



RAPPORT RSE
CAVE DE TAIN
2019-2020



Edito



Par Jacques Alloncle, Président de la Cave de Tain et
Xavier Gomart, Directeur Général de la Cave de Tain

Depuis 1933, la Cave de Tain s'efforce aux côtés de ses coopérateurs de protéger, valoriser et transmettre des terroirs d'exception à l'origine de grands vins.

En cela, l'entreprise s'engage à pérenniser l'outil de production en développant des pratiques responsables, au vignoble, mais également sur le plan économique et social. C'est donc logiquement que la Cave de Tain s'est orientée en 2007 vers une démarche de Développement Durable de la vigne à la bouteille.

Pionnière en la matière, la Cave de Tain a conscience de la nécessité qu'ont les entreprises d'évoluer vers plus de responsabilité et de durabilité.

Nous avons intégré la démarche dans notre stratégie d'entreprise et nous souhaitons en faire un atout dans l'exercice de nos activités.

Nous progressons à présent vers une démarche de Responsabilité Sociétale qui a été labellisée en 2019 par l'AFNOR.

La Cave de Tain l'Hermitage



UNE CAVE COOPÉRATIVE RÉFÉRENTE ET ENGAGÉE EN VALLÉE DU RHÔNE SEPTENTRIONALE

C'est en **1933**, sous l'impulsion de Louis Gambert de Loche, qu'une centaine de viticulteurs des bords du Rhône se regroupent pour mettre leurs moyens en commun et décharger les vignerons des soucis liés à la vinification, à la conservation et à la commercialisation des vins. De leur union naît la **Cave de Tain**.



Située au pied de la colline de l'Hermitage, la Cave vinifie environ **45%** des AOC des Côtes du Rhône Septentrionales sur **1000** hectares de vignes. Etablie sur 5 appellations prestigieuses (Hermitage, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Cornas, Saint-Péray), la Cave de Tain est devenue le principal producteur de crus du Nord de la Vallée du Rhône.

Engagée depuis 2007 dans le collectif **Vignerons en Développement Durable**, la Cave bénéficie depuis 2019 du label **Vignerons Engagés**, le premier label **RSE** et **durable** dédié au monde du vin en France.

Pour en savoir +
www.v-dd.com

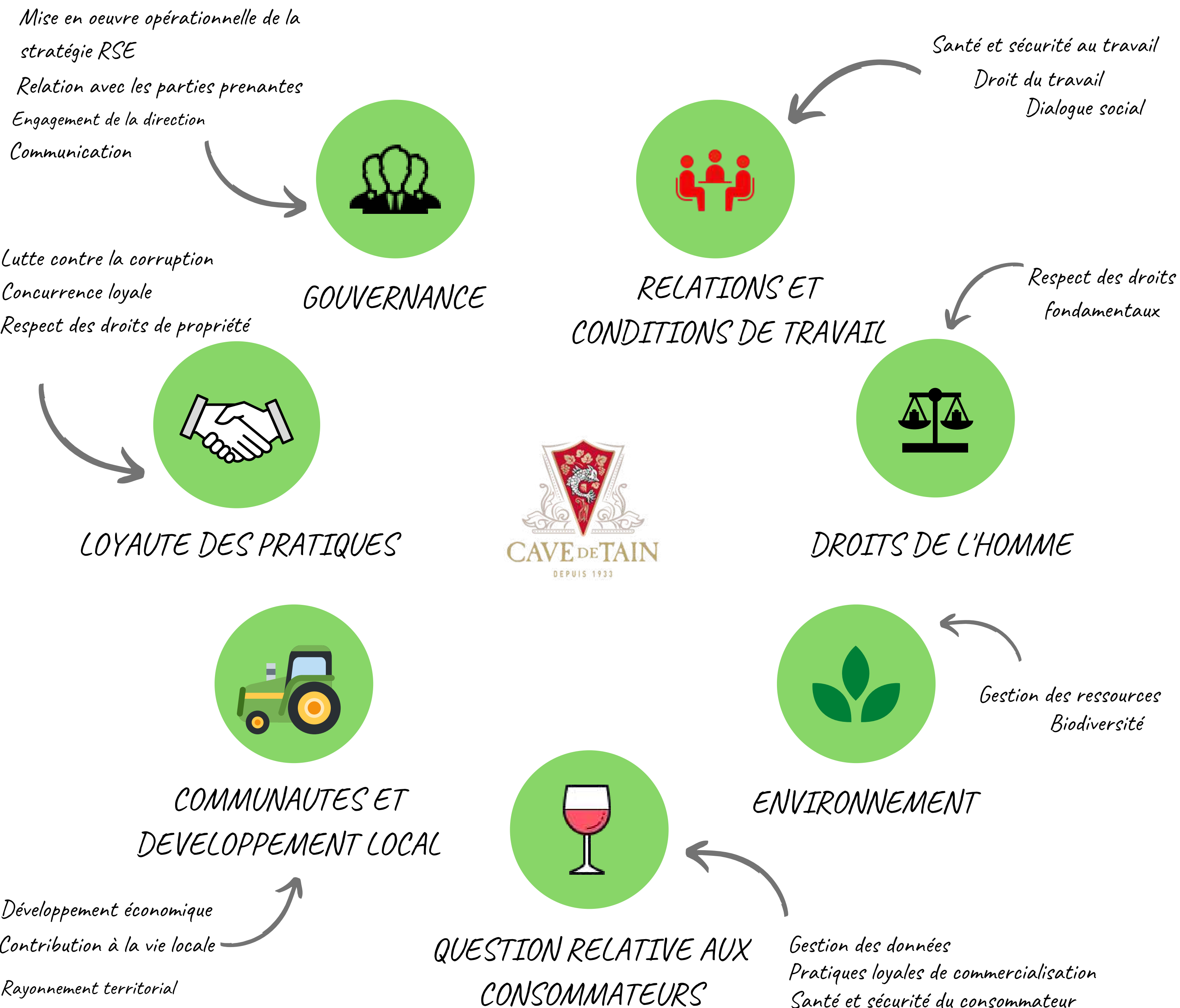


La RSE c'est quoi?

Dès 2017, l'Association Française de Normalisation (AFNOR) et VDD mettent en commun leur expertise pour proposer une **évaluation RSE** reconnue et adaptée à la filière vin.



La **Responsabilité Sociétale des Entreprises** correspond à la **contribution** d'une organisation vis-à-vis des impacts de ses décisions et de ses activités sur la société et l'environnement. En outre, la RSE est un outil permettant d'appliquer les fondements du **développement durable** et se décline non plus en trois piliers (Economique, Environnemental et Social) mais en **7 questions centrales** :



Nos actions Développement Durable

Nous avons souhaité ici partager nos pratiques de développement durable les plus prégnantes depuis notre dernière évaluation en 2019, en couvrant ces 7 questions centrales de la RSE par les axes suivants :

Gouvernance

Hommes et Terroir

Environnement

Croissance



Gouvernance

Engagée envers le Développement Durable depuis 2007, la Cave de Tain tient à renforcer l'engagement sociétal de sa gouvernance, pour cela, la direction s'efforce de formaliser et de dialoguer avec ses parties prenantes dans un souci de transparence et de redevabilité.



Une Gouvernance Responsable



Intégration des questions centrales de l'**ISO 26000** dans notre stratégie d'entreprise

Pilotage des projets RSE avec des **indicateurs** pertinents

Organisation d'une future **soirée RSE**

Achats Responsables



Elaboration d'une **charte d'Achats et Investissements Responsables** partagée avec nos fournisseurs

Elaboration d'un **questionnaire RSE d'évaluation** auprès de nos fournisseurs

Adhésion à **CARENE**, réseau d'achats groupés

Loyauté des pratiques



Réalisation et diffusion d'une **charte Ethique et Sociale**

Elaboration d'une charte **d'engagement réciproque Fournisseurs-Cave de Tain** et diffusion auprès des fournisseurs

Dialogue Social



Entretiens annuels des salariés

Dialogue avec les parties prenantes externes pendant la soirée RSE

Hommes et Terroir



La Cave de Tain l'Hermitage doit sa force à une équipe d'hommes et de femmes ayant la même passion des grands vins depuis quatre générations. Elle s'efforce de ce fait à prendre en compte les attentes et besoins de ses parties prenantes en tentant notamment de satisfaire ses adhérents et ses salariés.



Développement des compétences et redevabilité

- 85 % de nos salariés formés aux principes du Développement Durable
- Entretiens annuels du personnel
- Une enquête salarié mesure le bien être au travail et permet d'identifier des volets de progrès
- Journées **ambassadeurs** : Décloisonnement des services + échanges de pratiques
- Une **dizaine de commissions** sur des thèmes variés : Technique, Vendanges, Communication, Bio, Foncier.. Implication importante des adhérents dans le fonctionnement des commissions et de la Cave.
- **Commission Jeune** : elle gère la démarche développement durable au niveau des vignerons

68 %

du **VIGNOLE AUDITE**
dans le cadre de notre
démarche Vignerons
Engagés

5

**SALARIES
PREVENTEURS SST**
(Sauveteur Secouriste du Travail)

3%

**BUDGET
FORMATION**
sur la masse
salariale

Santé et Ergonomie au travail

En Cave :

- Investissements aux expéditions d'un système de rails avec rangement semi-automatique des palettes
- Présence d'un robot déboyeur/emboyeur et d'un dépalettiseur semi-automatique

A la Propriété :

- Trépied pour l'arrachage des souches mortes sans effort



Hommes et Terroir



La Cave de Tain l'Hermitage doit sa force à une équipe d'hommes et de femmes ayant la même passion des grands vins depuis quatre générations.

Elle s'efforce de ce fait à prendre en compte les attentes et besoins de ses parties prenantes en tentant notamment de satisfaire ses adhérents et ses salariés.



Intégration de l'oenotourisme

- Formations avec **TerraRhona** : l'Ecole Professionnelle de la Cave de Tain
- Promotion de nos produits et terroirs via notre agence réceptive de l'oenotourisme **Terres de Syrah**
- Organisation d'évènements locaux : Dinner in the Sky



Contribution au dynamisme territorial

- Le Groupement Foncier Viticole (**GFV**) permet l'acquisition collective de parcelles et la redistribution à de **jeunes vignerons**
- Soutien **culturel** et **sportif** : Duo de l'Hermitage, Land Art, artistes locaux..
- La collecte et le recyclage de nos bouchons liège et non liège par l'**Association Plein les Yeux** permet de fabriquer du matériel médical adapté aux handicaps, des matériaux d'isolation..)

400

FAMILLES

vivent de notre activité

3^{ème}

EMPLOYEUR

de la ville de Tain l'Hermitage

13,5 Ha

SURFACE

concernée par différentes aides pour l'installation de **jeunes vignerons**

19

PERSONNES

ont reçu du matériel médical spécial **handicap** dans un rayon de 20 km de la Cave via Plein les Yeux



Environnement



Nous avons le privilège d'être situé au coeur de terroirs d'exception, un écrin naturel et viticole unique que nous avons à coeur de préserver. C'est pourquoi nos pratiques respectueuses de l'environnement et des attentes sociétales de nos clients se renforcent chaque année de la vigne à la bouteille.

Gestion de nos effluents et déchets

- La mise en place d'un **broyeur** pour les rafles a permis en 7 ans de réduire le nombre de bennes par **2** (51 bennes en 2011 contre 25 bennes en 2018)
- Travail fait à la cave pour réduire notre volume d'eau rejeté
- Mise en place d'un **phytobac** pour le traitement des **effluents** à la Propriété
- Contrat signé pour le **recyclage** de la glacine (papier support de nos étiquettes adhésives)
- Mise en place d'un **composteur** à la villa de Terres de Syrah

Gestion des ressources

- Autonomie en eau sur notre propriété de 22 ha grâce à la **récupération** des eaux de pluie
- Optimisation de l'éclairage grâce à'un réseau de **LED** en Cave
- Objectif **< 2 L d'eau/ L de vin** produit atteint
- Mise en place d'une **GED** (gestion des factures au niveau informatiques : suppression du papier)

Pratiques Durables au Vignoble

- **5 %** de nos surfaces en **Agriculture Biologique**, 15 à 20% d'ici 2024
- Retour du **cheval** de labour sur les parcelles
- Participation à un réseau d'étude nationale sur l'expression de nos **sols et terroirs (Réseau Mycorhizes)**
- Collaboration avec le Conservatoire d'espaces naturels sur l'étude des **Infrastructures Agro-Ecologiques (IAE)** sur une parcelle de Larnage



98 %
des déchets
valorisés

Du vignoble en
Agriculture Biologique

54 Ha

TONNES DE CO2
économisées grâce au recyclage
de nos déchets

485

Croissance



Assurer une croissance économique pérenne et satisfaire nos clients, telles sont nos priorités et le resteront.

L'enjeu est de faire reconnaître le savoir faire de la Cave de Tain et d'en faire un exemple de rayonnement économique.



Reconnaissance de nos vins en France et à l'étranger

- Reconnaissance de la qualité de nos vins dans des **concours** français et internationaux
- Développement de la **marque** Cave de Tain
- Un **Brand Ambassadeur** et **Road Tour** Cave de Tain
- Présence **croissante** sur les réseaux sociaux, en **2019** :



+ 90 %



+ 61%



+113 %



Début des dégustations virtuelles sur Zoom, Teams..

107

Médailles et Prix



42

Ex : Concours Bettane+Desseauve Prix + Plaisir 2019



18

Ex : Concours Mundus Vini 2019



47

Ex : **Vinordic Wine Challenge** 2019 (Suède)

235

Retombées Presse

Ils parlent de nous !



Wine Spectator

Decanter



SommelierS INTERNATIONAL

EN MAGNUM

Tout de Vin



22 Route de Larnage, 26600

Tain-l'Hermitage

Tel : 04 75 08 91 86

<https://www.cavedetain.com>