



**CHASSENAY
D'ARCE**

Maison de Vignerons

RAPPORT **RSE** 2023

Responsabilité Sociétale de l'Entreprise





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

Le 15 novembre dernier un violent incendie détruisait un bâtiment historique de notre coopérative ainsi que le bâtiment adjacent de stockage. Les équipes n'ont pas ménagé leurs efforts afin d'assurer le retour à une reprise de l'activité la plus rapide possible. Nos objectifs pour la reconstruction de nos bâtiments sont multiples : respect de l'architecture globale de notre site, une construction et exploitation des nouveaux locaux la plus vertueuse possible et une réouverture en 2026 pour les 70 ans de notre Maison.

Un autre chantier nous a également occupé, celui de la reconstruction des stocks de bouteilles. Les petites vendanges de 2020 et surtout 2021, une activité commerciale très dynamique nous a contraint à limiter les volumes clés possibles à la vente. Ce challenge est en passe d'être réussi avec en prime, des nouveautés dans la gamme.

Enfin, n'oublions pas l'année 2024, nous célébrons les 60 ans de notre marque Chassenay d'Arce. L'occasion, une nouvelle fois, de tous nous retrouver pour célébrer tout au long de l'année cette extraordinaire aventure.

Bonne lecture,

Franck Barroy

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

33
salariés
2 VRP



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 :

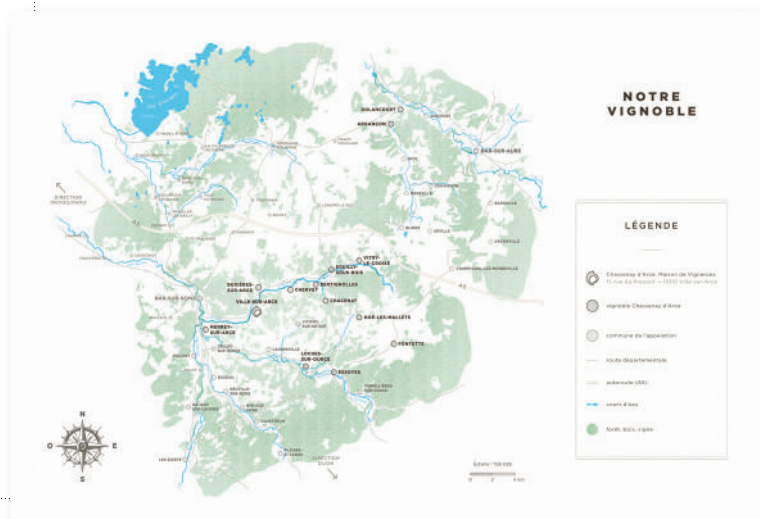
- agir pour l'environnement,
- garantir une qualité de la vigne au verre,
- soutenir le territoire et le patrimoine local,
- offrir le juste prix au producteur et au consommateur.

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 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.

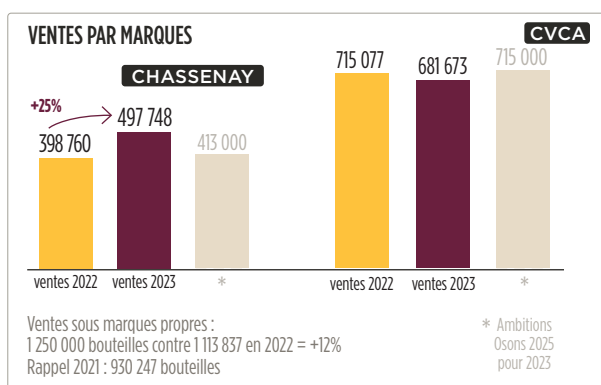


NOTRE STRATÉGIE
OSONS 2025
EN 3 AXES

1

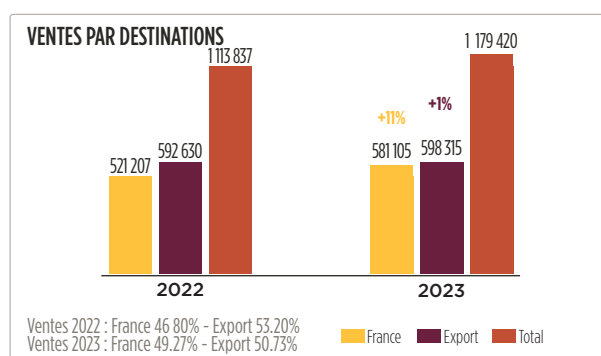
UNE ENTREPRISE QUI A RENFORCÉ SON AUTONOMIE

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 comme en 2022
25 partenaires en vins et spiritueux
+ de 100 clients actifs
2 salons internes pour faire découvrir nos Maisons partenaires



Ventes totales 2023
1 250 000 bouteilles

prix moyen en hausse de **9,45%**

83 nouveaux clients professionnels de plus qu'en 2022

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



et représente à ce jour **71% DES SURFACES.**

Les certifications environnementales des exploitations Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable en Champagne via notre structure collective représentent **51%** de nos surfaces et progresseront encore en 2024.



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.

UN DÉVELOPPEMENT MARKETING VISANT À RÉDUIRE NOTRE IMPACT ÉCOLOGIQUE

Après le lancement des Authentiques, gamme de champagnes issus de l'agriculture biologique, les initiatives sont appliquées au reste de la gamme :

COFFRET 100% RÉUTILISABLE ET RECYCLABLE

Les cuvées confidentielles sont proposées en coffret 100% réutilisable et recyclable, le Ratafia champenois, en étui composé de matière organique, également recyclable.

CARTON KRAFT 100% RECYCLÉ

Toutes nos bouteilles sont emballées dans des cartons en kraft 100% recyclé, marqués d'une couleur utilisant de l'encre à l'eau et constitués d'un seul intercalaire pour diminuer le volume de déchets.

DISPARITION DES COLLERETTES

Les collerettes des cuvées Essentielles et Caractères disparaissent, laissant apparaître des coiffes plus courtes au profit d'un affinement visuel de la bouteille.

DES COÛTS DE FONCTIONNEMENT ÉNERGÉTIQUES MAÎTRISÉS



CONSOMMATION FUEL
+4.84% vs 2022



CONSOMMATION ÉLECTRICITÉ
+5.6% vs 2022



CONSOMMATION EAU
+30.28% vs 2022
soit 1.09L d'eau / L de vin
vs
1.47L d'eau / L de vin en 2022

Encore une année exceptionnelle en termes de vendanges et de production (+35% de volume de vin dégorgé et +46% de volume de vin tiré).

DES ACTIONS POUR DIMINUER ET OPTIMISER LE RECYCLAGE DES DÉCHETS



En 2023 **96%** de nos déchets sont recyclés (idem 2022),

dont 0,5 tonne de papier, 6,7 tonnes de carton et 1.1 tonne de plastique.



Depuis 2020

nous avons transmis plus de **2177 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 **864 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 associés coopérateurs selon un plan d'actions composé de 6 thématiques élaborées avec la commission technique vignoble, constituée de 10 associés coopérateurs.

Exemples d'actions menées en 2023 :

- Poursuite des chantiers de plantations d'arbustes et d'installations de nichoirs à passereaux autour des vignes.
- Installation d'une ruche sur notre site de pesée d'Eguilly-sous-Bois et première récolte de miel d'acacia, redistribué à nos associés coopérateurs.
- Mise en place d'un suivi de biodiversité (flore/habitats, ornithologique, entomologique) par le Conservatoire d'espaces naturels Champagne-Ardenne sur 4 sites et portant sur 3 années : 2023, 2025 et 2027.



UNE POLITIQUE RESSOURCES HUMAINES RECONNUE PAR LES PARTIES PRENANTES

En 2023, dans la continuité de renforcement de sa politique RSE, la Maison a rédigé sa première politique en Ressources Humaines. Une démarche qui vise à améliorer le bien-être au travail et le développement durable.

Effort de formation **1,25%** en 2023

Politique de frais de déplacement favoriser le covoiturage et le train pour limiter la fatigue et l'empreinte carbone & loger dans des hôtels certifiés et engagés dans une démarche environnementale

9 médailles de la coopération agricole remises aux collaborateurs

embauche de **71** saisonniers pendant les vendanges et **1** CDI créé à la suite de missions en intérim

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 :

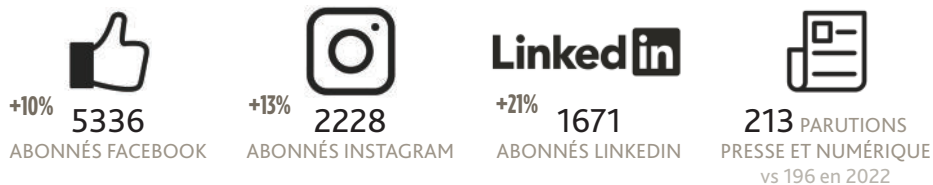
- Garantir des produits sûrs et sains au distributeur,
- Fournir des produits sains au consommateur en vérifiant la conformité des activités des entreprises,
- Répondre aux exigences de la réglementation communautaire en matière d'hygiène,
- Surveiller le niveau qualitatif des fabricants de produits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

Quelques indicateurs en 2023 :



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

En 2023



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

2500€ reversés à l'association

En 2023, 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.

