

# POLITIQUE vinovalie

Créée en 2006, Vinalie est une cave coopérative regroupant :

Le site de Saint Sulpice • Le site de Côtes d'Olt • Le site de Fronton • Le site de Rabastens • Le site de Técou • Les châteaux Candastre, Cayx et Marguerite

Vinalie propose une large palette de vins enrichis du savoir-faire des salariés et des vigneron·nes de chacune de nos caves. Des vins sublimés par la qualité de nos Terroirs d'origine.

Vinalie a l'ambition de s'adapter aux demandes des clients aussi divers que les restaurants et cavistes du secteur traditionnel, la grande distribution, l'export, et le négoce sans oublier la vente directe aux particuliers dans nos caveaux.

Pour parfaire aux exigences du marché et de la réglementation, Vinalie s'engage à :

## MAINTENIR SES CERTIFICATIONS :

- NF ISO 22000 : siège, site de conditionnement & logistique de Saint Sulpice, caves de Côtes d'Olt, Fronton, Rabastens et Técou, châteaux Candastre, Cayx et Marguerite.
- FSSC 22000 : site de conditionnement & logistique de Saint-Sulpice.
- Pour l'activité « conseils spécifiques à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques » et « organisation générale » selon l'Arrêté du 16 octobre 2020.
- Pour la production de nos vins biologiques selon le règlement (UE) n°2018/848

## DÉPLOYER :

- La certification environnementale HVE3 selon le Décret n° 2022-1447 du 18 novembre 2022 ou la certification BIO sur l'ensemble de nos exploitations > 5ha.
- La Food défense sur l'ensemble de ses sites.
- Le pilotage de notre performance industrielle et de la transformation vers l'Industrie du Futur.

Pour cela, le groupe a défini une Politique Qualité-Sureté-Sécurité en 5 axes basée sur ses valeurs et sa stratégie Biovalie 2025 :

### ÉTHIQUE

Développer la Food Safety et Quality Culture en impliquant et communiquant clairement les règles et responsabilités de chacun en matière de sécurité des aliments.

Elaborer un produit sûr, authentique et de qualité, par la mise en place d'analyses de risques dans le respect de la santé du consommateur, tout en étant à l'écoute permanente du client par un suivi rigoureux des réclamations et la réalisation d'enquêtes de satisfaction. Assurer la conformité réglementaire de nos activités et nos installations tant sur les exploitations que sur les sites de production.

### DYNAMIQUE

Accroître notre compétitivité, préserver la pérennité des exploitations et participer à leur développement par une stratégie innovante d'accompagnement, une maîtrise des charges et une optimisation de la production.

Former et sensibiliser les vigneron·nes et les salariés afin de développer leurs compétences et ainsi satisfaire aux obligations en matière sociale et environnementale.

Etablir un plan d'écoconception pour toute nouvelle création et pour tout renouvellement des emballages avec une réflexion sur les étiquettes autocollantes.

Approfondir l'écoute client pour anticiper les besoins du marché dans une démarche de développement durable.

### COOPÉRATION

Développer et rationaliser la communication et la coopération au sein de l'entreprise et vers l'extérieur par l'optimisation de nos systèmes d'informations multimédia, de notre communication interne et de notre organisation.

Communiquer et répondre aux demandes dans l'environnement économique et sociétal de Vinalie.

Développer les relations et les partenariats avec les écoles, les universités mais également avec nos fournisseurs.

### DEVOIR

Accompagner l'engagement individuel des vigneron·nes dans le niveau 3 de certification environnementale : qualifié de « Haute Valeur Environnementale » nouvelle version, qui est fondé sur des indicateurs de résultats relatifs à la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de l'irrigation afin de répondre aux besoins exprimés dans les travaux du Grenelle de l'environnement, maîtriser et pérenniser les surfaces BIO.

Optimiser nos consommations d'énergie, réduire et valoriser nos productions de déchets et atténuer les nuisances tant en interne qu'en externe.

Protéger l'image de l'entreprise, l'intégrité des produits, des infrastructures de tout acte de malveillance d'origine interne ou externe.

Réduire les pertes et le gaspillage alimentaires à chaque étape de la production et de l'embouteillage.

### CRÉATIVITÉ

Créer de la valeur sur notre territoire par l'innovation grâce à une formation adaptée, une activité constante en recherche et développement, une veille technologique permanente et l'amélioration continue des processus.

Valoriser nos terroirs par la sensibilisation et le développement de la biodiversité par la mise en place de Zones Ecologiques, Réservoirs, espaces semi-naturels implantés à proximité des vignes.

Développer notre potentiel de vigne dans le respect de l'environnement par la mise en place d'une commission technique éco-durable.

Accompagner nos vigneron·nes dans la transition agro-écologique en testant de nouveaux itinéraires techniques.

Nous nous engageons à mettre à la disposition du personnel les ressources nécessaires à la réalisation de nos ambitions dans le respect de notre unité.

Nous confions à notre équipe qualité, animée par Isabelle Lansiaux, le déploiement de cette politique sur les huit sites de production.

La réussite de ce projet passe par l'implication de toutes et de tous.

A Saint-Sulpice, le 08/01/2025

Jacques Tranier  
Directeur Général Vinalie

Jean Luc Constans  
Président Vinalie

