



**CHASSENAY
D'ARCE**

Maison de Vignerons

RAPPORT **RSE** 2022

Responsabilité Sociétale de l'Entreprise





Les vigneronnes, vignerons et équipes de notre Maison n'ont pas coincé la bulle cette année ! Vendanges au-delà de nos espérances et activités soutenues en continu ont rythmé la vie de notre coopérative.

Cela ne nous a pas empêché de préparer l'avenir et de présenter des nouveautés : la gamme Bio des Authentiques composée d'un brut sans année et d'un brut millésimé développée avec un habillage en adéquation avec nos engagements de réduction des consommables. Nous souhaitons déployer cette démarche sur l'ensemble de notre activité dans les années à venir.

Cela peut paraître anecdotique mais ne dit-on pas que les petits ruisseaux font les grandes rivières ?

Franck Barroy

Cher(e)s adhérent(e)s, salarié(e)s et partenaires,

2020, 2021, 2022... 3 années qui se suivent mais ne se ressemblent pas. Nous avons tout connu au cours de ces 3 exercices mais nous avons maintenu le cap et poursuivi les objectifs de notre plan moyen terme 2025 : accroître la notoriété de notre Maison de vignerons, faire de beaux vins qui se vendent maintenant dans plus de 30 pays. Cela ne se fait pas sans de nombreux efforts partagés entre nos associés coopérateurs et les équipes salariées.

C'est aussi cela Chassenay d'Arce : de la solidarité, de l'entraide et de vraies valeurs humaines. Dans ce monde complexe dans lequel nous vivons, elles restent le vrai levier de bien-être et de développement pour nous toutes et tous.

2023 sera encore différente mais stimulante. Je suis convaincu que nous ferons toutes et tous à nouveau briller les couleurs de notre belle coopérative des coteaux de la vallée de l'Arce !

Bonne lecture

Manuel Henon

L'ESPRIT MAISON les 5 valeurs fondatrices

Au cœur de la Côte des Bar, Chassenay d'Arce regroupe des vignerons qui, ensemble, travaillent la vigne et élaborent des vins de caractère dans la pure tradition champenoise. Fondée par 5 pionniers en 1956 à Ville-sur-Arce, ce sont aujourd'hui 130 familles et 3 générations de vignerons qui composent la Maison Chassenay d'Arce. Le fonctionnement d'origine perdure dans un même esprit de coopération, de solidarité et de transmission des savoirs.

SOLIDARITÉ

une communauté d'hommes
et de femmes

AUTHENTICITÉ

une marque simple
et sincère

TERRITORIALITÉ

une marque ancrée
dans la Côte des Bar

QUALITÉ

une marque exigeante et
attentionnée

NATURALITÉ

une marque engagée
et responsable

LA MAISON en quelques chiffres



130
familles de
vignerons

3
générations

32
salariés



315 ha
de vignoble
en appellation
champagne
répartis sur
14 villages

25km
secteur de la Côte des Bar
distance max
séparant les
vignobles de
la cave



LES CÉPAGES

90% de pinot
noir, l'identité de
la Côte des Bar

7% de chardonnay

2% de meunier

1% de pinot blanc,
cépage rare

NOS ENGAGEMENTS



Nous défendons une vision globale bâtie sur 4 piliers fondamentaux :

- agir pour l'environnement,
- garantir une qualité de la vigne au verre,
- soutenir le territoire et le patrimoine local,
- offrir le juste prix au producteur et au consommateur.

En 2019, le lancement de notre première cuvée Bio concrétise 10 années de travail sur les vignes et va de pair avec notre engagement dans une démarche environnementale au travers du label Vignerons Engagés.

En 2021, nous sommes la première Maison de champagne labellisée Vignerons Engagés. Basé sur un cahier des charges exigeant, le label est audité par l'AFNOR tous les 18 mois. Il s'appuie sur la norme ISO 26000, référence internationale reconnue par plus de 100 pays pour le développement durable et la RSE - Responsabilité Sociétale des Entreprises.

Aussi, le respect des pratiques se poursuit avec deux référentiels de certification environnementale VDC - Viticulture Durable en Champagne - et HVE - Haute Valeur Environnementale - relatifs aux exploitations de nos vignerons.

De véritables engagements écologiques dont le succès est avant tout le résultat d'une volonté, celle de ne pas transiger avec les traditions séculaires, le respect de la nature et la qualité de nos champagnes.

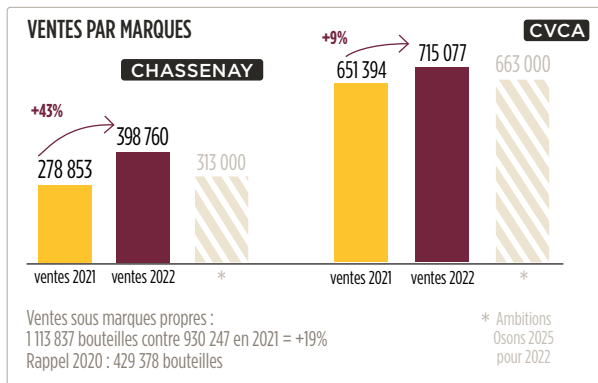


NOTRE STRATÉGIE
OSONS 2025
EN 3 AXES

1

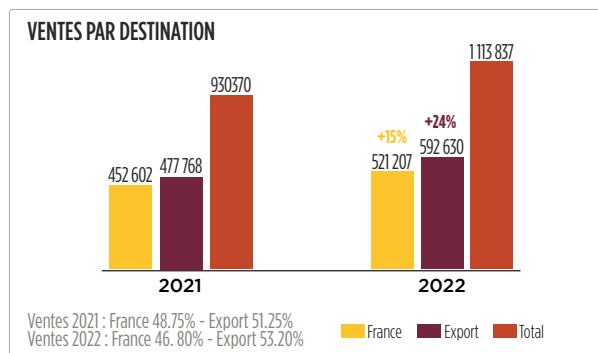
UNE ENTREPRISE QUI A RENFORCÉ SON AUTONOMIE

Le développement durable, c'est assurer la pérennité de notre Maison et ceci en développant les marchés, en assurant la satisfaction de nos clients, en renforçant notre autonomie.



CHASSENAY
Wines
Agence commerciale

470 000€ de CA soit +44% vs 2021
20 partenaires en vins et spiritueux
+ de 100 clients actifs
2 salons internes pour faire découvrir nos Maisons partenaires



Ventes totales 2022
1 450 000 bouteilles
prix moyen en hausse de **8,83%**
101 nouveaux clients professionnels
de plus qu'en 2021
présence dans plus de
30 pays à l'export

2

UNE ENTREPRISE RESPONSABLE ET RÉFÉRENTE EN MATIÈRE DE RSE

POUR SUIVRE L'AUGMENTATION DES SURFACES SOUS LABEL



L'engagement des adhérents a permis d'accéder au label Vignerons Engagés et représente à ce jour **66% DES SURFACES**.

Les certifications environnementales des exploitations Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable en Champagne via notre structure collective représentent **44%** de nos surfaces et progresseront encore en 2023.



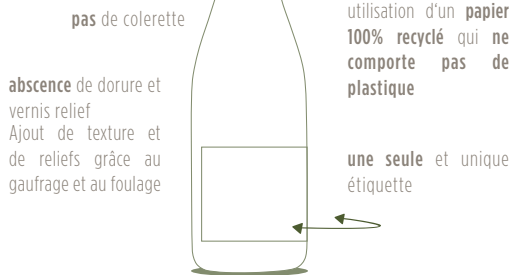
3 EXPLOITATIONS représentant 1.4% des surfaces sont certifiées agriculture biologique ainsi que notre Maison, pour assurer la traçabilité jusqu'à la commercialisation, de notre cuvée.

UNE NOUVELLE GAMME DE CHAMPAGNES ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Les Authentiques, des champagnes issus de raisins cultivés en agriculture biologique. Une gamme esthétiquement audacieuse remettant en question les codes intrinsèques aux vins de Champagne, pour une expérience éco-responsable.

UN HABILLAGE ÉPURÉ

Valorisation des cuvées grâce à une toile d'emballage composée de chanvre français, 100% biodégradable et compostable.



DES COÛTS DE FONCTIONNEMENT ÉNERGÉTIQUES MAÎTRISÉS



CONSUMMATION FUEL
.....
-27.5% vs 2021



CONSUMMATION EAU
.....
+15% vs 2021



CONSUMMATION ÉLECTRICITÉ
.....
+0.72% vs 2021

En dépit d'une vendange exceptionnelle, les augmentations relatives à l'eau et l'électricité sont très limitées. Grande vigilance portée sur la consommation de fioul qui a fortement diminué.

DES ACTIONS POUR DIMINUER ET OPTIMISER LE RECYCLAGE DES DÉCHETS



En 2022
96%
de nos déchets
sont recyclés
(idem 2021),

dont 0,9 tonnes de papier et 14,5 tonnes de carton



Depuis 2020

nous avons transmis plus de **2100 kg** de bouchons liège à l'association "les Etincelles de LOUCAS" Une valorisation par la société AMORIM permet à l'association de recevoir des fonds pour acheter du matériel médical pour LOUCAS et d'autres enfants.



Notre contribution pour le recyclage

a permis de financer la collecte sélective de **1027 habitants** de la vallée et le recyclage de **52 tonnes** d'emballages

FAVORISER L'ACTION COLLECTIVE AVEC NOS ASSOCIÉS COOPÉRATEURS

Un service viticole accompagnant au quotidien nos adhérents selon un plan d'actions composé de 6 thématiques élaborées avec la commission technique vignoble, constituée de 10 adhérents.

Exemples d'actions :
Biodiversité : depuis 2021, plantation de 876 arbustes autour des vignes, installation de 37 nichoirs à passereaux, 9 à chauve-souris dans le vignoble et à la coopérative.

Collectives : une réunion avec le comité champagne en avril 2022 sur le matériel végétal, animation de 10 réunions en bout de vignes et rédaction de 17 notes techniques à destination des vignerons, exécution de 361 analyses maturité avant vendange et 95 pendant (75% des exploitations participent au service maturité pour analyser leurs raisins et définir le degré et l'acidité afin d'estimer la bonne date de vendange).



UNE POLITIQUE RESSOURCES HUMAINES RECONNUE PAR LES PARTIES PRENANTES

L'atelier RSE de mai 2021 a révélé le souhait des collaborateurs de rénover la principale salle de pause, des paroles entendues avec le lancement du projet « Rénovons la salle de pause ! » qui se concrétisera en 2023.

3

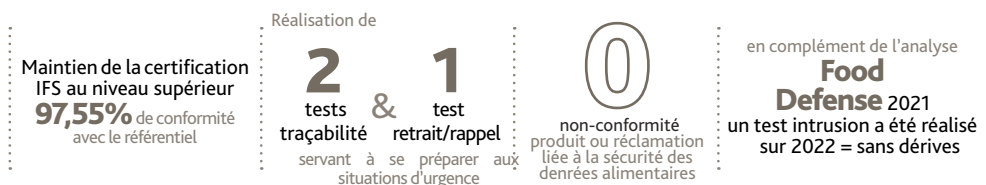
UNE ENTREPRISE TOURNÉE PRODUITS VERS UNE ENTREPRISE TOURNÉE CLIENTS

DÉVELOPPER NOTRE CULTURE DE LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Obtenu en juillet 2020 avec un niveau supérieur, la certification IFS Food, reconnue au niveau international, est un référentiel permettant de :

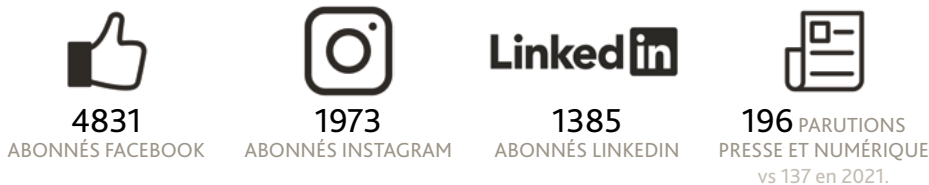
- Garantir des produits sûrs et sains au distributeur,
- Fournir des produits sains au consommateur en vérifiant la conformité des activités des entreprises,
- Répondre aux exigences de la réglementation communautaire en matière d'hygiène,
- Surveiller le niveau qualitatif des fabricants de produits à marque distributeur.

Quelques indicateurs en 2022 :



PROMOUVOIR L'ESPRIT DE LA MAISON PAR SA STRUCTURE FAMILIALE, SON ANCRAGE TERRITORIAL ET LA QUALITÉ DE SES PRODUITS

En 2022



La RSE ne se limite pas à l'environnement. Les relations humaines, la solidarité et la cohésion sociale sont au cœur des préoccupations de Vignerons Engagés. Comment ? En soutenant les associations, les projets de son territoire pour renforcer le tissu local, en privilégiant les actions de sponsoring, mécénats, en créant des événements locaux ou encore en imaginant des activités œnotouristiques qui encouragent les rencontres avec les vignerons. Nous poursuivons notre participation active à la vie économique locale afin de développer la notoriété de notre Maison auprès des chefs d'entreprises et soutenir les initiatives entrepreneuriales sur notre territoire. Nous sommes membres actifs de plusieurs réseaux.

Octobre *Rose* Troyes

2000€ reversés à l'association

En 2022, nous avons poursuivi notre partenariat avec l'animation Octobre Rose organisée par l'association des commerçants troyens « Les vitrines de Troyes » pour soutenir la ligue contre le cancer.

