



Charte

« Générations Futures »

Retrouvez ci-dessous l'intégralité de nos engagements au quotidien :

Prévention de la pollution :

- Bestheim travaille avec ses partenaires pour améliorer les techniques culturales, protéger la nature et éveiller les consciences (ex : pas de désherbage anti-germinatif dans le rang dans nos Grands Crus, pas d'engrais minéral, dose d'azote maximum à respecter, ...)
- Centralisation des points de collecte de la vendange permettant de limiter le temps de trajet des raisins jusqu'au vendangeoir et de préserver leur qualité
- Utilisation de la gravité depuis la réception des vendanges jusqu'à la mise en cuve des moûts permettant de limiter l'utilisation d'énergie et de préserver l'intégrité des raisins et la qualité des moûts
- Aires de lavage automatiques des bennes et des bottiches de vendange directement aux vendangeoirs
- Utilisation de cuves thermo-réfrigérées sans fluide réfrigérant qui sont ainsi plus respectueuses de l'environnement
- Utilisation de filtres tangentiels sur les différents sites (dernière technologie de filtres permettant de ne plus avoir de déchets de filtration)
- Réduction des produits chimiques utilisés pour le nettoyage des locaux et équipements (ex : utilisation de buses pour concentrer le produit et donc réduire la dose utilisée)
- Privilégier les partenaires et fournisseurs éco-responsables (ex : imprimeurs certifiés Imprim'Vert)
- Sensibilisation au partenariat avec des fournisseurs possédant le label FSC (Forest Stewardship Council), label environnemental qui garantit la gestion durable des forêts
- Utilisation de chariots élévateurs électriques (pas de rejets de gaz)
- Gestion des effluents : traitement des eaux usées avant libération vers la station d'épuration
- Sites de Bennwihr et Westhalten conformes aux prescriptions applicables aux Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (ICPE) soumises à déclaration
- Tri, recyclage et valorisation des déchets
- Compression des déchets plastiques et papiers/cartons avant enlèvement permettant un gain de place et limitant ainsi les transports entre le récupérateur de déchets triés et nos sites
- Participation au « programme (e)CO2 », initiative innovante de notre prestataire SCHROLL qui permet de contrebalancer les conséquences polluantes du transport des déchets qui leur sont confiés en mettant en œuvre un projet de reforestation et d'agroforesterie «Alto Huayabamba» au Pérou & en participant au maintien de la biodiversité en Alsace et en Lorraine, avec l'ONF.
- Adhérent Adelphe : amélioration continue des gestes de recyclage des « déchets ménagers » (cartons, bouteilles, bouchons, ...) à travers :
 - une réflexion sur la réduction du poids des emballages ;
 - la participation à la sensibilisation du grand public à la gestion des déchets à travers la lisibilité des consignes de tri ;
 - des engagements pour la protection de l'environnement, ...



Prévention de la pollution (suite) :

- Sensibilisation des employés et des adhérents à la dématérialisation
- Centralisation des impressions : économies de papier et de cartouches d'encre
- Sensibilisation au co-voiturage des employés au quotidien et des adhérents lors de manifestations à la cave

Biodiversité :

- Enherbement obligatoire 1 rang sur 2 (= pas de désherbage total),
- En hiver, couverture herbacée des sols ou travail mécanique (= pas de sol à nu ou de désherbage en automne/hiver)
- Développement avec les syndicats viticoles de la protection insecticide de la vigne par confusion sexuelle (lutte biologique par la pose de capsules de phéromones) : alternative aux traitements chimiques pour une réduction de l'IFT (Indice de Fréquence de Traitements)
- Sensibilisation de nos adhérents à la préservation des murets, talus, bandes enherbées et autres infrastructures agro-écologiques

Santé et sécurité de nos adhérents et salariés :

- Développement de technologies alternatives à l'utilisation des produits phytosanitaires (désherbeur écologique, station pour optimiser la qualité de l'eau, ...) pour le respect de l'environnement et la santé de tous
- Utilisation et développement des produits autorisés en viticulture biologique et en Biocontrôle
- Limitation voire suppression de certains produits pour éviter les résidus dans les vins et pour baisser l'impact sur l'environnement
- Edition d'une liste de produits autorisés et interdits par la cave
- Vérification de l'application de cette liste par les conseillers viticoles
- Achats groupés de produits phytosanitaires afin de maîtriser la provenance des approvisionnements
- Développement des postes de travail en collaboration avec les ergonomes de la Mutualité Sociale Agricole

Utilisation durable des ressources :

- Energie solaire : production d'eau chaude à 70°C (cuve de 3 000L) utilisée principalement pour la stérilisation des équipements de mise en bouteilles
- Eau : réduction de la consommation d'eau. Ex : mise en place de programme automatisé, économie de 200 000L d'eau par an sur la stérilisation du monobloc de tirage
- Utilisation de panneaux photovoltaïques : autoconsommation à 100% ; économie estimée de l'ordre de 15 % sur notre consommation externe d'électricité
- Mise en place d'actions pour réduire la consommation d'eau potable : pistolets à eau, achat d'une laveuse-sécheuse de bouteilles plus économe en eau, ...
- Inox recuit brillant effet miroir pour toutes les nouvelles cuves (sites de Westhalten et Bennwihr), inox « éco-friendly » ultra lisse qui empêche la fixation des éléments solides notamment du tartre et permet un nettoyage plus efficace réduisant la consommation d'eau de plus de 50 %
- Utilisation de moteurs à variateur pour des économies d'énergie. Ex. Convoyeurs : plus de 50% d'économie d'énergie
- Utilisation de Green Ice, élaboré à partir d'une matière 1^{ère} végétale, pour créer le glaçon nécessaire au dégorgement du Crémant
- Echangeur à plaques : permet de refroidir/réchauffer des vins : réduction des calories et donc diminution des consommations énergétiques
- Cuvée semi-enterrée permettant une régularisation naturelle de la température en cave et des écarts minimes de température entre été et hiver
- Toitures végétalisées de la cuverie qui permettent une meilleure isolation et une parfaite intégration dans notre environnement viticole
- Mise en place d'une pré-découpe sur les bouteilles sleeveées de notre gamme pour faciliter le recyclage

Utilisation durable des ressources (suite) :

- Surfaces vitrées importantes en cuverie et dans les espaces de production permettant de bénéficier de la lumière naturelle pour le confort du personnel et de réduire notre consommation d'électricité
- Structure externe de la cuverie et du vendangeoir en bardage bois permettant une meilleure isolation du bâtiment et une intégration dans le paysage
- Récupération, recyclage et valorisation des résidus tartriques
- Collecte des bouchons de vins et crémants et des bouchons plastiques dans nos boutiques, remis régulièrement à une association locale (Bouchons Bonheur 67)
- Sensibilisation des consommateurs à une consommation éco-responsable

Conditions de travail et protection sociale :

- Géolocalisation parcellaire pour faciliter le travail au quotidien des adhérents et de nos conseillers viticoles
- Appui technique et préconisations des conseillers viticoles auprès des adhérents de la cave
- Organisation de réunions techniques régulières dans les vignes en période végétative avec les adhérents pour faire un point sur les pressions des maladies et conseiller les vigneron dans leurs interventions dans un objectif de viticulture raisonnée
- Organisation de journées techniques avec les adhérents
- Réunions permettant la réflexion et la mise en place de groupes d'étude sur des sujets d'actualité
- Développement d'un cahier d'enregistrement des interventions culturales pour les adhérents à travers une application mobile
- Mise en place d'un extranet pour centraliser les documents dématérialisés et les ressources documentaires, notes d'actualités et outils de gestion divers pour les adhérents et la cave
- Réduction des nuisances sonores : investissement dans un nouveau monobloc de tirage plus silencieux
- Installation d'une station de production d'azote permettant de supprimer les manipulations de charges lourdes d'azote précédemment en bouteille
- Collaborations avec des ESAT (Etablissement et service d'aide par le travail)
- Evénements de convivialité et corporate (ex : fête des vendanges, anniversaire de la cave, inauguration de nouvelles installations,...)
- Nombreux avantages sociaux pour nos salariés

Protection des consommateurs :

- Nos sites de production sont certifiés IFS Food (International Food Standard), référentiel qualité international pour les produits agroalimentaires
- Analyses régulières de résidus de produits phytosanitaires dans les vins
- Protection des données internes et de celles de nos clients
- Protection contre des attaques extérieures

Satisfaction des clients et consommateurs :

- Très faible utilisation de produits œnologiques lors de la vinification afin de proposer des produits authentiques à nos clients
- Accueil et service personnalisé par nos conseillers de vente dans nos différentes boutiques, dégustation de nos vins et conseils avisés
- Boutiques climatisées et accueillantes
- Gestion des commentaires et des réclamations (écoute client)