

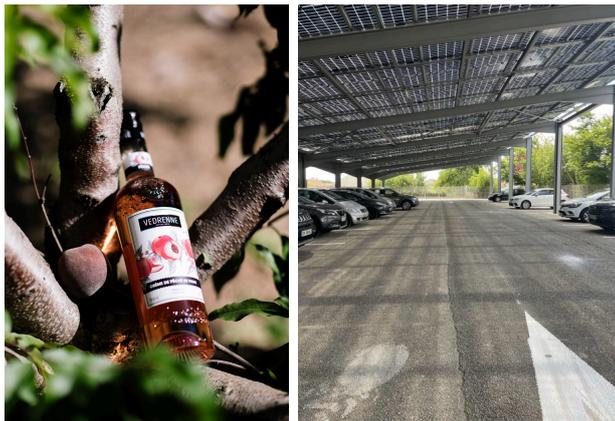
# RAPPORT RSE

2024





# FAITS MARQUANTS 2024



## Certification renouvelée. Note de 83 %.

L'audit PME+ 2024 a mis en lumière les avancées RSE de l'équipe, notamment dans la compréhension des parties prenantes, avec un focus sur les enseignes GMS et l'initiative "Vive La Bourgogne". L'entreprise a renforcé son empreinte terroir et son capital humain avec le recrutement d'une Responsable des Ressources Humaines.

La plus forte progression de l'entreprise en 2024 concerne les achats responsables, grâce à la formation et à la sensibilisation de l'équipe à la politique RSE.

## VALORISATION DES INGRÉDIENTS

Dans une démarche engagée en faveur de la qualité et de la proximité, notre sirop de cassis VEDRENNE est désormais élaboré à partir de jus de cassis provenant de nos propres fruits, cultivés avec soin à Merceuil, à moins de 30 km de Nuits-Saint-Georges, en collaboration avec la société SOCOFRUITS. Cette initiative s'inscrit dans notre volonté de valoriser un approvisionnement local et responsable, tout en garantissant l'authenticité et l'excellence de nos produits.



## SOURCING FRANÇAIS



Dans notre démarche d'optimisation des sourcings ingrédients et notre volonté de trouver des producteurs au plus proche de notre production, nous avons retravaillé notre recette de liqueur d'abricot Vedrenne. La recette précédente réalisée avec des abricots secs hors France a été revue avec un sourcing d'abricots frais français.

## A LA RENCONTRE DE NOS PRODUCTEURS

Début juillet, nous sommes allés à la rencontre de l'exploitation fruitière de Céline Sivignon située à Messimy qui produit des pêches de vignes, typiques des Côteaux du Lyonnais. Ces pêches récoltées à la main à maturité, sont ensuite triées et calibrées le jour même de la récolte par la coopérative Sicolys-Sicodis pour garantir la fraîcheur et leur qualité.

L'exploitation est classée HVE3 (Haute Valeur Environnementale), elle mise sur la biodiversité avec l'entretien de ruches pour une pollinisation optimale, une gestion maîtrisée de l'irrigation, et une lutte naturelle contre les ravageurs, notamment grâce aux diffuseurs de phéromones pour éviter l'utilisation de pesticides.



## ➤➤➤ LES LIQUEURS INSCRITES AU PATRIMOINE CULTUREL IMMATÉRIEL

Tout au long de 2024, notre entreprise a eu l'honneur d'accueillir le Syndicat National Français des Liqueurs sur nos différents sites, tels que le Cassissium et la Distillerie Pagès, dans le cadre de la création d'un dossier visant à faire reconnaître les liqueurs de France comme Patrimoine Culturel Immatériel (PCI).

Ce travail collectif a porté ses fruits : début octobre, le ministère de la Culture a officiellement reconnu les savoir-faire uniques des liqueurs françaises. Une distinction qui met en lumière des pratiques artisanales et ancestrales remontant au Moyen Âge, témoignant de la richesse et de l'héritage de ce savoir-faire traditionnel.

## PANNEAUX PHOTOVOLTAÏQUES ◀◀◀



Le site de Nuits-Saint-Georges s'inscrit dans une démarche durable grâce à l'installation d'ombrières équipées de panneaux photovoltaïques. Ces infrastructures offrent une double fonction : protéger les véhicules des collaborateurs, partenaires et visiteurs des intempéries et de la chaleur, tout en permettant à l'entreprise de produire sa propre électricité. L'objectif est d'utiliser 50 % de cette énergie pour les besoins du site et de valoriser le surplus en le commercialisant. Ce projet, représentant un investissement de 460 000 €, a été réalisé en collaboration avec des entrepreneurs locaux. Il inclut l'installation de deux bornes de recharge rapide pour véhicules électriques, offrant ainsi au personnel et aux visiteurs du Cassissium la possibilité de recharger facilement leurs voitures.

## ➤➤➤ DES OUTILS DE PRODUCTION MODERNISÉS

Un investissement de plus de 700 000 € a été consacré à la mise en place d'une nouvelle ligne de conditionnement entièrement automatisée (remplacement complet de la ligne 3). Cette modernisation élimine le port manuel de charges équivalant à des cartons de 12 bouteilles et réduit significativement la pénibilité au travail, notamment en limitant les Troubles Musculo-Squelettiques (TMS) et le niveau de bruit.



Le site de production de Turenne s'est équipé d'une ligne dédiée à la fabrication de BIB (Bag-in-Box), offrant une empreinte carbone réduite et un recyclage simplifié grâce à l'utilisation de matériaux facilement séparables (carton et plastique), répondant ainsi aux besoins écologiques des professionnels du secteur CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants).



## DES AMÉNAGEMENTS PÉDAGOGIQUES ET DURABLES ◀◀◀

Un projet collaboratif unique a vu le jour entre notre entreprise et les étudiants en terminale du CFA de Dijon-Quetigny, spécialisés en paysagisme. Initié alors qu'ils étaient en classe de première, ce projet a abouti à la conception et à la réalisation d'un verger à proximité du Cassissium. Les étudiants ont conçu un plan détaillé, intégrant une diversité d'espèces d'arbres et de plantes directement inspirées des parfums de nos sirops et liqueurs. Fin novembre 2024, leur travail a pris vie avec les premières plantations. Ce verger, désormais intégré au plan de visite, sensibilisera les visiteurs à la richesse des variétés végétales.



Un système d'arrosage a été installé sur le site de la Distillerie Pagès, assurant une gestion optimale des plantations de verveine et contribuant à une utilisation raisonnée des ressources en eau.

