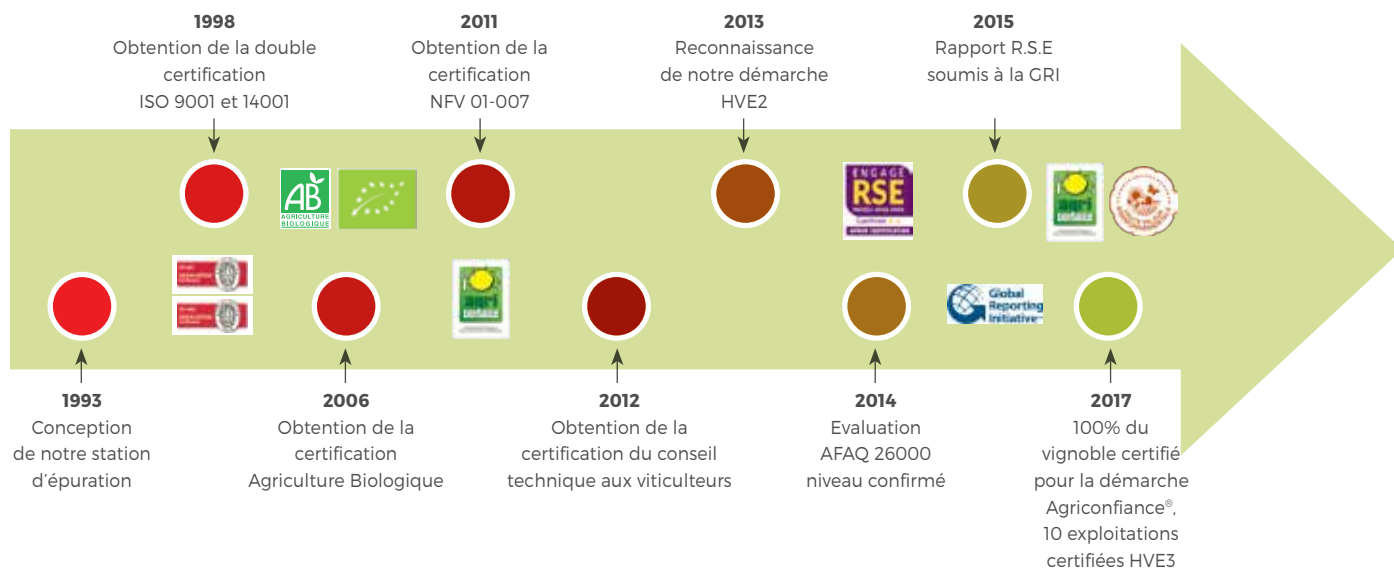
2. Effluents et déchets

3. Gestion de la biodiversité aux Caves de Rauzan





Nous avons conscience que nos activités ont des impacts environnementaux importants. Nous faisons en sorte d'optimiser notre consommation de matières, de limiter nos déchets, mais aussi de participer au maintien et à l'amélioration de la biodiversité locale. Cette logique de respect de notre environnement a émergé dès les années 90 avec notamment la conception de notre station d'épuration dès 1993 ainsi que l'obtention des certifications ISO.



1. Gestion des matières (301-1, 301-2, 303-1)

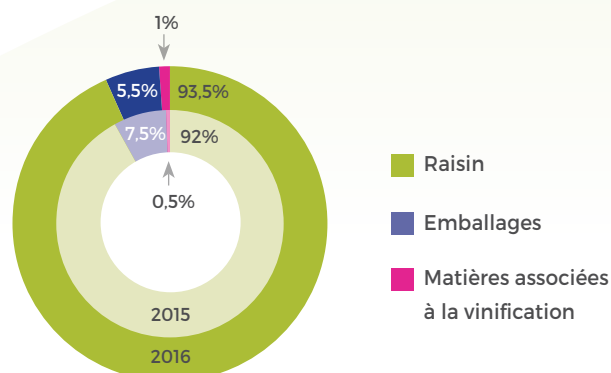
Matières utilisées pour le process (301-1, 301-2)

La maîtrise des « ressources consommées » passe avant tout par une quantification de nos intrants au moyen de suivi d'indicateurs mis en place. Nous nous sommes concentrés sur les matières qui représentaient nos approvisionnements les plus importants, à savoir le raisin, les produits associés à la vinification et aussi les emballages utilisés. Il est à noter que le raisin qui représente 93 % de nos matières consommées est une ressource renouvelable.



Pour les autres matières et afin de limiter nos consommations en ressources naturelles, nous favorisons l'achat de matières recyclées. Par ailleurs, les bouchons naturels ne contiennent pas de matières recyclées mais proviennent de forêts (chêne-liège) gérées durablement. Les bouchons 1+1 quant à eux, possèdent une partie agglomérée issue de liège recyclé à hauteur de 55%.

33 041 tonnes de matières consommées en 2016
93.6 % de nos matières consommées sont renouvelables
79.4 % de nos emballages sont issus de matières recyclées



Pourcentage de raisins, emballages et matières associées à la vinification dans nos consommations de matières.

	2015		2016	
	Tonnage (T/an)	% provenant de matières recyclées	Tonnage (T/an)	% provenant de matières recyclées
Raisins (matières premières)				
Raisins (T)	22 043	/	30 925	/
Matières associées à la vinification				
Sucre (T)	56,3	/	267	/
CO ₂ (T)	1,7	/	1,2	/
Copeaux/sticks (T)	59,7	/	62,6	/
TOTAL (T)	117,7		330,8	
Emballages				
Verre (T)	1 308	75 %	1366	75 %
Cartons et plastiques (T)	413	100 %	394	100 %
Bouchons (T)	9	/	10	/
Etiquettes (T)	5	/	5	/
Capsules (T)	4	/	4,5	/
BIB (T)	7	/	6	/
TOTAL (T)	1 746		1 785,5	
Bilan				
Matières consommées (T)	23 906		33 041	

Nos consommations de matières en 2015 et 2016.

Consommation en eau (303-1)

Le suivi de cette consommation sur l'ensemble de nos sites est un élément indispensable. De nombreux suivis et des investissements réfléchis ont permis de réduire notre consommation d'eau et d'atteindre, en 2016, un ratio de 0,79 litre d'eau consommé/litre de vin produit.

- Relevé mensuel de l'ensemble de nos compteurs d'eau est réalisé et un comparatif sur les 10 dernières années nous permet de suivre notre consommation et de réagir en cas d'éventuelles dérives,

- Relevé semestriel de l'ensemble de nos compteurs d'eau est réalisé en période de non-activité de la cave (week-end) sur 24h afin de relever les éventuelles fuites d'eau,

- Investissement dans une laveuse de barriques automatique qui permet une consommation d'eau raisonnée, constante et suffisante pour un nettoyage efficace,

- Utilisation de lances à eau qui permettent un nettoyage efficace et rapide,



- Sensibilisation interne annuelle des équipes, permanente et saisonnière, et des indicateurs trimestriels affichés reprenant nos consommations d'eau et son évolution mois par mois depuis les 3 dernières années.

Diagnostic énergétique

Dans un objectif d'optimisation de nos performances, nous avons réalisé en 2014 un diagnostic énergétique afin d'analyser nos consommations en énergie. Suite aux observations, nous avons mis en place deux actions d'améliorations :

- Achat d'une batterie de condensateur pour compenser le démarrage des moteurs du transformateur,

- Achat d'un petit compresseur pour éviter le fonctionnement des deux gros compresseurs pendant la période hors vendanges.

Ce diagnostic nous a permis de mieux percevoir certains effets « méthode/matériel/main d'œuvre ». De nouveaux projets sont en cours et devraient se concrétiser dans les années à venir.

2. Effluents et Déchets (306-1, 306-2)

Au-delà de la notion de consommation de ressources, le devenir des matières consommées est essentiel de par l'impact majeur sur l'environnement. Nous sommes conscients qu'une mauvaise gestion des rejets et déchets entraînent des effets néfastes sur les sites naturels environnants.

La certification ISO 14001 et notamment le suivi de l'analyse environnementale, assure une identification précise et un suivi de nos impacts. Les mesures de maîtrise mises en place par notre entreprise nous permettent de limiter au maximum nos impacts et d'initier des actions d'amélioration.

Traitements de nos effluents grâce à nos stations (306-1)

Nos effluents vinicoles sont traités par les stations d'épuration présentes sur chacun des trois sites. La station d'épuration de Rauzan est la plus importante en termes de capacité de traitement et reçoit également les effluents du centre de mise en bouteilles de Terre De Vignerons. Cette station est exploitée sous la forme d'un GIE nommé GIE Chantemerle.

Volume des effluents vinicoles traités

	2014	2015	2016
Volume effluents Rauzan (hL)	138 660	182 270	208 180
Volume effluents Romagne (hL)	21 040	26 330	31 080
Volume effluents Nérigeau (hL)	11 430	12 080	12 000
Volume effluents cumulé (hL)	17 1130	220 680	251 260
Volume d'effluents/volume vin	1,07	1,30	1,06

Qualité des eaux rejetées en sortie de station

La bonne qualité de l'eau rejetée après traitement est fondamentale afin de limiter les impacts significatifs sur notre environnement.

La qualité d'une eau dépend de nombreux facteurs puisqu'elle est caractérisée du point de vue physico-chimique, biologique et hydromorphologique. Les analyses réalisées permettent d'assurer la maîtrise du fonctionnement de la station et de vérifier la conformité aux normes prescrites dans nos arrêtés ICPE. Les paramètres physico-chimiques suivis déterminent la qualité de l'eau de rejet ainsi que la charge polluante, à savoir :

- La DCO (Demande Chimique en Oxygène) et la DBO5 (Demande Biologique en Oxygène) permettent de quantifier les matières organiques respirables présentes dans l'eau et donc la quantité d'oxygène nécessaire pour les dégrader. L'oxygène est un des éléments les plus importants des systèmes aquatiques puisqu'il permet la respiration des organismes et micro-organismes aquatiques et qu'il se renouvelle difficilement. Les effluents rejetés contiennent de la matière organique qui va être dégradée par les micro-organismes du cours d'eau. Cette dégradation consomme de l'oxygène ce qui a pour effet d'appauvrir le milieu.

- Les MES (Matières En Suspensions) correspondent à l'ensemble des matières insolubles visibles à l'œil nu présentes dans l'eau, dont de la matière organique.

- Le pH est un paramètre servant à définir si un milieu est acide ou basique.



• L'azote sous forme NH_4^{+} et le phosphore sous forme PO_4 sont des éléments nutritifs essentiels permettant la croissance des plantes. Plus ces éléments seront présents en fortes quantités et plus les plantes produiront de matière organique. A terme, cela peut conduire à une eutrophisation du milieu ce qui s'accompagne du développement des algues au détriment de la biodiversité. Ainsi, plus les valeurs de ces paramètres sont faibles, plus l'eau rejetée est considérée comme étant de bonne qualité.

Ces éléments sont analysés sur les trois stations par un laboratoire externe accrédité. Les données résultant des analyses de la qualité de l'eau sont compilées et traitées, de manière mensuelle, par le responsable des stations d'épuration. Une réunion à laquelle sont conviées les administrations (Dreal, Agence de l'eau...) ainsi que les représentants de TDV et des Caves de Rauzan a lieu chaque année. Les principaux résultats de ces analyses, pour 2015 et 2016, sont présentés ci-dessous.

	DCO (mg/L)	DBO5 (mg/L)	MES (mg/L)	pH	N, NH_4^{+} (mg/L)	P, PO_4 (mg/L)	Volume en sortie (hL/j)
RAUZAN							
2015							
Annuel	72.5	34.2	39.3	7.4	7.47	2.30	697
Vendanges	155.7	141.1	78	7.3	5.82	2.04	1062
2016							
Annuel	119.5	126.3	56.7	6.5	8.91	2.50	819
Vendanges	296.85	281.9	92.8	5.2	8.49	3.76	1227
Normes Rauzan							
-	86	28	70	$5.5 < x < 8.5$	15	5	1400
ROMAGNE							
2015							
Annuel	271.3	65.5	99.4	7.1	8.8	1.6	80
Vendanges	411.1	66	148.7	7.1	24.3	2.0	100
2016							
Annuel	191.3	63.5	91.8	7.5	3.1	0.7	130
Vendanges	410.1	143.0	229.9	7.4	3.1	1.0	320
Normes Romagne							
-	300	100	100	$5.5 < x < 8.5$	30	10	400
NÉRIGÉAN							
2015							
Annuel	54.7	27	40.3	7.9	1.95	1.12	45
Vendanges	67.8	36.0	40.7	7.8	2.70	0.93	96
2016							
Annuel	49.7	19.5	59.3	7.8	1.02	7.8	51
Vendanges	59	11	64.1	7.1	0.94	7.7	106
Normes Nérigéan							
-	300	100	100	$5.5 < x < 8.5$	30	10	150

Résultats d'analyses 2015 et 2016 sur les trois sites.



La période des vendanges est synonyme d'effluents « chargés » ce qui nous amène parfois à avoir certains pics. Des investissements réguliers sont faits afin de remédier à ces hausses.

Nos adhérents sont également concernés par la gestion des effluents et sont fortement incités, au travers des

démarches de Qualification et Agriconfiance®, à installer une aire de lavage étanche pour les pulvérisateurs, associée à un bac de rétention des effluents viticoles. Nous proposons aux adhérents qui collectent leurs effluents de les porter sur le site de Rauzan où ils seront stockés dans une cuve dédiée et seront par la suite, traités collectivement par un prestataire utilisant un système de micro-filtration.

LE PLUS ?

Mise en place d'une épuration sur lit de roseaux sur le site de Romagne en 2017.

Dans le cadre de nos investissements et dans un souci d'amélioration continue sur nos stations d'épurations tant au niveau technique qu'environnemental, nous avons décidé de perfectionner la station d'épuration du site de Romagne. Pour cela, nous avons opté pour un système différent : un traitement durable alliant écologie (intégration à l'environnement) et économie (coût épuratoire faible).

Le principe de fonctionnement choisi s'est donc porté sur une station avec lagunage aéré et combi-filtre de roseaux. L'effluent arrivant de la cave est réceptionné par un dégrilleur permettant la séparation des matières solides et liquides pour ensuite être déversé dans un poste de relevage équipé de pompes de refoulement immergées. L'effluent brut est donc dirigé dans la lagune de 2500 m3 pour y subir un traitement par ozonation et aération grâce à des turbines immergées afin de limiter les nuisances sonores.

L'effluent est ensuite pompé par bâchées pour être envoyé dans le combi-filtre à roseaux. Ce dernier reçoit l'effluent qui traverse, par capillarité, différentes couches de sables et affine l'épuration. Une fois l'effluent traité, il est envoyé dans le milieu naturel.

Ce procédé s'inscrit dans une démarche environnementale spécifique, et plus largement dans notre démarche R.S.E.





Concernant la station du site de Rauzan, nous travaillons actuellement sur un projet commun avec la CUMA de l'Engranne qui a pour objectif de mettre en commun le traitement des effluents vinicoles des Caves de Rauzan et de viticulteurs indépendants environnants.

Sur la station de Rauzan, l'intérêt sera de prendre le surplus d'effluents lié aux vendanges et de les stocker dans les bassins des viticulteurs indépendants. Au fil de l'année les effluents des vendanges et des viticulteurs seront traités. Ce projet est validé par les administrations et sa réalisation est prévue pour 2018/2019.

Traitements de nos déchets (306.2)

Notre structure produit chaque année différents types de déchets qu'elle se doit de gérer au mieux. Ci-dessous est présenté un tableau résumant les déchets générés pour les années 2015 et 2016 ainsi que leurs modes de traitement.

La majeure partie (**92.5%**) de nos déchets est constituée des résidus de la vinification : les marcs, les lies et les rafles. Ces trois sous-produits vinicoles sont récupérés par les distilleries partenaires afin de les recycler et de les valoriser.

Déchets	2015 Tonnage (T)	2016 Tonnage (T)	Mode de traitement
Terres filtration	38.4	182.8	Valorisation organique et agricole dont compostage
Boues STEP	170	78	
Rafles	/	80.5	
Marcs	2 468.1	3 147	
Lies	4 525 hL = 484	3 871 hL = 414.5	
Refus dégrillage	1.5	2.72	Enfouissement, mis au gravât ou CET2
Cartons Plastiques	4.6	21.9	Recyclage
Verre	13	9	
DIS (emballages, huiles)	1.7	2.9	Incinération
TOTAL	3 181.3	3 939.32	/

Poids total des déchets par type et mode de traitement.



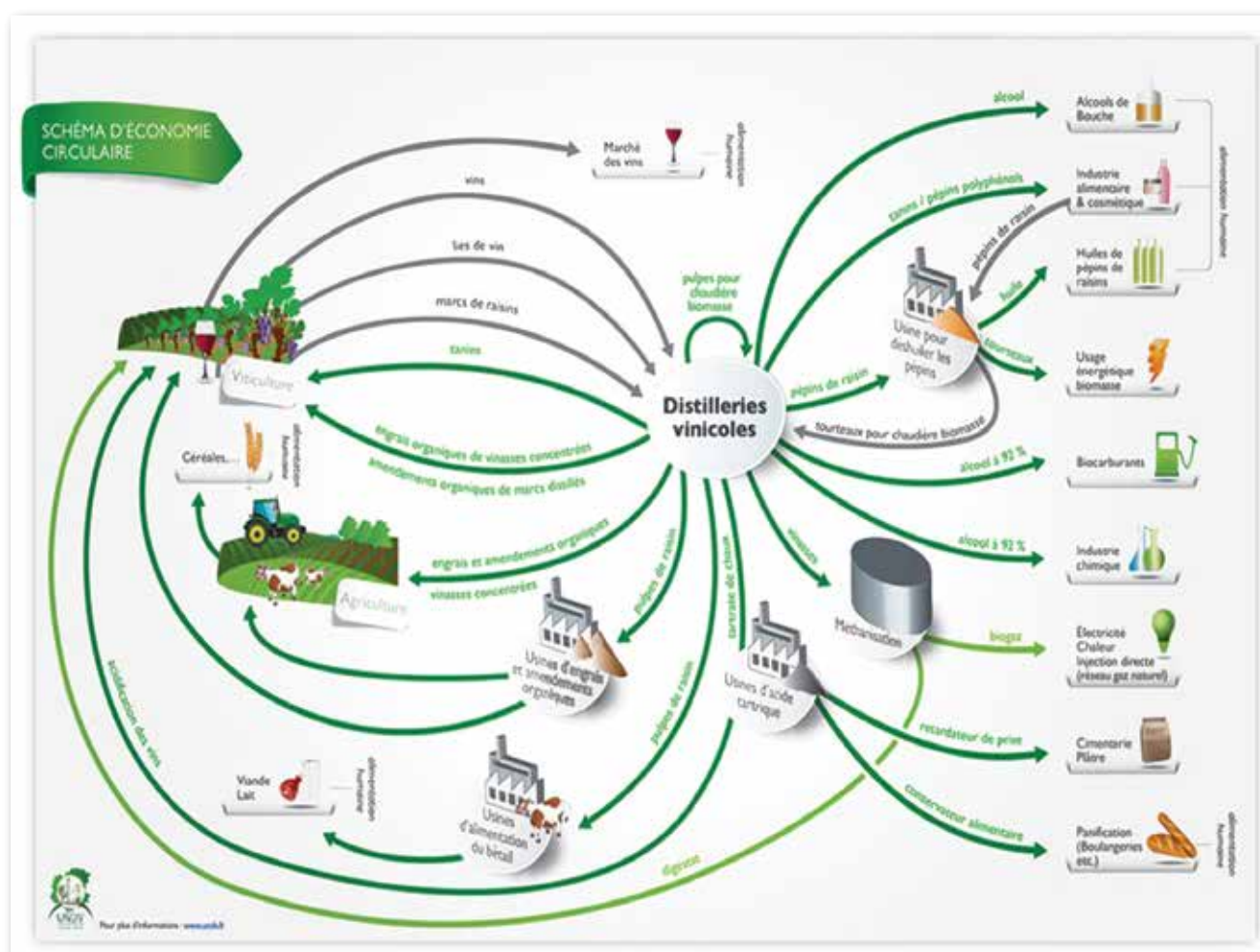


Claire DOUENCE - Responsable communication de la DISTILLERIE DOUENCE

La SAS Distillerie DOUENCE, entreprise fondée en 1947 et située dans l'Entre-Deux-Mers, collecte, distille, valorise et recycle les sous-produits de la viticulture du grand Sud-Ouest : marcs de raisins, bourbes, lies de vin. Ces valorisations permettent la production d'alcool, d'huile de pépins de raisins, d'engrais, de biogaz... La structure a également pour fonction de distiller des vins afin de produire du Brandy.

Notre entreprise s'inscrit ainsi dans une démarche d'économie circulaire en collectant ces sous-produits de la filière vinicole et en les recyclant en matières premières permettant par la suite d'approvisionner de nombreuses industries des filières agro-alimentaires, agronomiques et énergétiques.

Ci-dessous le schéma d'économie circulaire résumant toutes les valorisations produits réalisées par la distillerie et dans lequel le partenariat mené avec les Caves de Rauzan s'intègre parfaitement.



Plus globalement, notre entreprise a intégré en 2010 l'association CEPAGES dans le but d'optimiser notre gestion des déchets.



Philippe BENSOUSSAN - Directeur de l'association CEPAGES

L'association CEPAGES, créée en 2002 à l'initiative de la CCI de Libourne regroupe aujourd'hui plus de 280 entreprises adhérentes. Elle a pour rôle de mutualiser des prestations de services (gestion des déchets, protection incendie et contrôles périodiques obligatoires), permettant la mise à disposition de solutions optimisées et économiques pour les adhérents.

Les Caves de Rauzan nous ont sollicités en 2010 pour étudier conjointement, au travers d'un diagnostic déchets, des solutions pragmatiques pour une gestion efficace de ceux-ci, en privilégiant au maximum le tri à la source et la valorisation matière et donc de fait, ses coûts induits.

En parallèle, ils ont souhaité mettre à disposition des adhérents une solution innovante de collecte de déchets dangereux (mini déchetterie), afin de leur offrir un outil mutualisé et conforme aux nombreuses exigences réglementaires trop souvent complexes. Cette forte volonté en terme d'efficacité fait des Caves de Rauzan un exemple dans son secteur d'activité, non seulement pour la gestion de ses déchets, mais aussi grâce aux diverses offres de service CEPAGES utilisées, dans les domaines de la sécurité des biens et des personnes.

3. Gestion de la Biodiversité aux Caves de Rauzan (304-3, 304-4)

Les Caves de Rauzan réalisent, depuis plusieurs années, des actions qui participent au maintien de la biodiversité du territoire : traitement des effluents vinicoles et viticoles, application de pratiques raisonnées, développement de la viticulture biologique...

La vallée de l'Engranne

Les eaux usées issues des stations sont déversées :

- dans un fossé affluent de l'étang du Crain, se jetant lui-même dans le ruisseau « la Souloire » (affluent de la Dordogne) pour la station de Nérigeau ;
- dans le petit ruisseau « le Villesèque » pour la station de Rauzan ;
- dans un fossé, affluent du « Vacher » pour la station de Romagne ;

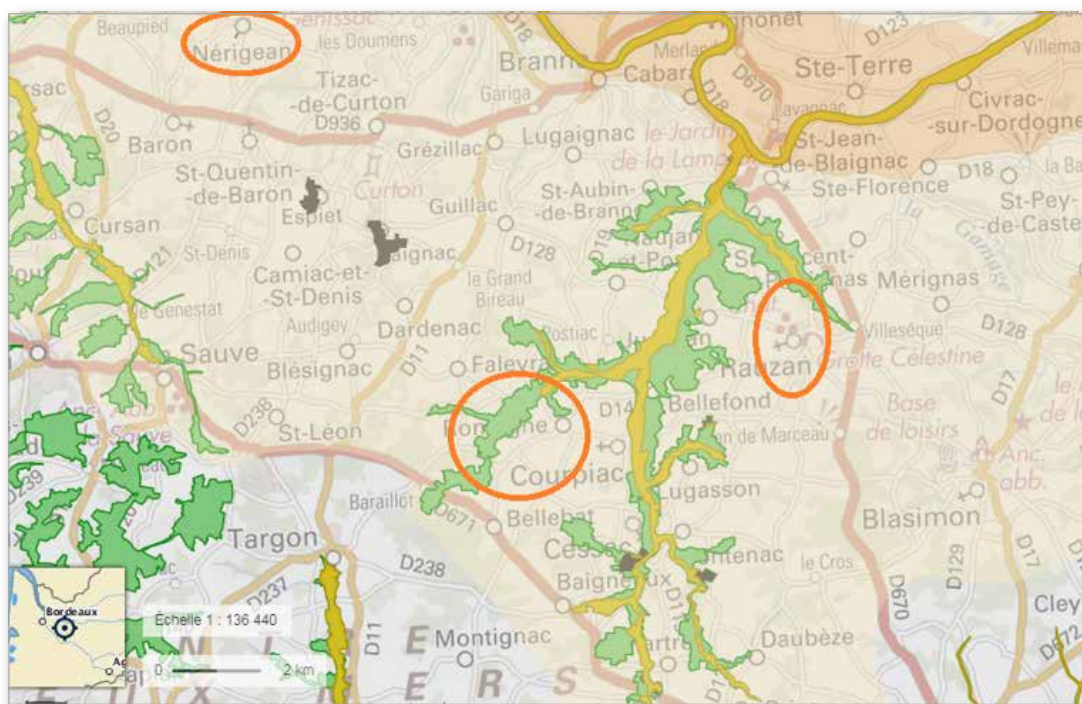
Le Villesèque et le Vacher appartiennent au **réseau hydrographique de l'Engranne**. Ce cours d'eau sur socle calcaire de 22,5 km, affluent de la Dordogne, coule en Nouvelle-Aquitaine. Elle prend sa source en Gironde, à moins de 100 mètres d'altitude, en limite des communes de Castelveil et de Gornac. De direction sud-nord, elle se jette dans le fleuve « la Dordogne », en aval de Saint-Jean de Blaignac, en Gironde.

Le bassin versant de l'Engranne est une zone extrêmement riche en termes de biodiversité avec **pas moins de 300 espèces répertoriées**. La zone est répertoriée et reconnue à deux niveaux comme site important pour la conservation d'espèces animales européennes menacées : il s'agit d'une **ZNIEFF de type II et d'une zone Natura 2000 et à très petite échelle d'une ZNIEFF de type I**.

L'espace est assez sensible puisqu'on y dénombre 11 espèces menacées classées sur les listes de l'UICN.

• La zone Natura 2000 de l'Engranne compte **14 espèces protégées**, dont 5 menacées, inscrites sur les listes rouges de l'UICN.

• La zone ZNIEFF de type II compte 36 espèces considérées comme déterminantes. Dans cet espace, 45 espèces disposent d'un statut réglementaire défini, c'est-à-dire d'une obligation de rendre des comptes en cas de surexploitation des espèces concernées, parmi lesquelles **25 sont protégées**.



■ ZNIEFF 1 ■ Natura 2000 ■ ZNIEFF 2

Réseau hydrographique de l'Engranne

Les espèces menacées de la ZNIEFF et de la zone Natura 2000 de l'Engranne ont été répertoriées. Une fiche par espèce a été créée afin d'approfondir nos connaissances sur ces dernières et de connaître les moyens de protection existants.

Pour connaître le niveau de sensibilisation des viticulteurs à la biodiversité et leurs objectifs personnels à sa préservation, une enquête a été effectuée auprès d'eux fin 2014. Elle a permis de repérer un certain nombre d'écosystèmes favorables à la biodiversité et des pratiques culturelles favorables : conduite biologique du vignoble, pratiques raisonnées de protection phytosanitaires, gestion de l'enherbement...

La richesse de cette zone conforte notre volonté de développer un partage de connaissances avec le grand public et les institutions mais surtout de diffuser les bonnes pratiques auprès des viticulteurs.

Profondément ancrés sur notre territoire, nous souhaitons partager avec la population la richesse de nos métiers, de nos pratiques, de notre savoir-faire et de nos valeurs.

Ainsi, dès 2015, la cave a initié, sous l'impulsion de viticulteurs adhérents, un projet ayant pour objectif de montrer l'interaction entre les pratiques culturelles des viticulteurs et la préservation de la biodiversité. Pour se faire, la cave a fait appel au Conservatoire d'Espaces Naturels d'Aquitaine (CEN) afin de réaliser des inventaires faunistiques et floristiques dans l'objectif d'améliorer la connaissance des écosystèmes des sites voisins. Les visites du CEN ont été ciblées en fonction des milieux et des périodes, sur des espèces particulières dites « indicatrices », nous permettant d'apprécier au mieux la qualité des habitats présents.

Biodiversité en présence

Avec l'appui de nombreux partenaires, cette étude a permis la mise en place de 2 parcours (1 parcours « court » de 1.3 Km et 1 parcours « long » de 4.0 Km), situés au cœur de notre vignoble et coordonnant des interactions entre les vignes et des éléments de paysage naturels. La superficie d'interaction est de 82 ha dont 47 ha de vignes, propriété de plusieurs viticulteurs certifiés pour leur démarche Agriconfiance volet vert (dont un bio).



L'espace est jalonné de 6 mares ou retenues d'eau, 5 fossés, 3 ronciers, 2500 mètres de bordure de bois, 7 espaces enherbés, 1 pierrier, 1 muret, une trentaine d'arbres isolés, un ancien bâti...

En tout, le parcours est constitué de 13 écosystèmes références, 32 éléments de biodiversité, plus de 100 espèces floristiques et faunistiques identifiées, dont 9 font l'objet d'arrêtés de protection nationaux ou européens (Chardonneret élégant, Grenouille verte, Pinson des arbres, Lorient d'Europe...).

Différents panneaux d'informations ont été placés sur le circuit pédestre afin de donner des éléments d'explications aux promeneurs. L'objectif, à plus long terme, est d'établir un retour d'expériences vers nos viticulteurs adhérents afin de développer une biodiversité positive au sein de la Cave.

Ce parcours est accessible après un passage au magasin du site de Rauzan. Un plan détaillé du chemin à suivre y est remis servant ainsi de « clé d'accès ».



LE PLUS ?

La conception, la construction et la pose des différents pupitres a été gérée par notre partenaire « Pic Bois ». Concernant la mise en place des panneaux sur site, Pic Bois a fait appel à une entreprise d'insertion sociale : l'association « Isle & Dronne ». Son objectif est de participer au développement local, à l'amélioration du cadre de vie, à la préservation de l'environnement et à la lutte contre les exclusions en favorisant l'insertion et la réinsertion sociale et professionnelle des personnes en difficultés.



Inauguration et reconnaissance

Pour mener à bien ce projet, nous avons reçu le soutien financier du conseil départemental et du crédit agricole. Le CEN, intervenant majeur en matière de diagnostics écologiques et de gestion conservatoire du patrimoine naturel régional a apporté toutes ses compétences et son expertise dans l'accompagnement de ce projet.

Ce projet de mise en place d'un parcours de biodiversité sur notre territoire a vu son aboutissement lors de l'inauguration officielle du 21 Avril 2017, après 3 ans d'élaboration.

Cette inauguration en présence de nos financeurs, d'élus et de journalistes a précédé l'ouverture au public, le 1^{er} juillet 2017.

Nous avons obtenu la reconnaissance de notre projet auprès d'une entreprise de la Grande Distribution (CARREFOUR), en obtenant en 2015 une place de finaliste au sein de leur trophée « Grand Défi des Fournisseurs pour le Climat » dans la section « liquides » et en intégrant leur livret sur l'agro-écologie.





Inauguration du parcours biodiversité.





Adeline DESTOMBES - Conservatoire des Espaces Naturels

A la fin de l'année 2015, les Caves de Rauzan nous ont contacté et ont émis le souhait de mettre en place un parcours biodiversité au sein de parcelles de leurs adhérents. La coopérative avait déjà mené des projets touchant à l'environnement et à la biodiversité comme la plantation de haies. Pour ce nouveau projet, ils avaient dans l'idée de se concentrer sur la biodiversité de manière plus ludique. Suite à nos échanges, nous avons été fortement intéressés par cette initiative. Nous sommes devenus partenaires pour accompagner les Caves de Rauzan dans la mise en place de ce parcours, notre rôle étant de leur apporter un regard technique et scientifique.

Nous sommes donc allés sur le terrain à plusieurs reprises afin de définir plus précisément le projet, le périmètre, les objectifs et les moyens. En 2016, nous avons réalisé pas moins de 6 relevés faunistique et floristique rigoureux et représentatifs du site, soit 2 par saisons (printemps, été et automne). Nous avons largement échangé afin d'arriver à une proposition logique et qui réponde aux attentes de chacun pour optimiser la mise en valeur de cette biodiversité locale. Ainsi, le parcours biodiversité, au sein des parcelles de vignes, a vu le jour, avec la mise en place de différents panneaux informatifs sur les espèces et les écosystèmes présents.

Au niveau de l'antenne Gironde du Conservatoire d'espaces naturels d'Aquitaine, nous avons déjà eu des échanges sur la biodiversité avec des viticulteurs, cependant c'était le premier projet réalisé avec une cave coopérative. C'est pour nous une démarche très positive et constructive pouvant conduire, nous l'espérons, vers un changement des pratiques viticoles plus global. L'objectif est de se servir de ce site comme exemple pour d'autres producteurs en Gironde et d'initier de nouvelles initiatives.

Pour la suite, la cave souhaiterait réitérer des inventaires, d'ici trois à cinq ans, afin d'observer les évolutions du site et de voir si le parcours contribue à la préservation de la biodiversité, notamment en servant de zones refuges pour certaines espèces ou en contribuant aux corridors écologiques.

Implantation de haies

Outre le parcours « biodiversité », nous développons des actions de préservation en lien avec les pratiques culturelles et notamment l'implantation de haies chez nos viticulteurs.

Au printemps 2017, 1500 mètres de haies ont été plantés par nos viticulteurs afin de recréer des écosystèmes favorables au développement de la biodiversité.

*Haies plantées à la SCEA des Vignobles Grand Antoine,
Famille BARRAT*



Promotion des pratiques respectueuses de l'environnement

Les Caves de Rauzan s'associent régulièrement avec les institutions et acteurs de la filière pour promouvoir et vulgariser des pratiques respectueuses de l'environnement et de ses utilisateurs. Cela passe par des actions de communication et de démonstration.

Lors de la dernière en date, les Caves de Rauzan se sont associées à la Chambre d'Agriculture de la Gironde dans l'organisation d'une démonstration de matériels viticoles.

La démonstration « les engrais verts ont la cote dans les vignes » s'est déroulée sur le site de Grangeneuve à Romagne, le mardi 4 juillet 2017, et avait pour but de présenter les pratiques alternatives au désherbage chimique et les équipements associés.



AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE
GIRONDE

Communiqué de presse 19 juin 2017

Les engrais verts ont la cote dans les vignes

De plus en plus de viticulteurs abandonnent le désherbage chimique au profit d'autres pratiques, à découvrir le mardi 4 juillet à Romagne à l'occasion de démonstrations organisées par la Chambre d'Agriculture de la Gironde et son Antenne ADAR des Deux Rives Cadillac-Créon.

Pour réduire leur utilisation de produits phytosanitaires, de plus en plus de viticulteurs ne désherbent plus entre leurs rangs de vigne. Une pratique qui peut avoir des conséquences négatives sur la production. Car les herbes concurrencent la vigne à la fois sur les apports en eau et en éléments minéraux. Mais pas toutes ! Il existe en effet des variétés d'herbe peu concurrentes et qui en plus présentent des avantages pour la fertilisation naturelle, le décompactage des sols... On parle alors d'engrais verts.

Ces engrais verts séduisent de plus en plus de viticulteurs, qui doivent s'équiper de matériels de préparation de lit de semences et de semoirs. Différents modèles seront présentés le mardi 4 juillet à Romagne, lors de démonstrations organisées par la Chambre d'Agriculture de la Gironde et son Antenne ADAR des Deux Rives Cadillac-Créon. L'occasion de bien rappeler les avantages offerts par ces engrais verts : au-delà de la réduction des produits phytosanitaires profitable aussi bien à l'apporteur qu'à l'environnement, ils permettent de mieux respecter les sols et la vie microbienne. L'équilibre agronomique s'en trouve meilleur, limitant les phénomènes de compactions, favorisant la vigueur de la vigne. L'autre intérêt, il est esthétique : les vignes enherbées contribuent à la valorisation des paysages.

En démonstrations également le 4 juillet, des équipements qui permettent de remplacer le désherbage chimique par le désherbage mécanique. Les matériels de différentes marques seront testés et comparés en conditions réelles, dans des vignes, par des conseillers de la Chambre d'Agriculture.

Avec ces démonstrations, la Chambre d'Agriculture entend guider au mieux les viticulteurs dans leur choix de matériels. Car le coût de ces équipements n'est pas négligeable. D'où la nécessité de tout étudier avant d'investir, en tenant compte des caractéristiques propres à chaque exploitation et de ses capacités financières.

Ces démonstrations, à l'initiative de la Chambre d'Agriculture de la Gironde, s'inscrivent dans le cadre d'Ecophyto et du Plan d'actions de réduction de l'utilisation des pesticides signé en juillet 2016 avec le CIVB, l'État et le Conseil Régional.

Rendez-vous le mardi 4 juillet à Romagne, à la cave de Grangeneuve (62 Grange Neuve) de 14 h 00 à 18 h 00.

Entrée gratuite, inscription au 05 56 76 65 25.

Chambre d'Agriculture de la Gironde

Magali TEMPLIER - service Communication
05 24 44 91 83 - 06 25 18 60 70
m.templier@gironde.chambagri.fr

Joël ORTIZ - ADAR des Deux Rives Cadillac-Créon
05 56 76 65 25 - 06 72 91 99 60
j.ortiz@gironde.chambagri.fr

Nos démarches environnementales

Agriconfiance®

En 2016, nous avons comme forte ambition le développement de notre démarche Agriconfiance®. Notre objectif a été d'élargir le champ de la certification à l'ensemble des adhérents et à la totalité de nos surfaces. Cet engagement s'est vu formalisé suite à l'audit de juin 2017, nous confirmant ainsi que l'ensemble de nos adhérents sont positivement engagés, reconnus et certifiés pour leur démarche selon la norme NF V01-007.



A travers cette démarche nous avons obtenu, par arrêté ministériel en 2013, la reconnaissance en tant que certification environnementale de niveau 2.

Certification HVE3

La certification « Haute Valeur Environnementale » de niveau 3 atteste du respect, pour l'ensemble de l'exploitation agricole concernée, des seuils de performance environnementale ciblés sur les indicateurs suivants : la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de la ressource en eau.



L'emploi de la mention « exploitation de haute valeur environnementale » est strictement réservé aux exploitations ayant obtenu cette certification de troisième niveau. C'est le cas de dix exploitations de la cave suite à l'audit de juin 2017. Ce dispositif sera progressivement étendu à d'autres exploitations, toujours dans un souci d'amélioration continue.

La viticulture biologique

Le marché du bio est en progression et peut représenter, selon les entreprises, un débouché intéressant.

Cela fait 20 ans que les Caves de Rauzan valorisent du raisin issu de l'Agriculture Biologique. Depuis le Grenelle de l'environnement, plusieurs de nos adhérents ont manifesté l'envie de convertir leur exploitation. Cette vague de conversion a commencé au cours de l'année 2010 et continue encore aujourd'hui.

En 2016, la cave comptait **15 adhérents en viticulture biologique** pour 165 ha ; en 2017, cela représente 200 ha.



Les Caves de Rauzan ont décidé d'accompagner cette transition en proposant plusieurs aides aux viticulteurs intéressés par la conversion.

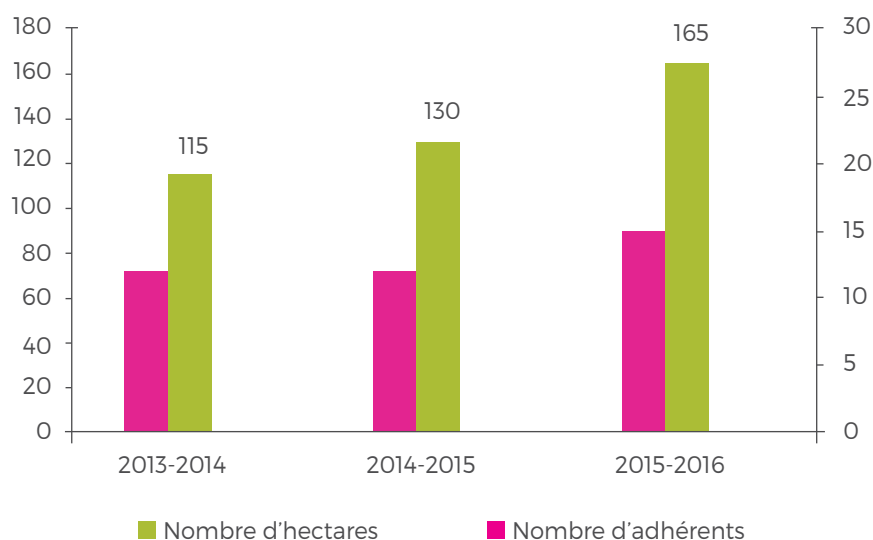
- La première est un plan d'aide à la conversion avec un financement de 500€ par hectare converti par an pendant les 3 ans de la conversion.
- La deuxième consiste en un prêt à taux 0 pour toute acquisition de matériel spécifique à la culture biologique.
- La troisième réside dans le conseil technique et administratif donné par le service vignoble aux adhérents.

• Enfin, les raisins biologiques sont rémunérés aux adhérents à hauteur de la plus-value significative obtenue sur les marchés.

Seul le site de Rauzan est certifié pour la vinification de vin issu de raisins de l'AB depuis 2006 et pour la vinification de vin biologique depuis 2012. Pour des questions logistiques, il est beaucoup plus simple de concentrer l'apport de vin biologique sur un seul site de vinification.

100% d'exploitations Agriconfiance
10 exploitations HVE 3
Gestion directe de surfaces bio
avec le Château Canet





Surfaces en Agriculture Biologique.

Toujours dans l'optique de réduire notre empreinte environnementale et de concilier productivité et durabilité, nous avons conforté nos surfaces en bio en 2015 par l'acquisition d'un vignoble bio de 25 ha : « le Château Canet ».



Laurent DARCOS - Responsable du service vignoble de la cave et du Château Canet

Le château Canet, propriété de 25 hectares en viticulture bio, était jusqu'en 2014 exploité par une famille adhérente aux Caves de Rauzan. Après mûre réflexion quant aux intérêts de la cave vis-à-vis de cette exploitation, nous avons décidé de la racheter (incluant vignes, bâtiments et matériel), permettant ainsi à notre coopérative d'être la seule cave en Entre-Deux-Mers à exploiter directement un vignoble en agriculture biologique.

Deux enjeux majeurs se sont présentés à nous lors du rachat des terres. L'enjeu économique tout d'abord, afin de conserver les volumes en bio générés et de préserver les marques commerciales construites avec les produits Canet. Ensuite, l'enjeu lié à la stratégie d'entreprise, pour conforter notre engagement dans le Développement Durable en restant leader sur le marché du bio en Entre-Deux-Mers.

Cette propriété, gérée par un salarié permanent qualifié auquel s'ajoute des prestataires selon les périodes et pour des tâches ponctuelles, remplit plusieurs fonctions clés pour la coopérative. Au niveau des techniques bio cette surface représente un champ d'essai. Deux années après l'acquisition, nous avons déjà mis en place deux essais sur la propriété : une expérimentation de nouveaux produits utilisables en AB, ainsi qu'un travail de peaufinage et d'optimisation d'utilisation des traitements connus.

C'est donc une exploitation modèle qui sert d'exemple pour les autres viticulteurs. Nous allons profiter de ce vignoble pour vulgariser les pratiques respectueuses de l'environnement, les montrer à nos adhérents, tout en prouvant leur viabilité économique. L'an passé, nous avons eu un excellent bilan économique, signe du bon fonctionnement de l'exploitation.

Nos projets à court terme sont la mise en œuvre de notre programme de restructuration ainsi que le perfectionnement de nos techniques et connaissances. Nous avons pour priorités de conforter tout ce que nous avons appris, de bien assimiler et rentabiliser les investissements et d'être exemplaire sur cette exploitation. Malgré cela, nous restons attentifs à toutes les opportunités de développement (surfaces, ressource...) qui pourraient s'offrir à nous.



III. Pilier Social/Sociétal



1. Composition des équipes

2. Qualité de Vie au Travail

3. Formations

4. Ecoute des salariés et communication au sein de l'entreprise

5. Communautés locales



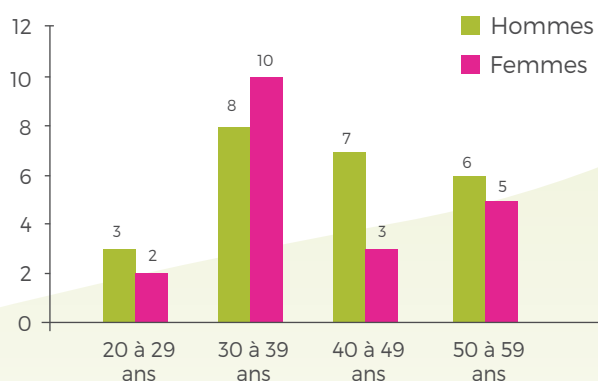
Notre entreprise, convaincue de l'importance du bien-être de ses salariés et de son ancrage territorial, tient à partager des pratiques sociales responsables. Le succès et le dynamisme de notre structure repose entièrement sur nos collaborateurs, leur sensibilisation, leur implication et leur engagement.



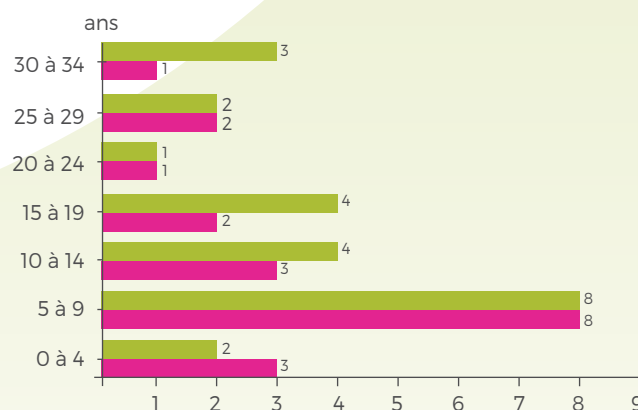
1. Composition des équipes (102-7, 102-8, 401-1)

Notre PME compte dans son équipe de 44 salariés permanents, 39 salariés à temps complet et 5 à temps partiel.

A fin 2016	CDI	CDI Temps partiel	CDI Temps complet	Embauches	Départs	Turnover
Hommes	24	1	23	2	3	10.4%
Femmes	20	4	16	3	0	7.5%
Total	44	5	39	5	3	9.1%



Graphique de répartition des âges.



Graphique de l'ancienneté des salariés hommes/femmes.

La saisonnalité de notre activité implique une variation importante du nombre de personnes employées avec un fort besoin de main d'œuvre lors des vendanges. Chaque année, des saisonniers sont employés pour renforcer les équipes et assurer le bon déroulement de cette période stratégique. En 2016, ce sont 63 personnes qui ont été embauchées pour la période des vendanges (Août à Septembre).

Pour les entreprises dont les activités subissent ces variations liées à la saisonnalité, l'enjeu est de fidéliser le personnel compétent. Pour cela, en 2015 la cave a mis en place une grille de rémunération basée sur l'ancienneté des saisonniers. Leur taux de fidélisation sur l'exercice 2015-2016 atteint 51%.

44 salariés permanents
20 femmes et 24 hommes
Âge moyen : 41.4 ans
Ancienneté moyenne : 12.6 ans
Fidélisation
des saisonniers : 51 %



2. Qualité de Vie au Travail (401-2, 402-1, 413-1)

Avantages sociaux (401.2, 102.41)

Nos salariés permanents bénéficient de nombreux avantages sociaux quel que soit leur contrat. Tous sont couverts par la convention collective nationale des caves coopératives vinicoles.

Outre les avantages légaux dictés notamment par le code du travail (les soins médicaux, l'assurance invalidité, le congé parental, le régime de retraite et le plan d'actionnariat) l'entreprise met à disposition de ses salariés :

- Un jour non travaillé supplémentaire
- Maintien de salaire sans répercussion du délai de carence en cas d'arrêt maladie
- Compte Epargne Temps (CET)
- Plan Epargne Entreprise (PEE)
- Régime de retraite complémentaire
- Plan d'épargne pour la retraite collectif (PERCO)
- Mise à disposition de véhicules et de matériel à l'ensemble des salariés
- Bouteilles cadeaux/réductions des prix à l'achat
- Cadeaux de naissance
- Médaille du travail
- Signes de reconnaissance (chèque culture et chèque cadeaux)
- Adhésion au Club Inter-Entreprises prowebCE (réduction sur le prix d'événements)

Sécurité (403-1, 403-2, 403-4, 413-1)

La sécurité au travail est aujourd'hui une des thématiques fondamentale et incontournable dans la plupart des démarches stratégiques des entreprises.

Aux Caves de Rauzan, nous avons mis en place de nombreuses actions afin, d'une part, de répondre à la réglementation en évolution constante et d'autre part d'anticiper sur cette dernière.



Formation PRP (Prévention des Risques Professionnels)

Afin d'approfondir notre démarche d'analyse de poste et d'améliorer les conditions de travail des salariés nous avons sollicité Sud Management Entreprises pour mettre en œuvre un programme de formation adéquat et spécifique à notre entreprise.

L'objectif était d'appréhender et d'acquérir une méthodologie permettant d'être capable de mener à bien une démarche de prévention des risques pour une meilleure santé et sécurité des salariés au travail. Nous nous sommes appuyés sur la réalité du travail et son organisation, en intégrant le point de vue des différents acteurs de la prévention et évidemment celui des salariés. Cela nous a permis d'élaborer un plan d'actions permettant d'améliorer les conditions de travail selon 3 axes : techniques, organisationnels et humains.

Tests en situation d'urgence

En mai 2017, l'entreprise a décidé de renforcer son action sur la sécurité en organisant un exercice incendie avec manœuvre sur le site de Rauzan en partenariat avec les pompiers de la caserne de Branne. Cet exercice complet a permis de simuler un départ de feu (localisé dans un local électrique) et de préparer les salariés à cette situation éventuelle.

Les pompiers ont ainsi eu l'occasion d'analyser la réaction du personnel et de la direction en situation d'urgence et de dégager les points forts et faibles. Un débriefing a été fait par le Lieutenant en fin d'exercice afin de rappeler les règles majeures (évacuer rapidement, portes à fermer, appeler les secours et se signaler pour éviter la perte de temps).



Exercice incendie 2017.

Formation sécurité

A la cave, 10 personnes sont sauveteurs secouristes du travail (SST), ce qui représente 22% des salariés. Les salariés SST réalisent des exercices pratiques de secours et d'évacuation de blessés lors de formations avec le CFPS. Ils font également des manipulations de défibrillateur (un appareil est disponible sur le site de Rauzan). Un recyclage de la formation SST est réalisé tous les deux ans.

Les salariés utilisateurs de chariots élévateurs et nacelles bénéficient d'une formation externe, d'un recyclage CACES (Certificat d'Aptitude à la Conduite En Sécurité) ainsi que d'une autorisation cariste délivrée par la direction. Un recyclage est réalisé tous les 5 ans et les visites médicales réalisées par la médecine du travail permettent de confirmer l'aptitude à la conduite d'engins.

Par ailleurs, chaque salarié participe à une formation à l'utilisation des extincteurs sur le site des Caves de Rauzan. Le but étant d'apprendre à réagir en cas de besoins et de maîtriser l'utilisation des dispositifs.

Des CHSCT (Comité d'Hygiène-Sécurité-et Conditions de Travail)

Notre structure a mis en place, dès 2013, des réunions CHSCT trimestrielles. Le rôle de ces réunions est de discuter des points spécifiques à la santé et à la sécurité au travail des salariés et de dégager des actions concrètes d'amélioration. Les membres présents à ces réunions sont les délégués du personnel, le Directeur, le Secrétaire Général, la Responsable R.S.E mais également le médecin du travail, l'infirmière du travail, le préventeur (MSA) et l'inspection du travail (DIREC-CTE).

10 salariés SST
4 CHSCT par an

LE PLUS ?

CHSCT : il est à noter qu'il s'agit d'une démarche volontaire de notre part, puisque nous avons largement anticipé notre passage à 50 ETP.



Actions avec la MSA

La MSA alloue des fonds pour les entreprises qui mettent en place des projets et des actions de prévention et de réduction des risques. La cave a présenté un projet d'investissement à la MSA prévoyant entre autres des aménagements dans les chais pour prévenir les risques de chutes de hauteurs et de plain-pied (réaménagement du cuvier, investissement dans de nouvelles passerelles et revêtements antidérapants).

Au mois de décembre 2015, le contrat de prévention a été acté et validé par la MSA et la cave a bénéficié de 40 000 euros d'aides réparties sur 2 années (2016-2017).

D'autres actions sont également mises en place avec la MSA :

- Contrôle des tracteurs
- Formation des saisonniers pendant les vendanges (sur les 3 sites)
- Relevé CO₂
- Relevé sono-métriques
- Formation aux risques chimiques (logiciel SEIRICH)

Santé

La santé de nos salariés étant un élément indispensable à l'entreprise, nous avons voulu dynamiser nos équipes en intégrant des formations et des actions spécifiques.



Marc BIDAULT - Préventeur à la MSA de Gironde

La MSA a une mission de conseil auprès de ses adhérents, que ce soit exploitants, salariés ou employeurs. Notre objectif principal est la promotion de la mise en place d'actions de prévention en entreprise, afin de réduire les accidents de travail. Nous intervenons à la carte auprès des entreprises demandeuses.

Nous travaillons assez régulièrement avec les Caves de Rauzan depuis 2012. L'entreprise nous a beaucoup sollicité pour la mise en place d'actions concrètes, avec une volonté de faire évoluer ces thématiques liées notamment à la sécurité.

En termes de santé et sécurité au travail c'est une entreprise moteur. En 2017, par exemple, la cave a effectué une formation aux risques chimiques (logiciel SEIRICH). Cette journée s'est effectuée sous l'impulsion de la cave qui avait d'elle-même fait part de son intérêt pour le logiciel. C'est donc une structure qui va chercher l'information.

En outre, la démarche de prévention et les actions associées sont mises en place, suivies et réajustées au besoin. La volonté du Directeur d'agir sur la partie prévention s'est vérifiée par l'instauration volontaire d'un CHSCT. Ces réunions sont une occasion de réunir employeurs et salariés afin de parler des conditions de travail de l'entreprise. Il est rare que des entreprises organisent ces réunions sans avoir atteint les 50 salariés.

Les 40 000 euros d'aides accordés par la MSA, dans le cadre des contrats de prévention, est un moyen de valoriser les actions et le travail de l'entreprise sur tous ces sujets

La priorité de la MSA est d'amener les entreprises à intégrer au maximum les salariés dans les investissements, les prises de décisions et l'organisation du travail. Il faut mener une réflexion avec les opérateurs afin de remettre le travail au sein des débats. Grâce à cela les entreprises seront plus compétitives et gagneront en performance.

Formation RPS (Risques Psychosociaux)

Les RPS ont des effets délétères sur la santé des travailleurs. Au regard des liens existant entre facteurs de RPS et maladies cardiovasculaires, troubles musculo-squelettiques ou pathologies mentales (dépression, anxiété), les RPS se révèlent être un enjeu majeur en terme de santé publique. Les RPS ont également un impact sur l'entreprise puisqu'on peut noter un lien entre l'apparition de ces risques et l'absentéisme, le taux élevé de rotation du personnel, des incidents et accidents de travail, une dégradation du climat social...

Afin d'anticiper sur ces enjeux de santé et de sécurité, la cave participe aux journées d'informations organisées par la MSA et la FCVA sur la prévention du suicide et les agressions verbales. Ainsi, le service vignoble en contact avec les viticulteurs, le Secrétaire Général, la Responsable R.S.E et les délégués du personnel ont été sensibilisés à cette thématique.

Séance de sport

Le sport est également utilisé comme un outil de management et de développement du bien-être. En effet, lorsque l'on passe son temps assis, l'énergie accumulée ne peut s'évacuer par le mouvement et finit par se libérer par le dos, la nuque, l'estomac... Hors, l'entreprise est responsable de la bonne santé physique et morale de ses employés.



Ainsi, pour aider nos salariés à se maintenir en forme, voire à améliorer leurs performances, nous avons mis en place un cours hebdomadaire de renforcement musculaire animé par un coach d'une durée de 1 heure. L'objectif est de favoriser une cohésion de groupe, de palier le risque de troubles musculo-squelettiques, mais aussi de s'amuser, se détendre et se voir dans un autre cadre...

Une séance de sport hebdomadaire avec un coach

Arrêts maladies et accidents de travail

La cave a mis en place un enregistrement de la « bobologie » et de l'accidentologie. Celui-ci a pour but de sensibiliser l'ensemble du personnel sur les « presque accidents » et sur l'intérêt de les noter afin de construire une démarche de prévention.

Une analyse spécifique des Accident du Travail est réalisée en CHSCT afin d'en dégager des actions correctives, elles-mêmes intégrées et suivies dans le plan d'action global.

	Nombre d'arrêts maladie	Nombre d'accidents de travail	Jours d'arrêts maladie	Jours d'arrêts pour accident du travail
2015	14	9	240	54
2016	25	8	563	126

Fréquence des AT/AM.

3. Formations (404-1, 404-3)

Dans le cadre de notre politique de formation et de développement, nous assurons l'adaptation aux postes de travail, l'amélioration des compétences et l'acquisition de nouvelles notions et qualifications, participant ainsi à l'employabilité de nos salariés.

Un plan annuel de formation est établi et validé par les responsables de service et la direction. Le choix et l'attribution des formations sont réalisés en fonction de différents critères :

- la réglementation,
- les évolutions de l'entreprise,
- les demandes des salariés.

En 2016, **28 personnes** ont bénéficié d'une formation.

	2014		2015		2016	
	F	H	F	H	F	H
Plan	61.5	49	133.5	101	196	88.5
Réglementaire	28	56	45.5	59.5	10	10
DIF/CPF	0	21	0	0	0	0
CIF	0	0	0	0	0	616
PP	56	119.5	0	120	14	77
Total d'heures de formation	145.5	245.5	179	280.5	220	791.5
	391		459.5		1011.5	
Plan	1.55 %		1.73 %		2.14 %	

1 862 heures de formations sur les trois dernières années



Mathieu BERALDO - Employé de chai à la cave en formation BTS Technico-commercial

En 2016, et après 15 ans de travail à la cave, j'ai eu l'opportunité de me lancer dans une formation de BTS technico-commercial des vins et spiritueux grâce au Congé Individuel de Formation (CIF). C'est un contrat qui permet de reprendre les études en formation continue et rémunérée, tout en conservant son statut dans la société avec pour but d'évoluer dans l'entreprise.

Cette formation, qui se fait en alternance, permet de travailler avec des gens possédant beaucoup de compétences et de connaissances amenant à un apprentissage rapide. Au cours de cette année, j'ai ainsi pu apprendre les stratégies de vente, prendre en main des outils de vente, consolider mes bases en commerce, etc.

Cette formation implique de fait des conséquences pour l'entreprise. En effet, une partie du coût du CIF est pris en charge par l'État mais l'entreprise accepte l'absence du salarié, et doit souvent embaucher un nouveau salarié pour palier le manque engendré. Malgré cela, la Direction et le Directeur technique de la cave m'ont fortement soutenu dans ce projet jusqu'à porter ma candidature avec une lettre d'appui.

Le CIF représentait pour moi une occasion unique et c'est avec une grande joie que j'ai été parmi les premiers de la classe avec 14 de moyenne lors du dernier semestre 2016.

Tous les salariés permanents bénéficient d'entretiens périodiques d'évaluation et d'évolution de carrière. Chaque année, des entretiens individuels sont organisés avec les

responsables de services puis avec la direction afin de revoir les fiches de postes, faire le point sur l'année écoulée ainsi que sur le projet d'entreprise et dialoguer sur les attentes de chacun.

4. Ecoute des salariés et communication au sein de l'entreprise

Aux Caves de Rauzan, nous nous efforçons d'assurer un dialogue ouvert et constructif entre les salariés et la direction. Pour cela des réunions mensuelles entre les délégués du personnel et la direction permettent de faire remonter les informations/réclamations en provenance des salariés. Deux titulaires et une suppléante ont été élus pour ces missions.

Des actions ciblées et portées, entre autres, par les Délégués du Personnel sont mises en place afin d'améliorer les communications intra/inter services et hiérarchiques.

**Un taux de satisfaction des salariés
de 82% en 2016.**

**Signes de reconnaissances :
600 € en chèque cadeau
et culture reçus par salarié en 2 ans.**

Enquête GPS

Depuis 2011, la cave réalise dans le cadre de son adhésion au collectif 3D, des enquêtes de satisfaction des salariés en partenariat avec l'ARACT. Ces enquêtes GPS (Gestion des Perspectives Sociales) sont des démarches participatives qui impliquent tous les acteurs de l'entreprise : direction, encadrement, salariés, Instances Représentatives du Personnel (IRP). Le tout est réuni au sein d'un comité de pilotage qui impulse et pilote l'opération. C'est un outil simple et abordable d'évaluation de la satisfaction des salariés au travail. Le dispositif s'appuie sur une enquête par questionnaire construit en partenariat avec le laboratoire de psychologie du travail de l'université Bordeaux II. Le questionnaire reprend 4 points essentiels qui sont l'entreprise, le relationnel, le travail et l'avenir du salarié.

L'analyse des résultats, effectuée en comité de pilotage, permet de mettre en évidence des pistes d'améliorations. Ces dernières sont présentées lors d'une restitution à laquelle chaque salarié est convié. Ces résultats pourront être comparés avec ceux de la GEODE sectorielle en 2018.



Jonathan RODRIGUEZ- Employé de chai à la cave et Délégué du Personnel

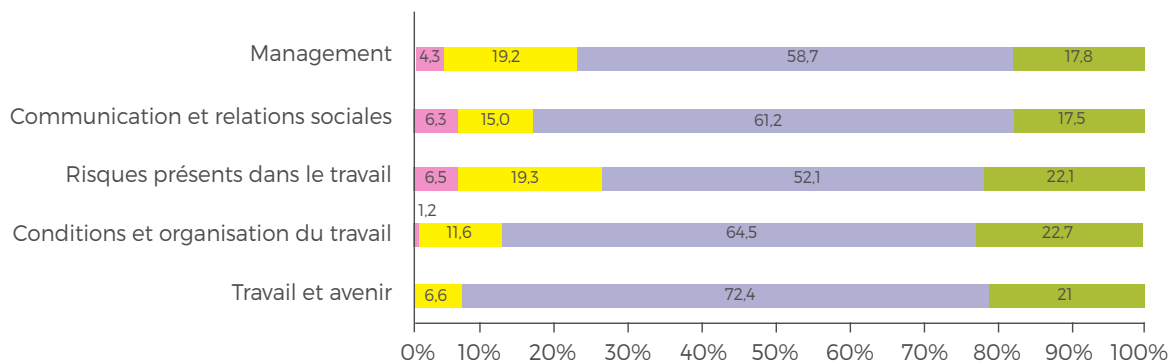
Le rôle des délégués du personnel est de porter les intérêts des salariés devant la direction et de faire avancer les choses en termes de relation employeur/employé. Afin de tenir cette fonction et d'assurer le dialogue social nous sommes actuellement deux délégués du personnel titulaires et un suppléant.

J'ai décidé de me présenter en 2016 car, étant salarié à la cave depuis 12 ans, cela me tenait à cœur de représenter les salariés et d'être leur porte-parole. J'ai ainsi pour missions principales d'assurer le bon déroulement de tout ce qui concerne le personnel (par exemple assurer un suivi et un respect des plannings), d'être à l'écoute et de rapporter les réclamations à la direction afin de faciliter les échanges et la compréhension des besoins et attentes de chacun.

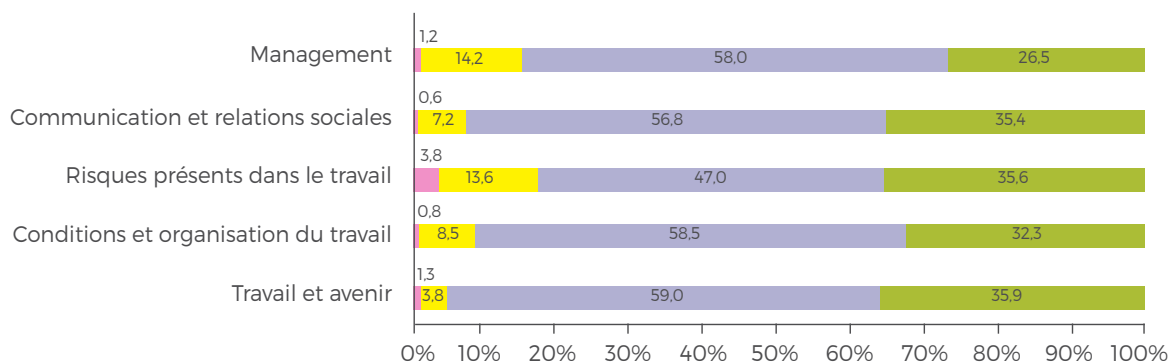
La réunion mensuelle est pour nous l'occasion d'échanger avec notre employeur et de donner notre avis sur les informations remontant des salariés, ceci dans une optique d'amélioration des rapports entre la direction et les salariés.

Cette fonction, bien que passionnante, demande beaucoup de temps, de motivation et de détermination afin de mobiliser les membres du personnel qui ont parfois du mal à se livrer.

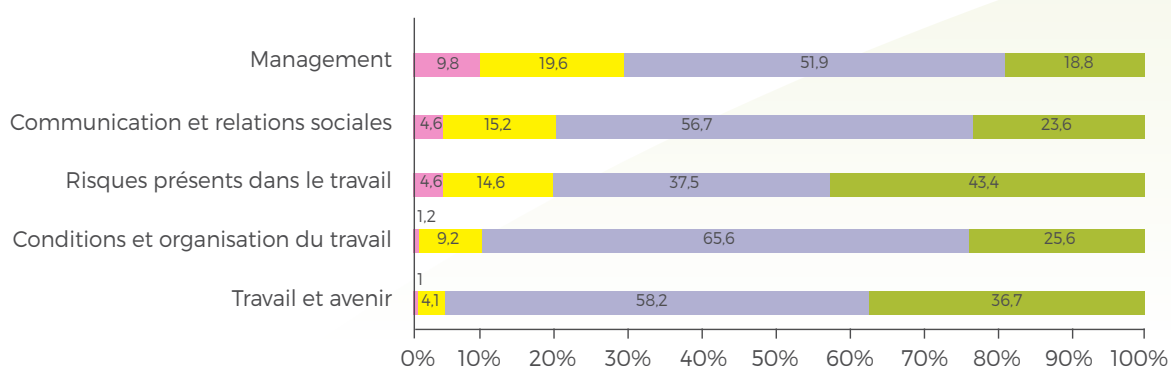
Ci-dessous, les résultats des dernières enquêtes :



Indicateur de satisfaction - 2017



Indicateur de satisfaction - 2014



Indicateur de satisfaction - 2011

■ très satisfait ■ satisfait ■ insatisfait ■ très insatisfait

En 2017, cette enquête a été réitérée dans le cadre de notre intégration au « Parcours d'Amélioration de la Performance Sociale (PAPS) ». Ce programme comporte 3 grands volets :

- Un premier volet consistant à réaliser des enquêtes de perception auprès des salariés des coopératives et IAA avec l'outil GPS de l'ARACT Nouvelle-Aquitaine. Ces enquêtes servent de base aux travaux mis en œuvre dans le 2ème volet.

- Un deuxième volet composé de 4 modules de formation (inter et intra-entreprises) ayant pour objectif de permettre à des coopératives et des IAA en relation avec leurs IRP de construire une charte « éthique & sociale » et de construire une véritable démarche de management de la Qualité de Vie au Travail. Sur le long terme, cet ensemble de module de formation se dénomme : « Comment installer un Parcours d'Amélioration de la Performance Sociale (P.A.P.S.) »

- Un troisième volet consistant à traiter les données des enquêtes GPS en vue de les consolider et construire ainsi un observatoire de la qualité de vie au travail pour le secteur agroalimentaire. Les données pourront servir à argumenter favorablement sur les métiers de l'agroalimentaire en vue d'attirer des talents dans nos coopératives et IAA régionales.

Signes de reconnaissances

Suite aux enquêtes GPS menées en 2011 et 2014 et aux travaux lors de la rédaction de notre Charte Éthique et Sociale, une action concernant les « **signes de reconnaissance** » a été mise en place.

Ce projet a réuni un représentant de chaque service et les délégués du personnel. L'objectif du groupe a été de proposer à la gouvernance des critères de reconnaissance qui soient équitables, cohérents, partageables et partagés.

La mise en place de signes de reconnaissance a été effective dès 2015. En 2 ans, chaque salarié a bénéficié de plus de 600€ en chèques cadeau et culture mais aussi de tarifs privilégiés et de réductions par le biais de l'adhésion au Club Inter-Entreprises (sorties, loisirs, vacances, quotidien...).

Les objectifs pour la cave étaient de reconnaître et marquer la qualité de travail fournie, l'implication du personnel et sa contribution au développement de l'entreprise.

Egalité Homme-Femme

En 2017, notre entreprise s'est engagée, avec la DIRECCTE, dans un groupe test sur l'égalité professionnelle Homme-Femme dans la branche vins/spiritueux/tonnellerie.

Demi-journée des salariés et remise de médailles

Chaque année, une demi-journée d'entreprise est planifiée afin de consolider les liens entre les salariés. Cette demi-journée, ponctuée d'activités sportives et ludiques, d'un repas et de la remise des médailles du travail, est offerte par la direction de la cave.

En 2017, le personnel a ainsi pu profiter d'un laser-game, d'olympiades et d'une initiation au tir à l'arc pour se défouler.





Journée du personnel 2017.



RAUZAN

Plus de 20 ans au service des caves de Rauzan

Vendredi 30 juin, Les Caves de Rauzan ont organisé la traditionnelle cérémonie de remise des médailles du travail. Cette année deux collaborateurs ont reçu cette distinction après plus de 20 ans passés au service de l'entreprise: Anne-Marie Lalanne en charge de l'entretien, depuis janvier 1994, et plus récemment des magasins, et Michel Desmerie, employé de chai depuis janvier 1995 mais présent depuis 1986, en temps partagé avec la Chambre d'Agriculture. Denis Baro, Président, et Philippe Hebrard, Directeur, ont félicité les récipiendaires pour cette décoration, en rappelant leur parcours au sein de l'entreprise. Cette cérémonie a également été l'oc-



casión de présenter le retour de l'enquête GPS sur les perspectives sociales réalisées en collaboration avec l'ARACT. Les membres du

personnel ont ensuite partagé un repas avant de participer à une activité commune, ludique et sportive.

5. Communautés locales (413.1, 413-2)



Conséquences de notre activité sur les communautés locales

Différents impacts peuvent affecter les communautés locales, que ce soit positivement ou non ; pour conserver de bonnes relations avec ces parties prenantes, il est important de tenir compte des interactions avec celles-ci à tous les niveaux.

En ce qui concerne le domaine environnemental, la gestion des déchets, par exemple, se doit d'être suivie et maîtrisée (voir le détail dans le pilier environnement). Dans le cadre de nos démarches et certifications, nous gérons donc les déchets issus des 3 sites mais nous avons également étendu cette maîtrise jusqu'aux déchets générés par nos adhérents.

Notre vignoble s'étend sur plus de 3500 ha et engendre, de ce fait, une responsabilité environnementale sur la gestion des exploitations de nos adhérents. Grâce à, l'accompagnement technique réalisé par nos techniciens vignoble, nos bulletins viticoles réguliers lors de la période végétative mais aussi des formations ou réunions organisées, nous sensibilisons fortement nos adhérents sur les techniques culturales, les bonnes pratiques à adapter lors des traitements et les méthodes alternatives.

D'un point de vue sociétal, notre entreprise participe au soutien de l'emploi local, notamment en période de vendanges, avec l'embauche de nombreux saisonniers.

Les exploitations de nos adhérents sont également de

fortes consommatrices de main d'œuvre locale (permanents, saisonniers, CDD, prestation de service).

Notre dernier impact concerne la circulation des populations locales en période de vendange. Pour gérer efficacement notre flux d'adhérents, nous avons mis en place depuis plusieurs années un calendrier d'apport pour la cave. Le service vignoble analyse la maturité du raisin de nos adhérents en fonction du cépage pour déterminer la date des vendanges. Chaque adhérent reçoit ensuite une convocation lui précisant la date à laquelle se rendre à la cave avec sa vendange. Ce système permet de mieux réguler les apports de raisin sur toute la durée des vendanges et ainsi éviter les pics de circulation.

**Un soutien important aux associations locales
avec 8185.32 € de dons en 2016.
3 338.74 € reversés à MSF
sur les 5 dernières années**

Notre implication dans la communauté

Notre cave s'implique dans de nombreuses actions d'animations locales. Cela permet de se faire connaître et de participer au dynamisme de la région. Afin d'être actif et efficace, nous possédons une commission animation, constituée d'adhérents, qui assure la planification et la mise en place de toutes nos manifestations.



Jean-Baptiste MIANE-Viticulteur adhérent et Président de la commission animation

La commission animation, créée suite à la première récréation gourmande, existe depuis une dizaine d'années. Cette équipe, composée de 7 personnes permanentes et de nombreux bénévoles, a pour mission de planifier et de gérer les différentes animations mises en place par la cave. Ces nombreux événements, une vingtaine prévue tous les ans, sont toujours centrés autour du magasin et de nos viticulteurs. Ils ont pour but de communiquer et de vendre les produits de la cave, de toucher et de sensibiliser le public sur nos démarches, d'attirer de nouveaux clients en faisant parler de la cave et en mettant en avant le côté dynamique et ouvert de notre coopérative.

Parmi les activités notables réparties sur l'année nous pouvons citer : la Ronde des Caves, la Récréation Gourmande, les Cabanes en fête d'Arcachon, le marché de Noël bio de Nérigeau, la dégustation du millésime, etc. Régulièrement, nous essayons d'innover, d'exposer de nouvelles idées et d'organiser de nouveaux événements afin de rendre la coopérative encore plus attrayante et d'éviter la lassitude du public et des salariés.

La Ronde des caves

Chaque année, les Caves de Rauzan participent à la Ronde des Caves. Il s'agit d'un groupement amical de 9 caves coopératives viticoles, issues de 9 régions viticoles différentes de France.

A tour de rôle, chaque cave du groupe invite les autres caves dans le cadre d'un week-end portes ouvertes afin de déguster et de vendre leurs produits. Cela fait ainsi connaître les produits à travers toute la France ! Chez nous cela est organisé chaque 2^{ème} week-end d'octobre.

C'est l'occasion pour nos clients de rencontrer des viticulteurs d'autres régions, de déguster leurs vins et de pouvoir en acheter comme s'ils étaient dans chaque cave.



La Récréation gourmande

Avec l'appui de nos adhérents, le soutien du Crédit Agricole, du syndicat des Bordeaux et de la Mairie de Rauzan, nous organisons la « Récréation Gourmande » tous les ans depuis 2006. Il s'agit d'une promenade pédestre de 6km qui allie gastronomie et arts et associe tous les acteurs du territoire : viticulteurs, communes, commerçants, associations, artisans...

L'objectif est de faire découvrir aux promeneurs la commune, les vignobles et les vins. Cette manifestation, se tenant chaque 2^{ème} dimanche de juin, est un succès depuis son lancement et attire en moyenne 2000 personnes chaque année.

Le Marché de Noël Bio

Afin de promouvoir la production bio de la cave mais également d'autres producteurs (safran, châtaignes...), un marché de Noël a lieu en Décembre sur la commune de Nérigean. L'édition 2016 a enchanté participants et visiteurs et sera renouvelée !





Marché de Noël bio de Nérigean 2016.



Jessica LENGYEL - Employée du magasin et responsable du marché de Noël de Nérigean

Le 3 Décembre 2016 a été organisé le premier marché de Noël Bio de la cave sur le site de Nérigean. Le but principal de cet événement était de promouvoir les vins Bio de la cave et de communiquer sur le magasin suite à la fusion ayant eu lieu en Janvier 2016. La position stratégique du magasin de Nérigean, proche de Bordeaux, en fait le pôle du Bio de la cave et a permis d'attirer tout particulièrement la population de la métropole.

Ce marché a été l'occasion pour le public, venu en nombre, de découvrir au travers de 25 exposants un large panel de produits issus de l'agriculture Biologique, naturels et artisanaux : vins bio des adhérents, fruits et légumes, épices bio, châtaignes, thés et cafés, cosmétiques bio.... Pour les plus gourmands des stands de crêpes bio, de vin chaud et d'insectes consommables étaient aussi de la partie. Afin de parfaire cette journée, des animations et expositions ont également été organisées. Les visiteurs ont ainsi eu la chance, entre autres, d'admirer la collection de véhicules agricoles anciens d'un habitant de Nérigean et de poser sur une photo à côté du Père Noël pour les plus jeunes.

Les retours suite à cette journée fructueuse ont été très positifs que ce soit de la part des exposants, dont certains se sont immédiatement réengagés pour l'édition 2017, des salariés de la cave et des visiteurs.

La prochaine édition du marché de Noël Bio aura lieu le Samedi 9 Décembre 2017. Nous espérons que cette journée à venir sera un nouveau succès et que le public sera comblé. Vous y serez tous les bienvenus !

Soutien de la jeunesse locale

Nous sommes, entre autres, impliqués auprès du syndicat des **Jeunes Agriculteurs (JA)**. Par la signature d'une convention avec les JA visant à faciliter leur installation, la prospection de tous les jeunes intéressés par le syndicat et notre participation au forum annuel, nous essayons de dynamiser le futur de la filière.

Lors du « **Concours étudiants de la coopération agricole** » organisé lors du salon de l'agriculture, nous avons soutenu le projet « L'Union fait l'installation », lauréat de la catégorie « Communication et animation coopérative ». Trois étudiants de Bordeaux Sciences Agro ont travaillé sur la création d'une plateforme collaborative pour les caves coopératives afin de promouvoir le modèle coopératif et d'attirer des nouveaux candidats à l'installation.

Ce projet s'est fait en partenariat avec plusieurs caves coopératives et des fédérations :

- Cave de Sauveterre Blasimon
- Cave de Saint Pey - Génissac
- Cave de Listrac-Médoc
- Univitis
- Cave de Tutiac
- Caves de Rauzan
- Coop de France Aquitaine
- Fédération des Caves Vinicoles d'Aquitaine.

Ce projet s'est vu remettre le Grand Prix du jury, le désignant ainsi comme le meilleur projet toutes catégories confondues.



*La remise du grand prix du jury aux étudiants du projet
« L'union fait l'installation »*

Mécénat - Soutien des associations locales et des actions internationales

La cave soutient les associations de la région et participe à la pérennité des actions entreprises localement. En 2015/2016 notre coopérative a soutenu le club US Rauzan cyclisme, l'association Handicap Aventure, l'association Dépannage Distraction, l'ASN Judo, ...

En 2016, un total de **8185.32 €** a ainsi été consacré à des dons, mécénat ou parrainage. Plus récemment, nous avons engagé un partenariat avec Le village du livre appartenant à Didier Rodriguez, adhérent de notre cave et qui détient, expose et vend des centaines de milliers d'ouvrages des 5 derniers siècles sur la commune de Sablons ; une belle façon d'allier soutien local et culture !

Notre structure entretient depuis 2013 une relation de partenariat avec Médecins Sans Frontières (MSF). Nous nous sommes engagés aux côtés de cette association qui lutte, depuis plus de 40 ans, auprès des populations du monde entier en intervenant dans des situations d'exception et de grande précarité, afin de porter assistance à ceux dont la vie ou la santé est menacée.

L'événement « Récréation Gourmande » est pour nous l'occasion de soutenir MSF en reversant à **0.30 euros** pour chaque bouteille ou litre de vrac acheté. En 2017, nous avons ainsi récolté **672.32 €**.



Club FFC de Rauzan

Le club FFC de Rauzan, présidé depuis 1989 par Robert LAULEY et affilié à la Fédération française de Cyclisme a, depuis sa création, comme objectif de former des jeunes au cyclisme de compétition.

Les coureurs de l'École de Vélo et les Minimes ont obtenu, en 2015, 2 titres de Vice Champion de Gironde. En constants progrès, le 13 mai 2017, Cheima CHERAIR, benjamine, a obtenu le titre de Championne de Gironde en École de Vélo.

L'effectif 2017 de l'École de Vélo est de 3 coureurs et les «grands» sont au nombre de 6 cadets. Le club est donc fort de 9 jeunes pousses, âgées de 7 à 16 ans, et coachées par notre entraîneur Thierry BERNAGAUD.

Le mécénat de la Cave Coopérative de Rauzan est pour nous très important, car petit club en milieu rural, nous n'avons pas les moyens des clubs de grandes villes. Ce soutien financier nous permet d'assurer l'entretien du matériel, les déplacements sur les courses et de participer à la confection des tenues cyclistes.

Nous sommes reconnaissants à nos partenaires de permettre aux jeunes de pratiquer à proximité de chez eux une saine activité sportive qui développe leurs qualités de rigueur, persévérance et dépassement de soi, qui leur serviront tout au long de leur vie d'adultes.



Jean TAUGERON - Médecins sans Frontières

Soutenant fidèlement l'action de Médecins sans Frontières depuis 5 ans à l'occasion de la Récréation Gourmande, les Caves de Rauzan démontrent une nouvelle fois que l'on peut conjuguer harmonieusement la promotion des produits du terroir, la mise en valeur du patrimoine local et la responsabilité sociétale de l'entreprise.

Ce partenariat nous aide chaque année à concrétiser nos programmes d'action, par exemple, en Lybie ou en Syrie auprès des populations dévastées par la guerre, en Soudan ou au Yémen pour enrayer les épidémies et la malnutrition, ou plus globalement et parfois plus près de nous, pour apporter un minimum d'humanité et d'organisation dans les camps de réfugiés. C'est toujours avec grand plaisir que je participe à cette manifestation, car je sais y retrouver toutes les valeurs que nous portons : professionnalisme, disponibilité et chaleur humaine ... Un grand merci renouvelé à toutes et à tous.



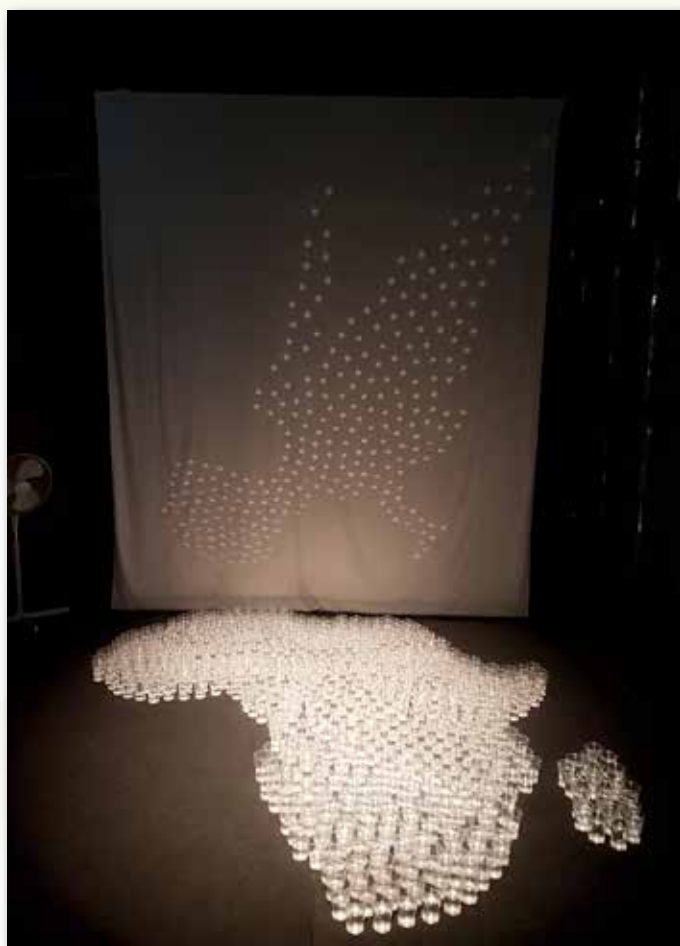


Le plus ?

Soutien d'artistes locaux, exposition sur le thème de l'eau

Du 20 au 25 juin 2017, des rencontres « Art, Territoire et Développement » ont été organisées par Nouaison résidence d'artistes, les chercheurs en sciences sociales de l'Université Bordeaux Montaigne et trois acteurs de la filière viticole du territoire Castillon/Pujols (la cave coopérative de Rauzan, les Pépinières Amblevvert à Saint-Florence, le château Bonhoste à Saint-Jean de Blaignac).

Il s'agissait de proposer, sur plusieurs sites, une rencontre du patrimoine viticole et de l'art contemporain, en associant les différents acteurs locaux.



Exposition artistique organisée au chai à barriques.





IV. Pilier production et produit fini



1. Commercialisation des produits et développement d'une stratégie orientée autour des profils aromatiques
2. Marketing et communication autour de nos produits
3. Relations avec le consommateur et le client

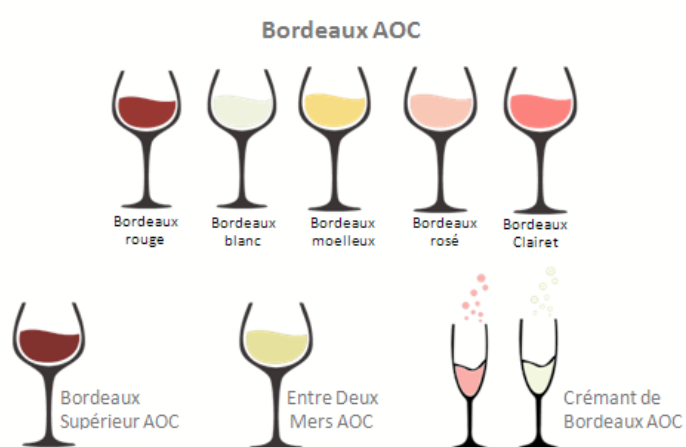


1. Commercialisation des produits et développement d'une stratégie orientée autour des profils aromatiques (102.2, 102-6)

Des gammes de produits variées

Les Caves de Rauzan offrent une large gamme de produits déclinée en 9 appellations :

**9 appellations • 40 marques
65 Châteaux**



Nous proposons une quarantaine de marques commerciales (assemblages de vins de la cave) ainsi qu'une soixantaine de châteaux, qui sont des vins issus d'une seule propriété.

Les principaux châteaux sont :

- Château Mayne-Cabanot
- Château Villotte
- Château Charron
- Château Haut-Mazières
- Château La Grangeotte
- Château Maurine
- Château Le Cluzet
- Château Latapie
- Château L'Heyrisson



Exemple de fiche de dégustation d'un de nos produits

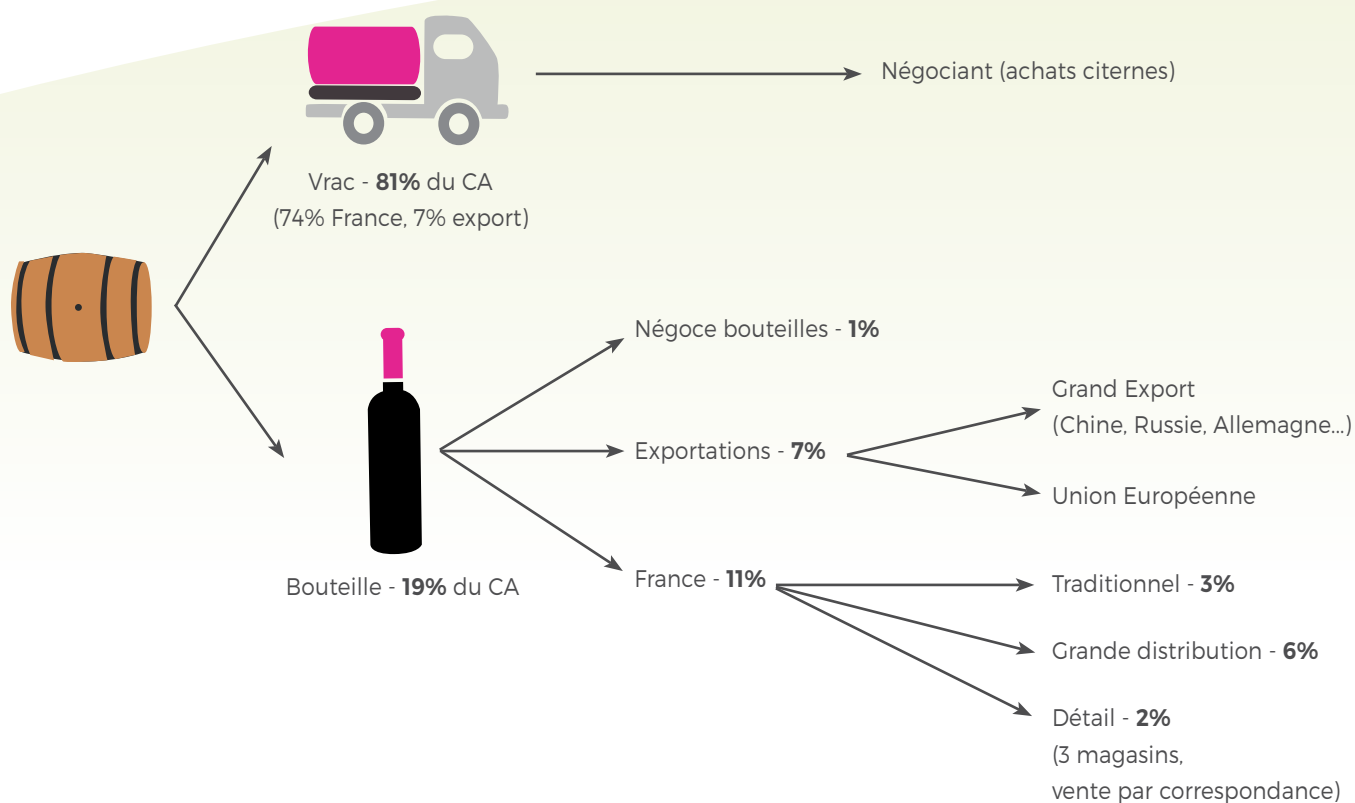
Un marché étendu

L'équipe commerciale travaille en France et à l'international et nos vins sont exportés dans une cinquantaine de pays différents à travers le monde pour des entreprises du milieu du vin de toute taille (cavistes, importateurs, distributeurs, grossistes...).

Les plus importants sont la Chine, la Russie, l'Amérique du Nord. L'export représente 14,3 % du chiffre d'affaires, correspondant à un montant de **4 475 578 €**.



Nous utilisons deux circuits de distribution, touchant plusieurs secteurs :



Une stratégie orientée vers les profils aromatiques

Nous réalisons une écoute client permanente qui nous permet d'orienter nos profils produits autour des « profils aromatiques ».

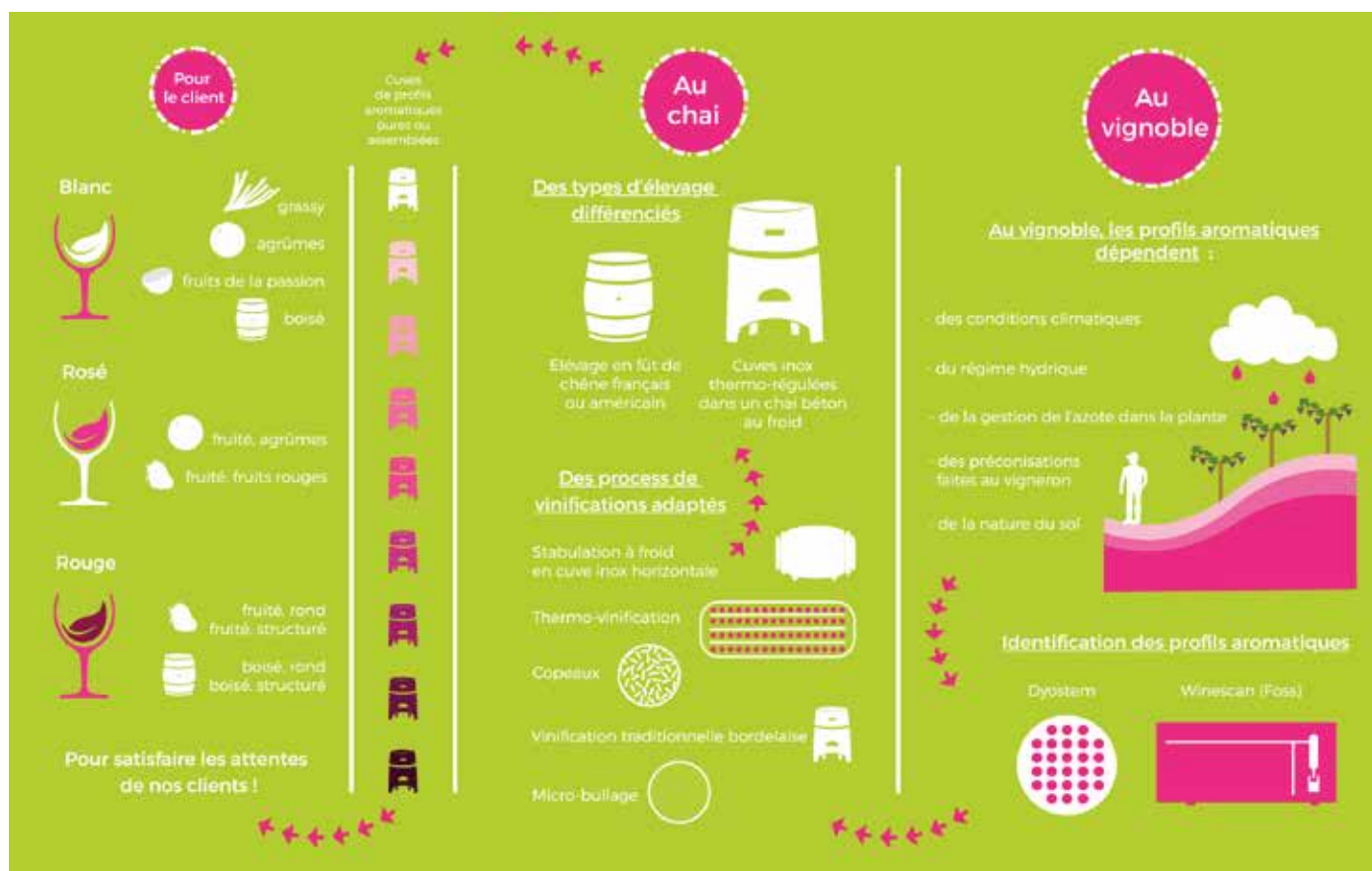
La qualité de la récolte est liée à des caractéristiques de sol (texture, richesse en matière organique,...), aux caractéristiques de la plantation (date de plantation, porte greffe, densité...) et au système cultural (hauteur foliaire, entretien, charge...).

La caractérisation des profils aromatiques consiste à « prédire » le comportement qualitatif et aromatique de chaque parcelle à partir de données de maturité. On retrouve deux notions dans un profil : le potentiel (faible, moyen ou élevé) et la composante fruit (qui est dit frais ou mûr).

Les données de maturité utilisées sont le degré probable, l'acide malique, la teinte et le volume des baies, le taux de chargement en sucres, l'indice de structure,... L'ensemble de ces paramètres analytiques sont obtenus par du matériel spécifique.



Analyse au Dyostem



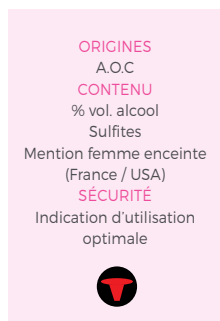
2. Marketing et communication autour de nos produits (417-1, 417-2)

Étiquetage de nos produits

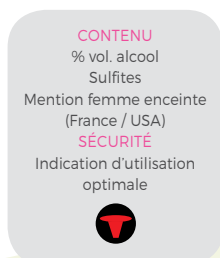
Les informations figurant sur les produits sont des données importantes et particulièrement réglementées. Les contrôles de première mise sur le marché réalisés par la DIRECCTE permettent de vérifier entre autres la conformité des étiquettes.



Bouteille



BIB



Cubitainer

Opération de communication : #VINEXPOBDX

Créé en 1981 et organisé les années impaires, Vinexpo Bordeaux s'est affirmé comme le salon incontournable pour les professionnels de l'industrie des vins et des spiritueux.

Avec comme objectif la promotion du secteur vinicole, Vinexpo Bordeaux est une vitrine pour les produits du monde entier et un accélérateur d'échanges entre exposants et acheteurs.

Au-delà du salon, Vinexpo Bordeaux est un lieu de débats, un partenaire de réflexion, d'anticipation et un rendez-vous pour l'innovation.

Durant ces 4 jours d'effervescence ce sont 2350 exposants professionnels de 40 pays producteurs et 45 000 acheteurs du monde entier qui sont présents et se rencontrent autour des vins et spiritueux du monde.



Gwennaïg CORRE - Chargée de clientèle export et marketing - Caves de Rauzan

Les Caves de Rauzan ont participé à la 19ème édition du salon Vinexpo se tenant à Bordeaux. Vinexpo, avec le salon ProWein de Düsseldorf, est le salon incontournable des vins et spiritueux, reconnu au niveau international. Cet événement est pour nous l'occasion de rencontrer une grande partie de nos clients français et étrangers et de leur présenter nos nouveaux produits. Ceci nous permet par exemple de compléter les gammes de vins chez nos clients existants, mais aussi de prospecter de nouveaux clients potentiels.

C'est également le moyen de voir sur un même lieu les clients du négoce de la place de Bordeaux, nos concurrents et de faire le point sur les tendances du marché. Pour la création du stand nous avons misé sur une présentation colorée ponctuée d'une touche décalée avec notre panneau photo #BDXoriginal afin d'attirer la curiosité des visiteurs.



Édition Vinexpo 2017.



Site internet et présence sur les réseaux sociaux

Notre structure communique sur ses produits grâce aux multiples outils internet disponibles. Venez nous rejoindre sur le site, le blog, le facebook et autres réseaux sociaux pour plus d'informations.



Trois de nos marques possèdent également leurs propres sites internet :

- www.augey.wine.fr
- www.grangeneuve.info.fr
- www.duprais.com.fr

Récompenses pour la qualité de nos produits

Nos produits sont régulièrement primés dans des concours reconnus tant au niveau français qu'international. Notre cave participe entre autres au concours Général de PARIS, Challenge international du vin, Berliner wein trophy, International wine & Spirit Competition de Londres, Los Angeles wine competition,... En outre, les produits de la cave figurent dans certains guides d'influence : Decanter, Wine Enthusiast, Guide Hachette.

En 2016, les Caves de Rauzan ont été récompensées par **30 Médailles**.

3. Relations avec le consommateur et le client (416-1, 416-2)

Santé et sécurité des consommateurs

Les exigences des pouvoirs publics et des consommateurs sont fortes en ce qui concerne la sécurité et la qualité des aliments. La transparence et la traçabilité sont essentielles dans ce secteur d'activité qu'est l'agroalimentaire.

Pleinement conscient de ces attentes en constante augmentation, nous maîtrisons chaque aspect de notre chaîne de production et sommes transparents quant aux actions mises en place afin d'assurer la qualité et la sécurité de nos produits.





Divers outils de qualité sont mis en place dans nos locaux : étude HACCP, suivi analytique des vins, analyse des résidus de produits phytosanitaires, procédure traçabilité, analyse de vendange, certifications...

Différentes analyses sont ainsi faites sur l'ensemble de nos produits telles que :

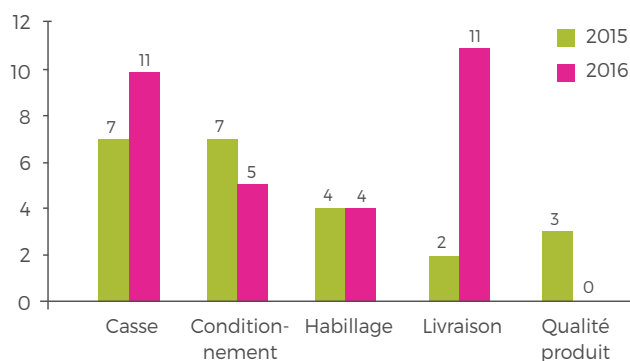
Analyse de résidus de pesticides, d'ochratoxine A et de plomb

Tous nos vins biologiques sont analysés par un laboratoire accrédité COFRAC. Par ailleurs, ces analyses sont également réalisées sur trois lots d'assemblage de vins prélevés aléatoirement (blanc, rouge et rosé). Il est à noter que l'analyse des résidus de pesticides que nous effectuons n'est pas obligatoire. Les dernières analyses de 2016, comme celles des années précédentes, se sont avérées conformes aux normes (LMR Raisins).

Analyse TCA (2,4,6-Trichloroanisole)

Depuis 2013, nous effectuons un contrôle d'aérocontamination par piégeage d'ambiance. Nous vérifions la présence, au chai à barrique, des molécules Halo-anisoles et Halo-phénols pouvant contaminer les vins et donner un goût de bouchons. Les dernières analyses, réalisées en 2016, n'ont montré aucune présence significative de ces molécules.

Dans une optique de réactivité et de transparence, le service qualité assure un suivi permanent des réclamations clients sur tous les aspects produits (habillage, conditionnement, casse...). Ces réclamations sont analysées afin d'appréhender les causes du problème et d'y apporter une réponse adaptée et durable. En 2016, le coût des réclamations pour l'entreprise s'élève à **4943 €**.



Nombre de réclamations clients sur les années 2015 et 2016.

Enquête de satisfaction des consommateurs et clients

Nous réalisons chaque année des enquêtes de satisfaction auprès de nos consommateurs et clients. Cette méthode est le meilleur moyen pour connaître leurs opinions sur la qualité de nos biens et services.

Nous interrogeons chaque année un circuit de distribution différent (vrac, trad, export, GD, magasin...) par le biais d'une enquête de satisfaction client. Le retour nous permet de mettre en place des actions ciblées toujours avec pour objectif une amélioration continue de nos produits et services.

En 2016, ce sont les clients des 3 magasins qui ont eu l'occasion de s'exprimer afin de nous exposer leurs points de vue sur un bon nombre de point : Qualité des produits, satisfaction générale, fréquence de consommation, rôle de la cave sur le territoire, habitudes de fréquentation...



Natan DELBREL, Coordinateur Responsabilité Sociétale groupe GCF - Grands Chais de France

Le Groupe Grands Chais de France s'est lancé dans une démarche R.S.E avec, pour premiers objectifs, de valoriser les différentes initiatives sociétales de ses propres sites et domaines mais aussi de s'inspirer de ses parties prenantes déjà engagées. Nous avons souhaité nous nourrir de l'expérience de structures possédant un engagement et une implication avérée dans la R.S.E. Les Caves de Rauzan, avec qui nous entretenons un partenariat depuis plusieurs années, répondaient à ces critères. Nous avons pris contact avec eux afin de comparer nos démarches et s'inspirer des bonnes pratiques de la filière que les Caves de Rauzan ont pu mettre en place.

Dans nos échanges avec les Caves de Rauzan nous avons pu ressentir une forte implication de la gouvernance. En effet, ils mènent leur stratégie en positionnant systématiquement la R.S.E au premier plan. Ils sont moteurs dans la filière et essayent



d'accompagner les autres entreprises dans ces démarches en diffusant cette « fibre R.S.E » autour d'eux, notamment dans les ateliers 3D où ils sont écoutés attentivement lorsqu'ils partagent leurs bonnes pratiques. Ils sont également moteurs des démarches dans la filière, par exemple, en intégrant la commission de normalisation pour la déclinaison au niveau de l'ISO de l'ACX30-030 (Agro-alimentaire). Les Caves de Rauzan se donnent les moyens de développer encore plus leurs démarches en mettant des moyens humains et organisationnels bien supérieur à ce que l'on peut voir dans la plupart des entreprises.

Nos relations, qui étaient jusqu'alors principalement commerciales, se renforcent désormais avec ce nouvel aspect R.S.E (ce qui s'inscrit parfaitement dans la démarche R.S.E). Chacune de nos deux entreprises a su ouvrir ses portes afin d'échanger lors de journées de partage, dans le but de fidéliser nos relations et d'avancer sur les sujets de la R.S.E.



Témoignage de Didier THIBAUD - Maison Johanès Boubée

Maison Johanès Boubée (MJB) est un acheteur et embouteilleur de vin pour le compte de Carrefour. L'entreprise « Les Caves de Rauzan » représente un fournisseur avec lequel nous travaillons depuis de nombreuses années dans une relation privilégiée de partenariat. Nous avons un réel travail de collaboration sur l'élaboration de gammes de vins et notamment une gamme de vins bio, afin de répondre aux attentes et aux demandes des clients. Au sein de notre entreprise, depuis un an, nous avons formalisé un véritable plan R.S.E qui s'appuie sur 3 axes. Le premier est la réduction de notre impact environnemental avec la diminution de la consommation et des rejets. Le second concerne la mise en place d'actions internes liées à l'aspect social, avec l'accompagnement de nos collaborateurs notamment sur la qualité de vie au travail et l'égalité professionnelle. Enfin, le troisième axe, qui entre totalement dans le cadre de nos relations avec les Caves de Rauzan, concerne l'amélioration de nos relations avec nos partenaires. Entre autres, cela passe par le soutien à la filière, l'encouragement d'acteurs comme Rauzan qui pratiquent une agriculture respectueuse de l'environnement et l'incitation à innover en termes de produits pour se différencier.

La démarche initiée par la cave est bien avancée et permet de mettre en avant le côté positif de la viticulture. Son implication en R.S.E est très bien perçue par la filière. Nos structures ayant toutes deux une vision commune et des liens étroits, nous avons pu échanger sur les différentes orientations de nos entreprises à de nombreuses reprises.

- Lors de notre convention MJB, en 2017, sur le thème « R.S.E », Monsieur Hébrard est intervenu pour présenter, à tous les cadres de l'entreprise présents, la démarche des Caves de Rauzan.
- MJB et les Caves de Rauzan ont intégré un groupe d'expérimentation sur l'égalité professionnelle, mené par la DIRECCTE.
- Les Caves de Rauzan ont fait partie des finalistes pour la catégorie liquide du grand défi des fournisseurs pour le climat organisé par Carrefour en 2015.
- L'auto-diagnostic Développement Durable permet à nos fournisseurs de s'auto-évaluer et de faire part de leurs évolutions au fil des années. Les Caves de Rauzan font parties des entreprises qui se situent, depuis le départ, parmi les mieux classées.

Tout le challenge que l'on aura demain est de faire percevoir toutes ces démarches aux clients. Nous souhaitons que les produits de nos marques puissent avoir des éléments de différenciation et que l'on puisse parler aux consommateurs en transformant la R.S.E en avantages perçus. Le but est que la R.S.E devienne un avantage comparatif et une plus-value reconnue.



Pour aller plus loin....

Comme explicité par le référentiel de la GRI, la notion de développement durable prend appui sur les trois piliers fondamentaux que sont le social, l'économie et l'environnement.

Il a été remarqué que dans les documents relatifs au développement durable, il n'est pratiquement jamais question de culture au sens du déploiement de langages articulés, de savoir-faire, de rites, de coutumes, de représentations du monde, d'inventions...

Une réflexion a été initiée dès les années 1990 sur ce thème de la culture, menée notamment par l'UNESCO, conduisant à la rédaction et à la diffusion de la « Déclaration universelle de l'UNESCO sur la diversité culturelle » en 2001.

Au fil des années et des recherches sur le sujet, la protection de la diversité culturelle est devenue une condition indispensable à la durabilité du développement car décrétée par l'UNESCO comme le **patrimoine commun de l'humanité**.

Lors du Sommet mondial sur le développement durable de Johannesburg en 2002, la **culture** est devenue le **quatrième pilier** du développement durable.

Notre structure fait déjà, de par son implication territoriale, son antériorité, son empreinte sociétale, son importance économique, beaucoup sur ces thématiques sans l'avoir, pour autant, structuré à part.

Pour nous, ces aspects sont déjà intégrés dans d'autres chapitres de notre rapport R.S.E au travers de nos multiples actions en lien avec les aspects culturels : ronde des caves (Diversité des régions de France et ses aspects culturels), préservation du patrimoine local (parcours biodiversité, récréation gourmande), mise en avant de la création artistique locale (ateliers floraux, expositions aux magasins, carnet de vendanges...).

Préservation des paysages et pérennisation des territoires

Par leur singularité, les **paysages viticoles** ont un rôle manifeste dans le développement du tourisme et des activités économiques de la région. Ils contribuent activement à l'animation et au dynamisme des territoires ruraux. Notre cave participe au maintien des paysages traditionnels giron- dins qui font la spécificité et la renommée de la zone. Elle contribue par ses choix stratégiques, au renforcement

du dynamisme œno-touristique, en mettant en avant l'exemplarité du territoire (pratiques respectueuses) et en soutenant le réseau des acteurs viti-vinicoles.

En ce qui concerne le foncier et la notion de **transmission des terres**, le service vignoble assure en plus de son implication dans le syndicat des JA, un appui financier pour favoriser l'acquisition. Ces actions permettent, toujours dans cet objectif de pérennisation des territoires, de faire perdurer l'activité par l'installation des jeunes.

Transmissions des traditions et des savoirs

• Une dynamique de développement durable ne peut s'envisager sans protection des identités culturelles et culturelles locales. Dans un objectif de pérennisation, notre cave participe au respect et à la protection des traditions, valeurs, pratiques et savoirs de nos viticulteurs.

• La **tradition** de l'esprit coopérateur est entretenue par le maintien d'un esprit mutualiste au travers de regroupements : le repas d'Assemblée Générale ou encore le repas de la gerbaude sont autant d'occasions de renforcer ces liens et de rappeler les valeurs traditionnelles rattachées aux caves coopératives.

• La diversité des cultures doit être sauvegardée, tout comme le patrimoine naturel, afin d'être transmise aux générations futures. Il est essentiel pour l'avenir de conserver et développer des pratiques et traditions culturelles variées, libres et accessibles à tous.

• C'est ce que notre cave s'attache à faire auprès des viticulteurs :

• En maintenant un encépagement diversifié. Nous favorisons l'adéquation des différents cépages et porte-greffes en fonction des terroirs viticoles et soutenons nos viticulteurs qui luttent contre la tentation de ne cultiver que les cépages les plus productifs et les plus faciles à travailler.

• En luttant contre l'élitisme et la systématisation des techniques mises en œuvre par les vignerons adhérents – qui amèneraient à une standardisation des vins produits.

L'objectif est de favoriser des synergies entre science moderne et savoirs locaux plus traditionnels.



Développement de la créativité

« La créativité est contagieuse. Faites la tourner. »

Albert Einstein

Conscients de l'importance que revêtent l'innovation et la libre expression, nous exposons régulièrement dans nos magasins des toiles d'artistes locaux ou de nos propres collaborateurs à la fibre artistique.

Petite nouveauté, cette année, nous avons choisi de faire vivre les vendanges par le biais d'illustrations sur nos réseaux sociaux dans nos « carnets de vendanges ».



La gastronomie : un art à la française

Sur notre nouveau site internet vous pourrez découvrir des idées de recettes, chacune associée aux vins de notre cave. Cette section permet de partager la **tradition culinaire française**.

Afin d'allier créativité et gastronomie, chaque salarié peut présenter une recette sur le blog de la cave, cela fait donc une recette par semaine !



La créativité, l'innovation, la connaissance, la diversité des savoirs et traditions sont autant de bases nécessaires au dialogue en faveur de la paix et du progrès prôné par le développement durable...

Nos engagements responsables @Caves_de_Rauzan

Prendre soin de
notre territoire
pour
les générations
futures

100%
du vignoble en
Agriconfiance,
200 ha BIO,
10 domaines
HVE 3

Au niveau LOCAL

Soutien des associations locales et de MSF.
Maintien de la biodiversité dans la vallée de l'Engranne.
Mise en place d'événements touristiques.
Plus de 500 familles vivant grâce à notre activité.
Partenariat avec les organismes publics locaux.



Au CHAI

Utilisation de produits œnologiques garantis sains
et conformes à la réglementation.
Actions et investissements favorisant la maîtrise
des consommations d'énergie et d'eau
(lavage à la vapeur des barriques,
isolation des bâtiments).
Traitement de l'intégralité des effluents viti-
vins dans nos stations d'épuration.

99% de
nos déchets
valorisés

Avec notre EQUIPE

Charte éthique et sociale.
Mise en place d'enquêtes de satisfaction.
Mise en œuvre des signes de reconnaissance.

Taux de
satisfaction
des salariés :
82%



Plus de 84%
des achats
effectués
localement
(33)

Vis à vis

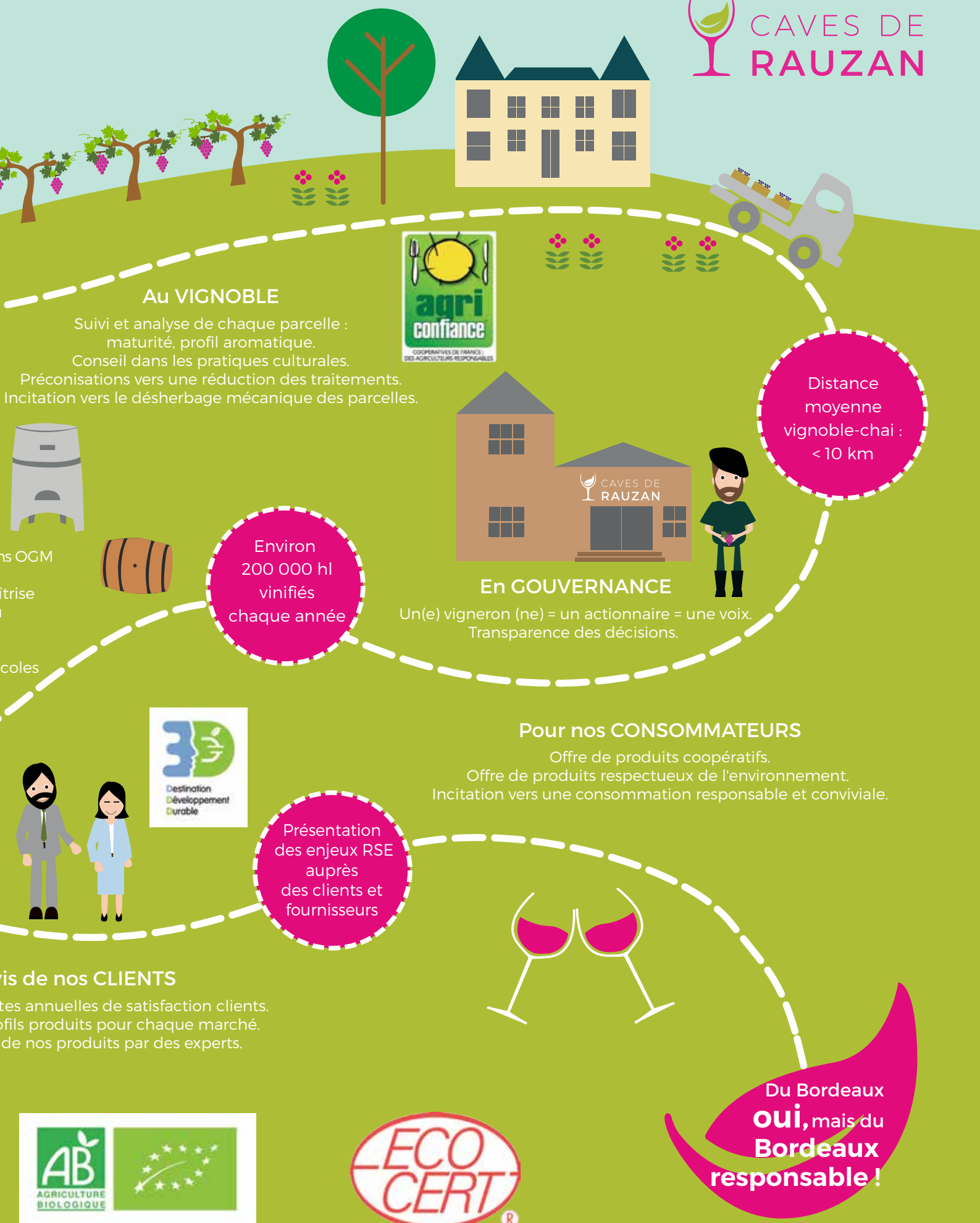
Réalisation d'enquêtes
Adaptation des pratiques
Reconnaissance

En gestion des ACHATS

80% de nos emballages sont issus de matières recyclées.
Allègement du poids de la bouteille.
Relation de confiance et de partenariat
avec nos fournisseurs et prestataires.

ISO 9001
ISO 14001
NF V 01-007
BUREAU VERITAS
Certification







Index de contenu GRI, année 2016 (102.55, 102.56)

ÉLÉMENTS GÉNÉRAUX D'INFORMATION RÉFÉRENCE «GRI STANDARDS» : GRI 102 GENERAL DISCLOSURES 2016			
	Indicateurs	Pages	Vérification externe
Profil de l'organisation	102-1 : Nom de l'organisation	Trois sites au sein de l'Entre-Deux-Mers, p 06	Non
	102-2 : Activités, marques, produits et services	Trois sites au sein de l'Entre-Deux-Mers, p 06 La coopérative en quelques chiffres clés, p 19	Non
	102-3 : Location du siège	Trois sites au sein de l'Entre-Deux-Mers, p 06	Non
	102-4 : Location des opérations	Trois sites au sein de l'Entre-Deux-Mers, p 06	Non
	102-5 : Statut juridique et mode de propriété	Trois sites au sein de l'Entre-Deux-Mers, p 06 Gouvernance et type de société, p 06	Non
	102-6 : Marchés desservis	Commercialisation des produits et développement d'une stratégie orientée autour des profils aromatiques, p 58	Non
	102-7 : Taille de l'organisation	Trois sites au sein de l'Entre-Deux-Mers, p 07 La coopérative en quelques chiffres clés, p 19 Composition des équipes, p 41	Non
	102-8 : Informations sur les employées	Composition des équipes, p 41	Non
	102-9 : Chaîne d'approvisionnement	Des pratiques d'achats responsables, p 20	Non
	102-10 : Changements significatifs survenus dans l'organisation	Trois sites au sein de l'Entre-Deux-Mers, p 06 Des pratiques d'achats responsables, p 20	Non
	102-11 : Principe de précaution	Un rapport R.S.E en accord avec la GRI, p 14	Non
	102-12 : Initiatives externes	Participations et engagements dans la R.S.E et dans la filière, p 08	Non
	102-13 : Affiliations à des associations	Participations et engagements dans la R.S.E et dans la filière, p 08	Non
Stratégie	102-14 : Statement from senior decision-maker	Edito de la gouvernance, les engagements stratégiques de l'entreprise, p 05	Non
Éthique et intégrité	102-16 : Valeurs, principes et normes de l'organisation en matière de comportements	Nos valeurs, p 07	Non
Gouvernance	102-18 : Structure de la gouvernance	Gouvernance et type de société, p 06	Non
Implication des parties prenantes	102-40 : Liste des parties prenantes	Parties prenantes et aspects pertinents identifiés : exercice de matérialité, p 14	Non
	102-41 : Convention collective	Avantages sociaux, p 42	Non
	102-42 : Identification et sélection des parties prenantes	Parties prenantes et aspects pertinents identifiés : exercice de matérialité, p 14	Non
	102-43 : Dialogue avec les parties prenantes	Parties prenantes et aspects pertinents identifiés : exercice de matérialité, p 14	Non
	102-44 : Thèmes clés soulevés	Parties prenantes et aspects pertinents identifiés : exercice de matérialité, p 14	Non
Reporting practice	102-45 : Entités incluses dans les états financiers consolidés	Parties prenantes et aspects pertinents identifiés : exercice de matérialité, p 14	Non
	102-46 : Contenu du rapport et périmètre	Parties prenantes et aspects pertinents identifiés : exercice de matérialité, p 14	Non
	102-47 : Liste des aspects principaux du rapport	Parties prenantes et aspects pertinents identifiés : exercice de matérialité, p 14	Non
	102-48 : Reformulation d'informations	Parties prenantes et aspects pertinents identifiés : exercice de matérialité, p 14	Non
	102-49 : Changement dans le reporting	Parties prenantes et aspects pertinents identifiés : exercice de matérialité, p 14	Non
	102-50 : Période de reporting	Un rapport R.S.E en accord avec la GRI, p 14	Non
	102-51 : Date du dernier rapport	Un rapport R.S.E en accord avec la GRI, p 14	Non
	102-52 : Cycle de reporting	Un rapport R.S.E en accord avec la GRI, p 14	Non
	102-53 : Contacts	Un rapport R.S.E en accord avec la GRI, p 14	Non
	102-54 : Déclaration sur l'option de conformité choisie	Page de garde	Non
	102-55 : GRI content index	Index de contenu GRI, p 14 et 70	Non
	102-56 : Vérification externe	Index de contenu GRI, p 14 et 70	Non

ELEMENTS SPÉCIFIQUES D'INFORMATION
RÉFÉRENCES «GRI STANDARDS» : GRI 103 MANAGEMENT APPROACH 2016, GRI 200 ECONOMIC STANDARDS 2016,
GRI 300 ENVIRONMENTAL STANDARDS 2016, 400 SOCIAL STANDARDS 2016

Aspects pertinents	DMA et indicateurs	Pages	Non-publication d'informations	Vérification externe
Performances économiques	103-1, 103-2, 103-3	Performances économiques de la structure, p 19	-	Non
	201-1	Performances économiques de la structure, p 19	-	Non
	201-4	Performances économiques de la structure, p 19	-	Non
Pratiques d'achat	103-1, 103-2, 103-3	Des pratiques d'achats responsables, p 20	-	Non
	204-1	Structure de la chaine d'approvisionnement, p 20	-	Non
Matières	103-1, 103-2, 103-3	Gestion des matières, p 24	-	Non
	301-1	Matières utilisées pour le process, p 24	-	Non
	301-2		-	Non
Eau	103-1, 103-2, 103-3	Gestion des matières, p 24	-	Non
	303-1	Consommation de la cave en eau, p 25	-	Non
Biodiversité	103-1, 103-2, 103-3	Gestion de la biodiversité aux Caves de Rauzan, p 31	-	Non
	304-3	Gestion de la biodiversité aux Caves de Rauzan, p 31	-	Non
	304-4	Gestion de la biodiversité aux Caves de Rauzan, p 31	-	Non
Effluents et déchets	103-1, 103-2, 103-3	Effluents et Déchets, p 26	-	Non
	306-1	Traitements de nos effluents grâce à nos stations, p 26	-	Non
	306-2	Traitements de nos déchets, p 29	-	Non
Conformité	103-1, 103-2, 103-3	Certifications de la cave et conformité réglementaire, p 13	-	Non
	307-1	Certifications de la cave et conformité réglementaire, p 13	-	Non
Evaluation environnementale des fournisseurs	103-1, 103-2, 103-3	Des pratiques d'achats responsables, p 20	-	Non
	308-1	Evaluation des fournisseurs, p 22	-	Non
Emploi	103-1, 103-2, 103-3	Composition des équipes, p 41	-	Non
	401-1	Composition des équipes, p 41	-	Non
	401-2	Avantages sociaux, p 42	-	Non
Santé et sécurité au travail	103-1, 103-2, 103-3	Qualité de vie au travail, p 42	-	Non
	403-1	Sécurité, p 42	-	Non
	403-2	Sécurité, p 42	-	Non
	403-4	Sécurité, p 42	-	Non
Formation et éducation	103-1, 103-2, 103-3	Formations, p 45	-	Non
	404-1	Formations, p 45	-	Non
	404-3	Formations, p 45	-	Non
Communautés locales	103-1, 103-2, 103-3	Communautés locales, p 51	-	Non
	413-1	Certifications de la cave et conformité réglementaire, p 13 Qualité de vie au travail Sécurité, p 42	-	Non
	413-2	Communautés locales, p 51	-	Non
Santé et sécurité des consommateurs	103-1, 103-2, 103-3	Relations avec le consommateurs et le client, p 63	-	Non
	416-1	Relations avec le consommateurs et le client, p 63	-	Non
	416-2	Relations avec le consommateurs et le client, p 63	-	Non
communication marketing et étiquetage des produits et services	103-1, 103-2, 103-3	Marketing et communications autour de nos produits, p 61	-	Non
	417-1	Étiquetage de nos produits, p 61	-	Non
	417-2	Étiquetage de nos produits, p 61	-	Non
Conformité produit	103-1, 103-2, 103-3	Certifications de la cave et conformité réglementaire, p13	-	Non
	419-1	Certifications de la cave et conformité réglementaire, p 13	-	Non



www.cavederauzan.com

