



# CHATEAU DE L'ECLAIR

VINS CONTEMPORAINS

## UN DOMAINE RESPONSABLE EN BEAUJOLAIS

RAPPORT DÉVELOPPEMENT DURABLE  
2018





# ÉDITO

## Le domaine du Château de l'Eclair est une structure à part dans la filière vin.

Dédié à l'expérimentation, notre domaine se doit d'être innovant et exemplaire. Exemplaire pour les vigneronns et maisons du Beaujolais afin d'inspirer ces entreprises vers une viticulture durable, mais aussi vis-à-vis de nos clients.

Animés par une volonté quotidienne de « mieux faire », nous avons d'abord souhaité faire reconnaître nos pratiques au vignoble et au chai par la certification Terra Vitis®, obtenue en 2014. Grâce à une équipe pluridisciplinaire, qui compte en son sein des collaborateurs de l'Institut Français de la Vigne et du Vin ayant participé à la

rédaction du guide d'utilisation de la norme ISO 26 000 sur la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) pour la filière vin\*, c'est tout naturellement que nous nous sommes ensuite tournés vers la RSE. Cette démarche de progrès structure également notre action sur le plan économique et managérial. Encore peu développée au sein des petites exploitations viticoles, la démarche RSE est aussi une façon de mettre en œuvre notre vocation première : tester des solutions et accompagner les entreprises régionales du vin dans l'évolution de leur système de production.

Notre engagement, évalué au niveau « progression » par AFNOR Certification en août 2018, donne du sens à notre action, source de fierté et de motivation pour tous, et contribue à la reconnaissance du Beaujolais.

\*AFNOR Normalisation, juin 2015

© Information Agricole du Rhône



**Patrice Dumas**

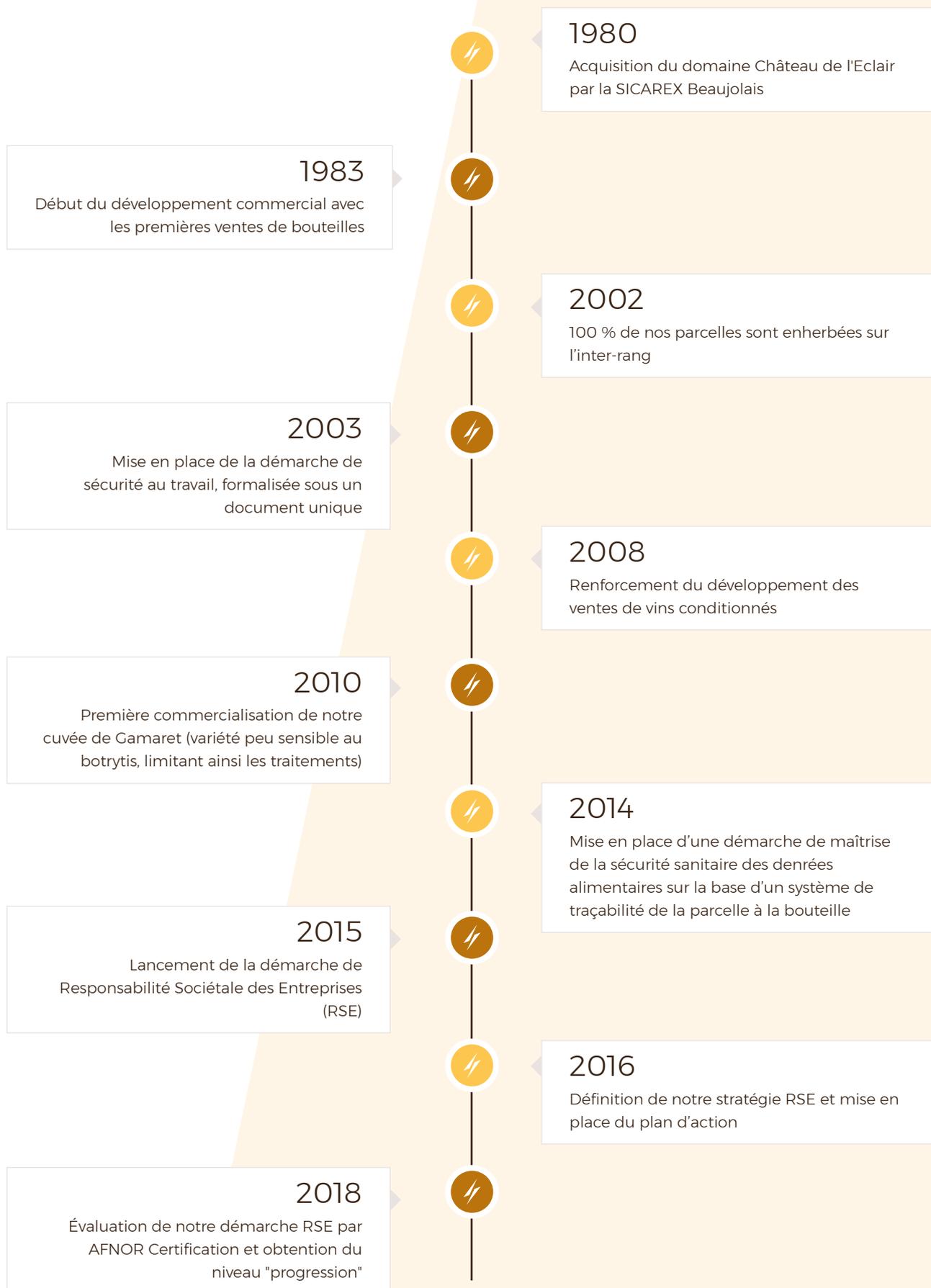
*Président de la SICAREX Beaujolais*



**Bertrand Chatelet**

*Directeur de la SICAREX Beaujolais*

# NOTRE HISTOIRE



# QUI SOMMES-NOUS ?

20 ha  
en production

14,5 ha  
surface en production  
certifiée Terra Vitis®

12 CUVÉES  
commercialisées dont un jus  
de raisin

850 hL  
production annuelle  
moyenne

290 K€  
de chiffre d'affaires (2017-2018)

50 671  
bouteilles commercialisées (2017-2018)

25 %  
part de la production  
vendue à l'export

492 CLIENTS  
venus au domaine depuis octobre  
2016 dont **56 professionnels**

17  
collaborateurs

53 / 47 %  
répartition homme/femme des  
collaborateurs



# SOMMAIRE

8

PRÉSERVER LA NATURE



13

PROTÉGER LES FEMMES  
ET LES HOMMES



18

PÉRENNISER L'ENTREPRISE



22

PARTAGER NOS VALEURS  
ET SAVOIR-FAIRE

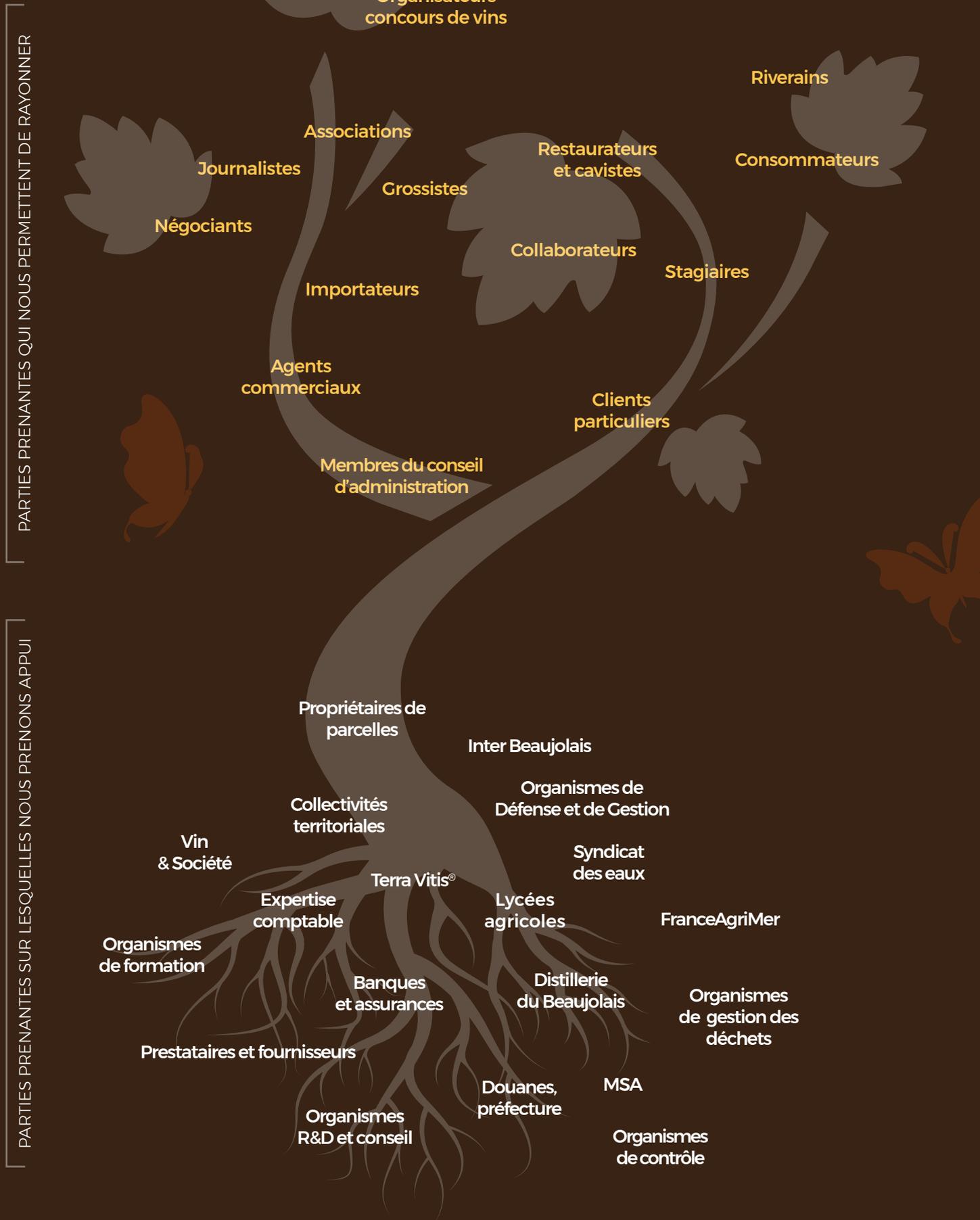


27

LEXIQUE



# NOS PARTIES PRENANTES





## UNE DÉMARCHE RESPONSABLE CERTIFIÉE : TERRA VITIS®

Terra Vitis® est la signature des vignerons français qui respectent la nature, les hommes et les vins. C'est une démarche reconnue par le ministère de l'Agriculture et contrôlée par un organisme indépendant. Pour obtenir la certification, les vignerons adhérents s'engagent à respecter le cahier des charges Terra Vitis®.



2014

année d'entrée dans  
la démarche

14,5 ha

engagés en 2017, soit plus de  
72 % de la surface totale de  
notre domaine

923 ha

certifiés Terra Vitis® en  
Beaujolais en 2018

### Ce que l'action nous a apporté

- Une meilleure valorisation de nos produits et une croissance commerciale
- Une attention particulière apportée à la faune et la flore
- Une traçabilité accrue et valorisable
- L'adhésion à un réseau national, créant ainsi du dialogue et du partage entre les adhérents des différentes régions

«Arrivé en 1999 sur le domaine, mon évolution a été progressive et a suivi celle de l'exploitation avec notamment la certification Terra Vitis®. Je suis fier de la progression constante du domaine sur des sujets variés tels que le respect de l'environnement, le développement commercial de nos vins, ou encore aujourd'hui la RSE.»



**Michaël Larras**  
Responsable  
d'exploitation

## PRÉSERVER LA NATURE

Notre territoire : un patrimoine commun à préserver

### ✓ L'ENHERBEMENT DE NOS VIGNES

Afin de favoriser la vie dans nos sols par la biodiversité (faune et flore), de limiter nos intrants et l'érosion, nous avons enherbé les inter-rangs de l'ensemble de nos parcelles. Un mélange de pâturin, fétuque, ray-grass et trèfle a été semé.

# 100 %

des parcelles de l'exploitation sont enherbées depuis 2002



# 60 %

de réduction des herbicides grâce à l'enherbement

### Ce que l'action nous a apporté

- Une utilisation limitée d'intrants
- Un fonctionnement équilibré des sols et de la vigne
- Un moyen de lutte contre l'érosion
- Des raisins plus sains



**Stéphane Braillon**  
Chef d'équipe

## ✓ DIMINUTION DES INTRANTS ET DÉVELOPPEMENT DU BIOCONTRÔLE

Nous nous sommes ouverts à de nouvelles techniques éco-responsables basées sur l'observation telles que la confusion sexuelle, l'enherbement maîtrisé à la vigne et les produits de biocontrôle, dans le but de réduire l'application des intrants de synthèse. Cela passe également par l'investissement dans du matériel performant et le développement d'outils d'aide à la décision sur le domaine comme OptiPulvé ou encore POD Mildium®.

26,4

heures d'observation par an

-30 %

de produits phytosanitaires sur l'exploitation

4,6 ha

en confusion sexuelle

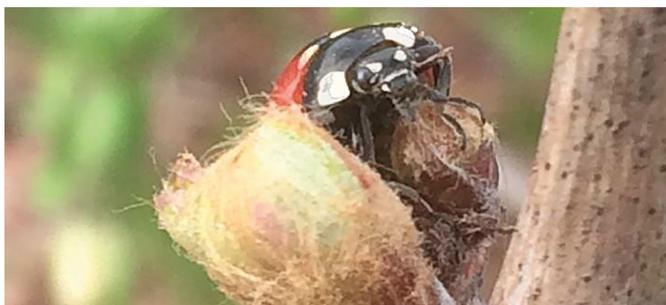
IFT biocontrôle



7 %  
en 2016

23 %  
en 2018

Part des produits de biocontrôle dans le plan de traitement



### Ce que l'action nous a apporté

- Réduction de notre impact sur la faune et la flore
- Protection accrue pour les consommateurs et le voisinage
- Meilleure connaissance de nos parcelles
- Confort de travail

«Je me suis rapproché du Château de L'Eclair pour des conseils sur le choix du matériel végétal dans les années 90. J'ai également été attentif dans les années 2000 aux essais de vinification car je vinifiais moi-même près de 70 % de ma production. En 2005, lors de la création de la CUMA sur Liergues, nos échanges se sont multipliés avec le partage du matériel agricole. Mon domaine est en démarche Terra Vitis® depuis 2005. Je pense que la viticulture d'aujourd'hui nous pousse à aller vers une démarche plus responsable. Je comprends qu'un domaine tel que le Château de L'Eclair s'oriente vers la RSE. Je doute encore qu'une exploitation comme la mienne ait les moyens et les capacités de mener ce travail. Je serais donc attentif aux résultats de la mise en œuvre de la RSE au Château de L'Eclair.»



**Claude Berger**  
Viticulteur à Pommiers depuis 1990

## ✓ LE GAMARET, UNE ŒNOCURIOSITÉ

D'origine suisse, le cépage Gamaret est le fruit du croisement entre les cépages Gamay et Reichensteiner. Il a pour particularité de résister naturellement à la pourriture grâce à la structure de ses grappes aérées et à ses pellicules épaisses. Forts de 15 ans d'expérimentation, nous aimons faire découvrir le Gamaret et ses atouts techniques et environnementaux aux viticulteurs et aux maisons du Beaujolais.

Nous avons été pionniers dans le développement du Gamaret en France grâce à une première cuvée commercialisée en 2010. Depuis, il complète avantageusement notre gamme de vins.



21 ha

surface de Gamaret plantée dans le Rhône (2015)

0,84 ha

surface de Gamaret au Château de l'Eclair

Part des surfaces du domaine traitées contre le botrytis



### Ce que l'action nous a apporté

- Souplesse dans l'organisation des vendanges (décalage possible de la date de récolte)
- L'absence de traitement anti-botrytis sur ces parcelles
- Un nouveau produit pour diversifier la gamme

« Le formidable succès du cépage Gamaret, qui a révolutionné l'encépagement rouge en Suisse auparavant, a atteint un nouveau sommet en 2008 quand il a été inscrit dans la liste nationale en France, avec le support de la SICAREX Beaujolais. L'introduction durable d'un nouveau cépage dans une région viticole ne doit pas négliger sa valorisation œnologique et commerciale à côté de ses atouts agronomiques. Un aspect que l'équipe de la SICAREX Beaujolais a pris très au sérieux en collaborant étroitement avec les spécialistes de la recherche vitivinicole en Suisse pour les techniques de vinification du Gamaret et en créant rapidement une cuvée commerciale au Château d'Eclair pour prouver et illustrer l'intérêt du Gamaret dans le terroir beaujolais. L'interprofession du Beaujolais peut être fière de pouvoir disposer d'une structure de R&D qui ne s'arrête pas à la porte du laboratoire comme tant d'autres, mais qui emmène les innovations jusqu'au cœur de la filière à l'aide de spécialistes ancrés dans le terrain et d'outils de production comme le Château d'Eclair. »



**Johannes Rösti**

Directeur de la station viticole du canton de Neuchâtel

## PRÉSERVER LA NATURE

*Notre territoire : un patrimoine commun à préserver*

### ✓ VALORISER LES SOUS-PRODUITS VINICOLES

Le Château de l'Eclair est un centre de collecte des marcs de raisin : les vigneronns voisins ne disposant pas d'aire de stockage viennent déposer leurs marcs de raisin au Château de l'Eclair. Cette mise en commun permet de diminuer les trajets effectués par les camions vers la distillerie, où les marcs de raisins sont traités, et de limiter les pollutions, notre aire de stockage étant bétonnée.

### PRÉSERVER ET DÉVELOPPER LA BIODIVERSITÉ

Un hôtel à insectes, une ruche à abeilles sauvages et une ruche mellifère ont été installés en place sur deux de nos parcelles en 2018. Avec l'arrivée des abeilles, nous avons également décidé de semer des bandes fleuries sur nos parcelles pour accroître la biodiversité sur notre domaine.

### NOS AXES DE PROGRÈS

#### • SUIVRE ET ANALYSER

Suivre et analyser de façon systématique notre consommation de ressources (eau, carburant, électricité, etc.) ainsi que des indicateurs d'impacts environnementaux (indicateurs carbone, eau, eutrophisation, etc.) via l'analyse de cycle de vie.

#### • FAIRE RECONNAÎTRE NOS PRATIQUES VITICOLES

Faire reconnaître nos pratiques viticoles par la certification environnementale de niveau 3 (Haute Valeur Environnementale).

#### • MIEUX TRIER ET VALORISER NOS DÉCHETS

Trier et valoriser toujours plus nos déchets. Mettre en place un partenariat avec ADIVALOR sur les équipements de protection individuels, sacs d'engrais, emballages vides de produits œnologiques et emballages vides de produits phytosanitaires.

#### • MODÈLES DE PRÉVISION DES MALADIES

Utiliser des modèles de prévision du risque des maladies cryptogamiques à l'échelle parcellaire.



**Jean-Yves Cahurel**

*Référent technique en charge des essais agronomiques*

## PROTÉGER LES HOMMES ET LES FEMMES

Collaborateurs, riverains et consommateurs :  
un capital humain à protéger

### ✓ LA PRÉVENTION : UNE CULTURE D'ENTREPRISE

Un plan d'action santé sécurité au travail est animé par notre collaborateur référent. Au-delà de la mise à jour régulière du document unique, les contrôles des locaux et équipements permettent de sécuriser les postes de travail et de prioriser les investissements nécessaires.

La formation des salariés est un autre pilier de cet axe stratégique tout comme la sensibilisation et l'information régulière.

2

collaborateurs  
formés SST

8

collaborateurs possédant une  
habilitation particulière

3,3

CONTRE 43,6\*

jours d'ITT par accident du travail sur  
la période 2012-2016

\* chiffre national de notre secteur  
d'activité (INSEE)



#### Ce que l'action nous a apporté

- Un plan de prévention renouvelé annuellement depuis 2012
- Une diminution des risques d'incidents et d'accidents
- Une diminution de la pénibilité
- Une meilleure connaissance des points de vigilance sur notre site
- La mise en place d'une réunion pré-vendanges ayant pour objectif principal la prévention des risques



**Thierry Decouchant**  
Responsable sécurité

## PROTÉGER LES HOMMES ET LES FEMMES

Collaborateurs, riverains et consommateurs :  
un capital humain à protéger

### ✓ PROMOTION D'UNE CONSOMMATION RESPONSABLE DE VIN

Nous adaptons notre discours et nos actions en fonction du public. Ainsi, l'initiation à la dégustation est privilégiée pour les néophytes. Un jus de raisin est proposé lors des dégustations à toute personne le désirant.

Nous limitons les quantités de vins servies dans les verres. Un crachoir et des fiches de repères de consommation sont à la disposition des dégustateurs.

Nous préconisons une consommation responsable d'alcool et relayons les messages de Vin & Société.

492

visiteurs venus au  
domaine depuis octobre 2016



VIN & SOCIÉTÉ

AU NOM DES 500 000 ACTEURS  
DE LA VIGNE ET DU VIN



#### Ce que l'action nous a apporté

- Des liens renforcés avec une partie prenante : Vin & Société
- Une sensibilisation de tous les collaborateurs à une consommation modérée d'alcool



**Valérie Lempereur**

Œnologue et responsable de la  
commission vin, nutrition et santé au sein  
de l'Union des Œnologues de France



## PROTÉGER LES HOMMES ET LES FEMMES

Collaborateurs, riverains et consommateurs :  
un capital humain à protéger

### ✓ DES CUVÉES PAUVRES EN SULFITES

Vinifier sans ajouter des sulfites est techniquement réalisable. S'en passer pendant l'élevage des vins et jusqu'à la mise en bouteille est un challenge. Le SO<sub>2</sub> sert à protéger les vins de l'oxygène et à éviter le développement de micro-organismes indésirables.

Nous avons mis nos connaissances au service de la santé des consommateurs, afin de produire des cuvées avec très peu de sulfites ajoutés. Cette démarche fut initiée en 2008 sur notre cuvée de Beaujolais Nouveau.

# 20 MG/L

SO<sub>2</sub> total moyen de nos Beaujolais Nouveaux alors que la réglementation autorise jusqu'à 100 mg/L

# 10 ans

nombre d'années de production de notre cuvée de Beaujolais Nouveau faible en sulfites

# 32 MG/L

SO<sub>2</sub> total moyen de l'ensemble de notre gamme de vins, alors que la réglementation autorise jusqu'à 150 mg/L pour les vins rouges et 200 mg/L pour les vins blancs



### Ce que l'action nous a apporté

- Ce choix technique nous oblige à raisonner nos pratiques depuis la récolte des raisins jusqu'à la mise en bouteille des vins
- Des vins qui répondent aux attentes sociétales

«L'évolution des attentes du marché et de la demande des consommateurs en matière d'environnement et de qualité des vins nécessitent un engagement total sur toute la chaîne de production. Le Château de l'Eclair bénéficie des derniers résultats de la recherche pour adapter ses pratiques de production aux nouvelles exigences des marchés. La démarche RSE est la traduction logique de cet engagement collectif tourné vers le consommateur et permet de mieux communiquer sur ses valeurs.»



**Christophe Riou**  
Directeur adjoint de  
l'Institut Français de la  
Vigne et du Vin

## PROTÉGER LES HOMMES ET LES FEMMES

Collaborateurs, riverains et consommateurs :  
un capital humain à protéger

### ✓ DES TEMPS D'ÉCOUTE ET DE PARTAGE PRIVILÉGIÉS

Une réunion d'équipe hebdomadaire permet à l'ensemble des collaborateurs de s'informer et d'échanger sur les projets en cours ainsi que sur les futurs. Au cours de cette réunion, les agendas sont partagés afin de mieux s'organiser.

Deux fois par an, une réunion thématique sur la RSE réunit l'ensemble des collaborateurs pour discuter de l'avancée de la démarche.

Enfin, une fois par an et autant de fois que demandé, un moment d'échange entre chaque salarié et la direction permet de faire le point sur l'année écoulée et sur les projets des mois à venir. Cette entrevue permet d'aborder les conditions de travail et les moyens à mettre en œuvre pour progresser.



des salariés bénéficient d'un entretien annuel

13 ANS

ancienneté moyenne des salariés



### Ce que l'action nous a apporté

- Identifier les points positifs pour valoriser le travail accompli
- Donner du sens aux actions à venir
- Parler des points à faire évoluer pour garantir le bien-être au travail
- Un faible turn over qui reflète une satisfaction des collaborateurs



**Mireille Chuitel**  
Responsable laboratoire



## PROTÉGER LES HOMMES ET LES FEMMES

*Collaborateurs, riverains et consommateurs :  
un capital humain à protéger*



### FAVORISER LE CONFORT AU TRAVAIL

Une charrette pour la taille a été imaginée et créée par l'un de nos collaborateurs. Elle permet de limiter les positions inconfortables et traumatiques lors des longues périodes de taille et de limiter les maux de dos associés.

### ENCOURAGER LA COMMUNICATION INTERNE

L'organisation de réunions hebdomadaires entre la direction, l'équipe d'expérimentation et celle du domaine permet d'échanger sur les projets en cours et sur les stratégies à adopter.

### LIMITER LES RISQUES SUR LA SANTÉ DES COLLABORATEURS

Un planning des actions réalisées à la vigne est établi. Il s'agit d'un jeu de rotation entre les différentes parcelles : la création d'ilôts de parcelles permet de les travailler en alternance et de garantir aux opérateurs le respect des délais de réentrée suite aux opérations de traitements.

### FAVORISER LE BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

Les moments de convivialité entre les collaborateurs sont encouragés. Sur l'initiative des salariés, repas de Noël, anniversaires, départs et arrivées de collaborateurs... sont autant de moments de partage pour consolider les rapports humains au sein de l'entreprise. Un livret d'accueil à destination des nouveaux arrivants permet d'encourager l'intégration des collaborateurs au sein d'une équipe déjà soudée.

## NOS AXES DE PROGRÈS

 **SUPPRIMER LES PRODUITS  
PHYTOSANITAIRES CMR**

 **AMÉLIORER LA SIGNALÉTIQUE**

Pour assurer la sécurité des collaborateurs et visiteurs.

 **MESURER L'EXPOSITION DES SALARIÉS  
AUX PRODUITS DANGEREUX**

Suite aux travaux sur le bruit ambiant et sur les gaz en cave.



**Pierre Martini**  
Réfèrent RSE

## ✓ LA DIVERSIFICATION DE NOTRE GAMME ET DE NOTRE PRODUCTION

Afin de garantir un revenu à la structure, limiter les immobilisations et soutenir nos investissements, nous diversifions et valorisons nos productions. Pour ce faire, nous avons récemment planté de nouvelles surfaces de Chardonnay (3 ha) dédiées à la production de vin blanc et effervescent.

De plus, il est essentiel de proposer des produits de qualité et adaptés aux demandes des clients afin de soutenir notre développement commercial. C'est sur ce schéma, qu'en 2017, nous avons entrepris le développement d'une cuvée de jus de raisin.

Une gamme de 12 produits dont 1 jus de raisin.

100 %

de nos bouchons sont en liège et  
garantissent une neutralité sensorielle

65 %

part du chiffre d'affaires des vins  
conditionnés (2016-2017)



### Ce que l'action nous a apporté

- Le développement de nos ventes
- Une nouvelle image de marque
- De nouvelles compétences
- Un élargissement de la gamme
- Toucher un nouveau public

«En tant que fournisseur et client du Château de l'Eclair, nous avons une collaboration très privilégiée avec ce domaine vinicole. Nous apprécions la technicité et les compétences des œnologues et techniciens qui y travaillent. Nos discussions sont toujours des plus précises ce qui nous permet d'avoir une collaboration des plus efficaces. Nous avons confiance dans la manière dont est géré le Château de l'Eclair et dans ses choix. Nous apprécions aussi la démarche RSE du Château de l'Eclair dans laquelle nous nous retrouvons complètement. C'est une démarche intéressante pour la filière, mais elle reste à ce jour peu connue. Une sensibilisation des entreprises et une communication plus large me paraît indispensable pour faire valoir l'intérêt de cette démarche.»



**Alain Schmitt**  
DIAM Bouchage

## ✓ UNE MACHINE À VENDANGER CONÇUE SUR MESURE ET ADAPTÉE AU TERROIR

La récolte mécanique est aujourd'hui une solution qui apporte de la souplesse organisationnelle en complément de la récolte manuelle, avec un gain qualitatif certaines années. Elle est plus économique. L'investissement dans une machine à vendanger permet une meilleure maîtrise de la récolte.

Afin d'aller au bout du processus de démonstration, dans son rôle d'incubateur d'innovation, le domaine a décidé d'investir dans une machine à vendanger développée en collaboration avec une entreprise locale : la société MGV.

2012

début de la collaboration avec  
les concepteurs locaux

2016

achat de la machine  
« sur mesure »

**Surfaces concernées :**

8 ha + 5 ha

sur le domaine

chez des vignerons partenaires

### Ce que l'action nous a apporté

- Diminution des coûts de production/récolte
- Souplesse dans le choix de la date de récolte permettant une optimisation de la maturité des raisins
- Partenariat avec un constructeur local
- Machine légère qui ne tasse pas les sols et consomme peu de carburant
- Qualité de la récolte mécanique avec un maximum de grappes entières



**Jean-Pierre Berger**  
Machiniste

## ✓ VERS DE NOUVELLES VOIES DE FINANCEMENT : LE CROWDFUNDING

Depuis quelques années, le monde agricole cherche de nouvelles sources de financement ; le crowdfunding en fait partie. Ce financement participatif, permet de soutenir, via une plateforme internet, un projet précis par des apports d'argent issus d'un grand nombre de personnes. Afin de tester ce nouveau mode de financement, nous avons choisi la plateforme MiiMOSA, pour notre collecte de fonds nécessaires à notre évaluation RSE. Ce qui nous a séduit, c'est l'idée de pouvoir impliquer l'ensemble de nos parties prenantes dans cette démarche.



part de la somme totale  
souhaitée obtenue

72

contributeurs inscrits au  
tableau des donateurs



### Ce que l'action nous a apporté

- Le financement de l'évaluation de notre démarche RSE selon le référentiel AFAQ 26 000 (AFNOR Certification)
- Tester un nouveau mode de financement
- Faire connaître notre démarche RSE au grand public
- Dialoguer avec nos parties prenantes

«Je pense que la démarche du Château de l'Eclair d'obtenir l'évaluation AFNOR permettra de reconnaître davantage son travail de qualité. Au-delà d'une certification ou d'un label, le domaine a en effet à cœur de préserver ses hommes et sa terre, en travaillant avec précaution et bienveillance.

Cette évaluation permettra de valoriser ces savoir-faire et savoir-être, et de témoigner de l'exemplarité de ce domaine innovant et des gens qui y travaillent.»



**Anne Le Soudéer**  
Responsable projets  
chez MiiMOSA



## PÉRENNISER L'ENTREPRISE

*Anticiper les évolutions du domaine pour assurer son avenir*



### DIVERSIFIER NOTRE ACTIVITÉ ET FAIRE CONNAÎTRE NOTRE DOMAINE AUX ENTREPRISES DU TERRITOIRE

Nous sommes membre du Cluster Beaujolais (réseau d'entreprises du territoire). Nous disposons d'une salle de conférence rénovée en 1997 permettant l'accueil de séminaires, de réunions, d'assemblées générales, etc.

### INVESTIR DANS DES ÉQUIPEMENTS FONCTIONNELS, ADAPTÉS À NOS CONDITIONS DE PRODUCTION ET RÉPONDANT AUX ATTENTES SOCIÉTALES

Nous avons investi, en CUMA, dans un nouvel appareil de pulvérisation permettant une réduction des doses de produits appliqués à la vigne et une meilleure flexibilité dans l'organisation des traitements. Plus récemment, un tracteur plus économe en carburant et plus sécurisé a rejoint notre flotte.

### ADAPTER NOTRE OFFRE À NOS CLIENTS

Afin d'améliorer l'accueil de nos acheteurs professionnels, nous avons créé un espace de dégustation en cohérence avec notre image de marque.

## NOS AXES DE PROGRÈS

- DÉFINIR UNE POLITIQUE D'ACHATS RESPONSABLES
- OPTIMISER LE PILOTAGE GRÂCE À DES OUTILS DE REPORTING
- DÉVELOPPER ET ADAPTER NOS OUTILS DE COMMUNICATION POUR L'INTERNATIONAL
- ACCUEILLIR DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Améliorer les conditions d'accueil des personnes en situation de handicap.



**Sophie Penavayre**

*Référente RSE*

## ✓ LE CHÂTEAU DE L'ECLAIR COMMUNIQUE

Depuis la création d'une nouvelle charte graphique, nous confortons notre positionnement de créateurs de vins contemporains. Cette nouvelle identité visuelle et ce positionnement se déclinent à travers le renouvellement des étiquettes, la refonte du site internet, le développement d'outils de communication adaptés (création de goodies siglés), la mise en place de fiches techniques, le développement de notre présence sur les réseaux sociaux et les échanges avec nos parties prenantes (e-lettre).

374

followers Facebook  
(octobre 2018)

342

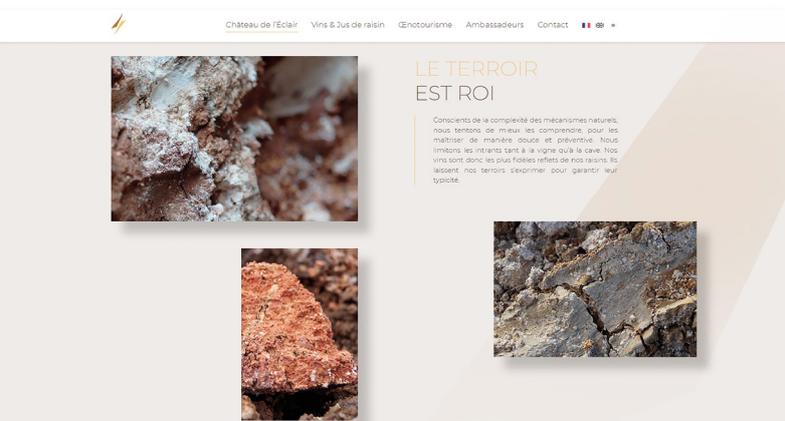
followers Twitter  
(octobre 2018)

878

visites sur le nouveau  
site internet depuis son  
lancement (février 2018)

617

personnes destinataires  
de la e-lettre



### Ce que l'action nous a apporté

- Nouvelle stratégie commerciale et repositionnement haut de gamme
- Un rayonnement de notre marque
- Une meilleure visibilité sur internet



**Amandine Piret**  
*Responsable commercialisation,  
marketing et communication*

## ✓ LE CHÂTEAU DE L'ECLAIR OUVRE SES PORTES

Depuis quelques années, nous ouvrons nos portes au grand public lors d'un évènement phare au mois de mai. Jusqu'à présent en partenariat avec des associations et des écoles, le Château de l'Eclair présente ses vins et ses valeurs de partage le temps d'une journée.

### Nombre de visiteurs

📅 2016	●	294
📅 2017	●	310
📅 2018	●	280



### Ce que l'action nous a apporté

- Un meilleur ancrage territorial
- Plus de visibilité sur la commune
- La création et le maintien de liens, des rencontres avec les habitants de notre territoire



© Frédéric Coignot



**Carole Honoré-Chedozeau,**  
*Cœnologue, en charge de l'analyse sensorielle*

## ✓ PARTAGER AVEC LES PLUS JEUNES

Sous l'impulsion d'une professeure des écoles, nous accueillons des élèves de primaire afin de leur faire découvrir les métiers de la vigne et du vin. Au cours de visites régulières, aux temps forts du métier de vigneron (vendanges, taille, étiquetage...), nous transmettons notre passion aux générations montantes, grâce à des animations ludiques (élaboration de jus de raisin, découverte de la faune et de la flore, dégustation de baies de raisins issues de cépages différents...).

Nous cherchons à aiguïser la curiosité des élèves pour peut-être créer des vocations !

Depuis 5 ans,



**325** élèves

accueillis depuis 2013



### Ce que l'action nous a apporté

- Un partenariat fort avec les écoles communales proches
- Une adaptation de nos discours pour une meilleure compréhension par les élèves
- Une meilleure notoriété de notre domaine auprès des familles du territoire
- Une croissance commerciale
- Un projet d'aménagement d'une parcelle dédiée à l'accueil de groupes
- Une production par les élèves de supports créatifs (textes et dessins)
- Le soutien de projets caritatifs (collecte des bouchons lièges)



**Sophie Gaillard**  
Gestionnaire comptable

## ✓ TRANSMETTRE NOS SAVOIRS AUX VIGNERONS DE DEMAIN

Chaque année, nous accueillons plusieurs stagiaires qui viennent compléter leur formation théorique par un stage pratique dans nos vignes et notre cuvage. Originaires du territoire ou d'ailleurs, ils suivent des formations diverses : BTS, écoles d'ingénieurs agronomes, DUT, diplôme national d'œnologue, licences ou masters. Ils sont pour la plupart en formation initiale. Certains, en formation continue, mènent un projet de reconversion professionnelle dans la filière vitivinicole. Leurs sujets de stage sont aussi très variés : matériel végétal, viticulture, œnologie, laboratoire, microbiologie, analyse sensorielle, évaluation environnementale, commerce et marketing, communication...



### Ce que l'action nous a apporté

- Des nouveaux collaborateurs notamment François Jacquet, Jean-Michel Desperrier, Bertrand Chatelet, Carole Honoré-Chedozeau et Méven Othéguy
- Connaissance et reconnaissance du Château de l'Eclair auprès des vignerons du Beaujolais et des acteurs de la filière à l'échelle locale et nationale, voire internationale

« J'ai effectué deux stages à la SICAREX Beaujolais : le premier afin de valider ma licence « Sciences de la vigne » à l'université de Dijon, le second valide mon entrée en formation à l'université de Dijon pour obtenir le Diplôme National d'Œnologue. J'ai choisi la SICAREX Beaujolais pour l'intérêt que je porte aux essais menés par l'équipe, notamment sur les variétés résistantes au mildiou et à l'oïdium. Jean-Michel Desperrier, mon maître de stage, a suivi mon travail dans la confiance et en me laissant en autonomie. Les deux stages m'ont permis de travailler sur d'autres essais à la fois viticoles et œnologiques qui m'ont apportés de nombreuses connaissances. J'aimerais, à l'issue de mes études, devenir chef d'exploitation et je pense que je pourrai me servir de ces connaissances pour mener des essais sur ma propre exploitation. »



**Kévin Courtois**  
Stagiaire à la  
SICAREX Beaujolais  
en 2017

**270** stagiaires et apprentis accueillis  
entre 1971 et 2016

### Stagiaires et apprentis recensés

📅 entre 1971 et 2016

25 % de femmes  
75 % d'hommes

📅 entre 2000 et 2017

40 % de femmes  
60 % d'hommes

## PARTAGER NOS VALEURS ET NOS SAVOIR-FAIRE

*Savoir expliquer et transmettre*



### PARTAGER NOTRE PASSION LORS D'UN MOMENT CLEF : LES VENDANGES

Depuis 8 ans, nous invitons nos parties prenantes à participer à une journée de vendange sur l'une des parcelles dont nous sommes très fiers : la parcelle de Rivolet. Depuis 2017, nous profitons de ce moment de convivialité pour échanger avec nos invités sur nos pratiques en matière de RSE et leur proposons de participer à nos actions en reversant le salaire de cette journée. Ainsi, les vendanges 2017 ont permis de financer l'installation d'une ruche sur la parcelle.

### FAIRE CONNAÎTRE NOTRE ENGAGEMENT ET MONTRER QUE DES PROGRÈS SONT POSSIBLES

Nous utilisons une parcelle à proximité immédiate du château comme parcelle de démonstration. Un hôtel à insectes et une ruche y ont notamment été installés afin de promouvoir la biodiversité.

### PARTAGER NOS SAVOIR-FAIRE AUPRÈS DES FUTURS PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE

Chaque année, plusieurs collaborateurs sont invités à donner des cours aux futurs professionnels de la filière, sur le territoire et au-delà : lycées professionnels viticoles, écoles d'ingénieurs agronomes, universités...

### PARTAGER NOS VALEURS ET CONTRIBUER À LA FORMATION DES JEUNES

Tous les ans, pour les vendanges, nous employons une classe de BTS d'un lycée professionnel agricole du territoire. Au-delà de la découverte des travaux viticoles et des spécificités du Beaujolais, cette action leur permet de financer leur voyage d'études.

### NOS AXES DE PROGRÈS

 **ENGAGER LE DIALOGUE ET ÊTRE À  
L'ÉCOUTE DE NOS PARTIES PRENANTES**

 **PARTAGER DE NOUVELLES  
EXPÉRIENCES**

Poursuivre l'aménagement de la parcelle de démonstration

 **ÉVALUER LA SATISFACTION DES  
ALTERNANTS, APPRENTIS ET  
STAGIAIRES**



**Jean-Michel Desperrier**

*Référent technique en charge  
du matériel végétal*

# LEXIQUE

- **Analyse du Cycle de Vie (ACV)** : Méthode d'évaluation normalisée (ISO 14040 et ISO 14044) des impacts environnementaux potentiels d'un produit ou service sur l'ensemble de son cycle de vie.
- **Biocontrôle** : Ensemble de méthodes de protection des cultures basées sur le recours à des organismes vivants ou des substances naturelles.
- **Botrytis (*Botrytis cinerea*)** : Champignon responsable de la pourriture grise, qui dégrade la qualité des raisins.
- **CMR** : Dénomination des substances présentant un caractère Cancérogène, Mutagène et Reprotoxique (toxique pour la reproduction).
- **Coopérative d'Utilisation du Matériel Agricole (CUMA)** : Société ayant pour objet l'utilisation en commun par des agriculteurs de tous moyens propres à faciliter ou à développer leur activité économique, à améliorer ou à accroître les résultats de cette activité.
- **Délai de Réentrée (DRE)** : Délai (horaire), après un traitement, pendant lequel il est interdit à toute personne de pénétrer dans la parcelle.
- **E lettre** : Lettre d'information envoyée aux clients par courriel.
- **Équipement de Protection Individuel (EPI)** : Ensemble des équipements de protection permettant aux salariés de se prémunir de risques : combinaison de traitement, lunettes de protection, casque anti-bruit, gants, masques, etc.
- **Follower** : Utilisateur d'un réseau social qui a choisi de s'abonner au compte d'un autre utilisateur, donc de "suivre" ce dernier.
- **Indicateur de Fréquence de Traitement (IFT)** : Indicateur de suivi de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques (pesticides) à l'échelle de l'exploitation agricole qui comptabilise le nombre de doses de référence utilisées par hectare au cours d'une campagne culturale.
- **IFT biocontrôle** : Indicateur de Fréquence de Traitement appliqué spécifiquement aux produits de biocontrôle.
- **Inter-rang** : Bande de terre se trouvant entre deux rangées de pieds de vigne.
- **Incapacité Temporaire totale de Travail (ITT)** : Incapacité médicalement reconnue mettant l'assuré dans l'impossibilité complète et continue (à la suite de maladie ou d'accident) de se livrer à son activité professionnelle.
- **Maladie cryptogamique** : Maladie, aussi appelée maladie fongique, causée à une plante par un champignon. Les deux principales en viticulture sont le mildiou et l'oïdium.
- **Matériel végétal** : Tout ce qui se rapporte à la production de plants de vigne (conservatoire, multiplication, production et diffusion).
- **Outil d'Aide à la Décision (OAD)** : Outil permettant à une personne d'opter pour la meilleure décision possible, par l'analyse de plusieurs solutions en fonction de critères établis.
- **OptiPulvé** : Programme permettant l'optimisation des doses (réduction de dose) de produit appliqué en fonction de la capacité du matériel à localiser le maximum de produit pulvérisé sur la cible.
- **Pod Mildium®** : Protocole d'expérimentation s'appuyant sur les observations à la parcelle permettant de restreindre le nombre de traitements obligatoires. Cela permet de réduire quantitativement et significativement le nombre de traitements.
- **Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE)** : Démarche d'entreprise intégrant les 3 piliers du développement durable (environnemental, économique et social). Elle est basée sur le référentiel international ISO 26 000.
- **SO<sub>2</sub> (Dioxyde de soufre)** : Produit utilisé en œnologie pour protéger les vins de l'oxygène et des micro-organismes.
- **Organisme de Défense et de Gestion (ODG)** : Organisation collective chargée de la défense et de la gestion d'un produit sous Signe Officiel d'Identification et de Qualité et de l'Origine.

# REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier chaleureusement tous nos collaborateurs pour leur engagement et leur implication forte pour la réussite de notre démarche de responsabilité sociétale. Nous remercions également l'ensemble de nos parties prenantes pour leur confiance et leur participation au rayonnement du Château de l'Eclair.

## CHÂTEAU DE L'ECLAIR

905 rue du Château de l'Eclair - Liergues

69400 Porte des Pierres Dorées

[vins@chateaudeclair.com](mailto:vins@chateaudeclair.com)

Tél. : +33 (0)4 74 02 22 40

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



ChateauEclair



ChEclair

