

Jaillance

20178

**ZOOM SUR DEUX ANNÉES
DÉVELOPPEMENT DURABLE**



AXE 1 : L'AVENIR ET L'ÉVOLUTION DE L'ENTREPRISE

Améliorer la qualité de nos vins, en valorisant le terroir (parcellaire) et le travail exemplaire des adhérents.

Développer des produits différenciants (Biodynamie, Domaines, Cuvées parcellaires, Clairette Rosé).

Adapter la production de produits bio à la demande des marchés en France et à l'international.

Améliorer la compétitivité de l'entreprise.

ÉCONOMIQUE | SOCIALE | ENVIRONNEMENTALE

LA POLITIQUE GÉNÉRALE JAILLANCE

Depuis plusieurs années, le groupe Jaillance s'engage dans la prémiumisation et l'amélioration qualitative de ses vins. Il s'agit de mieux valoriser le travail de ses adhérents viticulteurs et de répondre à la demande de ses clients sur tous les marchés. De nombreux investissements sont réalisés chaque année, avec notamment pour 2017 l'acquisition d'un nouveau site de production dans la vallée de la Loire.

Dans le souci d'amélioration continue des vins, des essais viticoles et œnologiques continuent d'être menés. La maîtrise de la production de déchets et la recherche de solutions de traitements et de valorisation profitent à tous, notamment aux viticulteurs adhérents de la région.

Pour encore professionnaliser ses démarches, Jaillance obtient ainsi le certificat ISO 26000, norme relative à la responsabilité sociétale des entreprises.





GRUPE JAILLANCE | DONNÉES CLÉS 2018

• LES HOMMES

219 viticulteurs adhérents – **110 salariés**

• LE VIGNOBLE JAILLANCE SUR LES APPELLATIONS DE DIE

1191 hectares sur **31 communes**, soit plus de **76 %** de la surface totale des appellations de Die et **22 %** de surfaces **en agriculture biologique**

• SURFACES DES APPELLATIONS/RÉPARTITION

1146 ha en vins **effervescents** (AOC Clairette de Die et Crémant de Die), **31 ha** en vins **tranquilles** (AOC Chatillon-en-Diois)

• RÉSULTATS DES VENTES

33,1 millions d'euros de chiffre d'affaires

• EFFERVESCENTS AOC

AOC Clairette de Die: **7 000 000** bouteilles, AOC Crémant de Die: **84 000** bouteilles, AOC Crémant de Bordeaux : **871 000** bouteilles, AOC Crémant de Loire/Vouvray/Saumur : **61 000** bouteilles

• VINS TRANQUILLES AOC

AOC Chatillon-en-Diois : **110 000** bouteilles, Négoce de vins (sélection de vins mis en bouteilles à la propriété) : **163 000** bouteilles

• SANS ALCOOL (BULLE DE MUSCAT)

Jus de raisin pétillant : **63 000** bouteilles

• DISTRIBUTION (EN VOLUME)

64 % GMS, 15 % CHR, vente directe (**caveau** et **VPC**) et prestations, **15 % export, 6 % vrac**

1 L'AVENIR ET L'ÉVOLUTION DE L'ENTREPRISE

GRUPEMENT FONCIER VITICOLE (GFV) "TERRES DE JAILLANCE"

Le GFV est un outil d'investissement mutualisé à long terme alliant plaisir et avantages fiscaux. C'est un groupement foncier agricole qui a pour objectif la propriété collective d'une ou plusieurs vignes. Tout particulier peut investir une part de foncier dans les vignes Jaillance. Cette adhésion représente également un outil permettant de conserver le foncier et d'aider à l'installation des jeunes à la Cave.

BROUETTE CERTIFIÉ IFS NIVEAU SUPÉRIEUR



Jaillance a volontairement demandé le certificat IFS (International Featured Standard) pour garder une logique au niveau du groupe. Le site de Die est certifié depuis 2006. Et c'est en 2017, après l'aménagement des nouveaux locaux à Peujard, en Gironde, que Jaillance a préparé et obtenu la certification. Ce certificat garantit aux distributeurs les bonnes pratiques en termes de management de la sécurité alimentaire.

AMÉLIORER LA QUALITÉ DE NOS VINS : UN JURY EXPERT

Un jury d'experts composés de 12 adhérents et 12 salariés a été mis en place depuis 2017. Ces personnes ont reçu une formation dédiée afin d'évaluer régulièrement les qualités de nos vins, leur typicité... Une dégustation mensuelle permet un suivi qualité des vins et la participation à l'élaboration de nouvelles cuvées.

2 CONFORTER LA MARQUE SUR SON MARCHÉ

PROJET LOIRE : UNE STRATÉGIE DE MARQUE

Jaillance, Loire Propriétés et la coopérative agricole du pays de Loire (CAPL) ont finalisé le 22 mai 2017 le rachat de SV-Pé et Marcel Louet, deux entreprises spécialisées dans l'élaboration de vins effervescents en méthode traditionnelle avec une production de quatre millions de bouteilles chaque année. Cette acquisition permet à la cave de se diversifier avec une gamme de vins du Val de Loire signée Jaillance.

UNE CUVÉE CLAIRETTE DE DIE SANS SULFITES AJOUTÉS

Le vin sans sulfites ajoutés, qu'est-ce que c'est ? Il est tout d'abord important de préciser qu'un vin sans sulfite n'existe pas chez Jaillance. Les levures des raisons produisent NATU-RELLEMENT des sulfites. Lors de l'élaboration, du soufre est ajouté afin d'amplifier l'action antiseptique et antioxydant de ces sulfites naturels. Cet ajout permet notamment de conserver un vin plus longtemps. La clairette de Die sans sulfite ajoutés est donc une cuvée à laquelle, il n'y a aucun ajout de soufre lors de la vinification.





UNE CAMPAGNE DE COMMUNICATION OPTIMISÉE

Affichages nationaux au plus près des lieux d'achat et combinés avec nos périodes de promotion, au printemps et en fin d'année.

3 DÉVELOPPER NOS VALEURS POUR UNE CROISSANCE DURABLE

VDD ENGAGÉ RSE



La Responsabilité Sociétale des Entreprises regroupe l'ensemble des pratiques mises en place par les entreprises dans le but de respecter les principes du développement durable (social, environnemental et économique). À quoi sert ce certificat ? Adopté par 162 pays dans le monde, c'est un levier stratégique indispensable pour répondre aux attentes des marchés : améliorer la compréhension du concept de Responsabilité Sociétale des Entreprises ; donner une sphère d'analyse analogue à tous les pays ; guider l'entreprise dans la mise en pratique et l'appropriation de ce concept. Jaillance, engagée dans la démarche Vignerons en Développement Durable depuis l'origine en 2007, s'est naturellement proposée pour passer la première évaluation "VDD – engagé RSE" en juin 2018. Elle obtient le niveau confirmé, démontrant le niveau de maturité dans la démarche de Développement durable.

LA MAÎTRISE DE NOS RESSOURCES

UN NOUVEAU FILM ÉTIRABLE

Toutes nos palettes de cartons sont filmées, afin de garantir leur stabilité durant le transport notamment. En partenariat avec notre fournisseur, des essais ont été réalisés sur un nouveau film étirable. Bilan : diminution de 50 % du poids du film/palette en passant de 310 g avec le film habituel à 150 g. Ce film est depuis utilisé sur toutes nos palettes. Le gain économique estimé est à 1500 €/an.



UN NOUVEL ÉCLAIRAGE AU DÉPÔT LOGISTIQUE

Le dépôt logistique Jaillance peut contenir plus d'un million de bouteilles, sur 2500 m² au sol, avec des allées accueillant jusqu'à 5 hauteurs de palettes. 93 suspensions industrielles iodure ou sodium ont été remplacées par 50 lampes LED à détecteur de présence, dont la durée de vie est 7 fois plus importante et la consommation réduite par 10. Par ailleurs, le confort des utilisateurs est amélioré. Le coût cumulé à 5 ans est réduit de 36%.



DES NICHOURS DANS LES VIGNES

Jaillance participe à un programme de protection des espèces d'oiseaux (rapaces et mésanges). Des abris et nichoirs ont été construits et installés avec l'accompagnement d'Agribiodrôme. Le suivi d'occupation de ces installations est fait tous les ans (juillet). Les installations ont été faites chez 6 coopérateurs Jaillance, premières installations en janvier 2018, secondes installations en janvier 2019. Au total 10 hectares ont été occupés : 115 nichoirs à mésanges, 110 gîtes à chauves-souris et 25 abris à chrysope.



JOURNÉE CHALLENGE MOBILITÉ RHÔNE-ALPES

Depuis deux ans, Jaillance participe, grâce à la région Auvergne-Rhône-Alpes, à la "Journée Challenge Mobilité Régional". Ce challenge a pour but de promouvoir l'ensemble des alternatives à la voiture individuelle, afin d'initier des comportements vertueux en matière d'environnement, de mobilité et de sécurité routière. Jaillance a une fois encore relevé le défi en juin 2018 lors de la 8^e édition du Challenge Mobilité, où 28 % des salariés ont participé, en venant travailler à la cave, soit en vélo, en covoiturage ou en bus. Fier de vouloir s'engager en faveur de modes de déplacement plus propres, plus économiques et plus sûrs, Jaillance a fini 25/77 au palmarès des entreprises présentes à cette journée.





La cave coopérative Jaillance est l'une des dix entreprises fondatrices de la démarche Vignerons en Développement Durable. Ce label est un engagement global et fédérateur, à ce jour, unique en France, réunissant aujourd'hui 28 caves (19 entreprises labellisées, 7 en conversion), soit plus de 4.000 vignerons & salariés. Adopter la démarche Vignerons en Développement Durable, c'est prendre en compte des problématiques environnementales et sociales dans la gestion de l'entreprise au quotidien, et s'engager collectivement à : Protéger l'environnement | Pérenniser nos exploitations | Partager des valeurs communes | Économiser nos ressources | Développer notre lien social et solidaire.

POURQUOI CHOISIR UN VIN JAILLANCE LABELLISÉ VDD ?

- Choisir un vin VDD, c'est adopter une consommation plus responsable, soutenir des vignerons engagés, désirant préserver et mettre en valeur leurs terroirs et leurs territoires.
- Choisir un vin VDD, c'est faire le choix d'un commerce équitable nord/nord, permettant de faire vivre des petites exploitations, de préserver les emplois et l'activité économique en milieu rural.
- Choisir un vin VDD, c'est acheter des vins de qualité, à un prix accessible, à des entreprises respectueuses des hommes et de l'environnement.
- Choisir un vin VDD, c'est devenir consomm'acteur.



Soucieuse de son environnement et du bien-être de ses salariés, c'est naturellement que Jaillance s'inscrit dans une démarche de développement durable, pour aller plus loin dans le respect de la nature et des hommes.

Jaillance

signe les plus belles bulles de France

Vallée du Rhône Bordeaux Val de Loire

355, avenue de la Clairette
26150 Die - France - T + 33 (0)4 75 22 30 00

Jaillance.com