

# RAPPORT RSE



2024

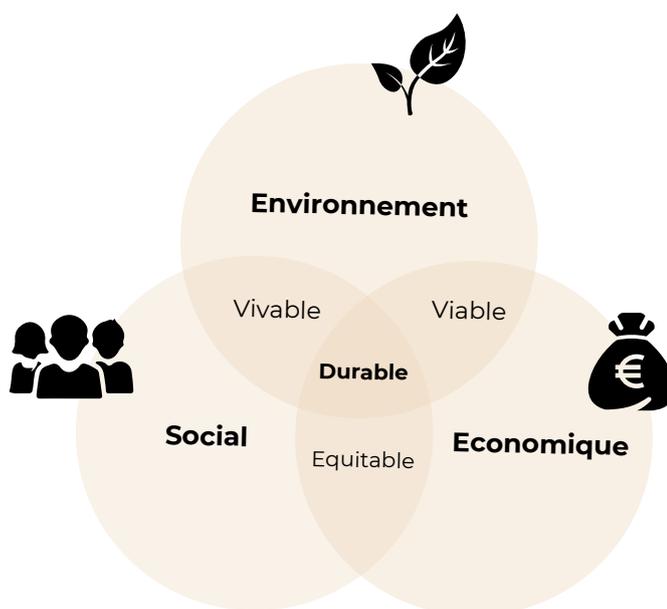


## RSE, développement durable



# Késako?

La **RSE**, ou responsabilité sociétale des entreprises, est un concept qui se réfère à la contribution des entreprises aux enjeux de développement durable. Elle repose sur trois piliers qui englobent l'aspect social, l'aspect environnemental et l'aspect économique. Concrètement, une entreprise engagée dans la RSE vise à concilier les enjeux sociaux et environnementaux dans son activité tout en maintenant sa viabilité économique. Aujourd'hui, la RSE est devenue un enjeu majeur et de nombreuses entreprises intègrent ces principes dans leur stratégie globale pour répondre aux attentes de la société.



## Ludovic Beau

Directeur général



L'année 2024 marque un tournant pour notre entreprise, un moment où la responsabilité sociétale ne se limite plus à un ensemble d'objectifs, mais devient une véritable philosophie d'entreprise.

Dans un monde en quête d'équilibre entre prospérité économique, préservation de l'environnement et équité sociale, nous réaffirmons notre volonté de jouer un rôle moteur dans cette transformation.

Notre vision est claire : agir aujourd'hui pour un monde meilleur demain. Conscients de notre impact, nous faisons le choix d'intégrer la durabilité à chaque étape de notre chaîne de valeur, tout en mettant les femmes, les hommes et la planète au cœur de nos décisions.

Face à l'urgence climatique, nous agissons concrètement pour réduire notre empreinte environnementale, comme par exemple en adoptant la bouteille allégée et en renforçant nos pratiques de recyclage.

Parallèlement, nous renforçons notre engagement humain. Nos collaborateurs, partenaires et communautés locales sont au cœur de cette approche.

Notre gouvernance s'appuie sur une éthique rigoureuse et une transparence totale, en respectant les engagements du label VIGNERONS ENGAGÉS et en maintenant un dialogue constant avec nos parties prenantes.

Ces ambitions ne peuvent se réaliser qu'en mobilisant tous nos collaborateurs et partenaires. Ensemble, nous posons les bases d'une entreprise résolument tournée vers l'avenir, où chaque succès économique est aussi une victoire pour la société et l'environnement.

Parce que chaque choix compte.  
Parce que l'avenir s'écrit aujourd'hui.

### Ludovic Beau

Directeur Général de la Cave de Tain

## Claude Lays

Président



Chers associés coopérateurs, collaborateurs et partenaires de la Cave de Tain,

En tant que président du conseil d'administration, c'est avec une immense fierté que je vous présente notre rapport RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises). Ce document reflète notre engagement collectif en faveur d'une viticulture durable, d'un développement économique responsable et d'une contribution positive à notre territoire.

Depuis sa création en 1933, la Cave de Tain s'appuie sur des valeurs fortes : le respect de nos terroirs, la coopération entre vignerons et collaborateurs ainsi que la recherche constante de l'excellence. Aujourd'hui, ces valeurs trouvent une résonance particulière dans les enjeux environnementaux, sociaux et sociétaux auxquels nous sommes tous confrontés.

Ce rapport témoigne de nos actions concrètes, qu'il s'agisse de la préservation des sols, de la réduction de notre empreinte carbone, de l'accompagnement de nos vignerons dans la transition écologique, ou encore de notre engagement envers nos clients pour leurs garantir une traçabilité sans faille de la vigne au verre.

Ces réussites, nous les devons à la mobilisation de chacun d'entre vous : les coopérateurs, les équipes de la Cave et nos partenaires. Votre engagement est essentiel pour relever les défis d'aujourd'hui et préparer l'avenir.

Mais ce rapport n'est pas une fin en soi. Il marque une étape dans un cheminement que nous voulons collectif, ambitieux et durable. Ensemble, continuons à œuvrer pour une viticulture respectueuse de l'homme et de la nature, au service des générations futures.

Je vous invite à découvrir ce rapport avec le même enthousiasme et la même conviction qui nous animent chaque jour.

Avec toute ma reconnaissance et mon engagement,

### Claude Lays

Président du conseil d'administration de la Cave de Tain

# SOMMAIRE

---



## LA CAVE DE TAIN

NOTRE RAISON D'ÊTRE	PAGE 5
A PROPOS DE LA CAVE DE TAIN	PAGE 6
NOTRE HISTOIRE	PAGE 7
QUELQUES CHIFFRES	PAGE 8
SCHÉMA DES FLUX FINANCIERS	PAGE 9
LES SECRETS DE LA FABRICATION DU VIN	PAGE 10
ENGAGÉS DEPUIS 2007	PAGE 11
LA CONSTRUCTION DE NOTRE STRATÉGIE RSE	PAGE 13

## AXES STRATÉGIQUES

PAGE 17



INVESTIS POUR LE BIEN-ÊTRE COLLECTIF	PAGE 18
FIERS DE NOS PRODUITS	PAGE 24
RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT	PAGE 30
IMPLIQUÉS DANS NOTRE TERRITOIRE	PAGE 39

# NOTRE RAISON D'ÊTRE

---



Depuis notre création, il y a plus de 90 ans, une conviction nous anime:

**"Cultiver le sens du collectif afin de produire des vins d'exception tout en préservant le terroir et en pratiquant une viticulture durable"**



# A PROPOS DE LA CAVE DE TAIN

La Cave de Tain l'Hermitage a été fondée en 1933 à l'initiative de Louis Gambert de Loche, son premier président, avec le soutien d'une centaine de vignerons. Elle est implantée au bord du Rhône, au pied de la colline de l'Hermitage.

En 1947, la cave a étendu ses activités avec l'adhésion de viticulteurs de la région de Saint-Joseph, Saint-Péray et Cornas, qui ont également introduit leurs appellations d'Ardèche dans la production. Depuis 2002, la cave a acquis différentes parcelles en Crozes-Hermitage, Cornas, Saint-Péray et Hermitage. En outre, la Cave possède en propre 30 hectares de vignes, dont 25 en appellation Hermitage, autrefois détenu par son fondateur.

## **Le modèle coopératif**

Une cave coopérative est une entreprise collective fondée sur le modèle coopératif, où des vignerons s'associent pour mutualiser leurs moyens de production, de vinification et de commercialisation. Le modèle coopératif place l'humain au cœur de son fonctionnement. Les membres, appelés coopérateurs, en sont à la fois les propriétaires et les décideurs. Chaque décision est prise démocratiquement, et les résultats sont répartis équitablement. Une partie des bénéfices est réinvestie dans la coopérative pour assurer son développement et sa pérennité. Ce modèle, basé sur l'entraide et la solidarité, permet de valoriser le travail des producteurs tout en garantissant la transmission de l'outil aux générations futures. La coopérative, par sa structure, ne peut être vendue ni soumise à une prise de capital extérieur majoritaire, ce qui en fait un partenaire fiable et durable pour les viticulteurs, contribuant ainsi à la pérennité du patrimoine viticole.



# NOTRE HISTOIRE

Création de la Cave de Tain par Louis Gambert de Loche et une centaine de vigneron en Hermitage et Crozes-Hermitage.

1933

Des vigneron de Saint-Joseph, Cornas et Saint-Péray rejoignent la Cave de Tain.

1940-1950

Les vignes de Louis Gambert de Loche deviennent la propriété de la Cave de Tain.

1967

Création d'un chai de vieillissement, d'un chai de stockage et de salles de dégustation panoramiques.

1999

Mise en place du « cahier du vigneron » et d'une « charte qualité » des vins de pays pour une viticulture respectueuse de l'environnement.

2002

Cartographie GPS du vignoble pour affiner la connaissance de chaque parcelle.

2007

La Cave de Tain obtient le label Vignerons en Développement Durable, le seul uniquement dédié au vin... qui porte aujourd'hui le nom de Vignerons Engagés.

2009

Premier millésime certifié bio sur quatre crus en rouge.

2012

2014

Création d'une nouvelle cuverie et d'un nouveau chai, un investissement de 10 millions d'euros.

2015

Nommée cave coopérative de l'année aux Trophées de la Revue du Vin de France.

2016

Naissance de Terres de Syrah, le pôle œnotouristique de la Cave de Tain.

2019

Terres de Syrah, lauréat des Trophées de l'œnotourisme.

2020

La Cave de Tain devient partenaire de la Vallée de la Gastronomie.

2022

Ouverture de la Villa Caroube, pôle de formation TerraRhona et Évènementiel. Ouverture à Tain "Maison Cave de Tain" la nouvelle boutique, dédiée aux vins et à l'œnotourisme.

2023

Modernisation de nos installations pour accroître notre capacité à vinifier nos vins issus de l'agriculture biologique.

2024

Mise en place de la nouvelle ligne d'embouteillage automatisée.

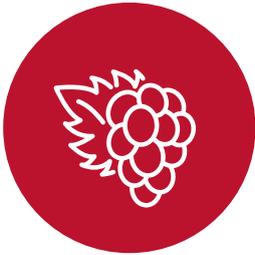
# QUELQUES CHIFFRES



250  
coopérateurs



Labellisé  
depuis 2009



1221 ha  
de vignes



72 salariés



5 appellations  
et une IGP



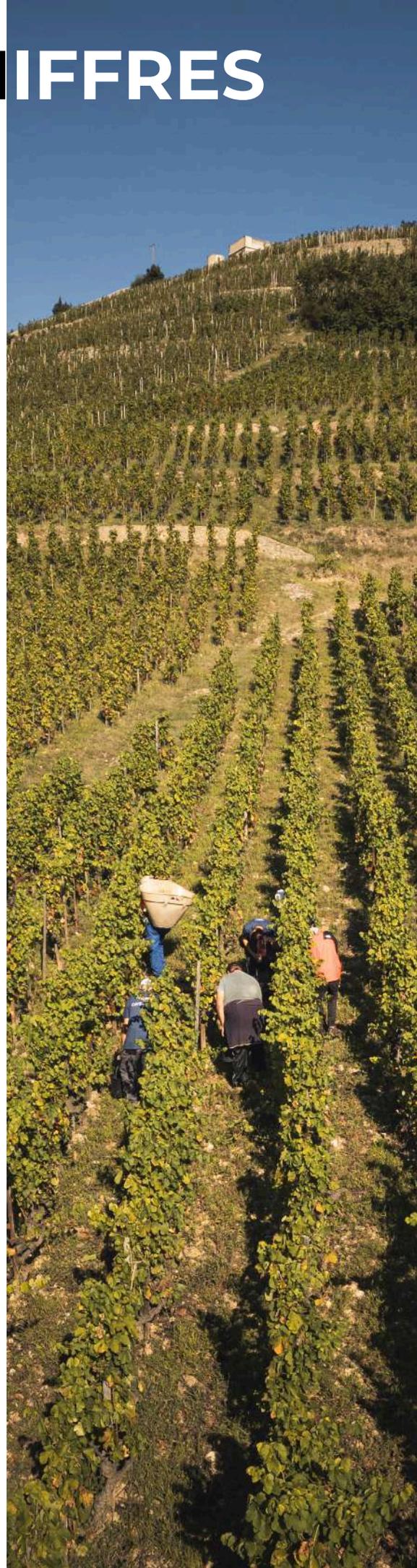
35M de CA



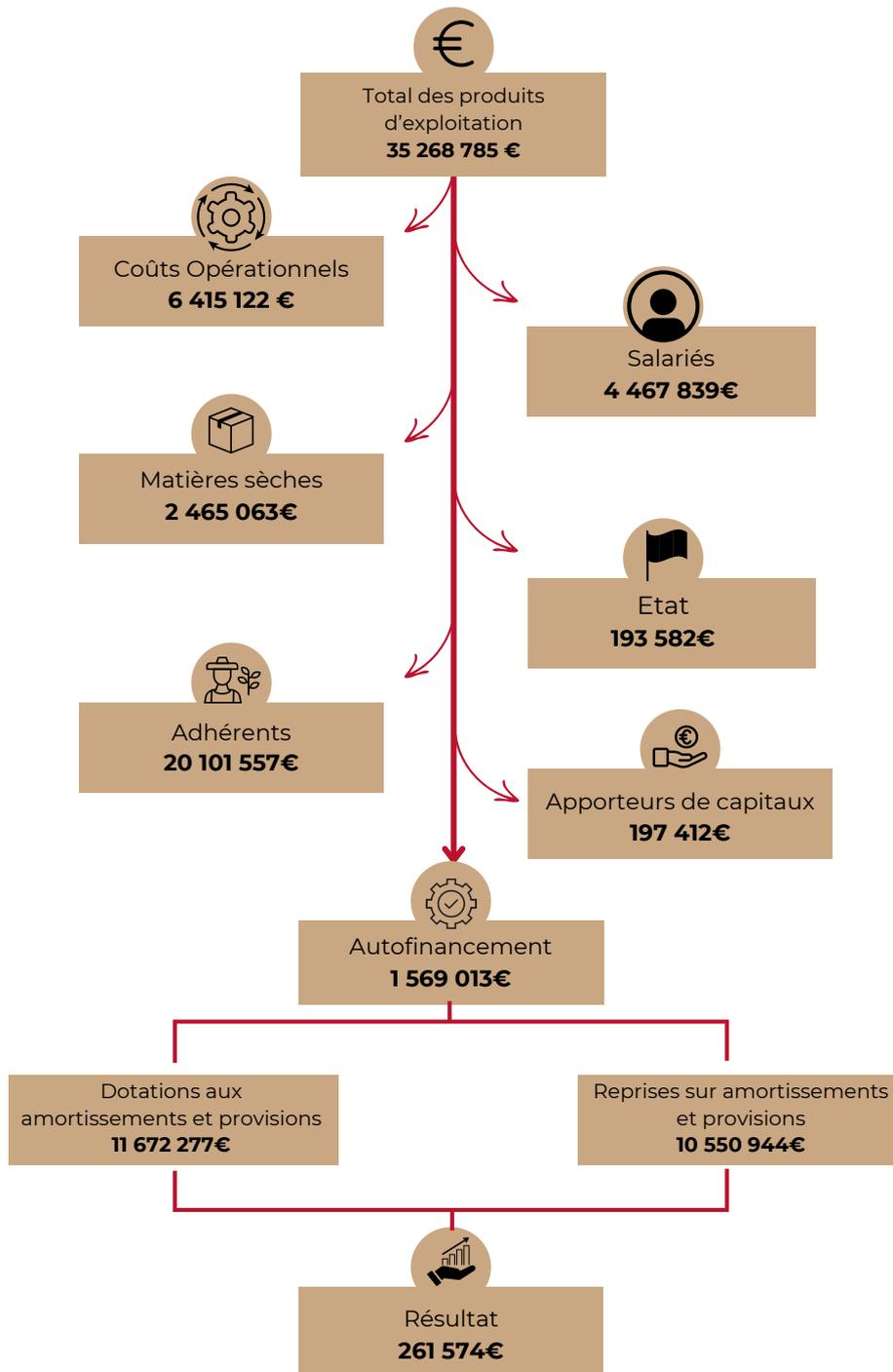
45 000 hL/an



2 caveaux de  
vente



# SCHÉMA DES FLUX FINANCIERS



Notre stratégie de RSE vise à conjuguer rentabilité économique et sociétale avec l'objectif d'un bon niveau de rémunération des coopérateurs.

Ainsi, **44.05%** de nos charges correspondent aux achats de raisins à nos 250 coopérateurs, incluant les primes coteaux et primes bio.

Sur l'exercice clos au 31/07/2024, deux investissements majeurs d'un montant total de **6 850 926 €** ont été réalisés pour renforcer nos pratiques en matière de RSE.

- La nouvelle ligne de production pour optimiser l'ergonomie des postes des opérateurs.
- Le traitement des effluents, avec l'installation d'une bêche tampon pour la maîtrise et neutralisation du pH de nos effluents.

# LES SECRETS DE LA FABRICATION DU VIN - DE LA VIGNE AU VERRE

## Dans les vignes

## En Cave

## En production

Septembre



Vendanges



Réception, encuvage

Octobre

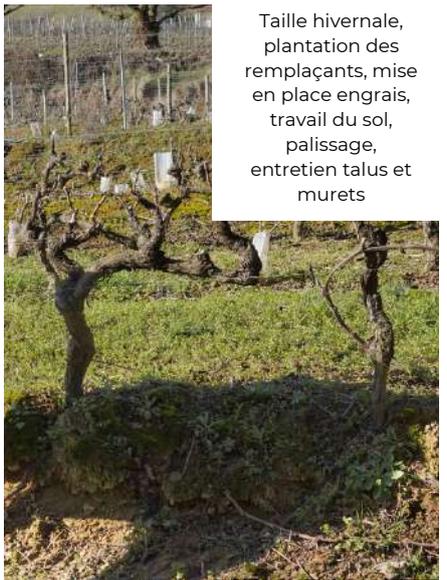


Travail du sol, mise en place des amendements, arrachage des ceps morts, entretien des talus et murets



Fermentation alcoolique, écoulage, décuvage, entonnage fermentation malolactique

Novembre

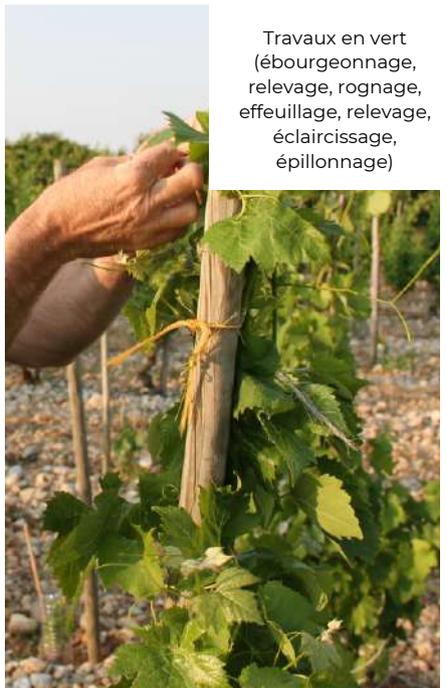


Taille hivernale, plantation des remplaçants, mise en place engrais, travail du sol, palissage, entretien talus et murets



Dégustation des cuves du millésime, soutirage, entonnage, relogement, fermentation malolactique

Décembre



Travaux en vert (ébourgeonnage, relevage, rognage, effeuillage, relevage, éclaircissage, épillonnage)



Soutirage des bois, réalisation des premiers assemblages

Janvier

Février

Mars

Avril

Mai

Juin

Juillet

Août



Préparation des blancs pour la mise en bouteille, filtration, assemblages



Préparation de la cave pour les vendanges



Production

# ENGAGÉS DEPUIS 2007



La Cave de Tain a été à l'initiative, en 2007, avec une dizaine de caves coopératives du sud de la France, des premiers bourgeons de l'association « Vignerons engagés ». Depuis plus de 15 ans, elle est engagée dans une démarche de responsabilité sociétale et est labellisée "Vignerons Engagés". Ce label, dédié spécifiquement à la filière vin repose sur la norme ISO 26000 et se base sur une vision globale articulée autour de quatre piliers fondamentaux :

- Agir pour l'environnement
- Garantir une qualité de la vigne au verre
- Soutenir le patrimoine local
- Offrir le juste prix pour le consommateur et le producteur

## Les rencontres Vignerons engagés

Chaque année, Les Rencontres Vignerons Engagés sont organisées ; ces deux journées conviviales offrent une occasion précieuse de se retrouver et de renforcer les liens au sein du collectif. C'est un moment privilégié pour échanger, apprendre et partager sur diverses thématiques liées à la RSE dans la filière viticole. À travers une série d'ateliers pratiques, de conférences enrichissantes et de repas conviviaux, les participants explorent ensemble les meilleures pratiques et innovations pour une viticulture plus durable et responsable. En 2024, les rencontres ont eu lieu chez nos confrères de Chassenay D'Arce et les prochaines se dérouleront chez nous, **à La Cave de Tain, les 12 et 13 Mars 2025 !**



La Cave de Tain détient également le label "Engagé RSE" délivré par l'agence française de normalisation (AFNOR). Ce label de référence évalue la maturité des démarches RSE des entreprises selon la norme ISO 26000. A ce jour, la Cave de Tain a atteint le niveau "Progression" et envisage de décrocher le niveau "Confirmé".

Cette distinction démontre que notre engagement répond aux Objectifs de Développement Durable (ODD) définis par les Nations Unies. Les ODD offrent une feuille de route pour un avenir meilleur et plus durable pour tous. Ils couvrent l'intégralité des enjeux de développement durable, tels que la pauvreté, les inégalités, le climat, la dégradation de l'environnement, la prospérité, la paix, la justice etc. Ce présent rapport s'appuie sur ces ODD pour illustrer notre engagement en matière de développement durable.

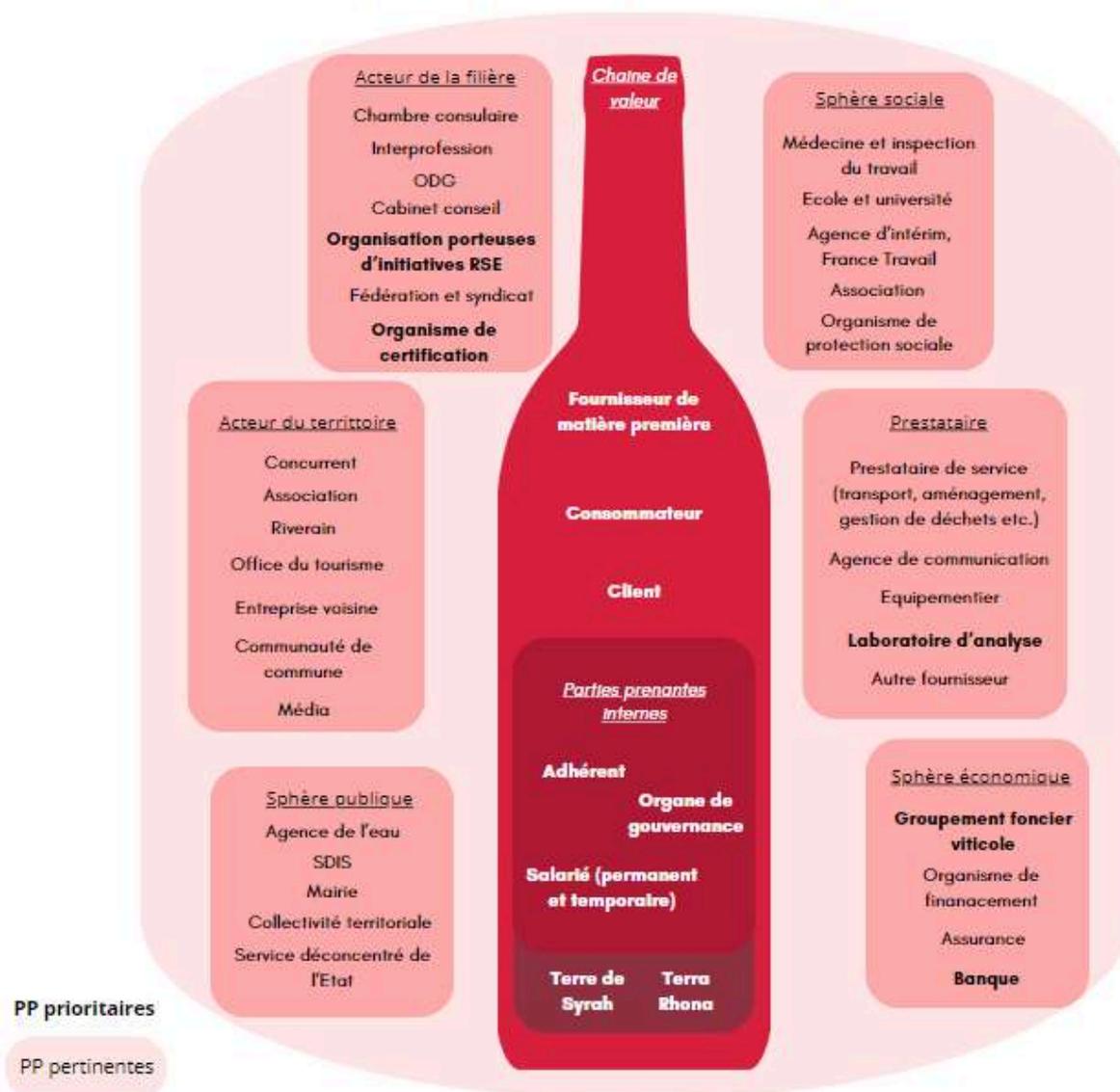


# LA CONSTRUCTION DE NOTRE STRATÉGIE RSE

## L'identification de nos parties prenantes et de nos enjeux prioritaires

En accord avec les principes de l'ISO 26000, notre démarche s'est basée sur une cartographie détaillée de nos parties prenantes. L'objectif était d'identifier l'ensemble de nos relations pour les consulter et élaborer une stratégie RSE répondant à leurs attentes. Nos parties prenantes ont pu être classées par typologie, par niveau d'importance et de relation. Les résultats de cette analyse sont représentés dans la sphère d'influence ci-dessous.

### Sphère d'influence de la Cave de Tain



# L'IDENTIFICATION DE NOS ENJEUX RSE

L'une des étapes clés dans l'élaboration de notre politique RSE a consisté à identifier et recenser nos principaux enjeux qui ont été regroupés en cinq grandes catégories, formant ainsi nos axes stratégiques.

## Social

- 1 Dialogue social
- 2 Qualité de vie au travail
- 3 Santé et sécurité au travail
- 4 Rémunération et avantages
- 5 Développement du capital humain
- 6 Diversité et égalité des chances

## Produits

- 7 Qualité et sécurité des produits
- 8 Eco-conception et innovation durable
- 9 Application du prix juste
- 10 Achats responsables
- 11 Communication et consommation responsables

## Gouvernance

- 12 Comportement anti-concurrentiel
- 13 Respect des droits de l'Homme
- 14 Lutte contre la corruption
- 15 Dialogue avec les parties prenantes
- 16 Dynamique de croissance
- 17 Intégration de la RSE dans le pilotage de l'entreprise

## Environnement

- 18 Réduction des émissions de gaz à effet de serre
- 19 Préservation de la biodiversité et des écosystèmes
- 20 Santé des sols
- 21 Limiter l'utilisation des produits phytosanitaires
- 22 Utilisation durable des ressources
- 23 Gestion des effluents
- 24 Gestion des déchets

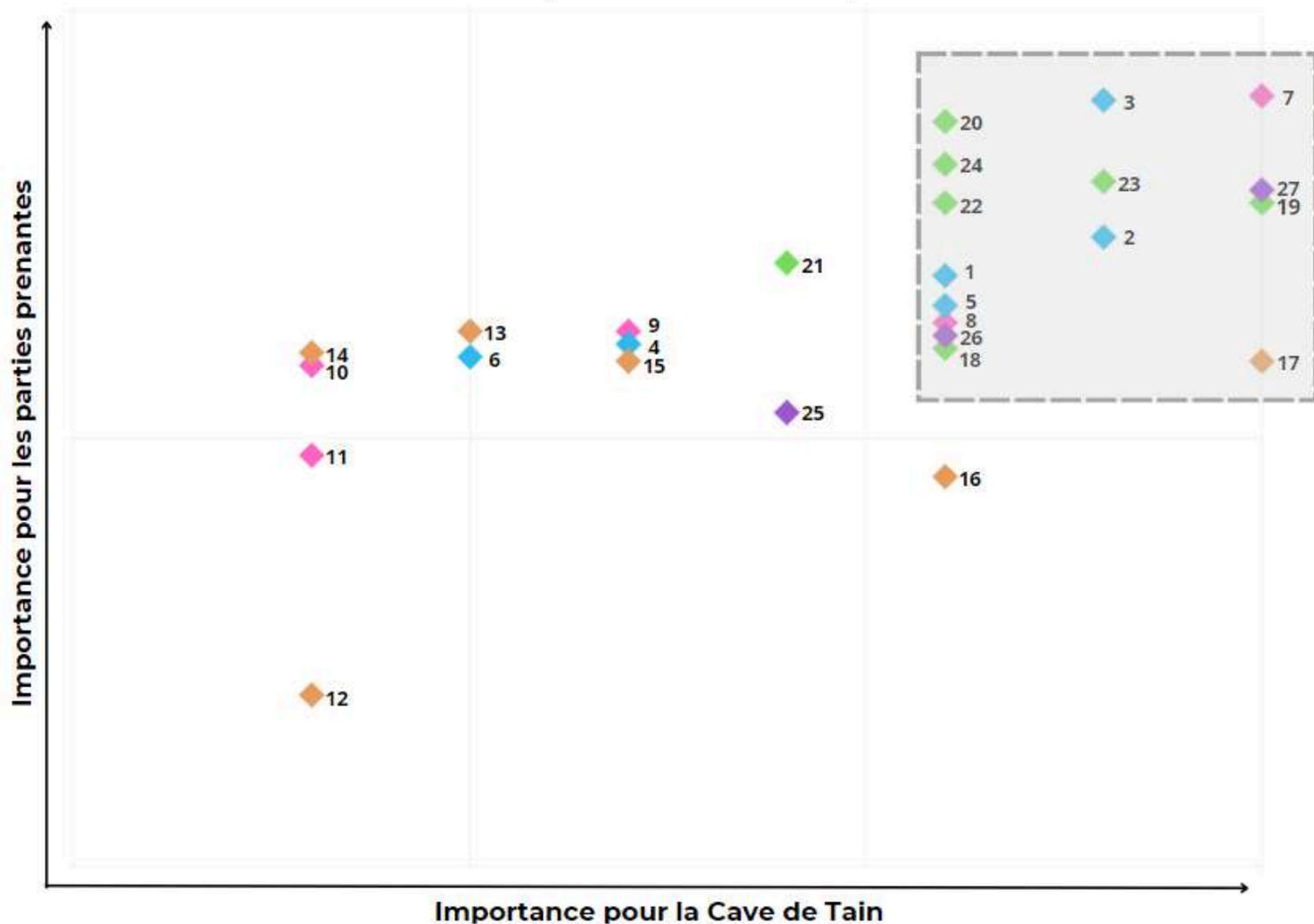
## Territoires

- 25 Contribution au développement socio-économique du territoire
- 26 Contribution au développement environnemental du territoire
- 27 Pérennisation des vignobles



Ces enjeux ont ensuite été priorisés par nos parties prenantes et nos instances de gouvernance, permettant ainsi, à l'aide d'une matrice de matérialité, de faire ressortir les enjeux prioritaires. Ces enjeux prioritaires seront détaillés par axe stratégique à travers ce rapport. L'axe "gouvernance", quant à lui, sera abordé de façon transversale tout au long de ce rapport. Les données de ce présent rapport portent sur le dernier exercice clos, allant du 1<sup>er</sup> août 2023 au 31 juillet 2024.

### Matrice de matérialité



### Nos enjeux prioritaires :

- 1: Dialogue social
- 2: Qualité de vie au travail
- 3: Santé et sécurité au travail
- 5: Développement du capital humain
- 7: Qualité et sécurité des produits
- 8: Eco-conception et innovation durable
- 17: Intégration de la RSE dans le pilotage de l'entreprise
- 18: Réduction des émissions de GES
- 19: Préservation de la biodiversité et des écosystèmes
- 20: Santé des sols
- 22: Utilisation durable des ressources
- 23: Gestion des effluents
- 24: Gestion des déchets
- 26: Contribution au développement environnemental du territoire
- 27: Pérennisation des vignobles



**Correspondances de nos enjeux avec les Objectifs de Développement Durable.**



# NOS AXES STRATEGIQUES

---



INVESTIS POUR LE BIEN-ÊTRE COLLECTIF



FIERS DE NOS PRODUITS



RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT



IMPLIQUÉS DANS NOTRE TERRITOIRE



## INVESTIS POUR LE BIEN-ÊTRE COLLECTIF

Notre responsabilité se concentre avant tout sur l'humain. Nos salariés et nos coopérateurs sont les piliers de notre performance et de la qualité des vins que nous produisons. Notre politique sociale s'articule autour de la sécurité, de la qualité de vie au travail, du dialogue social et du développement des compétences de chacun. Reconnaisant de l'apport essentiel de chaque collaborateur à son succès, la Cave de Tain s'investit chaque jour dans des actions d'amélioration continue.

- La sécurité
- La qualité de vie au travail
- Le développement du capital humain

# SÉCURITÉ AU TRAVAIL



Nous avons pris la décision de nous engager pleinement dans la mise en place d'une démarche sécurité intégrée à tous les niveaux de notre cave coopérative. Chaque étape de notre production, de la réception des vendanges à l'embouteillage, est pensée pour minimiser les risques et garantir un environnement de travail sain et sécurisé. Nos investissements dans des équipements à la pointe de la technologie, nos protocoles stricts et la formation continue de notre personnel témoignent de notre volonté inébranlable de faire de la sécurité notre premier critère de performance.

## Une nouvelle ligne d'embouteillage pour améliorer les conditions de travail des opérateurs



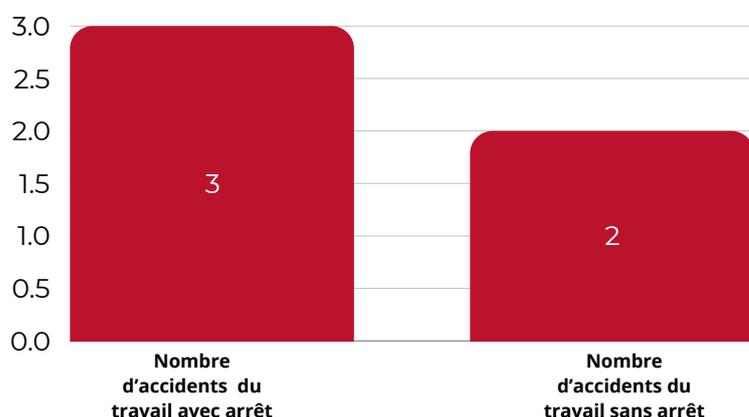
En avril 2024 a été inaugurée notre toute nouvelle ligne d'embouteillage, capable d'embouteiller 6000 bouteilles par heure. Près de 6 mois de travaux, et un investissement de 5.6M d'euros ont été nécessaires. Notre nouvelle ligne d'embouteillage a été conçue pour optimiser l'ergonomie et réduire les efforts physiques des opérateurs, rendant ainsi leurs tâches plus confortables et sécurisées.

**232**

jours consécutifs sans accident de travail

**89%**

des salariés se sentent en sécurité sur leur lieu de travail



Actuellement, l'entreprise comporte 11 sauveteurs, secouristes du travail (SST) et envisage d'en former davantage prochainement.

# QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL



Dans le cadre de notre engagement social, nous avons mis en place un questionnaire destiné à recueillir les remarques et les besoins de nos salariés. Cette initiative vise à mieux comprendre leurs attentes et préoccupations afin de créer un environnement de travail plus épanouissant pour chacun. Les données collectées nous ont servi de base pour élaborer un plan d'action concret, dans une démarche d'amélioration continue.

## Pour un meilleur équilibre de vie pro/perso

→ mise en place d'une journée de **télétravail** par semaine pour les services en capacité de la pratiquer



→ mise en place de la **semaine à 4 jours** en production



## Pour améliorer le bien-être des salariés

→ **logement gratuit** dans les locaux de la Cave de Tain pour les stagiaires et les superviseurs



→ des **événements d'entreprise** tout au long de l'année



# 71%

des salariés conseilleraient la Cave de Tain à leur entourage pour y travailler

Une ancienneté moyenne de

# 9.6 ans





Le **Comité Social et Économique (CSE)** joue un rôle central dans le bien-être, la protection de nos collaborateurs et la prise en compte des enjeux de santé, sécurité et conditions de travail (SSCT). Composé de représentants engagés, il est à l'écoute des besoins des salariés et constitue un véritable relais entre la direction et les employés. Le CSE intervient sur des sujets variés, allant des conditions de travail à l'organisation d'activités sociales et culturelles. Cette année, il a notamment organisé quatre événements : un défi d'aviron, un repas paëlla, des cours de cuisine et une soirée de Noël



*Christelle, Référente CSE*

“

Le CSE veille à renforcer la convivialité en réunissant les collaborateurs une à deux fois par an autour d'activités accessibles à tous. Au-delà de cet aspect, le CSE œuvre activement pour le bien-être global des salariés en étant à leur écoute, en portant leurs préoccupations, et en jouant un rôle de médiateur et de relais essentiel entre eux et la direction.

”

## Une année remplie d'évènements

- Soirée de Gala des 90 ans de la Cave en novembre
- Repas de Noël
- Vœux du Président en janvier
- Derbys du Valence Romans Drôme Rugby
- Inauguration ligne embouteillage en avril
- Repas estival en juin
- Afterworks
- Cocktail déjeunatoire en juillet



### Retour sur la soirée de Gala des 90 ans de la Cave



En 2023, la Cave de Tain a fêté ses 90 ans, une occasion pour rassembler salariés et coopérateurs dans une soirée d'exception.



Scannez, pour voir la vidéo de la soirée

# DÉVELOPPEMENT DU CAPITAL HUMAIN



Le développement du capital humain est au cœur de nos préoccupations, il repose principalement sur la formation continue de nos équipes. En proposant des formations ciblées, nous donnons à nos collaborateurs la chance de développer de nouvelles compétences et de rester à la pointe des évolutions dans notre domaine. De plus, nous accordons une attention particulière à l'intégration et à la formation des jeunes talents, qu'ils soient stagiaires ou alternants, en leur offrant des opportunités d'apprentissage concrètes et un encadrement structuré.



**13**  
salariés formés à la RSE

**51**  
personnes formées pour améliorer leurs compétences

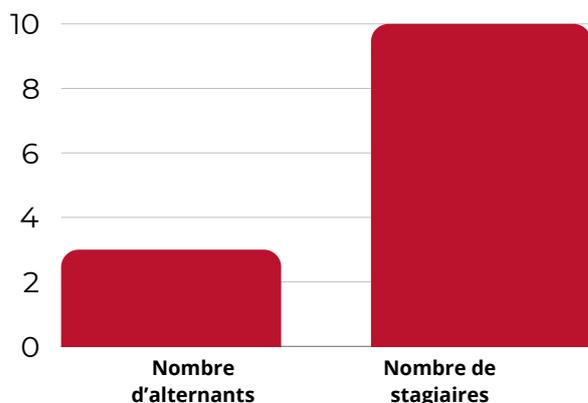
**7**  
formations soft skills



“ Enzo, Alternant Boutique

Je suis actuellement en BTS Technico-commercial spécialisé dans le vin et j'ai l'opportunité de faire ces 2 ans d'alternance au sein de la Cave de Tain. Ce poste me permet de découvrir en profondeur l'univers du vin et de développer mes compétences commerciales dans un environnement de qualité. Dès mon arrivée, l'équipe boutique a su m'accompagner et me former au quotidien pour me transmettre son savoir-faire et ses conseils.

”





## FIERS DE NOS PRODUITS

---

La qualité est le fil conducteur de toutes nos actions, de la vigne jusqu'à la mise en bouteille. Nous commençons par un suivi méticuleux des parcelles, afin d'assurer une récolte de raisins de première qualité. Chaque phase de la vinification est réalisée avec soin pour préserver la richesse aromatique et l'authenticité de nos vins. Lors de l'embouteillage, des contrôles rigoureux sont effectués pour garantir des produits conformes aux standards les plus exigeants.

- Qualité et sécurité des produits
- Eco-conception et innovation durable
- Commercialisation des produits

## QUATRE CERTIFICATIONS, GAGES DE QUALITÉ:

### VIGNOBLE

### CHAI ET PRODUCTION



Les labels **RSE Engagé** et **Vignerons Engagés** garantissent que nos produits sont élaborés selon des pratiques respectueuses de l'environnement, des hommes et des territoires, témoignant de notre engagement pour une viticulture durable.

Le label **Agriculture Biologique** incarne notre engagement pour une viticulture durable et respectueuse de l'environnement grâce à des pratiques naturelles et sans produits chimiques de synthèse. Nous comptabilisons 255,5 hectares certifiés en bio, produisant 9 cuvées authentiques.

Notre site est certifié **IFS Food**, une norme internationalement reconnue qui garantit la qualité et la sécurité des produits alimentaires à chaque étape de la chaîne de production. Chaque année, nous faisons l'objet d'un audit, et nous maintenons le grade "niveau supérieur" depuis 2009.



Notre système qualité repose sur des standards rigoureux et l'intégration de la food safety culture à tous les niveaux de notre production. Nous veillons à ce que chaque étape respecte les normes de sécurité alimentaire les plus strictes, en sensibilisant continuellement nos équipes à ces enjeux. Pour garantir une qualité optimale, nous disposons **d'un laboratoire interne** qui effectue plus de **14 000 analyses** chaque année, couvrant les analyses "maturité" afin de ramasser les raisins au moment le plus optimal, l'ensemble du processus de vinification et des contrôles de mise en bouteille.

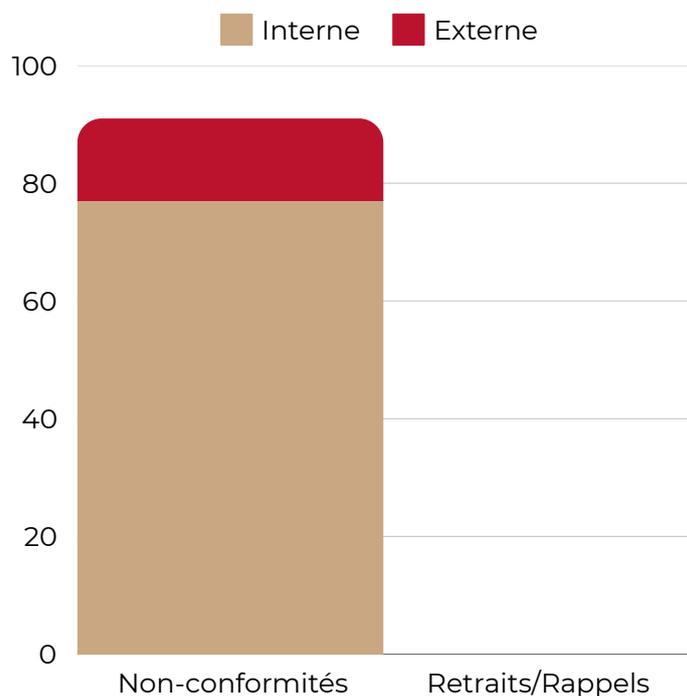
**Taux de réclamation** (nombre de réclamations/nombre d'expéditions)

**1.16%**

sur l'exercice 23-24

**1.47%**

sur l'exercice 22-23



## A L'ÉCOUTE DE NOS CLIENTS

Pour mieux répondre aux attentes de nos clients, nous avons mis en place un questionnaire de satisfaction dans nos boutiques. Cet outil nous permet de recueillir leurs avis sur nos produits et services, d'identifier les points d'amélioration et d'ajuster notre offre pour mieux les satisfaire. Actuellement destiné aux clients particuliers, un questionnaire spécifique pour les clients professionnels sera disponible début 2025.

**98.3%**

des consommateurs  
sont satisfaits de nos  
produits

**97.6%**

des consommateurs  
recommanderaient nos  
produit à un proche

**78.8%**

des consommateurs  
sont satisfaits de notre  
rapport qualité/prix



# ECO-CONCEPTION ET INNOVATION DURABLE

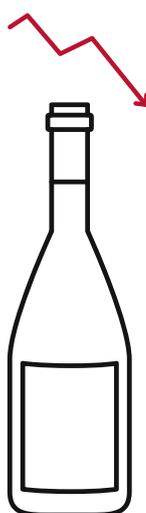


L'éco-conception est l'approche qui consiste à penser un produit dès sa création pour limiter son impact sur l'environnement. Cela signifie par exemple de choisir des matériaux plus durables, de réduire les déchets, de consommer moins d'énergie et de faciliter le recyclage en fin de vie.

## Des bouteilles plus légères

**39.2%**

de réduction  
de poids de  
nos bouteilles



**93.7%**

de notre  
production est  
en bouteilles  
allégées

## Une initiative aux multiples atouts :

- Réduction de la quantité de matière première nécessaire.
- Diminution du poids des cargaisons, réduisant la consommation de carburant et les émissions de CO<sub>2</sub> pendant le transport.
- Moins de déchets générés.



**82.8%**

de nos clients  
particuliers sont  
sensibles à l'éco-  
conception

# COMMERCIALISATION DES PRODUITS



## Une stratégie de développement commercial repensée :

La construction d'une pyramide de gamme reflétant les terroirs des 250 coopérateurs de la Cave de Tain.

### Ambition :

- Commercialisation de chaque segmentation de la pyramide, valorisation de l'offre.

### Objectif :

- Avoir une distribution en cohérence avec notre offre (un calque de notre pyramide de gamme).
- Pérenniser les exploitations de nos adhérents et leur transmission
- Assurer la rentabilité et garantir les emplois de LA CAVE DE TAIN
- Répercussions sur le tissu économique local



## RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

---

Du vignoble jusqu'à la mise en bouteille, nous plaçons le respect de l'environnement au cœur de nos pratiques.. Cela se traduit par une gestion stricte des ressources naturelles, une minimisation des déchets grâce au recyclage et à la valorisation des sous-produits viticoles, une gestion responsable de nos effluents et la mise en place de pratiques chez les coopérateurs pour préserver les sols et la biodiversité.

- Gestion responsable de nos déchets et effluents
- Optimisation de l'utilisation des ressources
- Préservation de la biodiversité et de la santé des sols

## Déchets

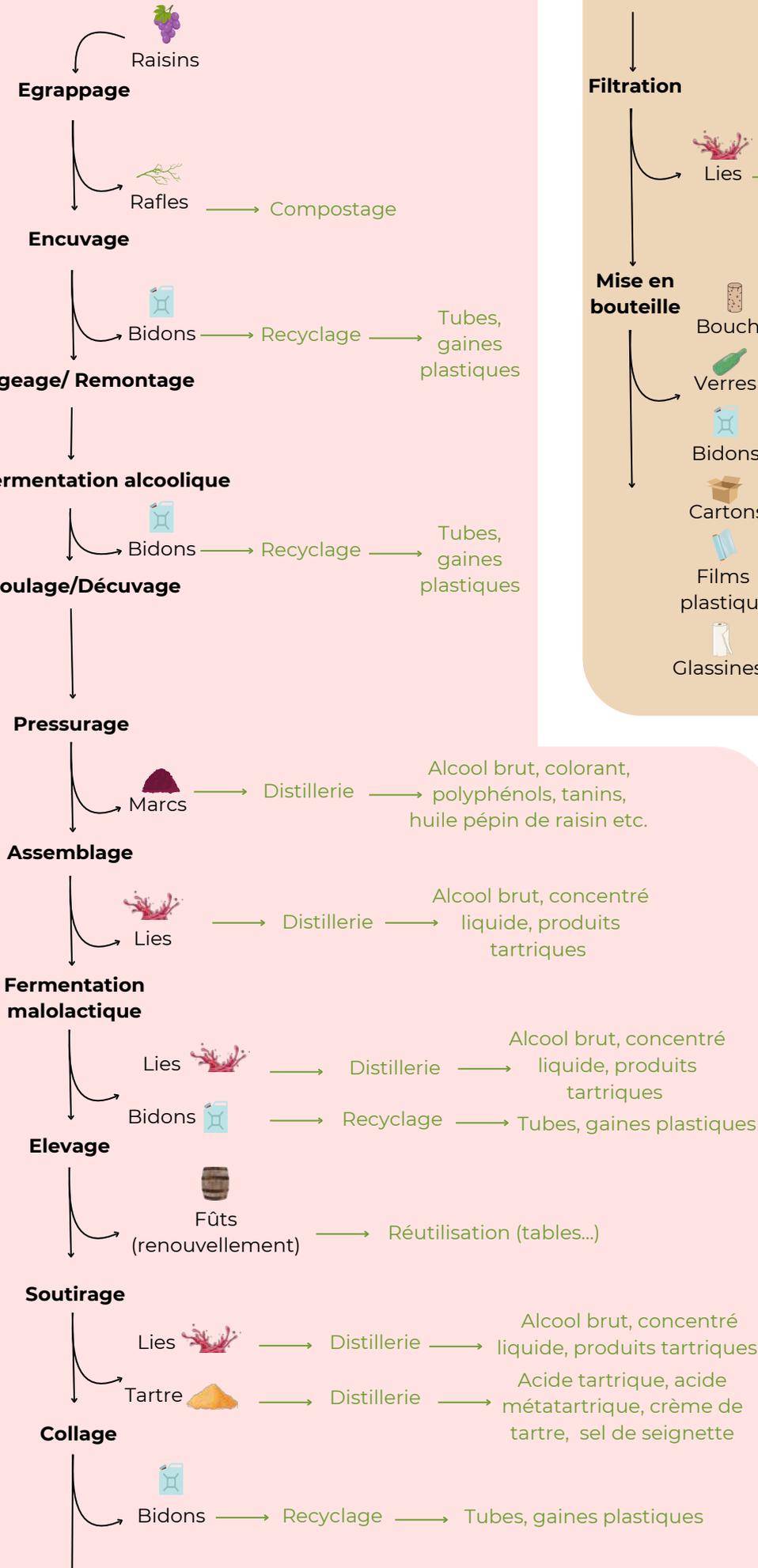
En tant que structure vinicole, nous générons plusieurs types de déchets au cours de nos activités. Les principaux déchets comprennent les résidus de vinification, comme les marcs de raisin, les lies, et les rafles qui sont des sous-produits organiques. À cela s'ajoutent les déchets solides non organiques, tels que les cartons, le verre et les plastiques utilisés pour l'embouteillage et le conditionnement. La gestion de ces déchets est un enjeu clé pour nous, et nous mettons en place des solutions de valorisation et de recyclage pour minimiser notre impact environnemental.



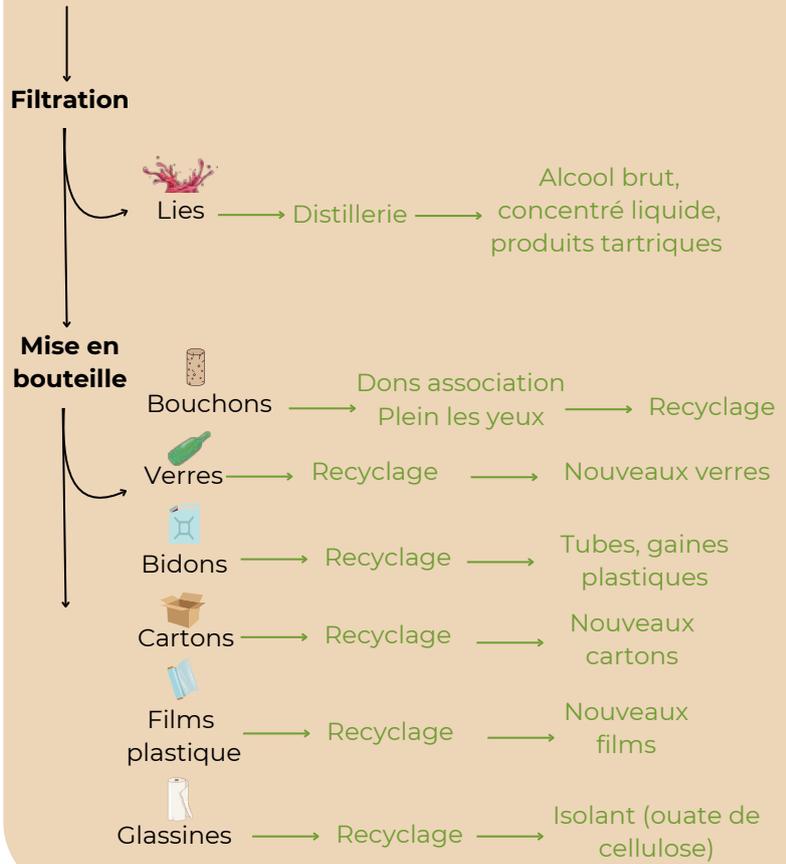
Déchets	Tonnage	Traitement
Marcs	1009	Distillerie
Rafles	145	Compostage
Lies	136	Distillerie
DIB	40.8	Centre de tri
Verre	22.5	Recyclage
Fûts bois	21.1	Reprise
Carton/Papier	15.3	Recyclage
Plastique	9.5	Recyclage
Glassine	5.6	Recyclage
Bouchons	1.4	Recyclage
Tartre	0.7	Valorisation
Bidons/Fûts plastique	0.1	Recyclage
Piles	0.02	Recyclage
<b>Total</b>	<b>1407 T</b>	

# SCHÉMA DES DÉCHETS GÉNÉRÉS ET LEURS TRAITEMENTS

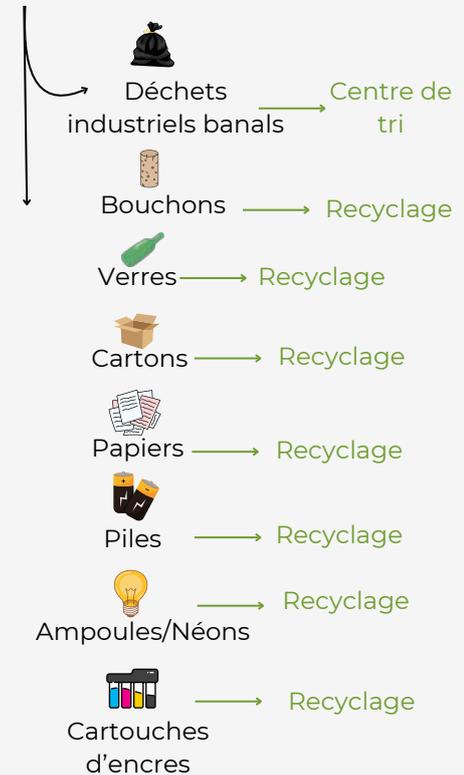
## VINIFICATION ROUGE



## CONDITIONNEMENT



## FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL DE L'ENTREPRISE



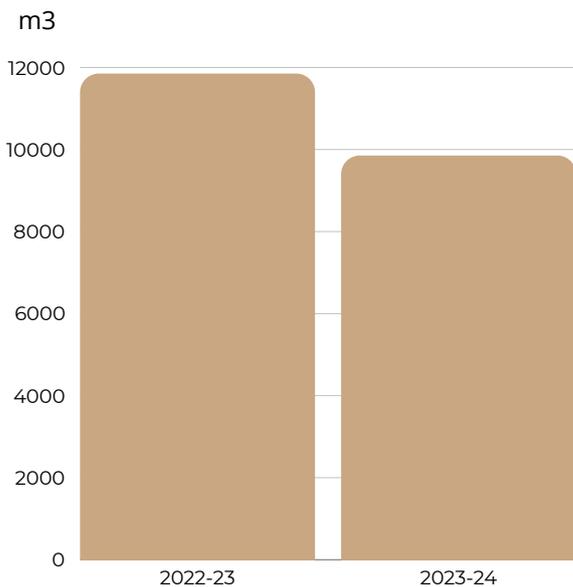
# Effluents

La gestion de nos effluents constitue un enjeu environnemental majeur. Les eaux usées générées lors des différentes étapes de vinification, notamment lors des opérations de lavage et de détartrage des cuves et des équipements, contiennent des résidus organiques et chimiques. Nous veillons à ce que nos rejets respectent les réglementations en vigueur, afin de réduire le risques de pollution.

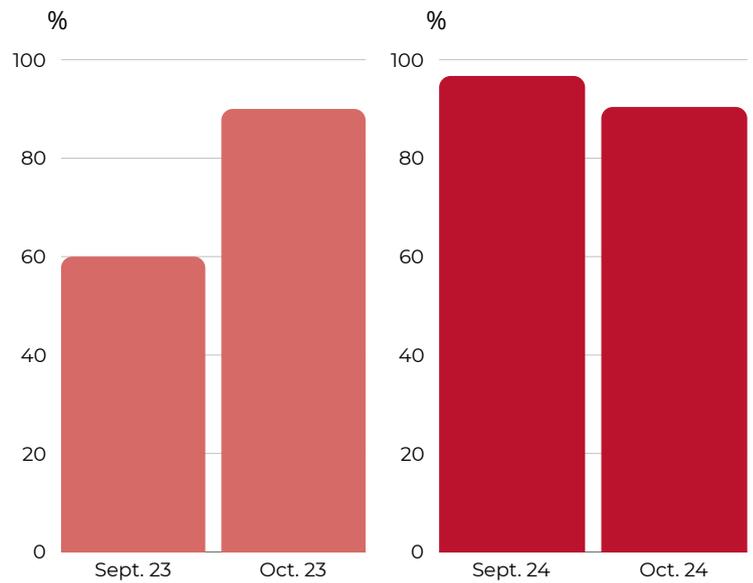
Afin d'améliorer la neutralisation de nos effluents, nous avons changé le système en place en investissant dans une citerne souple de 100m<sup>3</sup> qui nous permet de tamponner et neutraliser tous nos effluents, y compris pendant la période forte des vendanges, avant d'être rejetés vers la station d'épuration de Tain l'Hermitage.



## Volume de rejets



## Conformité du pH



Nous surveillons quotidiennement les paramètres physico-chimiques qui permettent de déterminer la qualité de l'eau rejetée et sa charge polluante. Parmi ces paramètres, on retrouve la DCO (Demande Chimique en Oxygène), la DBO5 (Demande Biologique en Oxygène sur 5 jours), les MES (Matières en Suspension), la température ainsi que le pH.

# UTILISATION DURABLE DES RESSOURCES

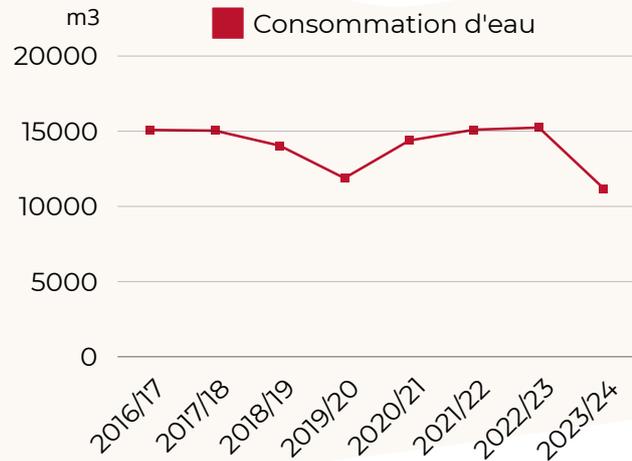


## Pas d'eau dans mon vin, mais pas de vin sans eau !!

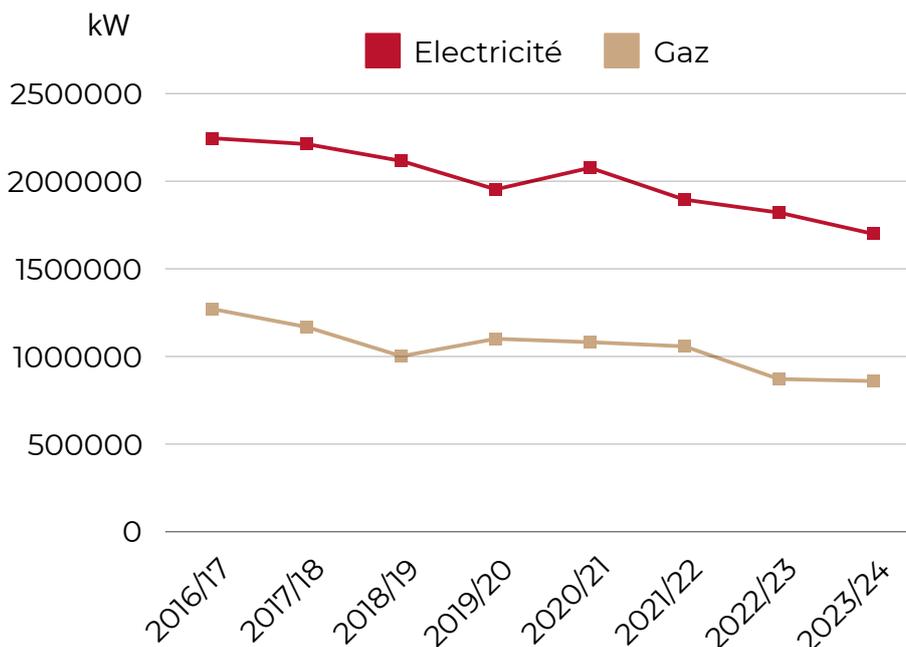
**1,28L d'eau**  
est nécessaire pour  
produire  
**1L de vin**

Grâce à nos investissements et aux actions de sensibilisation menées auprès des équipes, nous avons réussi à réduire notre consommation d'eau, atteignant ainsi un ratio de 1,28 L d'eau par litre de vin produit.

Sur le dernier exercice:



L'acquisition d'équipements plus performants, combinée à la sensibilisation de nos équipes, a contribué à la baisse de notre consommation énergétique au fil des années.



# L'ENGAGEMENT DE NOS COOPÉRATEURS



Tous les cinq ans, nos adhérents sont audités par notre équipe technique vignoble afin d'évaluer leurs pratiques selon les trois piliers du développement durable : environnemental, social et économique. Ces audits permettent de dresser un état des lieux précis et de proposer des actions concrètes pour améliorer leurs pratiques. Dans le cadre de notre label Vignerons Engagés, nous avons l'obligation d'auditer au moins 80 % des surfaces cultivées par nos membres, garantissant ainsi une démarche de progrès continu et l'engagement de tous pour une viticulture plus responsable.

## 227 actions RSE

mises en place sur 2023 et  
2024 sur l'ensemble des  
parcelles

## 82%

des surfaces sont  
auditées Vignerons  
Engagés



# BIODIVERSITÉ ET SANTÉ DES SOLS



**23%**

des surfaces sont certifiées bio

**5%**

des surfaces sont en conversion bio

**100%**

des surfaces de notre domaine sont certifiées bio ou sont en conversion

En 2023 et 2024, **64 actions pour préserver la biodiversité** ont été appliquées. Parmi celles-ci, on trouve des initiatives telles que la plantation de haies le long des parcelles, l'installation de nichoirs pour favoriser l'installation des mésanges et des chauves-souris.

Pour **la préservation de la santé des sols, 56 actions** ont été mises en place, telles que le broyage des sarments, l'implantation de couvertures automnales et hivernales sur les parcelles et l'utilisation d'amendements organiques pour préserver le bon fonctionnement du sol.



# ZOOM SUR NOTRE PROPRIÉTÉ GAMBERT

## Un vignoble d'exception

La Cave de Tain est propriétaire de 30 hectares de vignes, répartis sur deux appellations prestigieuses : Crozes-Hermitage et Hermitage. Actuellement, la production annuelle varie entre 20 et 25 tonnes pour les Crozes-Hermitage, et entre 95 et 100 tonnes pour les Hermitage. Le vignoble est entièrement conduit en agriculture biologique, garantissant des pratiques respectueuses de l'environnement et une qualité optimale des raisins.



**25 hectares**

d'Hermitage

**5 hectares**

de Crozes-Hermitage

## Une équipe dédiée et passionnée

Notre équipe de 9 vignerons permanents met tout en œuvre pour entretenir et sublimer ce vignoble d'exception.

Durant les périodes clés, cette équipe est soutenue par de nombreux saisonniers :

- D'avril à fin juillet pour les travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, effeuillage...).
- En septembre et octobre pour les vendanges.



# FAVORISER LES BONNES PRATIQUES

De nombreuses initiatives sont mises en œuvre pour encourager les bonnes pratiques dans le vignoble et réduire notre impact sur l'environnement. Parmi ces actions figurent l'utilisation d'auxiliaires naturels et des pratiques visant à préserver leur habitat, afin de protéger l'écosystème au sein de nos parcelles.

A cela s'ajoute également la lutte prophylactique, qui repose sur des techniques culturales adaptées comme l'ébourgeonnage ou l'épillage. Ces travaux permettent de réduire la pression des maladies cryptogamiques (maladie causée par un champignon parasite). Ces démarches participent à la production de raisins sains et de haute qualité, tout en respectant les principes d'une viticulture durable.

## Des formations pour sensibiliser et promouvoir des pratiques plus responsables:



En 2024, la cave coopérative a proposé à ses adhérents deux formations clés : "la phytothérapie pour protéger et fortifier la vigne" et "les engrais verts". La formation sur la phytothérapie explore l'utilisation de plantes pour prévenir et traiter les maladies des vignes, favorisant ainsi des pratiques viticoles plus naturelles et durables. Quant à celle sur les engrais verts, elle met l'accent sur l'amélioration de la fertilité des sols et la réduction de l'usage des engrais chimiques, en utilisant des plantes spécifiques pour enrichir le sol en nutriments essentiels et limiter l'érosion. Ces formations visent à renforcer les bonnes pratiques chez les viticulteurs.





## IMPLIQUES DANS NOTRE TERRITOIRE

---

Cet engagement se reflète notamment à travers des initiatives telles que Terre de Syrah, notre filiale œnotouristique, et TerraRhona, notre pôle de formation. La Cave de Tain va bien au-delà de la production de vin : elle s'investit pleinement dans la vie locale, en transmettant ses savoir-faire et en contribuant au développement durable du territoire pour les générations à venir.

- Pérennisation des vignobles
- Développement socio-économique du territoire

# PÉRENNISATION DES VIGNOBLES

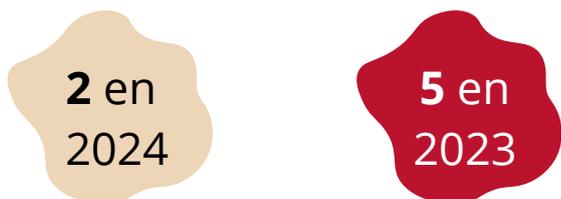


L'enjeu de pérennisation des vignobles est crucial pour assurer l'avenir de la viticulture et préserver la richesse des terroirs. Il s'agit d'adapter les pratiques viticoles aux défis environnementaux, tout en garantissant un revenu durable aux vignerons et en respectant les écosystèmes locaux. La transmission des exploitations aux nouvelles générations est aussi au cœur de cet enjeu. Grâce aux **Groupements Fonciers Viticoles (GFV)**, la cave coopérative facilite l'accès à la terre pour de jeunes vignerons, leur permettant ainsi de s'établir sans les contraintes financières qui pourraient les freiner. Ce modèle favorise non seulement la transmission du savoir-faire viticole, mais également l'innovation dans les pratiques agricoles pour répondre aux défis environnementaux actuels.

## Des surfaces qui augmentent



## Des nouvelles installations



**51%**

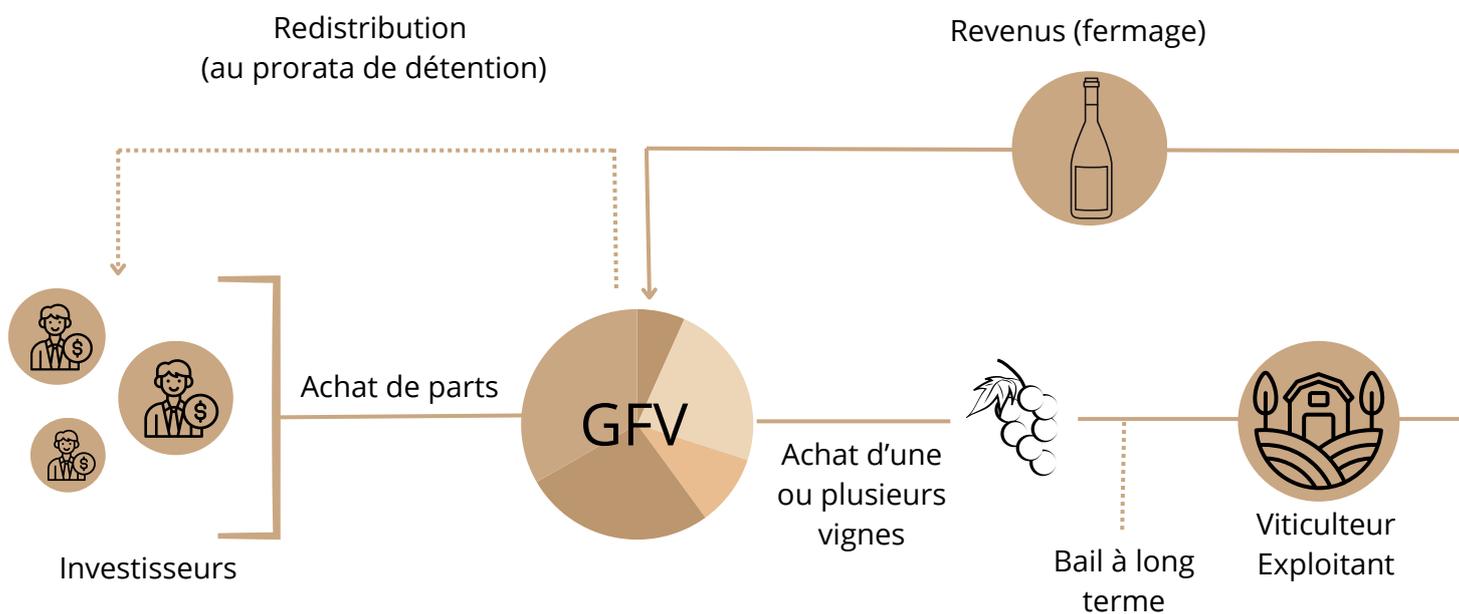
du CA est reversé  
aux coopérateurs



# Le Groupement Foncier Viticole

Le **Groupement Foncier Viticole (GFV)** est une Société Civile Immobilière (SCI) qui possède des terres viticoles, rassemblant plusieurs investisseurs qui détiennent des parts sociales. Ces investisseurs deviennent ainsi copropriétaires des parcelles, qui sont louées sur le long terme à des vignerons, souvent jeunes, qui n'ont pas les moyens d'acheter leurs vignes. En contrepartie, les exploitants versent un fermage, dont une partie est reversée aux investisseurs sous forme de dotation en bouteilles. Cet investissement présente un placement sûr, avec des perspectives de plus-value lors de la revente des parts, ainsi que des avantages fiscaux liés à l'IFI et à la succession. En outre, le GFV permet de participer activement à l'économie locale, tout en étant un investissement à la fois concret et indépendant des marchés financiers.

## Schéma du fonctionnement

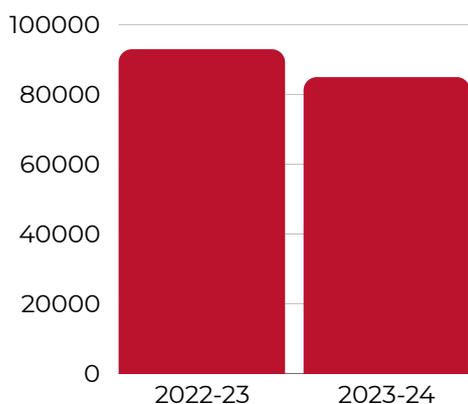


# DÉVELOPPEMENT SOCIO-ÉCONOMIQUE DU TERRITOIRE

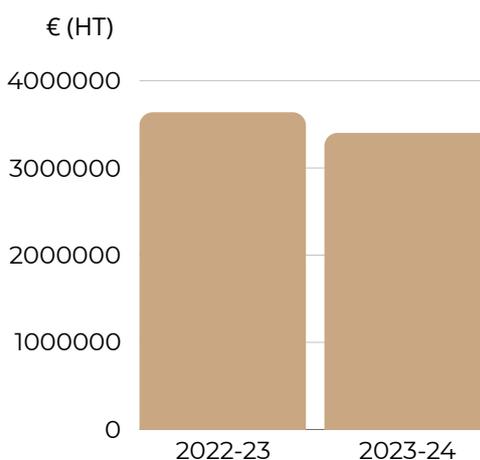


La Cave de Tain dispose de deux caveaux offrant une expérience singulière autour de ses vins. Le premier, installé au cœur de notre site de production, propose une immersion dans l'univers de nos cuvées à travers des dégustations commentées. Le second caveau, situé également à Tain l'Hermitage, se concentre sur la vente de nos produits, offrant aux visiteurs l'opportunité d'acquérir l'ensemble de nos cuvées dans un cadre accueillant et convivial.

Nombre de visiteurs aux caveaux



Chiffre d'affaire des caveaux



La cave organise régulièrement des événements ouverts au public, tels que des afterworks, afin de faire découvrir ses produits et son savoir-faire dans une ambiance conviviale.

**5** manifestations  
ouvertes au public  
organisées par la cave



# ESPACE CAROUBE



La Villa Caroube, nouvel espace événementiel de la Cave de Tain, a ouvert ses portes en avril 2023. Cet espace lumineux de 220 m<sup>2</sup>, avec une vue imprenable sur les vignes, peut accueillir jusqu'à 180 personnes. Entièrement modulable, il peut être configuré en quatre zones distinctes, chacune pouvant recevoir 45 personnes. L'espace dispose également d'une salle de cours, d'une salle de dégustation, d'une cuisine et d'un toit terrasse de 190m<sup>2</sup>. Les équipes de **Terres de Syrah** et **TerraRhona** y organisent des dégustations, formations, séminaires et diverses animations sur demande.



## TerraRhona



TerraRhona est l'École professionnelle de la Cave de Tain l'Hermitage, dédiée à la formation des professionnels du vin et des spiritueux. Située au sein de la Villa Caroube, elle offre un cadre unique pour des formations spécialisées et certifiantes, allant de l'anglais viticole à la dégustation intuitive. Les formateurs, experts de la filière, transmettent leur savoir-faire, pour permettre aux participants de se perfectionner dans un secteur dynamique et en pleine expansion.



Scannez, pour plus d'infos

ou Cliquez ici



[www.terrarhona.com](http://www.terrarhona.com)

# Terres de Syrah



Terres de Syrah est le pôle œnotourisme et événementiel de la Cave de Tain. Fondé en janvier 2016, il propose une variété d'activités pour les amateurs de vin et de nature : exploration en trottinette électrique tout-terrain, atelier de dégustation, balade en bateau sur le Rhône, immersion dans les coulisses de la cave pour découvrir les secrets de la vinification... Que vous soyez novice ou connaisseur, nos expériences s'adaptent à tous les niveaux.

**2 500**

personnes  
accueillies en  
activité séminaire

**15 750**

personnes reçues  
pour la partie  
œnotourisme

Scannez, pour plus d'infos



ou Cliquez ici

[www.terresdesyrah.com](http://www.terresdesyrah.com)





Suivez-nous !



### Cave de Tain

22 rte de Larnage,  
26600  
Tain-L'Hermitage  
04 75 08 91 86

### Maison Cave de Tain

29 av. du Président  
Roosevelt  
26600  
Tain-L'Hermitage  
04 75 08 91 86

Pour plus d'informations:

[www.cavedetain.com](http://www.cavedetain.com)

[www.terresdesyrah.com](http://www.terresdesyrah.com)

[www.terrarhona.com](http://www.terrarhona.com)

[www.vignerons-engages.com](http://www.vignerons-engages.com)