

# RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DES ENTREPRISES



BROTTE

# NOTRE ENGAGEMENT RSE



*Nous avons choisi le label Engagé RSE d'AFNOR Certification pour affirmer notre contribution au développement durable. Ce label est très exigeant : plus de 50 critères sont examinés selon la norme ISO 26000 et les Objectifs de développement durable.*

*Plus qu'une auto-déclaration ou un questionnaire en ligne, le label Engagé RSE est délivré suite à une évaluation sur site menée pendant [1/2/plusieurs jours] tous les 18 mois. Nous fournissons à un évaluateur indépendant des preuves objectives de la maîtrise des impacts sociaux, environnementaux et économiques de nos activités. Il nous challenge et nous incite à nous améliorer. Des représentants de salariés, à tous les étages de notre organisation, sont interviewés ainsi que des parties prenantes externes. Ce label signale l'exhaustivité et la cohérence de notre démarche de progression. C'est aussi le signe que nous avons identifié nos parties prenantes et instauré un dialogue avec elles pour comprendre et apporter des réponses à leurs attentes.*

*Les 7 domaines questionnés par le label Engagé RSE sont les 7 questions centrales de l'ISO 26000 (la gouvernance, les droits de l'homme, les relations et les conditions de travail, l'environnement, la loyauté des pratiques, les questions relatives aux consommateurs, les communautés et le développement local).*

*Depuis juillet 2023, nous avons obtenu une reconnaissance internationale via la marque «Responsibility Europe» dont le Label Engagé RSE est un des 3 partenaires européens. Créé à l'initiative du Groupe AFNOR (France), de l'INDR (Luxembourg) et d'Ecoparc (Suisse), Responsibility Europe réunit des labels RSE de premier plan, exigeants et pragmatiques, démontrant une vraie valeur ajoutée et contribuant aux Objectifs de développement durable (ODD) de l'ONU.*

## Sommaire

PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT

VIVRE ENSEMBLE

ÉVOLUER VERS L'EXCELLENCE



# PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT

-235m<sup>3</sup>  
d'eau

-120 560  
kWh

## L'optimisation de nos ressources :

Pour améliorer notre efficacité énergétique, nous avons mis en place plusieurs mesures : L'installation de LED à faible consommation dans tous nos éclairages (bureaux et site de production), ainsi que la réduction de la climatisation et du chauffage d'un degré. Grâce aux efforts collectifs de nos équipes, **notre consommation d'énergie a diminué de 30 560 kWh**, soit une **baisse de 15 %** de notre consommation annuelle. Cette économie, équivalente à la consommation annuelle de deux foyers de quatre personnes, témoigne de notre engagement envers la protection de l'environnement.

Nous avons également installé 400 m<sup>2</sup> de panneaux photovoltaïques sur notre site de vinification, **produisant environ 90 000 kWh/an**. Cela couvre près de la moitié de la consommation de notre chai et réduit significativement notre empreinte carbone. **Nous prévoyons d'installer 450 m<sup>2</sup> supplémentaires** de panneaux photovoltaïques sur notre site de production, capables de générer environ 120 000 kWh, couvrant ainsi un peu plus de la moitié de l'énergie consommée par ce site.

En 2023, nous avons mis en place un **module de recirculation** sur la rinceuse de notre chaîne d'embouteillage. Équipé d'une pompe en circuit fermé ainsi que de filtres et d'un stérilisateur UV, ce module permet de réduire notre consommation d'eau quotidienne de 1 500 litres à 300 litres, soit une **économie annuelle de 235 m<sup>3</sup>**, l'équivalent de **4,7 piscines individuelles**. Cette réduction représente 6,35 % de notre consommation annuelle de 3700 m<sup>3</sup>.

Ces initiatives reflètent notre engagement envers la gestion responsable des ressources et une production respectueuse de l'environnement.



# PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT

3 tonnes  
de glassine  
recyclée

1,6 tonne  
de PEBD  
recyclé

- 122 tonnes  
de verre

-14%  
de papier

## Le recyclage de nos déchets :

Chaque année, nous nous engageons activement dans le recyclage de **3 tonnes de glassine**, le matériau utilisé comme support pour les étiquettes autocollantes. Ce processus de recyclage permet de donner une nouvelle vie à la glassine. Après transformation, cette matière devient un isolant thermique de haute qualité utilisé pour l'isolation des combles, offrant une solution durable et écologique pour améliorer l'efficacité énergétique des bâtiments. Les glassines recyclées chaque année permettent d'isoler les combles de **6 maisons individuelles**, contribuant ainsi à la réduction de la consommation énergétique et des émissions de gaz à effet de serre.

Nous conduisons également nos efforts dans le recyclage des déchets plastiques, tels que les emballages palettes des bouteilles en verre et les sacs de bouchons. Pour améliorer notre gestion des déchets et optimiser leur collecte, nous avons installé un compresseur hydraulique qui réduit ce volume de plastique à recycler, limitant ainsi le transport nécessaire à sa collecte. Ce processus nous permet de produire **1,6 tonne de granulés de polyéthylène basse densité (PEBD)**, entièrement valorisés et tracés en France. Ces granulés peuvent être réutilisés dans la fabrication de sacs plastiques, de films agricoles, de gaines de câbles et de produits moulés par injection.

Cette réutilisation témoigne de notre ferme engagement envers l'économie circulaire et notre contribution active à la réduction des déchets plastiques.



## Développement de l'éco-emballage :

Dans le cadre de notre engagement écologique et économique, nous avons choisi d'utiliser des bouteilles en verre allégé pour nos gammes «Essentiels» et «Signatures», réduisant leur poids de 580 g à 420 g par bouteille. Avec une production annuelle de 765 300 bouteilles, cette initiative permet d'économiser **122 tonnes de verre**. Cela améliore notre bilan carbone, tant pour la fabrication que pour le transport, tout en générant des économies financières significatives dans le contexte actuel d'inflation.

En termes de conditionnement, une gamme entière de nos produits est désormais emballée en cartons **100 % recyclés**, représentant 60 000 unités par an sur un total de 415 000, soit **14,46 %**. De plus, nous avons redessiné les étiquettes de nos gammes «Domaines & Châteaux», «Essentiels» et «Signatures», réduisant l'utilisation de papier de **14 %**, en passant d'un format de 120x85 mm à 110x80 mm. La surface de papier économisée sur une année équivaut à près de **3 courts de tennis**.

Ces initiatives illustrent notre engagement à adopter des pratiques durables et respectueuses de l'environnement.

# PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT

85 hectares  
en AB  
en 2025

100%  
de la production  
de nos domaines  
est en HVE 3

IFT  
4,6

## La conversion à l'agriculture biologique et le maintien de HVE 3

Depuis 2020, nos vignobles à Châteauneuf-du-Pape et depuis 2022 à Laudun et Cairanne sont en conversion vers l'agriculture biologique. Cette certification repose sur plusieurs principes clés: l'interdiction totale des pesticides de synthèse, les traitements phytosanitaires ne peuvent être réalisés qu'avec des produits naturels comme le cuivre ou le soufre. Cela a également conduit à l'abandon des désherbants, remplacés par des labours du sol autour des cultures. Les engrais minéraux sont interdits, seuls les engrais organiques sont utilisés, améliorant la qualité des sols et réduisant les nitrates dans les eaux. La quantité de soufre dans les vins est limitée à 100 mg/l.

Nos activités de vinification sont certifiées Bio depuis 2020, et notre chaîne d'embouteillage depuis 2019.

Nos domaines devraient être certifiés AB en 2025.



## L'indicateur de fréquence de traitement

Nous contribuons activement à réduire notre impact environnemental en limitant l'utilisation de produits phytosanitaires et d'engrais, en les appliquant seulement lorsque nécessaire et de manière optimale. En diminuant la fréquence des traitements phytosanitaires annuels et la quantité de produits utilisés, nous réduisons également notre consommation de carburant (GNR) grâce à moins de passages de tracteur. Nous surveillons cette réduction à l'aide de l'Indicateur de Fréquence de Traitements (IFT), défini par la norme Haute Valeur Environnementale (HVE 3). L'IFT mesure l'utilisation des produits phytopharmaceutiques à l'échelle de l'exploitation agricole, permettant de suivre et de comparer les pratiques de traitement. Notre objectif est de maintenir un IFT inférieur aux normes départementales et de viser une diminution continue, illustrée par une réduction de l'IFT de 11,3 en 2018 à 4,6 aujourd'hui.

Nous sommes certifiés Haute Valeur Environnementale niveau 3 (le niveau maximum)

Depuis 2018 pour nos propriétés : Domaine Barville à Châteauneuf-du-Pape, Domaine Grosset à Cairanne, et Château de Bord à Laudun. Nos initiatives incluent la préservation et l'aménagement de la biodiversité avec des arbres, haies, talus, et cabanons, ainsi que l'enherbement autour des vignes. Nous limitons l'utilisation des produits phytosanitaires et pratiquons le désherbage mécanique. Nos engrais sont organiques et Bio. Pour la gestion de l'eau, nous traçons la quantité d'eau utilisée en irrigation goutte à goutte, autorisée sur une période limitée. Nous cultivons des cépages résistants à la sécheresse, comme le Carignan.



# PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT

+10% de  
surface de  
couverts  
végétaux

47%  
de surfaces  
IAE

## Limiter l'appauvrissement des sols

Nous nous investissons avec conviction pour lutter contre l'appauvrissement des sols et améliorer la santé de notre écosystème viticole. En 2022, nous avons intensifié nos efforts en adoptant une pratique de plus en plus répandue en viticulture : **les couverts végétaux, également appelés engrais verts**. Cette technique consiste à semer des plantes dans les vignes, entre les rangs ou sur l'ensemble du sol, afin de procurer de nombreux avantages à l'écosystème et à la qualité du raisin.

Nous prévoyons d'augmenter la superficie couverte par ces engrais verts de plus de 10% entre 2023 et 2024. Cette augmentation témoigne de notre engagement continu à améliorer la durabilité de nos pratiques agricoles et à préserver la richesse et la fertilité de nos sols. Par cette démarche, nous visons à garantir non seulement la santé de nos vignes, mais aussi la qualité exceptionnelle de nos raisins pour les années à venir



## Améliorer la biodiversité

Dans le cadre de notre engagement en faveur de la biodiversité, nous avons mis en place diverses actions visant à augmenter la diversité biologique faunique et florale. Nos objectifs incluent l'augmentation des surfaces en **infrastructures agroécologiques (IAE)** et la mise en œuvre d'actions annuelles pour améliorer les écosystèmes. De 2018 à 2023 nous avons augmenté nos surfaces d'IAE de 5%, atteignant 47% de notre surface totale (selon le référentiel HVE). Parmi les actions menées, nous avons installé des nichoirs pour chauves-souris et oiseaux, des hôtels à insectes, mis en place des haies et zones de non-labour, et planté des arbres locaux. Ces initiatives, accompagnées d'un suivi rigoureux, ont été validées par un diagnostic de biodiversité réalisé en mai 2024 par la chambre d'agriculture du Vaucluse.

# VIVRE ENSEMBLE

44% des salariés ont reçu une formation

33,28 h de formation par salarié

## La qualité de vie au travail (motivation, lien social, équilibre)

Nous croyons que la qualité de vie au travail est essentielle pour favoriser la motivation, renforcer le lien social et maintenir un équilibre harmonieux entre vie professionnelle et personnelle. C'est pourquoi nous mettons en place diverses initiatives pour offrir à nos salariés des moments privilégiés et du temps de qualité.

Nous organisons régulièrement des événements dédiés à nos collaborateurs. Des réunions fréquentes permettent de maintenir une communication ouverte et fluide, favorisant un environnement de travail collaboratif. Ces réunions sont complétées par des soirées festives, comme notre célébration annuelle de Noël, où tous les collaborateurs



et leurs familles peuvent se réunir dans une ambiance conviviale. Plusieurs autres repas partagés tout au long de l'année contribuent à créer un esprit de communauté et à renforcer les relations entre collègues.

Des employés heureux et motivés sont la clé de notre succès. En investissant dans des initiatives favorisant la qualité de vie au travail, nous nous assurons de maintenir un environnement où chacun se sent valorisé et soutenu. Notre engagement envers le bien-être de nos collaborateurs est un pilier fondamental de notre politique RSE, reflétant notre dévouement à promouvoir des pratiques durables et humaines dans toutes nos activités.

## L'amélioration continue des compétences et de la polyvalence des collaborateurs

Nous croyons fermement que l'investissement dans le développement professionnel de nos salariés est essentiel pour maintenir une organisation dynamique et résiliente, capable de s'adapter aux défis et aux opportunités de notre environnement en constante évolution. En dehors des formations obligatoires, nous proposons à nos collaborateurs des opportunités d'apprentissage continu et variés. Cela permet à chacun d'eux de renforcer ses capacités et d'acquérir de nouvelles compétences qui les rendent plus polyvalents et mieux préparés pour l'avenir.



En 2022, 45% d'entre eux en ont bénéficié. En 2023, ce pourcentage s'est maintenu à un niveau élevé avec 44%.

Sur la période 2022-2023, nos collaborateurs ont bénéficié en moyenne de 33,28 heures de formation chacun, ce qui représente une augmentation significative par rapport à la période 2020-2021, où la moyenne était de 11,68 heures par personne.

Ces chiffres reflètent notre volonté de maintenir un haut niveau de performance parmi nos équipes.

Nous sommes convaincus que l'amélioration continue des compétences et la polyvalence de nos collaborateurs sont des facteurs clés de notre succès collectif. En investissant dans leur développement, nous construisons ensemble un avenir plus fort et plus durable, où chacun a l'opportunité de s'épanouir et de contribuer pleinement à notre mission commune.

# VIVRE ENSEMBLE

Amélioration  
des conditions  
de travail

-13% de  
risque  
résiduel

20  
partenaires

7,8M€  
en achats de  
vin et raisins

## La communication interne (faciliter les échange, informer)

Nous valorisons la communication efficace et la transparence. Notre newsletter mensuelle regroupe les actions et réalisations de chaque service, tenant ainsi nos collaborateurs informés des projets en cours et valorisant le travail de chacun. En parallèle, nous avons adopté le principe des portes ouvertes, permettant à tous les membres des équipes de se parler librement, encourageant la collaboration, l'innovation et la résolution rapide des problèmes.

Afin d'améliorer les processus de gestion de stocks, de production et de logistique et de fluidifier les informations, nous faisons constamment évoluer notre ERP (Sage X3).

Ces initiatives assurent une circulation efficace de l'information, et font en sorte que chaque collaborateur se sente valorisé et connecté à l'ensemble de l'organisation.



L'Hostellerie du Château des fines Roches

## La santé et la sécurité au travail

Ces piliers sont des priorités absolues. Nous avons mis en place plusieurs initiatives pour garantir un environnement de travail sûr et confortable. Deux fois par jour, nous réalisons dans chaque service des exercices de mise en forme adaptés à nos postes de travail. Ces routines, conçues par une ostéopathe, contribuent au bien-être et à la prévention des douleurs musculaires pour tous nos collaborateurs.

Nous fournissons à nos employés des bouchons anti-bruit sur mesure, assurant une protection auditive optimale adaptée à chaque individu. De plus, nous offrons des vêtements adaptés aux conditions climatiques, chauds pour l'hiver et frais pour l'été, en complément des équipements de sécurité standard.

Pour l'accomplissement de certaines tâches dans les vignes, nous avons investi dans des exosquelettes, réduisant ainsi les risques de blessures et les efforts physiques excessifs.

Par ailleurs, au cours des cinq dernières années, nous avons fait l'acquisition de six tracteurs neufs, tous équipés de cabines pressurisées de classe 4, garantissant une protection maximale contre les poussières et les traitements.

Ces mesures reflètent notre engagement à offrir à nos employés un environnement de travail où leur santé et leur sécurité sont pleinement prises en compte, contribuant ainsi à leur bien-être et à leur efficacité. Ainsi, nous sommes parvenus à réduire le risque résiduel global, c'est-à-dire le risque restant après la mise en place de toutes les mesures de prévention, de 13 % entre 2022 et 2023.

## Renforcer notre présence locale

La Maison Brotte s'engage à soutenir l'économie locale en collaborant avec une vingtaine de partenaires régionaux. Parmi ces alliances précieuses figurent l'Hostellerie du Château des fines Roches à Châteauneuf-du-Pape, l'Hotel de Cambis à Avignon et l'Hotel Castel Mouisson à Barbenfant.

De plus, nous investissons 7,8M€ en 2023 dans l'achat de vins et de raisins auprès de producteurs et de vignerons locaux. Cet engagement témoigne de notre volonté de promouvoir l'excellence viticole régionale et de soutenir l'économie agricole locale.

En travaillant étroitement avec nos partenaires, nous dynamisons les commerces environnants et renforçons le tissu économique et culturel de la région. Cette démarche crée des opportunités locales, préserve les traditions et valorise le savoir-faire régional. Nous sommes fiers de jouer un rôle actif dans le développement de notre communauté en favorisant des relations durables et bénéfiques avec nos partenaires.



# ÉVOLUER VERS L'EXCELLENCE

C.A. x 3  
en 13 ans

18 000  
visiteurs au  
musée du vin

Note  
IFS Food  
97,03%

Taux de  
service  
99,3%

## Développer notre chiffre d'affaires

Grâce à une succession de business plans stratégiques mis en œuvre entre 2010 et 2024, notre chiffre d'affaires a connu une croissance exceptionnelle, supérieure à un triplement sur cette période. Chaque plan a été conçu avec des objectifs précis et ambitieux, ciblant successivement la conquête de nouveaux marchés, la consolidation de notre image de marque et de notre capacité de production, le renforcement de la notoriété de la marque BROTTE, et enfin le développement de marques fortes à fort potentiel de croissance. Cette approche méthodique et proactive, combinée à une exécution rigoureuse de nos plans d'action, a permis d'engendrer une croissance continue et soutenue, passant de 6 millions d'euros en 2010 à 18 millions d'euros en 2023. Cette évolution remarquable témoigne de notre capacité à nous adapter aux évolutions du marché et à saisir les opportunités de croissance, tout en restant fidèles à notre vision stratégique et en misant sur le développement de marques fortes et innovantes.

## Renforcer notre présence dans la vie du territoire

Le Musée du Vin a connu un succès remarquable en 2023, attirant 18 000 visiteurs. Cette affluence témoigne de l'attrait croissant pour cet espace dédié à l'histoire et à la culture viticole. Les visiteurs français, représentant 42% du total, demeurent les premiers admirateurs, suivis par les amateurs venus des États-Unis 17% puis du Royaume Uni 6%. Ce succès illustre notre capacité à offrir une expérience immersive et éducative, valorisant les richesses locales et l'héritage viticole. Grâce à cette fréquentation internationale, le Musée du Vin contribue significativement à la notoriété et au rayonnement de la région, tout en renforçant les liens culturels entre les différentes nations.



## Amplifier la communication externe

Notre newsletter mensuelle regroupe les actions et réalisations de chaque service, tenant ainsi nos collaborateurs et parties prenantes informés des projets en cours et valorisant le travail de chacun. Nous utilisons également les réseaux sociaux, notamment LinkedIn, pour partager les informations relatives à l'entreprise, touchant ainsi un public plus large et renforçant notre image de marque.



## Satisfaire les attentes de nos clients

Nous nous engageons fermement à satisfaire les attentes de nos clients en maintenant des standards de service élevés : nous conservons notre certification IFS Food en niveau supérieur avec une note de 97,03%, obtenue en juin 2024, garantissant ainsi la qualité et la sécurité de nos produits pour le périmètre d'évaluation : vinification, assemblage, élevage, préparation à la mise et conditionnement de vins tranquilles en bouteilles verre ou chargement en vrac. Le référentiel IFS Food évalue si les activités de transformation d'un fabricant sont capables de produire des produits alimentaires sûrs, authentiques et de qualité, conformément aux dispositions légales et aux spécifications des clients. Il aide les entreprises à répondre aux exigences croissantes en termes de transparence et de traçabilité du marché et contribue à améliorer l'intégrité des produits et à accroître l'efficacité. Les audits sont réalisés par des auditeurs qualifiés IFS qui travaillent pour des organismes de certification accrédités et indépendants. Les référentiels IFS font l'objet d'évaluations par des organisations gouvernementales ou privées.

Notre taux de service, à 99,3%, reflète notre capacité à livrer les commandes à temps et sans erreurs, tandis que notre taux de réclamation, à seulement 0,96%, indique le faible pourcentage de clients ayant exprimé des insatisfactions, témoignant de notre dévouement à fournir des produits et services de qualité irréprochable. Ces résultats illustrent notre engagement continu à placer la satisfaction de nos clients au cœur de nos préoccupations.

# ÉVOLUER VERS L'EXCELLENCE

Nos stocks sont distants de 12 km en moyenne

50% de nos fournisseurs à moins de 100km

89,56/100 en moyenne sur les Essentiels

4,3 M€ investis dans Cap Excellence

## Maîtriser les approvisionnements et réduire les distances avec nos partenaires

Nos trois entrepôts - Sinnæ, Invinova et Lauvige - stockent 350 000 bouteilles. Ils sont à une distance moyenne de 12 km autour de la Maison Brotte, réduisant notre empreinte carbone. De plus, 11 % de nos fournisseurs sont internationaux, 39 % nationaux, et 50 % à moins de 100 km.

## Accroître nos capacités de stockage

Conscients des défis environnementaux et de notre responsabilité sociale, nous projetons d'agrandir nos infrastructures en fonction de l'augmentation de notre production, afin de continuer à répondre à la demande tout en respectant nos engagements en matière de développement durable



## Préserver notre niveau d'excellence sur notre gamme de vins «Essentiels» (>90 points)

En 2012 33% de notre gamme «Essentiels» avait une note d'au moins 90/100. En 2022 ce taux est monté à 55,56%, passant dans le même temps de 2 à 9 cuvées.



## Cap Excellence

Ce programme reflète notre engagement envers l'excellence, notamment par l'acquisition de parcelles très qualitatives à Cairanne et Châteauneuf-du-Pape. Nous visons également à convertir l'ensemble de nos domaines en agriculture biologique d'ici 2025, soulignant ainsi notre dévouement à des pratiques durables. Nous mettons en œuvre des techniques innovantes et écologiques pour optimiser la qualité de nos vins. La sélection et la vinification parcellaire, utilisant des cuves en inox dédiées à chaque parcelle, permettent une adaptation précise de la fermentation selon les caractéristiques spécifiques du terroir. Grâce à des techniques avancées, telles que le contrôle rigoureux de la température de fermentation et l'utilisation d'égreneurs de dernière génération, nous assurons un traitement délicat et respectueux des raisins. Chaque étape du processus est accompagnée de dégustations systématiques pour garantir des décisions optimales, assurant ainsi la durabilité et l'excellence de notre production viticole.

L'objectif de ce programme est d'obtenir des notes d'au moins 93/100 pour nos vins de la gamme «Domaines et Châteaux». Ce programme concerne 5 cuvées, réparties sur 2 couleurs et 3 appellations. Depuis 2021, nous avons investi un total de 4,3 M€, incluant l'achat des parcelles ainsi que les équipements de vinification et d'élevage. Ces investissements témoignent de notre volonté d'atteindre des standards élevés de qualité et de performance dans notre production viticole, et de devenir une référence qualitative dans la vallée du Rhône.

