



CAVE DE
BEBLLENHEIM

2023
2024

RAPPORT

RESPONSABILITÉ
SOCIÉTALE DES
ENTREPRISES

4 QUELQUES MOTS

5 ESPRIT COOPÉRATIF

5 GOUVERNANCE

6 LA CAVE EN CHIFFRES

8 UNE IDENTITÉ AFFIRMÉE

NOTRE RAISON D'ÊTRE	8
NOS VALEURS	8

9 NOTRE SPHÈRE D'INFLUENCE

10 NOTRE ENGAGEMENT

NOTRE DÉMARCHE RSE	10
GOUVERNANCE DE LA RSE	12
MATRICE DE MATÉRIALITÉ	13
DES VIGNERONS ENGAGÉS	14

16 PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT DE LA VIGNE AU VERRE

NOS CERTIFICATIONS ENVIRONNEMENTALES	17
MAÎTRISER ET RÉDUIRE NOS IMPACTS	18
OEUVRER EN FAVEUR D'UNE VITICULTURE ET D'UNE PRODUCTION DURABLE	20
MAÎTRISER LES RESSOURCES CONSOMMÉES	22

24 ASSURER LE BIEN-ÊTRE ET AFFIRMER NOTRE ENGAGEMENT SOCIÉTAL

ASSURER LA SÉCURITÉ, L'ÉCOUTE ET L'ÉPANOUISSEMENT DE NOS COLLABORATEURS ET ADHÉRENTS	26
GUIDER LES COLLABORATEURS À PARTIR DE PRINCIPES D'ÉQUITÉ, DE DIVERSITÉ ET D'ÉGALITÉ	28
RENFORCER NOTRE IMPLICATION SOCIÉTALE FACE AUX PROBLÈMES DE SOCIÉTÉ	29
AVOIR UNE CONTRIBUTION POSITIVE SUR NOTRE ÉCOSYSTÈME	30

32 GARANTIR NOTRE PÉRENNITÉ À TRAVERS UNE GOUVERNANCE IMPLIQUÉE ET RESPONSABLE

GARANTIR LA DURABILITÉ DE LA CAVE ET DE NOS EXPLOITANTS	34
ASSURER LA QUALITÉ DE NOS PRODUITS	35
COMMUNIQUER ET ÊTRE À L'ÉCOUTE DE NOS PARTIES PRENANTES	36
GARANTIR NOTRE RESPONSABILITÉ ÉTHIQUE	37

38 LES OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

39 LES INDICATEURS : RÉCAPITULATIF

QUELQUES MOTS ...

“ Depuis le premier jour où on m'a confié la direction de la Cave, je suis animé par la volonté de transformer notre passion pour la viticulture en une force motrice pour un changement durable et positif.

En tant que Directeur, je suis fier de voir que cette conviction est aujourd'hui partagée par l'ensemble de notre équipe et de nos adhérents.

Notre engagement envers le développement durable n'est pas seulement une réponse aux défis environnementaux, sociaux et sociétaux actuels ; c'est une vision audacieuse pour l'avenir de notre Cave coopérative vinicole, en préparant la voie pour les générations futures.

Nous avons entrepris des actions concrètes et innovantes pour réduire notre empreinte carbone, préserver la biodiversité et promouvoir des pratiques viticoles responsables. Nos initiatives ne se limitent pas à la protection de notre environnement, mais visent également à renforcer notre lien avec la communauté locale et à promouvoir une économie circulaire.

Chaque page de ce rapport reflète nos efforts collectifs, notre engagement inébranlable et notre détermination à construire un avenir meilleur. ”



Mathias SCHNEIDER
Président de la Cave de Beblenheim
depuis 2016



Philippe WIEDERHIRN
Directeur de la Cave de Beblenheim
depuis 2020

“ En tant que Président de notre Cave coopérative, je suis fier de notre engagement en faveur du développement durable. Cette démarche est avant tout le symbole de l'amour que nous portons à notre terre et du respect que nous avons pour notre héritage.

Nos efforts collectifs ont porté leurs fruits et ce rapport en est la preuve. Il témoigne de notre détermination à intégrer les principes du développement durable dans chaque aspect de notre production, depuis la vigne jusqu'au verre. Je suis particulièrement sensible à la nécessité de conjuguer tradition et innovation pour pérenniser notre activité.

Ce rapport de développement durable illustre nos efforts et nos réussites dans ce domaine. Il est le reflet de notre engagement collectif à protéger notre terroir, à valoriser notre territoire et à offrir des vins de qualité en harmonie avec la nature.

Ensemble, nous continuons à écrire une belle page de l'histoire viticole alsacienne ! ”

ESPRIT COOPÉRATIF

Une cave coopérative est un regroupement de vigneronnes et de domaines viticoles qui mettent en commun leurs récoltes ainsi que toutes les étapes de production et de commercialisation de leurs vins.



GOUVERNANCE

14

administrateurs

La Cave de Beblenheim est pilotée par un Conseil d'Administration de 14 membres ainsi que par le Directeur Général. Les membres du Conseil d'Administration sont élus par l'Assemblée Générale pour un mandat de 3 ans. Le Conseil d'Administration élit chaque année un secrétaire et un trésorier. Depuis 2016, le Conseil d'Administration est présidé par Mathias SCHNEIDER.

Le Conseil et le Directeur se réunissent chaque mois et aussi souvent que l'actualité l'exige. L'entrée de nouveaux administrateurs est en général préparée par une période d'observation et de formation. Un administrateur représente le groupe des jeunes coopérateurs de la Cave de Beblenheim.

“

J'ai dû réaliser mes premières vendanges à l'âge de 8 ans. Cela fait donc bientôt 50 ans que je travaille pour la Cave.

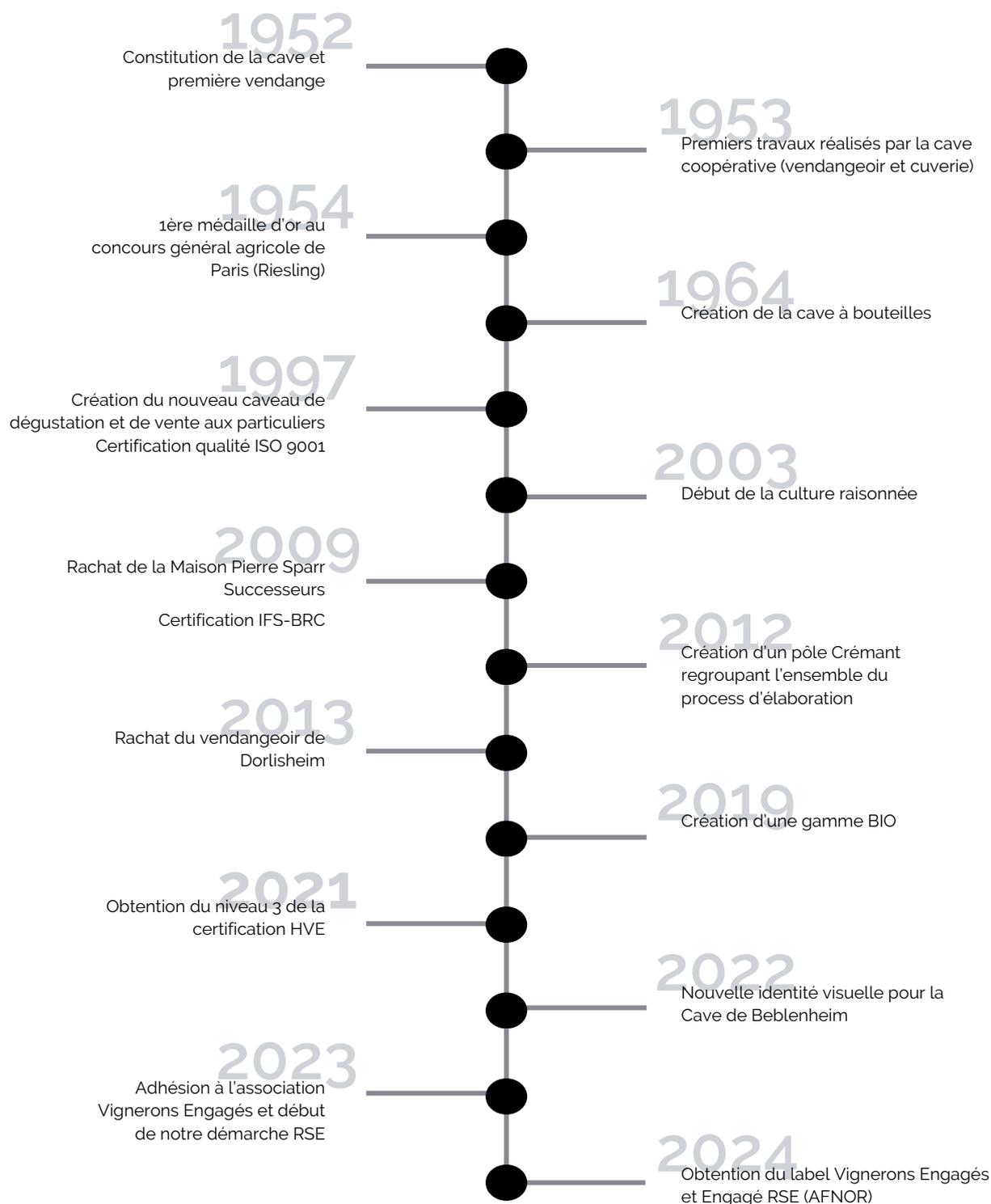
Mon grand-père faisait partie des premières familles qui ont racheté la maison de négoce en faillite en 1952. Il est entré au conseil d'administration en 1976.

Puis, c'est mon père qui est entré au conseil d'administration jusqu'en 1998. Une véritable histoire de famille.

À cette époque, j'étais déjà présent à la Cave en tant que viticulteur coopérateur depuis une dizaine d'années. En 1998 je suis devenu vice-président et en 2016, j'ai été élu président de la Cave.

Mathias SCHNEIDER,
son parcours de
viticulteur et de
président

LA CAVE EN CHIFFRES



7^e

producteur de vins
d'Alsace en bouteilles
vendues

72

ans d'expérience

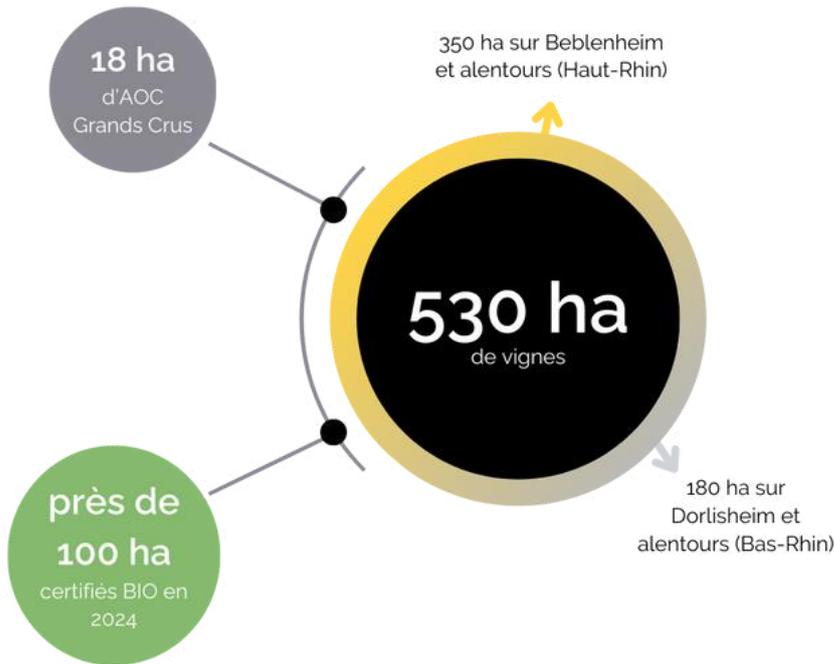
170

coopérateurs

5

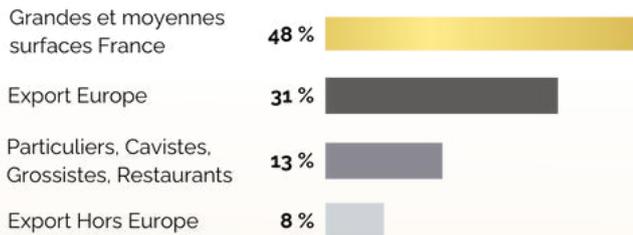
Grands Crus

Répartition géographique



Réseaux de distribution

En volume



Côté chiffres



- 46 salariés au sein de la coopérative
- Près de 6 M de bouteilles vendues en 2023
- 21 M€ de chiffre d'affaires en 2023
- 64% du CA au niveau national
- 36% du CA à l'export



- 35% du CA généré par les crémants en 2023
- + 50% de croissance en BIO en 2023 vs 2022

**La cave est le 1er exportateur de vins d'Alsace dans ces pays.*



UNE IDENTITÉ AFFIRMÉE

NOTRE RAISON D'ÊTRE

Depuis 1952, date de création de notre Cave coopérative, nos coopérateurs et collaborateurs sont guidés par l'idée de :



Transformer des raisins de qualité en de grands vins représentatifs de leurs terroirs et de leurs millésimes, respectueux de l'environnement et correspondant aux attentes des consommateurs tout en valorisant le travail de nos coopérateurs et de nos collaborateurs pour que les générations futures puissent poursuivre l'œuvre de leurs aînés durant encore de nombreuses années.

NOS VALEURS

Chaque jour, nos coopérateurs et collaborateurs travaillent dans le respect de nos valeurs communes. Elles nous guident et nous inspirent. Nous nous efforçons de les partager autour de nous.

L'attachement

à notre cave, à nos terres, nos terroirs, notre région et notre culture

La responsabilité

envers nos pairs, nos collaborateurs, nos partenaires, nos clients et les générations futures

La passion du vin,

le cœur de notre métier

L'entraide

entre coopérateurs et entre collaborateurs

NOTRE SPHÈRE D'INFLUENCE

Nous collaborons avec des parties prenantes internes et externes. Le dialogue avec elles est pour nous une dimension essentielle de la conduite responsable de nos activités.



NOTRE ENGAGEMENT

NOTRE DÉMARCHE RSE

Notre démarche RSE repose sur 3 piliers fondamentaux, correspondant aux 3 piliers du développement durable.

Chacun de ces piliers a été construit à partir d'un travail sur nos enjeux, en collaboration avec le Conseil d'Administration, la Direction, les salariés, les coopérateurs et nos parties prenantes externes.

Préserver l'environnement de la vigne au verre



- ➔ MAÎTRISER ET RÉDUIRE NOS IMPACTS
- ➔ ŒUVRER EN FAVEUR D'UNE VITICULTURE ET D'UNE PRODUCTION DURABLE
- ➔ MAÎTRISER LES RESSOURCES CONSOMMÉES

Cette démarche, définie pour la période 2024 à 2029, contribue aux **Objectifs de Développement Durable** (ODD) de l'Organisation des Nations Unies. Plus de détails à la page 38.





Assurer le bien-être et affirmer notre engagement sociétal

- ➔ ASSURER LA SÉCURITÉ, L'ÉCOUTE ET L'ÉPANOUISSEMENT DE NOS COLLABORATEURS ET ADHÉRENTS
- ➔ GUIDER LES COLLABORATEURS À PARTIR DE PRINCIPES D'ÉQUITÉ, DE DIVERSITÉ ET D'ÉGALITÉ
- ➔ RENFORCER NOTRE IMPLICATION SOCIÉTALE
- ➔ AVOIR UNE CONTRIBUTION POSITIVE SUR NOTRE ÉCOSYSTÈME (TERRITOIRE, FILIÈRE, ...)

“ Notre performance collective est le fruit de l'engagement responsable de chacun et chacune d'entre nous, collaborateurs et adhérents. ”

Mathias SCHNEIDER
Président

“ Pour réaliser nos ambitions, nous nous engageons à fournir des **moyens humains, financiers et matériels suffisants**. Nous sommes guidés par les principes et les questions centrales définies dans la norme ISO 26000 “Responsabilité Sociétale des Organisations” et apportons notre contribution aux 17 Objectifs de Développement Durable de l'ONU. ”

Philippe WIEDERHIRN
Directeur

Garantir notre pérennité à travers une gouvernance impliquée et responsable

- ➔ GARANTIR LA DURABILITÉ DE LA CAVE ET DE NOS EXPLOITANTS
- ➔ ASSURER LA QUALITÉ DE NOS PRODUITS
- ➔ COMMUNIQUER ET ÊTRE À L'ÉCOUTE DE NOS PARTIES PRENANTES
- ➔ GARANTIR NOTRE RESPONSABILITÉ ÉTHIQUE



GOVERNANCE DE LA RSE

Notre démarche RSE est **portée par tout un ensemble d'acteurs** qui ont permis sa concrétisation, qui la soutiennent et l'alimentent au quotidien :

Le Conseil d'Administration

- ↳ Travail collaboratif pour aboutir à notre politique RSE
- ↳ Porteur des sujets RSE auprès des autres coopérateurs

La Direction

- ↳ Suivi hebdomadaire du projet RSE
- ↳ Fédération des collaborateurs et coopérateurs autour des sujets RSE

Les responsables de service

- ↳ Porteurs d'un plan d'actions RSE
- ↳ Font vivre la démarche au sein de leurs équipes

Les collaborateurs et coopérateurs ont été intégrés à la démarche à travers différents moyens :

COMITÉ DE PILOTAGE



Président, Directeur Général, œnologue, animatrice qualité, assistante communication marketing et chargée de mission RSE



- ▶ Structuration de la démarche RSE de la Cave de Beblenheim
- ▶ Veille à la cohérence globale du projet
- ▶ Suivi régulier de la démarche auprès de différents acteurs

GROUPES DE TRAVAIL



Président, Directeur Général, vice-présidents, responsables de service, des collaborateurs et des coopérateurs



- ▶ Diagnostic permettant un état des lieux de nos pratiques sur différents thèmes
- ▶ Réflexion sur des idées d'actions pour former et alimenter le plan d'actions RSE

REVUE RSE



Une fois par trimestre, ces réunions sont organisées avec l'ensemble des membres des groupes de travail.



- ▶ Bilan sur les actions menées par responsable au cours du dernier trimestre
- ▶ Proposition et réflexions autour de problématiques à résoudre pour alimenter le plan d'actions RSE en nouvelles actions

RÉUNIONS D'INFORMATION



Ponctuellement, des réunions d'informations sont organisées à destination des collaborateurs et / ou coopérateurs

MOIS THÉMATIQUES "ENGAGÉS POUR... "

En 2024, un mois correspond à un thème, en lien avec les sujets RSE !

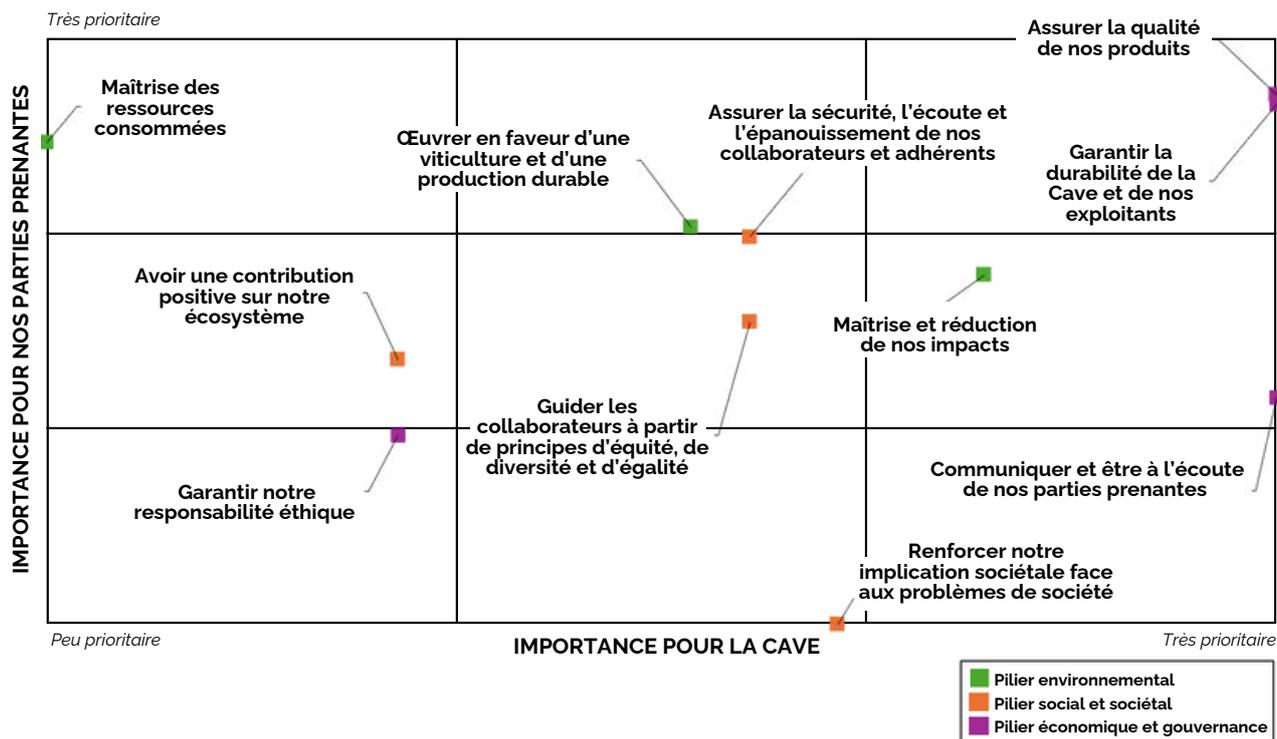
GESTION DES
DÉCHETS

LUTTE CONTRE
LE CANCER

SÉCURITÉ
AU TRAVAIL

NUMÉRIQUE
RESPONSABLE

MATRICE DE MATÉRIALITÉ



La matrice de matérialité est l'aboutissement de notre travail préliminaire sur nos enjeux. Une matrice de matérialité est un outil issu du monde financier qui vise à hiérarchiser les enjeux économiques, financiers, sociétaux et environnementaux au regard de l'ambition de l'entreprise et des attentes de nos principales parties prenantes.

En début d'année 2024, le comité de pilotage a mené une large enquête ouverte aux parties prenantes internes et externes pour hiérarchiser les enjeux de la Cave de Beblenheim. Les salariés et coopérateurs ont été questionnés, ainsi que nos fournisseurs, clients, partenaires, etc.

Les résultats obtenus proviennent :

- Côté Cave : le comité de pilotage a évalué enjeu par enjeu le niveau de risque sur une échelle de 1 à 5. Ces enjeux ont ensuite été compilés en "grands défis" (ceux qui apparaissent sur la matrice ci-dessus). Les notes des grands défis résultent donc de la moyenne des notes attribuées par enjeu.
- Côté parties prenantes : les parties prenantes internes (salariés et coopérateurs) et les parties prenantes externes (fournisseurs, clients, partenaires, ...) ont été invitées à répondre à un questionnaire reprenant nos grands défis afin qu'ils évaluent sur une échelle de 1 à 5 le niveau de priorité. Les réponses collectées ont permis de déterminer pour chaque grand défi une moyenne, où la règle des "1 réponse = 1 voix" a été appliquée, sans pondération de la partie interne et de la partie externe.

Trois groupes d'enjeux se distinguent :

- Les enjeux majeurs : assurer la qualité de nos produits, garantir la durabilité de la Cave et de nos exploitants ;
- Les enjeux importants : assurer la sécurité, l'écoute et l'épanouissement de nos collaborateurs et adhérents, maîtrise et réduction de nos impacts, œuvrer en faveur d'une viticulture et d'une production durable, guider les collaborateurs à partir de principes d'équité, de diversité et d'égalité, communiquer et être à l'écoute de nos parties prenantes ;
- Les enjeux d'importance plus faible : maîtrise des ressources consommées, avoir une contribution positive sur notre écosystème, garantir notre responsabilité éthique, renforcer notre implication sociétale face aux problèmes de société.

DES VIGNERONS ENGAGÉS ?

Nous avons souhaité nous inscrire dans une démarche de développement durable afin de valoriser les bonnes pratiques que nous avons depuis tant d'années. Il nous tenait à cœur de choisir un label englobant, reposant sur les trois piliers du développement durable.

Vignerons Engagés est le **1er collectif RSE de la filière vin**. Depuis 2010, il regroupe des producteurs de vin (labellisés et en conversion), négociants et partenaires.

La Cave de Beblenheim s'est orientée vers Vignerons Engagés car ...

- Le label répond à une **approche globale**, incluant les 3 piliers du développement durable : l'**environnement**, le **social** et l'**économique**.
- Le label évalue les **pratiques de la vigne au verre**, c'est-à-dire de la production de raisins jusqu'à la commercialisation et la consommation par le client.
- Mais surtout, le label et plus largement le collectif sont **en accord avec notre vision de la viticulture** et notre détermination à **créer des produits toujours plus qualitatifs et responsables**.

UN LABEL RECONNU

Le label Vignerons Engagés repose sur un **cahier des charges audité et évalué par l'AFNOR**, un organisme de contrôle indépendant et largement reconnu. Il s'appuie sur la **norme ISO 26000**, référence internationale acceptée par plus de 100 pays pour le développement durable et la RSE.



Les Rencontres Vignerons
Engagés 2024



En Champagne



Entre découvertes,
rencontres et partage

Tout notre écosystème interne, salariés comme coopérateurs, travaillent main dans la main chaque jour, avec la conviction de participer à la construction d'un monde meilleur.



Le référentiel sur lequel repose le label "Vignerons Engagés" provient du label "Engagé RSE" d'AFNOR Certification, adapté au secteur du vin. L'évaluateur est mandaté par l'AFNOR. L'évaluation de renouvellement du label a lieu tous les 36 mois, appuyée une évaluation de suivi au bout de 18 mois. Cela garantit l'amélioration continue recherchée dans notre démarche.

NOTRE MARRAINE VIGNERONS ENGAGÉS

À notre arrivée dans le collectif Vignerons Engagés en septembre 2023, un **marrainage** par une cave labellisée nous a été proposé. Notre cave marraine est la **Cave des Vignerons de Buxy**, une cave bourguignonne labellisée Vignerons Engagés depuis 2013. Fort de leur expérience, nous avons pu partager autour du lancement de la démarche, de bonnes pratiques sur divers sujets et nous avons pu les rencontrer. Notre **voyage d'entreprise 2024** a été co-construit avec la Cave des Vignerons de Buxy. Entre visite du vignoble et du site de notre marraine, dégustation de leurs vins, apéritif flottant, visite d'un de nos fournisseurs de tonneaux et moments de partage, ce voyage a été riche en souvenirs et a resserré les liens entre nos collaborateurs !



Visite du vignoble - Côte chalonaise



Visite de la Cité des Vins et des Climats de Beaune



Apéritif flottant sur la Saône



PRÉSERVER *l'environnement* DE LA VIGNE AU VERRE

MAÎTRISER ET RÉDUIRE NOS IMPACTS

**ŒUVRER EN FAVEUR D'UNE VITICULTURE ET
D'UNE PRODUCTION DURABLE**

MAÎTRISER LES RESSOURCES CONSOMMÉES

NOS CERTIFICATIONS ENVIRONNEMENTALES

La Cave de Beblenheim a fait le choix en 2004 d'embaucher un technicien viticole, garant des différentes certifications environnementales.

La **Haute Valeur Environnementale (HVE)** est une certification qui permet de valoriser et de reconnaître les exploitations respectant les **principes de l'agroécologie**. La certification de niveau 3 (atteint par la Cave de Beblenheim pour l'ensemble de ses vignes à partir du millésime 2021) s'appuie sur le bon respect des normes environnementales, le développement de la biodiversité dans les parcelles ou encore la présence d'infrastructures servant au maintien de la biodiversité (haies, lisières de forêt, murets...). Le but est d'assurer une production de raisin tout en diminuant son impact sur l'environnement.



98%

de nos surfaces viticoles
sont certifiées HVE



La **certification Agriculture Biologique (AB)** assure que le vin est produit selon des **pratiques écologiques**, à partir d'un cahier des charges rigoureux. Cela signifie qu'aucun produit chimique de synthèse n'est utilisé dans les vignobles, que les sols sont gérés durablement et que les cycles naturels sont respectés. En vinification, les additifs chimiques sont limités et des techniques respectueuses de l'environnement sont employées.

7%

de nos surfaces viticoles
sont certifiées Agriculture
Biologique

15%

de nos surfaces viticoles
sont en conversion
Agriculture Biologique

MAÎTRISER ET RÉDUIRE NOS IMPACTS

ENJEUX CONCERNÉS

QUALITÉ DE L'AIR

GESTION DES DÉCHETS

MAÎTRISE ET OPTIMISATION DU TRANSPORT

TRANSITION VERS LES ÉNERGIES BAS CARBONE / RENEUVELABLES

QUALITÉ DE L'EAU

CHANGEMENT CLIMATIQUE

Sur le plan environnemental, nous avons fait de la maîtrise et de la réduction de nos impacts écologiques une priorité stratégique. Cet enjeu est essentiel non seulement pour la durabilité de notre activité mais aussi pour la protection de notre terroir unique.

En tant que producteurs de vin, notre relation avec l'environnement est intrinsèque à la qualité de nos produits. La qualité de l'air et de l'eau, la gestion de nos déchets, l'optimisation des transports, et la transition vers des énergies renouvelables sont autant de domaines dans lesquels nous concentrons nos efforts. Ces aspects sont interconnectés et déterminants pour maintenir un équilibre écologique favorable, non seulement pour notre production, mais aussi pour la communauté et l'environnement global.

OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



Philippe PERRIN
Responsable commercial -
administration des ventes France

“ Avec la **Charte des transports responsables**, nous affirmons notre intention de contribuer activement à la protection de l'environnement. Depuis longtemps, nous sommes vigilants quant à l'empreinte laissée par notre chaîne logistique. La formalisation de nos pratiques de transport via cette charte est une étape cruciale dans notre stratégie de développement durable. Elle témoigne de notre engagement à adopter des comportements et des solutions de transport plus écologiques et à encourager nos partenaires à faire de même. ”

INDICATEURS

100%

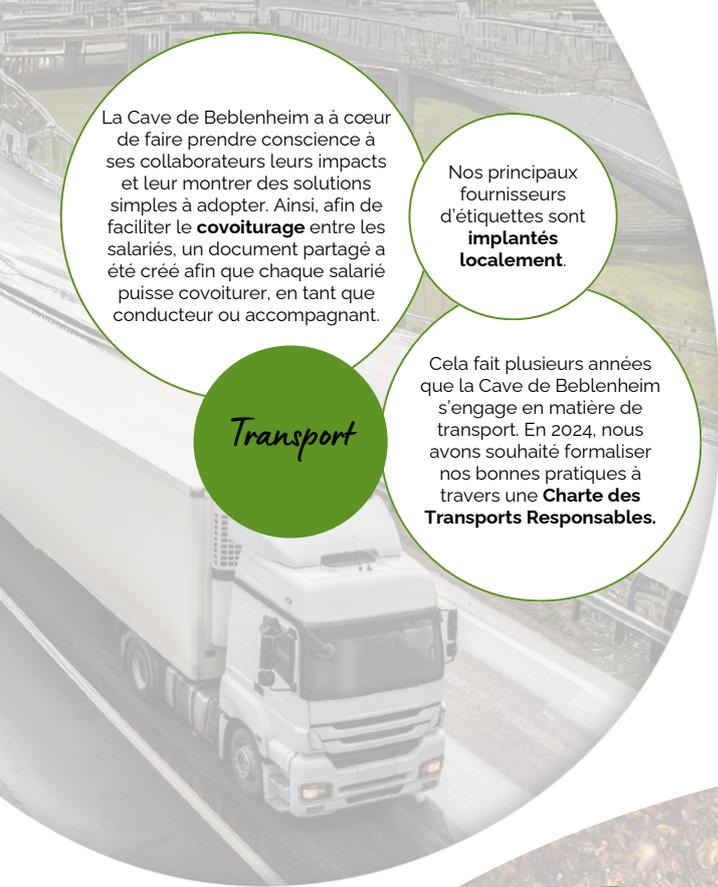
de nos transporteurs sont engagés dans une démarche RSE

14

enlèvements de la benne DIB ont eu lieu en 2023

4.2 g

de papier et carton jetés pour 1 litre de vin produit



Transport

La Cave de Beblenheim a à cœur de faire prendre conscience à ses collaborateurs leurs impacts et leur montrer des solutions simples à adopter. Ainsi, afin de faciliter le **covoiturage** entre les salariés, un document partagé a été créé afin que chaque salarié puisse covoiturer, en tant que conducteur ou accompagnant.

Nos principaux fournisseurs d'étiquettes sont **implantés localement**.

Cela fait plusieurs années que la Cave de Beblenheim s'engage en matière de transport. En 2024, nous avons souhaité formaliser nos bonnes pratiques à travers une **Charte des Transports Responsables**.



Achats responsables

Conscients des enjeux autour des achats, nous avons formalisé notre démarche d'achats responsables à plusieurs échelles :

Niveau interne : une **Charte des Achats Responsables**, qui a pour objectif d'intégrer les dimensions RSE dans les achats tout en sensibilisant et engageant les acheteurs de la Cave de Beblenheim.

Niveau externe : une **Charte Relation Fournisseurs**, qui a pour objectif d'exposer nos propres engagements à nos fournisseurs ainsi que nos attentes vis-à-vis d'eux. Différents thèmes sont abordés : éthique, environnement, social, sociétal et économique.



Nos points de vente sont équipés de 2 bacs destinés à **collecter les bouchons en liège** et les **bouchons synthétiques** de nos clients particuliers.

Cuverie

Les **bidons d'emballage** sont repris par nos fournisseurs.

Les **terres de filtration** sont récupérées, séchées et réutilisées.

Les **marcs et lies** sont envoyés en distillerie ou en méthanisation.

Les **rafles** sont la charpente de la grappe de raisin. Elles sont récupérées par nos coopérateurs puis épandues.

Des **nouveaux affichages** ont été installés à différents points clés de l'entreprise afin de servir de "pense-bête" à tous les salariés mais aussi pour informer les différents intervenants externes.

Déchets

Un conseiller **économie circulaire** de la Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI) Alsace Eurométropole a **diagnostiqué notre site** puis nous a proposé différentes actions à mettre œuvre sur le périmètre déchets.

En collaboration avec Ecologic, une box de **collecte des Déchets des Équipements Électriques et Électroniques (D3E)**, a été installée. Ces déchets sont ainsi redirigés vers la filière de recyclage adaptée.

Les **glassines** sont les supports des étiquettes. Les supports en plastique ont été supprimés et nous ne travaillons désormais qu'avec des supports en papier, recyclables. Elles sont reprises par une société spécialisée pour en faire de l'isolant thermo-acoustique.

Les **bidules et capsules** sont récupérées par un prestataire.

Depuis plus d'un an, le **papier** est jeté dans la benne à cartons plutôt que dans la benne DIB, afin d'être recyclé.

Conditionnement



Les **vêtements de travail** des cavistes sont nettoyés par une société spécialisée afin que les eaux issues du nettoyage soient traitées avant d'être rejetées dans le réseau de traitement traditionnel.

Qualité de l'eau

Nos eaux de **rejets** sont dirigées vers notre cuve de prétraitement avant d'être envoyée à la station d'épuration.

“ Chaque achat est réfléchi pour assurer l'efficacité, la qualité des produits et l'optimisation de nos coûts. Nous sommes conscients que cela ne doit pas pour autant se faire au détriment de notre politique RSE. Ainsi, nous prenons en compte des critères environnementaux et sociaux dans nos achats. ”



Eva PIERREL
Responsable ordonnancement

OEUVRER EN FAVEUR D'UNE VITICULTURE ET D'UNE PRODUCTION DURABLE

ENJEUX CONCERNÉS

MAÎTRISE DE L'UTILISATION DE PRODUITS CHIMIQUES

MAINTIEN DE LA BIODIVERSITÉ ET DES ÉCOSYSTÈMES ASSOCIÉS

RÉDUCTION ET OPTIMISATION DE L'UTILISATION DES INTRANTS

La Cave de Beblenheim s'engage pour œuvrer en faveur d'une viticulture et d'une production durable, constituant ainsi notre deuxième enjeu prioritaire côté environnemental. En réfléchissant nos pratiques depuis la vigne, nous nous assurons non seulement de produire des vins de qualité, mais aussi de préserver notre patrimoine naturel pour les générations futures.

Depuis 2002, la Cave a créé un **cahier des charges** permettant d'établir les attentes précises de la Cave de Beblenheim vis-à-vis de ses vignerons. Également, depuis 2003, la Cave emploie un **technicien viticole** dont le rôle est de guider les coopérateurs, les conseiller dans leurs choix et suivre l'évolution des vignes au fil des saisons. Cela permet d'assurer une qualité des raisins mais aussi d'assurer une pérennité des exploitations viticoles et de la Cave.

OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



Mathias SCHNEIDER
Président

“ Au-delà du cahier des charges de la Cave, nous avons décidé de formaliser toutes les bonnes pratiques de nos adhérents à travers un Carnet des bonnes pratiques au vignoble. Ce Carnet permet de conforter les viticulteurs expérimentés dans leurs pratiques et de guider les jeunes viticulteurs ou ceux en reconversion vers une viticulture durable. ”

INDICATEURS

66%

de surface enherbée par rapport à la surface totale

40%

IFT (Indice de Fréquence de Traitement) biocontrôle* sur IFT total

Les coopérateurs de la Cave de Beblenheim sont conscients que l'environnement est leur outil de travail. Le préserver et notamment préserver les écosystèmes est donc leur priorité. Ils attachent une grande importance à la biodiversité en veillant à travailler en harmonie avec le vivant. La biodiversité peut être favorisée en créant des habitats aux espèces : haies, nichoirs, murets, ruches, bandes fleuries, fossés enherbés, ...

Élise HÉBERLÉ, notre technicienne viticole, a synthétisé en un **inventaire de biodiversité** de nos coopérateurs. Quelques données marquantes ...



PRODUITS PHYTOSANITAIRES

Nos viticulteurs ont une **utilisation très limitée** des **produits phytosanitaires classés CMR** (Cancérogènes, Mutagènes, Reprotoxiques). Cela signifie qu'ils n'ont le droit d'en utiliser uniquement lorsque la Cave les y autorise, quand un ensemble de conditions sont réunies et créent la **nécessité** d'en appliquer sur les vignes pour satisfaire la qualité et la quantité de la récolte.

CONFUSION SEXUELLE

La confusion sexuelle est un moyen de perturber l'activité sexuelle des ravageurs de la grappe et de réduire les populations. Cela permet notamment d'**éviter l'application d'insecticides**. Elle est rendue obligatoire par le cahier des charges de la Cave pour les parcelles de Grands Crus et est fortement conseillée pour les autres parcelles.

-69%
de glyphosate depuis
2021

-85%
de produits phytosanitaires
classés CMR depuis 2021

La vinification est également une étape réfléchie de façon à la rendre plus durable :

COLLES

Le collage est une méthode utilisée pour clarifier le vin et enlever les amertumes. La Cave de Beblenheim tend à utiliser des **colles plus performantes** afin de réduire la quantité utilisée. Un autre engagement de la Cave sur le sujet est l'utilisation de colles 100% végétales.

CANNES UV

La Cave de Beblenheim a investi dans des cannes UV. En plus de permettre un **nettoyage des fûts sans aucun produit chimique**, les cannes UV permettent d'éviter les dépôts de soufre traditionnellement laissés par la méthode du méchage.

LEVURES

La Cave de Beblenheim utilise des levures de bioprotection afin de pouvoir **diminuer la quantité de SO₂** (dioxyde de soufre) ajoutée pendant les vendanges.

Nouveauté pour les vendanges 2024 ! Hélène GEORGES, l'œnologue de la Cave de Beblenheim, a souhaité transmettre à ses fournisseurs ses objectifs pour les vendanges 2024. Parmi ces objectifs, on retrouve :

- Ne pas utiliser de produits d'origine animale ;
- Utiliser des intrants d'origine naturelle ou biosourcée ;
- Utiliser des produits permettant de diminuer les doses de SO₂ ;
- Diminuer les emballages et suremballages des produits.

Cela a permis d'ouvrir des débats enrichissants avec les fournisseurs et de poursuivre notre volonté d'avoir un impact positif sur nos fournisseurs, pour faire bouger les lignes progressivement.

MAÎTRISER LES RESSOURCES CONSOMMÉES

ENJEUX CONCERNÉS

GESTION
RESPONSABLE DE
L'EAU

MAÎTRISE DES
CONSOMMATIONS
D'ÉNERGIE

GESTION
RESPONSABLE DES
RESSOURCES

ÉCONOMIE
CIRCULAIRE ET
ÉCOCONCEPTION

MAÎTRISE DE LA
CONSOMMATION DES
VÉHICULES

La maîtrise des ressources consommées est le troisième enjeu principal sur lequel la Cave de Beblenheim s'est engagée. Que ce soit l'eau, l'énergie ou les matières premières, l'idée est d'optimiser nos consommations voire de réduire à la source. Nous souhaitons tendre vers une économie circulaire, c'est-à-dire un fonctionnement où les déchets de l'un peut former la matière première de l'autre, que cela soit à l'échelle interne ou externe. Nos trois principaux objectifs sont de réduire, de réutiliser et de recycler davantage.

OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



INDICATEURS

262

kWh d'énergie par
hectolitre de vin
conditionné

0.4L

d'eau consommée en cuverie
par litre de vin vinifié (période
de octobre à décembre 2023)

“ L'environnement est un sujet qui me porte. J'ai des convictions que je souhaite transmettre à mon équipe et aux autres salariés. Nous faisons régulièrement des **points en interne pour réfléchir à de nouvelles bonnes pratiques** à adopter dans la cuverie, afin de travailler de façon plus responsable. Je me renseigne aussi beaucoup sur **les nouveaux procédés et les recherches** pour ne passer à côté d'aucune bonne idée ! ”



Hélène GEORGES
CEnologue

Hélène Georges, notre cœnologue, a animé deux sessions de **formation sur l'eau** auprès des équipes de la zone cuverie et de la zone conditionnement. Un moment d'échange a été ouvert en fin de session sur des idées de bonnes pratiques à mettre en place.

Des **buses rotatives** ont été testées puis adoptées par notre équipe de cavistes ! Ces buses permettent de nettoyer plus efficacement l'intérieur des cuves tout en minimisant la consommation d'eau nécessaire.

Gestion responsable de l'eau

Nous possédons un **système de Nettoyage en Place (NEP)** qui permet de nettoyer automatiquement les surfaces avec une consommation d'eau définie.

L'**eau de la rinçouse est réutilisée** comme eau pour la laveuse, afin de minimiser notre consommation d'eau du réseau.



Régis KRAEMER
Responsable maintenance

“ Pour mon équipe et moi-même, l'entretien des installations de la Cave est bien plus qu'un simple travail. Nous restons constamment à l'affût des **nouvelles technologies** pour rendre la **Cave plus éco-responsable**. Prévenir les fuites d'eau, de froid ou d'air comprimé est crucial pour éviter les surconsommations inutiles, tout comme la maintenance régulière de nos machines permet de réduire le gaspillage de matières premières et d'améliorer la productivité des équipes. Chaque petite action compte et nous sommes fiers de jouer notre rôle dans cette démarche vers un avenir plus durable. ”

Les **machines sont arrêtées** pendant les pauses et les pauses déjeuners.

Consommation d'énergie

Des **détecteurs de présence** ont été installés à différents points de l'entreprise afin que les lumières ne s'allument que quand nécessaire.

Un conseiller expert de la Chambre de Commerce et d'Industrie a **diagnostiqué notre site** et nous a rendu une synthèse de toutes les actions pouvant être mises en place afin d'être plus efficacement énergétiquement.

Notre service maintenance change progressivement nos tubes néons par des **tubes LED**, qui ont une durée de vie supérieure tout en consommant moins d'énergie.

Pour dégorger les bouteilles de crémant, nous avons recours à une congélation des cols de bouteilles en méthode traditionnelle. Pour cette congélation, nous utilisons le **liquide Green Ice®**, élaboré par bio-technologie à partir d'amidon de maïs. En plus de son caractère naturel, il permet de réaliser des économies de produits et d'énergie.

Gestion des ressources

Une partie de nos gammes est mise en **bouteilles allégées**.



ASSURER LE *bien-être*





ASSURER LA SÉCURITÉ, L'ÉCOUTE ET L'ÉPANOUISSEMENT DE NOS COLLABORATEURS ET ADHÉRENTS

GUIDER LES COLLABORATEURS À PARTIR DE PRINCIPES D'ÉQUITÉ, DE DIVERSITÉ ET D'ÉGALITÉ

RENFORCER NOTRE IMPLICATION SOCIÉTALE

AVOIR UNE CONTRIBUTION POSITIVE SUR NOTRE ÉCOSYSTÈME (TERRITOIRE, FILIÈRE, ...)

ET AFFIRMER NOTRE
engagement sociétal

ASSURER LA SÉCURITÉ, L'ÉCOUTE ET L'ÉPANOUISSEMENT DE NOS COLLABORATEURS ET ADHÉRENTS

ENJEUX CONCERNÉS

RESPECT DES DROITS HUMAINS

SANTÉ, SÉCURITÉ ET CONDITIONS DE TRAVAIL

DIALOGUE SOCIAL

MANAGEMENT POSITIF ET CONSTRUCTIF

FAVORISER LE BIEN-ÊTRE ET LE CONFORT AU TRAVAIL

Assurer la sécurité, l'écoute et l'épanouissement de nos collaborateurs et adhérents est notre enjeu social n°1. Nous accordons une attention particulière à la santé, sécurité et conditions de travail. Nous mettons en place des mesures rigoureuses pour prévenir les accidents et promouvoir une culture de la sécurité, garantissant ainsi un environnement de travail sûr et sain. Au-delà de cela, nous plaçons l'humain au cœur de notre entreprise, c'est pourquoi l'épanouissement de chaque collaborateur et adhérent est notre priorité.

OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

3

BONNE SANTÉ ET BIEN-ÊTRE



8

TRAVAIL DÉCENT ET CROISSANCE ÉCONOMIQUE



INDICATEURS

29%

des salariés sont formés à la SST (Santé sécurité au travail)

26%

des salariés des services techniques considérant leur travail comme souvent pénible

“ La sécurité de mes équipes est une part importante de mon quotidien. Nous travaillons main dans la main avec le service maintenance et le service qualité pour nous assurer que les machines et engins sont en bon état de fonctionnement et que tous les EPI sont disponibles et correctement portés. ”

Philippe MAURY
Responsable production



La **palettisation est automatisée**, ce qui permet d'améliorer le bien-être des salariés.

Depuis 2012, la Cave de Beblenheim est équipée d'un **robot d'emboxage**. Ce robot a permis d'améliorer le bien-être des salariés avec moins de manipulation donc moins de troubles musculosquelettiques, une meilleure productivité mais aussi une montée en compétences des salariés à ce poste.

Au conditionnement



En cuverie

Des **détecteurs d'H2S** (sulfure d'hydrogène) ont été installés à côté de la cuve de prétraitement. Cela permet aux salariés de travailler en toute sécurité, sans risque d'intoxication.

Les cavistes utilisent désormais des **pastilles de SO2** pour sulfiter les vins plutôt que du gaz. Cela réduit les risques respiratoires graves pouvant être causés par ce gaz.

En cave, et notamment pendant les vendanges, les **portables PTI** (Protection des Travailleurs Isolés) permettent à nos salariés et saisonniers de travailler en toute sécurité.

Des **détecteurs CO2** ont été achetés afin d'en fournir à l'équipe des cavistes. De gros risques sont présents dans les cuves dans lesquelles ils sont amenés à travailler. Ce type de détecteur est donc primordial.

Début 2024, les salariés des services techniques (cuverie et conditionnement) ont été équipés de **bouchons d'oreille moulés** individuellement. Cela permet plus de confort que des bouchons d'oreille classiques.



Fête des vendanges

Cohésion d'équipe



Repas de la nouvelle année



Secret Santa



Concours du plus beau pull moche de Noël



Soirée afterwork à la Foire aux Vins de Colmar



Voyage en Bourgogne

GUIDER LES COLLABORATEURS À PARTIR DE PRINCIPES D'ÉQUITÉ, DE DIVERSITÉ ET D'ÉGALITÉ

ENJEUX CONCERNÉS

DIVERSITÉ, ÉQUITÉ ET ÉGALITÉ

PRISE EN COMPTE DES SAISONNIERS

GESTION ET DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES

RECRUTEMENT ET FIDÉLISATION

SYSTÈMES DE RÉMUNÉRATIONS, D'AVANTAGES ET DE PROTECTION SOCIALE ATTRACTIFS

Les principes d'équité, de diversité et d'égalité sont fondamentaux pour nous et constituent ainsi notre deuxième axe prioritaire. Nous construisons un environnement inclusif, où la confiance règne et propice à l'évolution et à l'épanouissement de chacun.

Cette année, nous avons souhaité formaliser nos bonnes pratiques mais aussi faciliter l'intégration des nouveaux salariés, à travers différents documents permettant d'obtenir des informations sur le fonctionnement interne, sur les avantages, etc. Nous avons ainsi rédigé et largement diffusé notre **politique Ressources Humaines**.

OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



Floriane nous a rejoint en septembre 2022 en tant qu'aide laboratoire pendant les vendanges puis en tant que vendeuse au caveau et à la boutique de la Cave. En 2023, elle a émis le souhait d'évoluer et a intégré une formation en alternance d'un an au lycée agricole de Rouffach afin de devenir caviste. Elle travaille désormais dans la cuverie et s'y épanouit.



Floriane BALTZINGER
Caviste

Des **formations internes** sont réalisées afin de faire monter en compétences.

Formation

Une **formation au poste** est effectuée pour les métiers techniques, car nous considérons que c'est sur le terrain qu'on apprend le mieux.

Un autre engagement fort a été la rédaction de notre **Charte sur l'équilibre vie privée - vie professionnelle** qui reprend des grands principes à appliquer en tant que manager, sur l'usage des mails et l'optimisation des réunions.

50/50

parité hommes/femmes dans l'entreprise, y compris dans les fonctions d'encadrement

382h

de formation délivrées à nos salariés pour les faire monter en compétences

RENFORCER NOTRE IMPLICATION SOCIÉTALE FACE AUX PROBLÈMES DE SOCIÉTÉ

ENJEUX CONCERNÉS

ENGAGEMENT
SOCIAL, SOCIÉTAL ET
SOLIDAIRE

SANTÉ PUBLIQUE
(ALCOOL)

Actrice de son territoire et ayant à cœur de véhiculer des valeurs d'entraide et de solidarité, la Cave de Beblenheim est fière de s'engager auprès d'associations locales.

En mars 2024, à l'occasion d'un mois "**Engagés pour la lutte contre le Cancer**", nous avons créé deux animations en lien avec la Ligue contre le cancer du Haut-Rhin.

Une **session de prévention solaire** a été organisée pour nos salariés puis une autre pour nos coopérateurs, afin de les sensibiliser sur ce sujet et leur apprendre / rappeler les bonnes pratiques.

Durant le week-end de réouverture de notre caveau de vente, nous nous sommes engagés à **reverser 1€ à la Ligue contre le cancer pour tout achat d'une bouteille de crémant**. L'opération a été un succès et la Cave a finalement arrondi son don en versant 1000€.



Chaque année, une équipe de salariés motivés participe aux **Foulées de la Ligue** organisée par la Ligue contre le cancer.

Un de nos adhérents gère le **Relais Stierkopf**, une Entreprise Adaptée (EA) qui emploie des travailleurs en situation de handicap.

Les **bouchons rapportés par nos clients** dans les collecteurs dédiés dans nos points de vente sont emmenés à l'association "Les bouchons de la vie", elle-même soutenue par l'association "Temps de vivre" à Heiteren. Les bouchons collectés sont ensuite vendus aux "Bouchons de l'espoir" de Bischoffsheim qui se chargent du tri et du retraitement. L'argent récolté est dédié à l'**hôpital Pasteur 2 de Colmar** et a vocation à améliorer les conditions de vie des enfants hospitalisés : réaménagement de la salle de jeux du service de pédiatrie, financement des séances de musicothérapie, ...

OBJECTIFS  DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



AVOIR UNE CONTRIBUTION POSITIVE SUR NOTRE ÉCOSYSTÈME (TERRITOIRE, FILIÈRE, ...)

ENJEUX CONCERNÉS

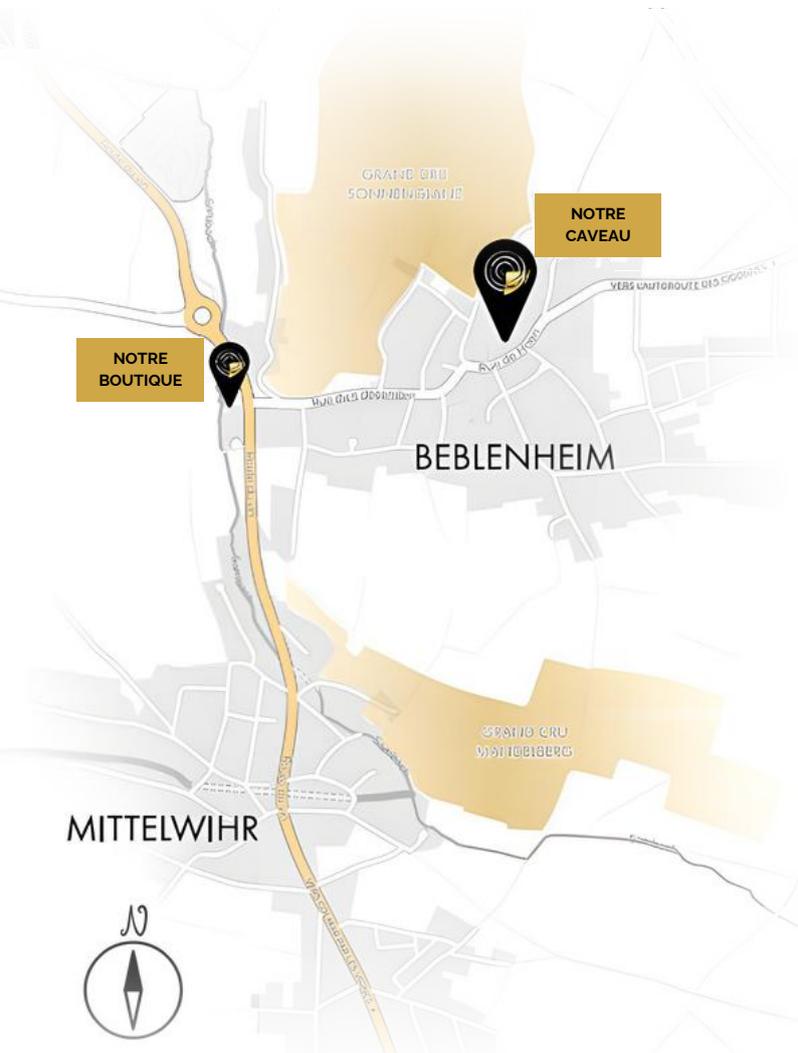
SOUTIEN AU DÉVELOPPEMENT LOCAL ET AUX COMMUNAUTÉS LOCALES

GESTION DES NUISANCES GÉNÉRÉES PAR L'ACTIVITÉ

DÉVELOPPEMENT D' ACTIONS COLLECTIVES AU BÉNÉFICE DE LA FILIÈRE

PRÉSERVATION DE LA CULTURE ET DU PATRIMOINE LOCAL

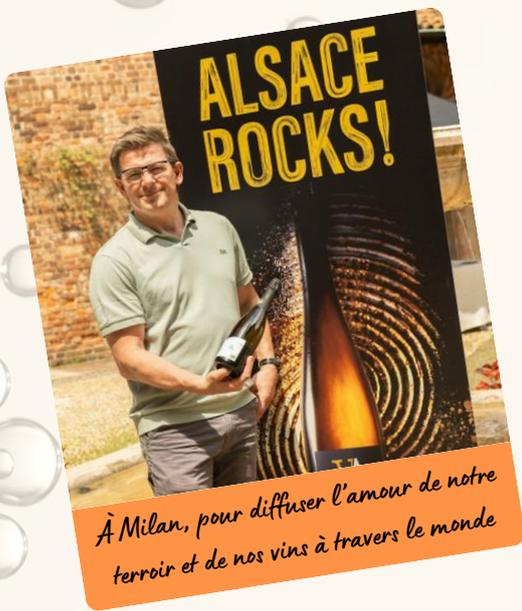
Nous sommes **ancrés dans notre territoire** et participons activement à son dynamisme ... Que ce soit à travers des événements que nous organisons ou bien des événements auxquels nous prenons part, notre mission est de **valoriser notre terroir, notre territoire, notre savoir-faire et nos produits** dans notre région et bien au-delà !



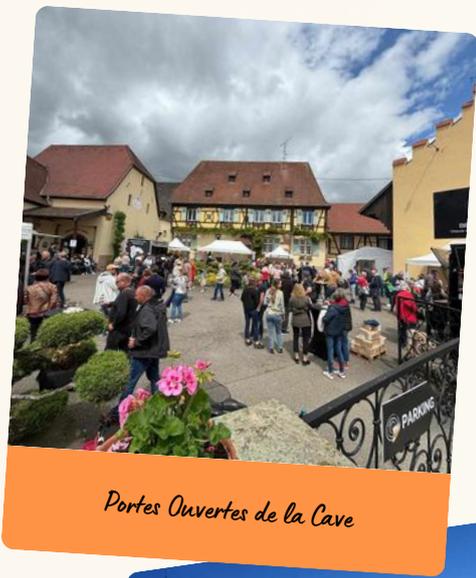
Notre caveau et notre boutique

OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE





À Milan, pour diffuser l'amour de notre terroir et de nos vins à travers le monde



Portes Ouvertes de la Cave



Marché de Noël avec des créateurs locaux



Fête de la musique



Perles du Vignoble, la Cave en ligne de départ et d'arrivée



Winetruck utilisé par notre Groupe des Jeunes Coopérateurs



Soirées afterwork au caveau ou à notre boutique



GARANTIR NOTRE
pérennité

À TRAVERS UNE
GOUVERNANCE
impliquée et responsable

**GARANTIR LA DURABILITÉ DE LA CAVE ET DE NOS
EXPLOITANTS**

ASSURER LA QUALITÉ DE NOS PRODUITS

**COMMUNIQUER ET ÊTRE À L'ÉCOUTE DE NOS PARTIES
PRENANTES**

GARANTIR NOTRE RESPONSABILITÉ ÉTHIQUE

GARANTIR LA DURABILITÉ DE LA CAVE ET DE NOS EXPLOITANTS

ENJEUX CONCERNÉS

PÉRENNITÉ DE LA CAVE

DE LA VIGNE ...

Au-delà de l'accompagnement des viticulteurs par la Cave sur les pratiques culturelles, des **diagnostics** sont réalisés au maximum tous les 5 ans. Ces diagnostics permettent de "prendre une photographie" d'une exploitation à un moment T sur sa **maîtrise des aspects environnementaux, sociaux et économiques**. Un diagnostic se déroule sous la forme d'un échange avec le viticulteur et débouche sur un **plan d'actions co-construit** et un rapport de diagnostic, transmis à l'exploitant.



Depuis 2022, afin de soutenir et d'inciter la transmission et la pérennité des exploitations, un **groupe des jeunes coopérateurs** s'est créé. Même s'il existe indépendamment, la Cave les soutient en les intégrant notamment dans ses événements. Le groupe est également représenté au Conseil d'Administration, pour que ses membres soient au courant des actualités et puissent prendre part aux décisions de la Cave.

“ Les diagnostics vignoble sont des beaux **moments de partage et de sincérité** entre les viticulteurs et moi-même. Les diagnostics se font sur leur exploitation, ce qui crée plus de **proximité** et un cadre propice aux échanges. Ils peuvent me montrer sur le terrain ce qu'ils m'exposent. À la fin de l'échange, nous réfléchissons ensemble aux actions à mener d'ici le prochain diagnostic. Ces actions sont réalistes et les font réfléchir sur comment améliorer leurs pratiques. Cela permet de les inclure dans la **démarche d'amélioration continue** de la Cave de Beblenheim. ”



Élise HÉBERLÉ
Technicienne viticole

AU VERRE ...

Pour rester compétitifs et devenir toujours plus responsables dans nos pratiques, une part de notre temps est consacré à la **veille**. Cela permet d'innover plus facilement tout en s'assurant d'être en conformité réglementaire, voire d'être en avance sur la réglementation.

OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



ASSURER LA QUALITÉ DE NOS PRODUITS

ENJEUX CONCERNÉS

QUALITÉ DES
PRODUITS

SÉCURITÉ ET
HYGIÈNE
ALIMENTAIRE

“ La Cave de Beblenheim a été l'une des premières caves alsaciennes à être certifiée ISO 9001, preuve que notre système qualité est maîtrisé. Notre process de fabrication a été décortiqué afin de mettre en évidence des points critiques dans le respect de la **méthode HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point). Ceux-ci sont surveillés de manière à prévenir tout danger. En tant qu'animatrice qualité, je suis garante de la compréhension et du respect des contrôles mis en place par tous les salariés des services techniques.

Depuis 2009, la Cave de Beblenheim est **certifiée IFS** (International Food Standard) **et BRC** (British Retail Consortium), deux référentiels reconnus internationalement dans le domaine agro-alimentaire.

Dans mon quotidien, je veille également à diffuser la **culture qualité**, autrement appelée la “Food

Safety Cultur”. Cela correspond à l'ensemble des bonnes pratiques permettant de proposer un produit de qualité et sûr à nos clients. Je suis persuadée que ce sont nos collaborateurs qui sont les plus à même de proposer des **améliorations continues** car ils sont au cœur du système. Mon objectif est de rendre chacun acteur dans le domaine de la qualité. Ainsi, nous avons mis à disposition des salariés, mais aussi des coopérateurs et des clients, des boîtes à idées. Ma porte est également toujours ouverte pour échanger sur des idées de nouvelles pratiques ! ”



Nous sommes équipés de **notre propre laboratoire** avec divers instruments de mesure et de contrôle. Cela nous permet d'avoir une maîtrise en interne de la qualité de nos produits, ce qui améliore par conséquent la sécurité du consommateur.



Virginie KOEFFER
Animatrice qualité

La qualité des vins repose sur le travail réalisé en cuverie. Ce travail est honoré chaque année avec l'obtention de médailles aux différents concours auxquels nous participons.

INDICATEURS

52

médailles

OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



COMMUNIQUER ET ÊTRE À L'ÉCOUTE DE NOS PARTIES PRENANTES

ENJEUX CONCERNÉS

IMAGE DE LA
CAVE

SATISFACTION
CLIENT AU PLUS
HAUT NIVEAU

Pour construire notre démarche RSE, nous avons souhaité solliciter nos parties prenantes afin d'établir une stratégie qui soit réaliste et pertinente par rapport à leurs attentes. Les volontaires ont ainsi pu nous faire part de leur avis sur la priorité de nos enjeux. Cela nous a permis de construire une matrice de matérialité complète, prenant à la fois en compte les enjeux de nos parties prenantes internes et de nos parties prenantes externes.

À travers la rédaction d'une **Charte de la communication et des événements responsables**, la Direction a souhaité promouvoir des pratiques responsables tant dans notre communication que lors de l'organisation de tous les événements. Cette charte vise à encadrer nos actions et à fournir des lignes directrices pour assurer que nos événements soient durables, respectueux de l'environnement et bénéfiques pour notre communauté.

UN SAVOIR-FAIRE TRANSMIS

Afin d'apporter un conseil différent et d'être en mesure de parler de leur métier et savoir-faire, nos **coopérateurs** font des **permanences au caveau et à la boutique** les week-ends et jours fériés. Ils savent parler avec passion de ce qui les occupe au quotidien et présenter les vins d'une manière à faire voyager les clients dans le terroir alsacien.

ÉCOUTE DE NOS SALARIÉS

Nos collaborateurs peuvent faire remonter des informations via les **boîtes à idées** sur tous les sujets possibles. Dans le cadre de notre démarche RSE, nous avons souhaité leur donner la parole sur les sujets environnementaux et sociaux pour obtenir leur avis et ressentis à travers une **enquête salariés**. Cela nous permettra au fil des années de constater l'évolution et l'impact des actions RSE menées, mais aussi de nourrir notre plan d'actions RSE.

OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



SATISFACTION CLIENT

- “ La satisfaction de nos clients est notre priorité car cela permet d'assurer notre pérennité. L'écoute du client et du marché passe par divers canaux. L'équipe commerciale est notamment présente dans les **salons nationaux et internationaux**, nous allons **rencontrer nos clients** et leur faisons **visiter notre site de production**. ”



Bernard WAGNER
Directeur commercial

INDICATEURS

74%

de retours de la part des salariés lors de la dernière enquête salariés

GARANTIR NOTRE RESPONSABILITÉ ÉTHIQUE

ENJEUX CONCERNÉS

RESPONSABILITÉ EN MATIÈRE D'ÉTHIQUE

Nous avons souhaité créer notre propre **charte éthique**, afin de formaliser nos pratiques éthiques et de garantir notre intégrité dans nos relations avec nos parties prenantes.

Elle concerne tout autant nos collaborateurs, dans leurs tâches quotidiennes, que nos coopérateurs, dans la conduite de leur exploitation.

Cette charte témoigne d'une de nos 4 valeurs : notre **responsabilité**. Elle guide chaque aspect du travail de nos collaborateurs et coopérateurs, garantissant des pratiques et des comportements justes et responsables, de la vigne au verre.

OBJECTIFS  DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

16 PAIX, JUSTICE
ET INSTITUTIONS
EFFICACES



LES OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

En 2015, l'Agenda 2030 a été adopté par les États membres de l'ONU, établissant un programme de développement durable à l'horizon 2030. Cet Agenda se décline en 17 objectifs et en 169 cibles. La Cave de Beblenheim a choisi cette grille de lecture, permettant d'attester notre contribution pour une société plus durable.



1 PAS DE PAUVRETÉ
Extrême pauvreté
Pauvreté
Protection sociale
Accès aux ressources
Vulnérabilité
Mobilisation des ressources



2 FAIM ZÉRO
Productivité et petits exploitants
Agriculture performante et résiliente
Recherche agronomique



3 BONNE SANTÉ ET BIEN-ÊTRE
Conduites addictives
Couverture santé universelle
Santé - Environnement



4 ÉDUCATION DE QUALITÉ
Formation professionnelle et enseignement supérieur
Compétences et accès à l'emploi
Égalité des chances
Éducation au développement durable



5 ÉGALITÉ ENTRE LES SEXES
Lutte contre les discriminations
Violences et exploitations
Participation et accès aux postes de Direction



6 EAU PROPRE ET ASSAINISSEMENT
Qualité de l'eau
Gestion durable des ressources en eau



7 ÉNERGIE PROPRE ET D'UN COÛT ABORDABLE
Efficacité énergétique
Recherche et investissement



8 TRAVAIL DÉCENT ET CROISSANCE ÉCONOMIQUE
Croissance du PIB
Productivité économique
Développement des TPE et PME
Utilisation efficiente des ressources
Plein emploi et travail décent
Accès des jeunes à l'emploi et à la formation
Droits et sécurité au travail
Tourisme durable



9 INDUSTRIE, INNOVATION ET INFRASTRUCTURE
industrialisation socio-économique durable
Modernisation et durabilité des filières industrielles
Innovation, recherche et développement



10 INÉGALITÉS RÉDUITES
Autonomisation et intégration
Égalité des chances



11 VILLES ET COMMUNAUTÉS DURABLES
Préservation du patrimoine
Impact environnemental
développement territorial
Politiques intégrées pour des territoires résilients



12 CONSOMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLES
Gestion durable des ressources naturelles
Gestion écologique des produits chimiques
Réduction des déchets
Responsabilité sociétale des entreprises
Formation et information environnementales
Gaspillage alimentaire
Moyens scientifiques et technologiques
Tourisme durable



13 MESURES RELATIVES À LA LUTTE CONTRE LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES
Résilience et adaptation
Éducation et capacité d'action



14 VIE AQUATIQUE
Pollutions marines



15 VIE TERRESTRE
Préservation des écosystèmes terrestres
Dégradation des sols
Biodiversité et espèces menacées
Espèces envahissantes



16 PAIX, JUSTICE ET INSTITUTIONS EFFICACES
Corruption
Politiques non-discriminatoires



17 PARTENARIATS POUR LA RÉALISATION DES OBJECTIFS
Partenariats multi-acteurs
Coopération scientifique et technologique

OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



CAVE DE BEBLENHEIM

14 Rue de Hoen
68980 Beblenheim

+33 (0)3 89 47 90 02
info@cave-beblenheim.com
www.cave-beblenheim.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
DÉCONSEILLÉ AUX FEMMES ENCEINTES.