

# Rapport « développement durable » de l'UVCDR

(Union des Vignerons des Côtes du Rhône)

---



## SOMMAIRE

Coopération durable depuis 1965 .....	3
Gouvernance .....	4
Notre territoire et vie locale .....	6
Notre histoire régionale, nationale et internationale .....	10
Le développement durable dans les gènes de l'Union - Nos engagements.....	12
L'économie des ressources utilisées comme principe fondamental .....	14
Le bilan carbone comme outil pour baisser nos émissions de gaz à effet de serre (et engager nos parties prenantes) .....	18
Un site industriel performant et sans cesse en amélioration (gestion déchets, consommation d'énergie, responsabilité sociale, ...) .....	20
Développement économique, social & responsable .....	25
Pratiques viticoles .....	26
Nos domaines : laboratoire grandeur nature des meilleures pratiques .....	28

## COOPÉRATION DURABLE DEPUIS 1965

La création de l'Union des Vignerons des Côtes du Rhône est le fruit de la volonté d'hommes et de femmes de la terre qui, actifs au sein de leur coopérative viticole respective, ont décidé de la mise en commun des moyens nécessaires à la collecte, l'assemblage, le conditionnement et la commercialisation d'une partie de leur production.

Cellier des Dauphins, marque emblématique de la Vallée du Rhône, est née de cet esprit d'Union seulement 2 ans plus tard, après la création, en 1967, et porte fièrement les valeurs de solidarité, d'innovation, de conquête et d'exemplarité qui nous caractérisent.

58 ans plus tard, notre mission de faire découvrir et valoriser les vins issus de la diversité des terroirs du sud de la Vallée du Rhône est toujours intacte. Le respect du travail au vignoble, la sélection de la qualité des cuvées, le savoir-faire de l'assemblage et de l'emballage de nos produits, ainsi que le développement de la commercialisation sont au cœur de notre activité.

Par nos actions, nous souhaitons assurer un équilibre économique durable aux générations de vigneronnes et vignerons qui se succèdent. Notre vocation première est de leur assurer un juste revenu, tout en veillant à la préservation de notre environnement, des paysages et à la pérennité des vignobles de notre territoire.



**Sylvie Darves**  
Directrice Générale



Notre Union de caves coopératives est une entreprise singulière. Elle est créée et gouvernée par des viticulteurs et viticultrices coopérateurs, qui sont intrinsèquement au cœur de notre organisation : ils en sont les propriétaires mais aussi les fournisseurs des vins que nous assemblons et conditionnons avec grand respect.

Les membres de notre Conseil d'Administration sont les représentants élus démocratiquement au sein des caves adhérentes selon le principe « un membre = une voix ». Ils choisissent et contrôlent l'action de la Direction Générale du groupe chargée de mettre en œuvre la stratégie de l'entreprise.

Chacune des caves adhérentes qui a décidé la mise en commun de moyens nécessaires à la conquête de nouveaux marchés pour une partie de sa production reste complètement indépendante et décide de ses propres orientations stratégiques.

Ce modèle coopératif, pourtant créé il y a plus de 150 ans, offre en fait une réponse très actuelle aux enjeux économiques, sociaux et environnementaux courants :

- Il concilie à la fois solidarité économique, fort ancrage territorial et liberté d'entreprendre,
- Il place les viticulteurs au cœur de la gouvernance de notre Union et de son projet de développement.





# NOTRE TERRITOIRE, NOS DIVERS TERROIRS ET APPELLATIONS

À 700km de la Capitale et  
200km de Lyon

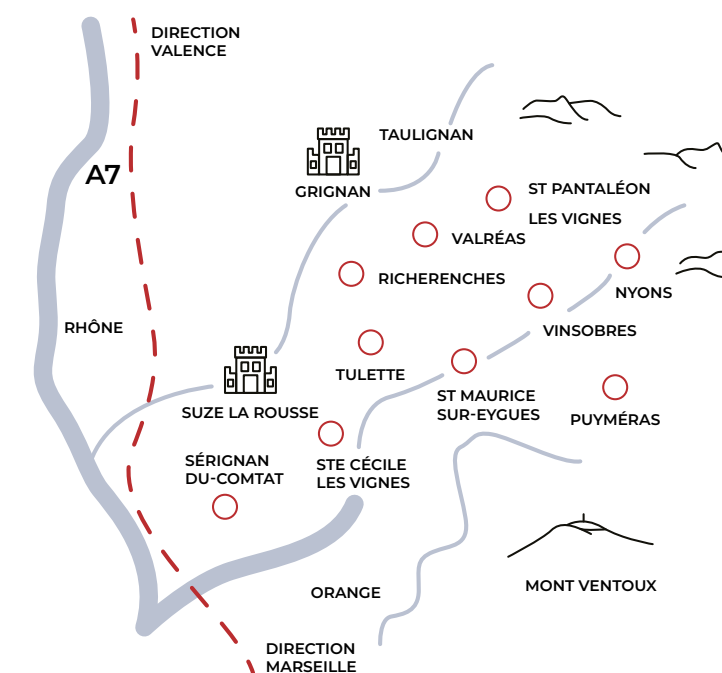
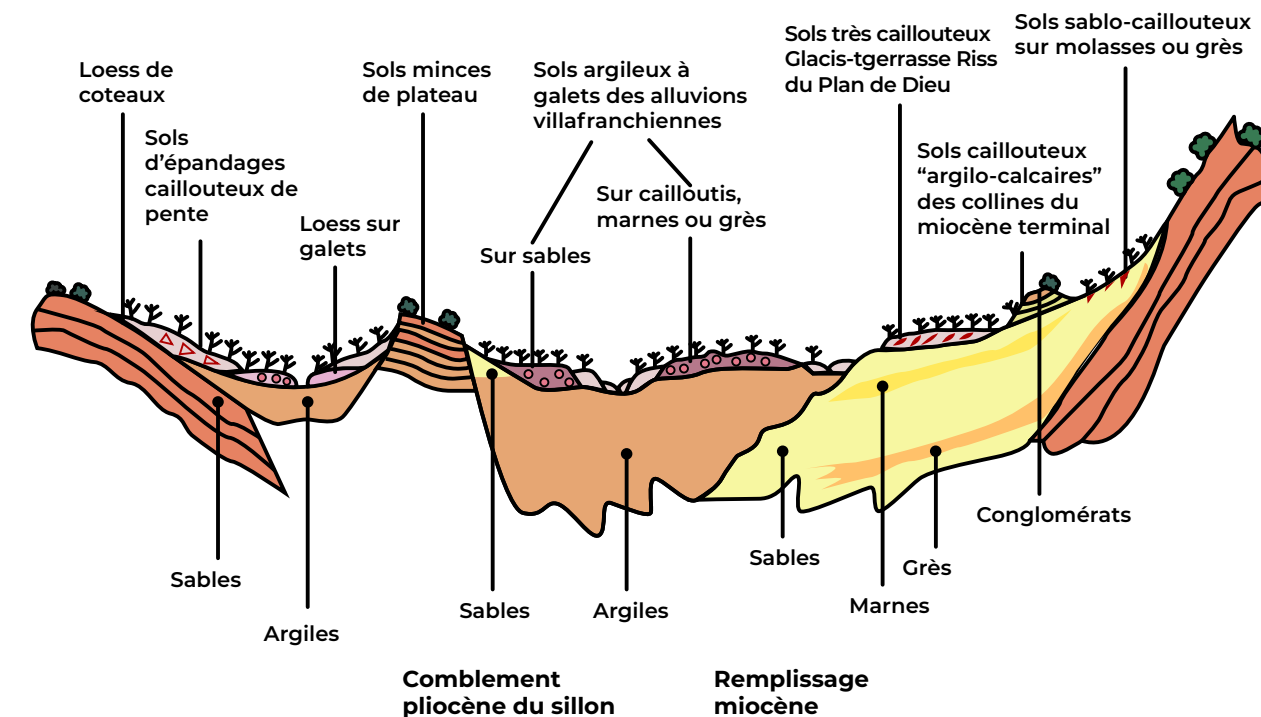
**au Sud de la Vallée du Rhône  
dans la région du Dauphiné,  
au coeur de la Drôme Provençale.**

Les 12000 hectares de vignoble font de  
L'UVCDR le leader des Côtes du Rhône  
et plus largement un des plus grands  
vignobles de France.



L'UVCDR propose la plus large palette de terroirs et de microclimats de  
la vallée du Rhône méridionale.

Des sols aux richesses multiples témoins de l'Histoire de la région.



- Symbole de diversité
  - 12000 hectares
  - Plus de 10 communes
  - Plus de 15 cépages
- UNE MULTITUDE DE STYLES ET D'ARÔMES**





## **CRUS DES CÔTES DU RHÔNE**

- Vinsobres/Vacqueyras/Châteauneuf-du-Pape/Cairanne/Rasteau
- Stricte réglementation concernant l'encépagement, la conduite du vignoble, la récolte, le rendement et l'élevage.

## **AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES COMMUNAUX**

- Puyméras/Visan/Valréas/Saint-Pantaléon-les-Vignes/Plan de Dieu
- 18 villages de la Drôme, du Vaucluse

## **AOC CÔTES DU RHÔNE VILLAGES**

- 90 villages répartis sur 4 départements
- 50% de Grenache Noir, Grenache - 20% de Syrah et Mourvèdre

## **AOC CÔTES DU RHÔNE**















- Cépages rouges - rosés principaux : Grenache, Mourvèdre, Syrah
- Cépages blancs principaux 80% : Bourbolenc, Clairette, Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier

## **IGP**

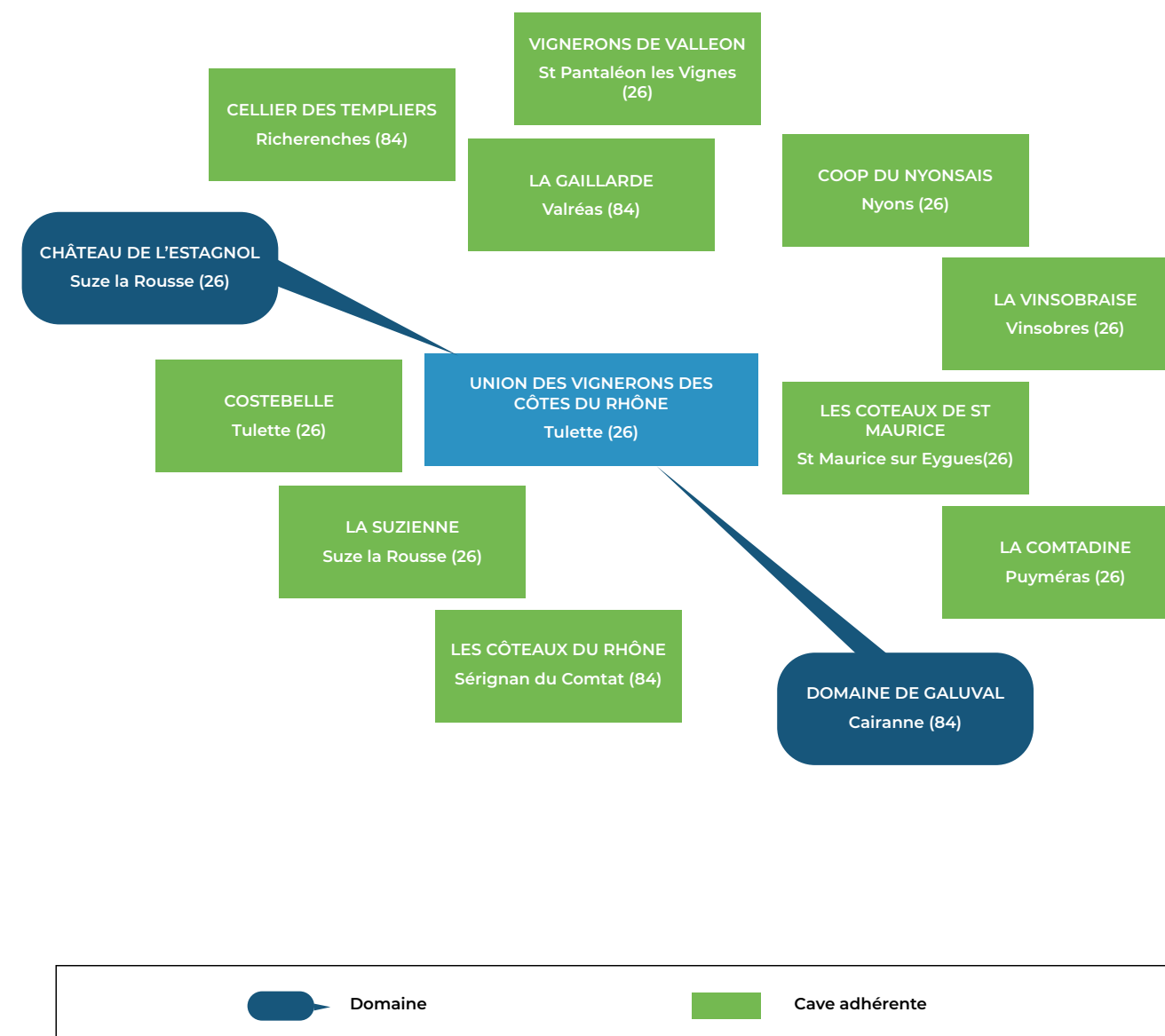
- Méditerranée
- Vaucluse
- Drôme
- Côteaux des Baronnies



## NOTRE HISTOIRE

- 1965  Création de l'Union
- 15/11/1966  1ère bouteille Cellier des Dauphins produite
- 16/04/1967  Inauguration Tulette  
Lancement Cellier des Dauphins
- 1973  1ère parution presse
- 1976  Oscar à l'exportation
- 1978  Participation à la création  
Université du Vin
- 1978  Filiale USA
- 1980  Lancement bouteille 25cl
- 1984  Acquisition Maison  
Boissy-Delaygue
- 1996  Acquisition Maison  
Louis Mousset
- 2004  Création CJW
- 2008  Fusion Vignerons de l'Enclave  
des Papes
- 2012  Lancement Les Dauphins
- 2015  1er conteneur Les Dauphins  
Chine
- 2017  Cellier des Dauphins fête ses 50 ans
- 2018  Plan Grand Cellier
- 2022  Union des Vignerons des Côtes du Rhône  
- Nouvelle stratégie & Plan Harvest

## NOTRE GROUPE



# LE DÉVELOPPEMENT DURABLE DANS LES GÈNES DE NOTRE UNION

## Nos engagements

La pression d'un contexte de nouveaux défis économiques, sociétaux et environnementaux se révèle chaque jour de plus en plus forte.

Déjà à l'œuvre et dans l'action depuis des décennies, nous débutons le passage de l'intuition instinctive à agir à la formulation, l'affirmation et la structuration de nos engagements.

Cette démarche, nous souhaitons qu'elle reflète notre identité coopérative, nos valeurs et qu'elle s'inscrive dans le contexte sociétal et environnemental qui nous entoure.

## C'est pourquoi nous la bâtissons :

- Dans le cadre de l'Union des Vignerons des Côtes du Rhône
- Avec la reprise de nos valeurs fondamentales en base de travail
- En guide la norme ISO 26000 sur la Responsabilité Sociétale des Entreprises
- En réalisant notre bilan carbone
- Et en lien avec les Objectifs de Développement Durable.

Nous en avons d'ores et déjà retenu 7 pour agir et nous guider vers nos objectifs de développement durable, être exemplaire, assurer la pérennité de nos territoires, des vignerons/vignerottes et des équipes, montrer la voie et le sens de nos actions auprès de nos clients et parties prenantes.





## L'ÉCONOMIE DES RESSOURCES UTILISÉES COMME PRINCIPE FONDAMENTAL

### Eco-conception : une démarche naturelle et constante, comme une évidence.

Une attention particulièrement responsable est portée à chaque étape de l'élaboration de nos produits, en commençant par la dimension packaging. Moteur de l'éco-conception, nous sollicitons en permanence nos fournisseurs d'emballages afin de trouver des solutions durables pour l'ensemble des composants qui entourent nos produits : de la bouteille, au carton, jusqu'à la palette. Les deux axes principaux étant la réduction constante de la matière ainsi que la recherche de matériaux biosourcés.

Ainsi, parmi les actions les plus marquantes menées sur nos produits, notre bouteille Prestige 75cl a perdu depuis sa création en 1967 38% de son poids d'origine.

### Notre recette au fil des ans :

- La volonté de faire toujours mieux en utilisant moins de ressources,
- Une démarche pragmatique,
- Menée par une équipe qui couvre tous les aspects du développement produit (technique MS, prix, logistique, maintenance machine, gestion des déchets, consommation énergétique...)
- Des relations fournisseurs stables et durables,
- Une dose d'ingéniosité,
- L'envie de faciliter le geste de tri de nos consommateurs.

De plus, au regard des volumes que nous mettons en marché, nous nous sentons responsables envers notre environnement et légitimes pour faire évoluer nos produits au rythme des avancées techniques de nos partenaires. En résumé, c'est en échangeant, que nous trouvons de nouvelles solutions à mettre en œuvre.

Parmi les actions les plus marquantes menées sur nos produits, l'évolution de notre bouteille Cellier des Dauphins Prestige est un bel exemple de notre démarche d'éco conception naturelle et constante.

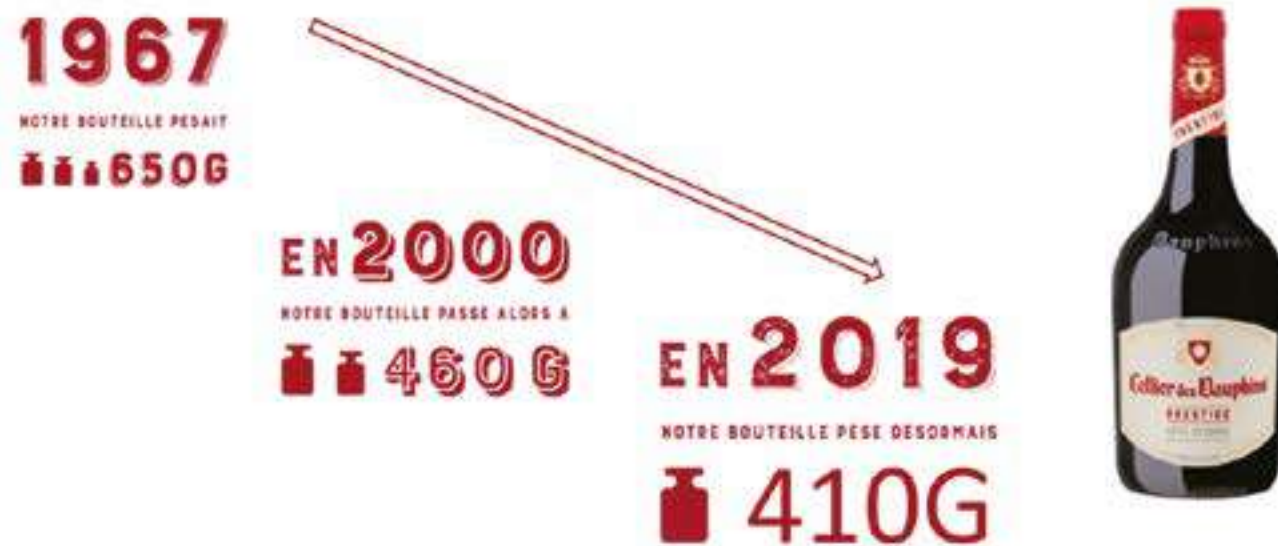




# L'ÉCONOMIE DES RESSOURCES UTILISÉES COMME PRINCIPE FONDAMENTAL

A sa création, elle pesait 650 g.  
57 ans plus tard, après plusieurs évolutions et investissements et des dizaines de millions d'exemplaires écoulés, la bouteille 2022 ne pèse plus que 410 g et est composée à 85% de verre recyclé.

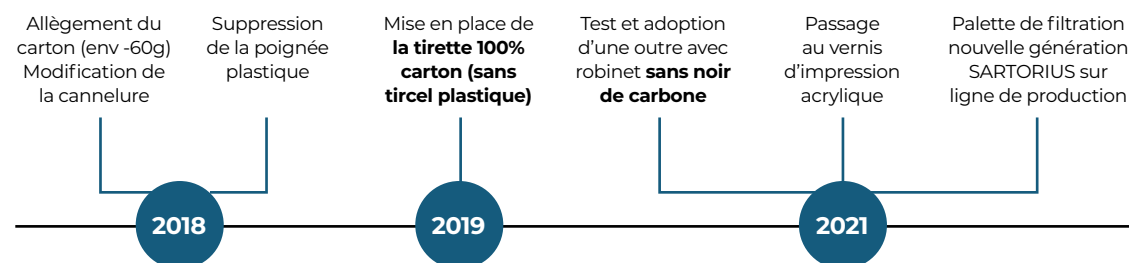
Année marquante	1967	1980	1990	2000	2019
Poids bouteille CELLIER 75cl	650g	500g	490g	460g	410g
Evolution allègement		-23%	-2%	-6%	-10%



Grâce aux relations stables et durables avec nos fournisseurs, l'ensemble de nos matières sèches sont en constante évolution pour faire toujours mieux avec moins d'impact environnemental.

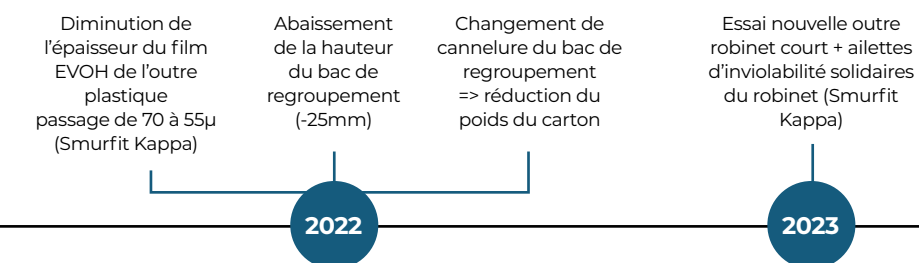
- Bouchons
- Habillages
- Carton

## Evolutions sur le BIB® depuis 2018



Le travail autour du BIB® Cellier des Dauphins 3 L atteste de notre démarche d'amélioration continue en éco-conception.

- Impression :**
  - vernis acrylique
  - Utilisation d'encre végétales et de colle dont le taux de MOSH & MOAH <1%
- Film léger EVOH E Compact 55µ**
  - Réduction de l'épaisseur du film de l'outre plastique
  - Réduction du poids de l'outre (-8%) soit -2g vs outre 70µ
  - => **Réduction des déchets plastiques de -4 tonnes/an**
- Robinet :**
  - Suppression du noir de carbone
  - Plus léger (-3.9g vs robinet long)
  - => **Réduction des déchets plastiques de -7.8 tonnes/an**
- Projet 2023:**
  - Version courte
  - Ailettes d'inviolabilité solidaires du robinet
- Suppression poignée plastique et passage à la poignée doigt intégrée au carton => **Réduction des déchets plastiques de -7 tonnes/an**
- Réduction/optimisation de la cannelure pour allègement du poids du carton BIB® (env. 60g)
- Installation d'une palette de filtration nouvelle génération (Sartorius) sur ligne de production BIB® => **Performances accrues : Moins d'eau et moins de perte de chaleur donc réduction énergétique**
- Tirette tri facile 100% carton
- Bac de regroupement pour le transport :
  - Hauteur abaissée (-25mm) et transversale au format 5L et 3L
  - Passage en cannelure réduite



## 50% recyclé & 100% recyclable

Décor en encres 100% végétales

Suppression des intercalaires bouteilles pour l'Export

Systeme Wrap

-> Optimisation déchets certifiés FSC - forêts durables

Quand nos fournisseurs suivent nos projets d'innovation, cela donne également de belles réalisations.

Pour supprimer l'utilisation de la housse plastique, nous avons imaginé le carton emboîtable, sur le principe de l'empilement des Lego®

Notre côté innovant récompensé en 2019 par l'Oscar de l'Emballage et le concours Millésime Adelphe 2020



## BILAN GES

Pour prendre à bras le corps les défis du changement climatique, nous avons choisi de réaliser le 1er Bilan Gaz à Effet de Serre de l'Union. Il est en cours de réalisation et portera sur l'année 2022 qui servira d'année de référence.

Les raisons de notre choix portent sur :

- L'écoute des attentes de nos clients, notamment anglais et nordiques, pour lesquels cette démarche est déjà très avancée.
- La quête d'un outil d'analyse nous permettant de poursuivre nos efforts en matière de lutte contre les changements climatiques, mais aussi sur des objectifs qui nous sont prioritaires
- L'anticipation par rapport aux futures exigences réglementaires.



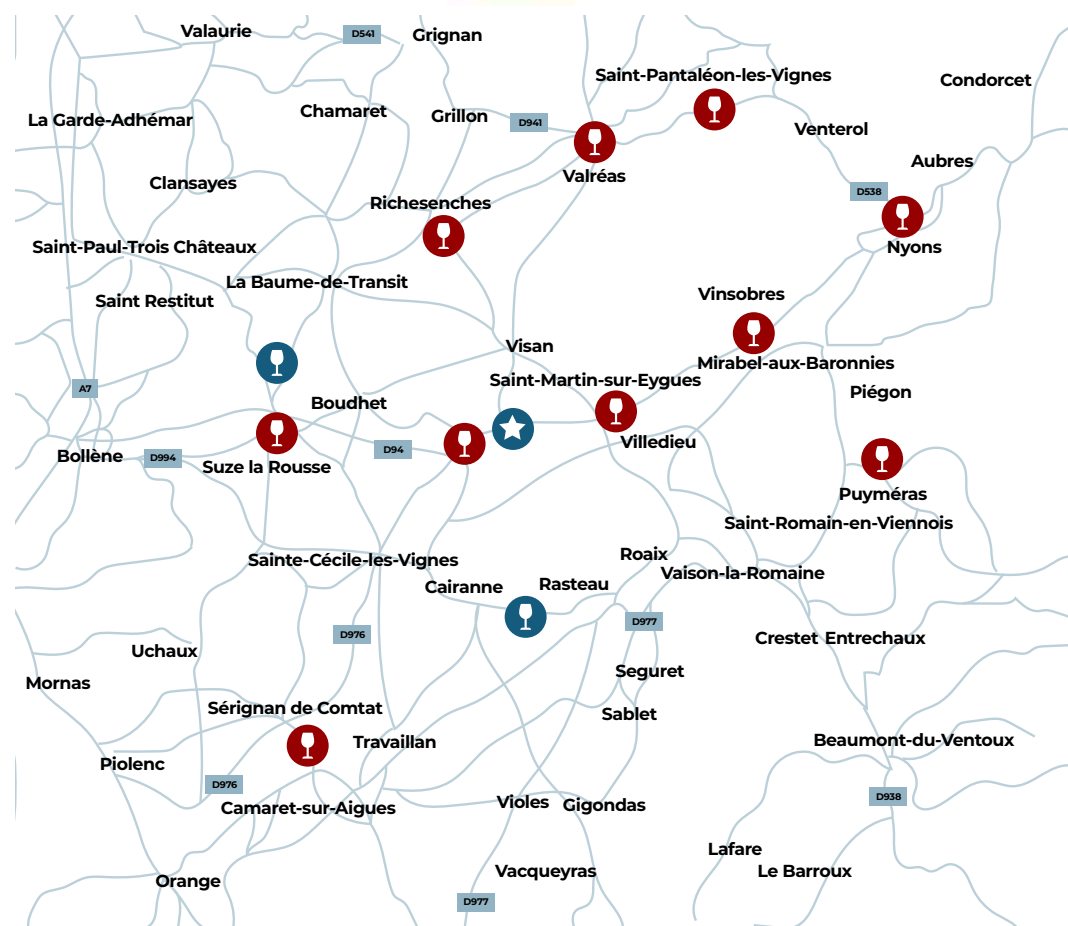
Nous avons opté pour une réalisation en autonomie pour apprendre et comprendre ce que nous faisons. La solution retenue nous permettra d'avoir une base pour notre lettre d'engagement au SBTi (Science-based Targets Initiative), et une identification des clés pour décliner un plan d'actions ciblé de réduction et compensation des émissions de gaz à effet de serre).





## UN SITE D'EMBOUTEILLAGE PERFORMANT

L'implantation de notre site d'embouteillage s'est faite tout naturellement au cœur du territoire des 10 caves adhérentes qui nous constituent...



-  Cave Costebelle
-  Cave La Suzienne
-  Cave Les Coteaux du Rhône
-  Coopérative du Nyonsais
-  Cave La Comtandine
-  Cave coopérative-Vignerons
-  Cellier des Templiers
-  Cave coopérative La Vinsobres
-  Cave des Coteaux de Saint...
-  Union des Vignerons des Côtes du Rhône
-  Domaine de Galuval
-  Château de l'Estagnol

Ainsi, nos vignobles et nos chais de vinification sont situés dans un rayon de 20km, nous sommes donc en mesure de garantir la qualité de nos produits en limitant la durée de leur transport.

## Technique

Equipé de 4 lignes d'embouteillage dont une spécifique au format BIB®

Chai : capacité de 115000 hectolitres

Capacité d'embouteillage : 50 millions de bouteilles par an

Entrepôt logistique aux températures de stockage contrôlées d'une capacité de 8 millions de bouteilles



## Qualité

**Certifié IFS 96,4%**

Ecocert

BRC à l'étude

**Politique à l'oeuvre "Food Safety Culture"**

L'ensemble du personnel formé

**DEPLOIEMENT D'UNE ORGANISATION PAR PROCESSUS**

Plan de réduction des consommations électriques :

- Totalité des éclairages du site de production et bureaux en LED.
- Projets d'équipements de la zone de stockage à l'étude.

Plan sobriété fin 2022 début 2023 avec organisation du travail en production sur jours et Télétravail le vendredi pour les administratifs



Dès 2014, 700m2 de panneaux photovoltaïques ont été installés sur le toit de notre entrepôt logistique. Nous avons produit, en 2022, 121 126 Kwh.



## Station de traitement des eaux

Nous disposons de notre propre station d'épandage par épuration agronomique. Elle s'étend sur une surface de 7.3ha de culture de fétuque, principalement, dont le fourrage est utilisé pour la consommation animale locale. Un fauchage raisonné y est pratiqué et permet la préservation des oiseaux protégés sur notre territoire.

L'Alouette lulu, oiseau emblématique des vignobles





## Chiffres clés concernant nos pratiques environnementales

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Consommation d'eau (m3)	33 719	31 995	30 455	29 325	21 751	22 246	27 560	27 238
Eau traitée par épandage (m3)	44 749	28 364	27 691	37 538	38 538	17 235	29 467	26 848

Consommation d'électricité (kWh)	2 477 600	2 479 679	2 546 415	2 403 246	2 267 738	1 962 460	1 961 423	1 889 472
Production photovoltaïque en Kwh (rachat EDF)	95 341	76 122	113 819	115 497	111 495	107 557	101 508	121 126
% sur la consommation d'électricité	3,8%	3,1%	4,5%	4,8%	4,9%	5,5%	5,2%	6,4%

Consommation de gaz (T)	75,6	74,9	73,0	73,5	65,6	49,4	55,5	55,3
-------------------------	------	------	------	------	------	------	------	------

Déchets industriels solides (T)								
Carton	250	197	203	211	232	161	151	159
Verre	67	97	51	146	187	157	107	42
Plastique	28	35	37	28	25	20	20	26
DIB (chantier Chubb 09-2022)								-4
DIB	53	51	46	97	62	41	41	45
Total	398	379	337	483	505	378	318	268

% Déchets recyclés	<b>86,7</b>	<b>86,6</b>	<b>86,5</b>	<b>79,9</b>	<b>87,8</b>	<b>89,3</b>	<b>87,2</b>	<b>83,2</b>
--------------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------

Déchets dangereux								0,477
-------------------	--	--	--	--	--	--	--	-------

Déchets glassine								7,005
------------------	--	--	--	--	--	--	--	-------

Source DDO - 24/01/2023

Source Direction des Opérations - 24/01/2023

Assurer un développement économique de notre entreprise en favorisant un travail récompensé et équitable, égalitaire et dans de bonnes conditions pour nos équipes et nos adhérents coopérateurs.



Effectifs actuels : 102 salariés

Indicateur Egalité Homme Femmes 2023 : 82/100

Coopérative gérée par une Directrice Générale (seule coop. du top10 français de cette taille à l'être)



Par notre activité sur le territoire que nous partageons avec nos parties prenantes, nous sommes fiers de vivre aux côtés et de faire vivre plus de 2000 familles dans plus de 15 villages environnants, de contribuer à l'économie locale en créant des emplois, en soutenant les producteurs locaux par notre modèle économique coopératif.

Ce modèle démontre sa résilience et modernité chaque jour.



## Chiffres clés concernant nos pratiques environnementales

1300 hectares en Bio

HVE - Haute Valeur Environnementale



## Partie Union

- Communication directe à destination des Vignerons adhérents – Bulletin vigne
- Commission jeunes



La mise en place d'une commission Jeunes Vignerons a d'abord eu pour objectif de créer un groupe d'échanges mais aussi :

- De faire participer les nouvelles générations au fonctionnement coopératif. A ce titre, un poste d'administrateur stagiaire a été ouvert au sein de notre Conseil d'administration,
- D'informer et de former aux nouvelles techniques durables de conduite des vignobles,
- De faire découvrir les actions marketing et commerciales mises en œuvre pour notre développement économique.



### HVE (Haute Valeur Environnementale) :

Le Domaine de Galuval s'étend sur 49 ha avec un potentiel de production de 41 ha en Cru Cairanne, Cru Rasteau et Côtes-du-Rhône Villages. Il présente 6 ha de prairies temporaires et 1.5 ha d'oliviers.

Le Domaine du Château de l'Estagnol s'étend sur 126 ha avec un potentiel de production de 79 ha en Côtes-du-Rhône et Côtes-du-Rhône Villages. 43 ha de bois composent et entourent l'exploitation.

Depuis 2019, les deux Domaines sont en production certifiée HVE sur l'ensemble de l'exploitation pour justifier leur travail vers une viticulture durable

### Pratiques viticoles :

#### Pour le Domaine de Galuval :

- La fertilisation azotée a été raisonnée à la parcelle : 14 ha n'ont ainsi pas reçu d'azote en 2023. L'apport de compost et le semis d'engrais verts entrent dans la nouvelle stratégie de fertilisation et de maintien de la vie biologique des sols.
- Le désherbage chimique a également été raisonné : 8 ha sont en travail mécanique intégral. Chaque parcelle présente un rang sur quatre enherbé.

#### Pour le Château de l'Estagnol :

- La fertilisation azotée a été raisonnée à la parcelle : 8 ha 50a n'ont ainsi pas reçu d'azote en 2023. L'apport de compost entrent dans la nouvelle stratégie de fertilisation et de maintien de la vie biologique des sols.
- Le désherbage chimique a également été raisonné : 10ha 50a sont en travail mécanique intégral. Chaque parcelle présente un rang sur 4 enherbé. 5 ha sont enherbés en plein pour faciliter le drainage des fortes pluies.

Les deux Domaines utilisent les mêmes produits phytosanitaires à savoir des

produits Bio, biocontrôle et non classés. Les seuils d'IFT (Indice de Fréquence de Traitement) n'ont jamais été dépassés depuis 3 ans. Entre 8 et 10.5 ha n'ont pas reçu de glyphosate en 2023 avec une poursuite sur l'augmentation de ces surfaces en travail mécanique.

### Biodiversité :

La certification HVE nécessite la présence d'éléments de biodiversité sur l'exploitation pour justifier la présence de faune et de flore diversifiées, nécessaire au bon fonctionnement équilibré d'un système de culture. Pas de mention biodiversité en Bio.

Le Domaine de Galuval a été récemment aménagé en infrastructure biodiversité : 23 arbres isolés (arbre de Judée), 2 haies arbustives (séries de 12 essences différentes), 7.5 ha d'engrais verts semé un rang sur deux, réaménagement du bassin, transplantation de 20 oliviers pour création d'une parcelle agroforesterie.

Un projet est en cours au Domaine du Château de l'Estagnol.

## NOS MARQUES ENGAGÉES



BOISSY & DELAYGUE  
DEPUIS 1894



CHÂTEAU  
*de l'Estagnol*



## NOTES PERSONNELLES

Blank area for personal notes.



**Merci à tous nos partenaires,  
l'ensemble de nos vignerons et les  
équipes UVCDR.**

Photographies : Visuell



427 route de Nyons  
26790 Tulette - FRANCE  
[www.union-vignerons.com](http://www.union-vignerons.com)