

CHÂTEAU  
**LAROSE  
TRINTAUDON**  
CRU BOURGEOIS  
HAUT-MÉDOC



Rapport de développement durable  
**Bilan de Campagne 2009-2010**

# QUI SOMMES NOUS ?



## ÉDITO

« **Osez la raison** » : au-delà du pari, un véritable défi lancé à Larose Trintaudon en 1999, avec pour enjeux majeurs la qualité du produit, la protection de l'environnement et la satisfaction du consommateur sur le long terme. Pour relever ce défi, les équipes de Larose Trintaudon se mobilisent au quotidien autour de ces trois axes.

Le terroir, bien sûr, tout à fait exceptionnel, situé au cœur des graves médocaines. Nous nous sommes engagés à protéger et choyer ce patrimoine au travers d'une agriculture raisonnée résolument tournée vers la biodiversité.

L'intelligence, la motivation et la formation de toute une équipe, impliquée autour de notre démarche développement durable et culture du progrès continu.

La volonté de procurer du plaisir au consommateur en lui assurant durablement le meilleur rapport qualité/prix.

Ce défi de l'excellence et les investissements réalisés depuis plus de dix ans sont aujourd'hui récompensés par la reconnaissance de notre travail auprès de l'AFNOR.

Après les certifications ISO 9001 (Normes Qualité) et ISO 14001 (Normes Environnementales), l'AFNOR a évalué notre entreprise au niveau « exemplarité » en matière de développement durable au travers du référentiel AFAQ 26000. Larose Trintaudon devient ainsi la première entreprise du monde agricole en Europe à ce niveau de reconnaissance.

C'est pour nous une grande fierté de partager avec vous le résultat de toute une équipe qui ensemble, a relevé ce défi : « Osez la raison » et poursuit ses efforts sur cette dynamique de l'excellence avec pour enjeu essentiel : procurer du plaisir au consommateur.

**Patrick Rolland**  
Directeur Général



Dans un souci de clarté, **les initiatives** de ce rapport de développement durable ont été classifiées selon **4 rubriques principales**, identifiées par **un code couleur** :

**SOCIAL**

**ENVIRONNEMENTAL**

**ECONOMIQUE**

**PROCESS**

## UNE VALEUR SÛRE AU CŒUR DU MÉDOC

### SITUÉ ENTRE PAUILLAC ET SAINT-JULIEN

Ce vignoble créé de toutes pièces en 1838 par Henri Delaroze (alors maire de Saint-Laurent du Médoc) entre landes, bois, pins et ajoncs, s'étendait sur 15,95 hectares et s'intégrait dans un ensemble plus vaste de 217,88 hectares, le domaine Perganson. Au gré de différentes successions, son extension suivit.

Le Château Larose Trintaudon **résiste aux péripéties de l'histoire** et parvient toujours à se relever. Aux années de gloire (il est considéré pendant tout le XIX<sup>e</sup> siècle comme l'un des plus beaux du Médoc) succèdent les années noires. Après deux épidémies (de phylloxéra et de mildiou) et une extravagante tentative de métamorphose en exploitation laitière (par l'un de ses propriétaires

« gentleman farmer » russe) Larose Trintaudon se dirige petit à petit vers la ruine. C'est ainsi que la « valse » de la vente des châteaux a commencé, entraînant destruction, réhabilitation et rénovation de la propriété avec la remise en état complète de cette dernière par le **Duc Del Infantado**, puis la **famille Forner** alors propriétaire de Camensac et Marques de Caceres.

### DANS LE PATRIMOINE DU GROUPE ALLIANZ



En 1986, les Assurances Générales de France (AGF devenu ALLIANZ) entrent en possession du domaine pariant sur son formidable potentiel, (l'un des plus grands vignobles du Médoc), par sa superficie et sa production (en moyenne, plus d'un million de bouteilles par an).

Grâce à une gestion réfléchie, reposant sur l'expertise des meilleurs spécialistes et sur le travail approfondi d'une équipe soudée et performante, le Château Larose Trintaudon a su se faire une place de choix parmi les meilleurs **crus bourgeois**.

Ces crus bourgeois  
du Haut-Médoc  
sont désormais reconnus comme  
des classiques de l'appellation.

En 2007, le Château Larose Trintaudon acquiert à Arcins, le long de la route des Châteaux, le **Château Arnould** Cru Bourgeois Haut-Médoc pour devenir (le berceau du Château Larose Perganson).

Cette propriété de 76 hectares, dont  
40 hectares de vignes,  
produit environ 180 000 cols par an.

# UN VIGNOBLE ENGAGÉ DANS LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

C'est à **partir de 1999** que le domaine prend un tournant décisif et reconsidère sa façon de concevoir le vin et les vignobles. Le domaine s'engage dès lors dans une **démarche d'amélioration** qui va le mener petit à petit vers le Développement Durable.

Les certificats officiels obtenus attestent aujourd'hui de ces engagements.

## ÉLABORÉ DANS LA TRADITION DES GRANDS VINS DE GARDE DU MÉDOC

### LE VIGNOBLE : UN TERROIR EXCEPTIONNEL POUR UN VIN DE QUALITÉ

Situé au cœur de la plus ancienne nappe de graves médocaines formées par les dépôts successifs de la Garonne en crue, le vignoble **Larose Trintaudon s'étend sur 225 hectares.**

Il se compose de vieilles vignes dont les plus anciennes datent de **1966**, date des premières plantations de Cabernet-Sauvignon (60%) et de Merlot (40%).

Le Château Larose Trintaudon jouit d'un **terroir exceptionnel** limitrophe des plus grands, tels que le Château Lagrange, le Château La Tour, le Château Graud Larose et le Château Poujeaux... Avec une densité de plantation de ( 6600 pieds à l'hectare ) et une moyenne de rendement atteignant 48 à 53hl/ha, le château **maîtrise les techniques** de productivité telles que l'ébourgeonnage ou l'effeuillage.



# UNE VINIFICATION ET UN ÉLEVAGE DE HAUTE PRECISION

Chaque parcelle et chaque cépage sont vinifiés de façon indépendante dans un **cuvier thermorégulé** afin de pouvoir réaliser des assemblages complexes. Les opérations de vinification passent par ( l'égrappage, le foulage et la fermentation alcoolique ) qui se déroulent pendant cinq à sept jours, ponctuées de deux remontages quotidiens. Les levures sélectionnées permettent d'obtenir des vins de plus grande amplitude en bouche. Suivent des **macérations plus ou moins longues** en fonction des cépages et du millésime qui sont déterminées par les œnologues qui dégustent régulièrement chaque cuve et décident de l'écoulage.

Enfin, la fermentation malolactique, pratiquée en cuve dès l'écoulage, met un terme à l'ensemble des opérations de vinification qui, jusqu'à la fin du mois de novembre, façonnent le nouveau millésime.

Une sélection rigoureuse au moment de l'assemblage définitif apportera la touche finale à ce vin qui se veut délibérément de garde.

Pendant les douze mois que dure l'**élevage en barriques de chêne**, le vin développe au contact du bois les diverses nuances qui créeront sa complexité. Vient ensuite le soutirage minutieux par le transvasement du précieux liquide d'une barrique à une autre afin de séparer les lies du vin puis le collage au blanc d'œuf pour la clarification avant la mise en bouteilles.

Outils précieux, non seulement au moment d'assembler les cépages mais aussi pour l'assemblage final, de grandes cuves de 1150 hl permettent d'obtenir un ensemble d'une très grande homogénéité. Il restera au temps le soin de révéler dans la bouteille toute la **qualité de ce vin**, un temps nécessaire à tous les grands vins du Médoc pour qu'ils « s'assouplissent sans maigrir et gagnent en **richesse olfactive et gustative** » ( « Bordeaux et ses vins », éd. Féret ).

## UN VIN DE PLAISIR IMMEDIAT ET DE LONGUE GARDE

**Générosité, équilibre, finesse**, font le charme du Château Larose Trintaudon et du Château Larose Perganson, qui s'imposent depuis longtemps, comme des **valeurs sûres** des crus bourgeois.

D'une belle couleur rubis aux reflets grenat, d'une **limpidité éclatante**, nos vins dégagent au premier nez des **arômes puissants** de fruits rouges et de liqueur de cassis, soulignés par de délicates notes vanillées.

En bouche, les tannins bien extraits sont à la fois **souples et persistants**. L'harmonie de l'ensemble laisse, en fin de bouche, une impression agréable relevée d'une légère nuance boisée.

Des vins que l'on peut apprécier dans ses arômes de jeunesse ou laisser vieillir et s'affiner dans une bonne cave pendant plus d'une dizaine d'années, afin que son expression gagne en complexité et en profondeur. À table, ils accompagnent particulièrement bien les viandes et les gibiers.



# UNE RECONNAISSANCE UNANIME DE LA CRITIQUE

## Le Château Larose Trintaudon :

Les millésimes du Château Larose Trintaudon décrochent régulièrement **1 étoile** (vin très réussi) dans les **Guides Hachette** comme par exemple pour le millésime 2001 : « **Régulière en qualité**, cette belle unité propose un vrai **vin plaisir**. Brillante et limpide, la présentation met en confiance, de même que le bouquet dont les nuances fruitées (fruits noirs) et grillées se fondent harmonieusement procurant une sensation agréable qui se retrouve au palais. Le bois s'intègre bien dans la matière pour former un ensemble de qualité ».

**Le Concours Général Agricole de Paris décerne fréquemment des médailles. Depuis le millésime 1999, Larose Trintaudon a obtenu 5 médailles dont 2 en or.**

La presse étrangère accorde également de **bonnes notes** aux vins du Château Larose Trintaudon comme le **Wine Spectator** avec 85/100 (very good) pour le millésime 2003 ou **Vinum** avec 15/20 pour ce même millésime.

Le célèbre **Jacques Dupont** octroie la note de 13,5/20 au Château Larose Trintaudon dans son guide « Le Point, le millésime 2009 » et évoque les commentaires suivants : épices, fruits noirs, bouche ronde, souple, petits tanins croquants, un peu dur en finale.



## Le Château Larose Perganson :

Le Guide Hachette classe régulièrement le Château Larose Perganson dans les **vins remarquables** (2 étoiles). C'est ainsi que dans l'édition 2006, le millésime 2002 a eu le commentaire suivant : « Même s'il appartient au même propriétaire que Larose Trintaudon, ce cru forme une entité à part entière. Son vin en témoigne tant par la modernité de son style que par sa qualité. Sa **solide structure tannique** et son potentiel de garde sont annoncés par la **teinte rubis à reflets violacés** de sa robe. Truffe et bois, charpente remarquable et bouche charnue, cette bouteille a tout pour plaire ».

**Depuis le millésime 2001, le Château Larose Perganson gagne des médailles au Concours Mondial de Bruxelles en Belgique : 3 médailles d'or et 1 d'argent.**

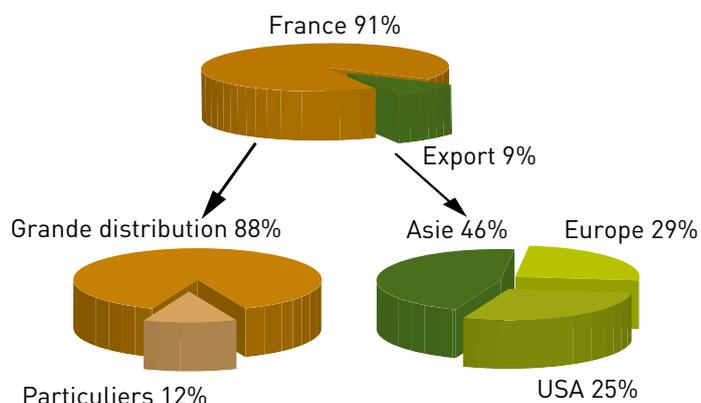
La Revue du Vin de France a classé le Château Larose Perganson « très bon » pour le millésime 2000 avec la description suivante « Nez superbe mûr et concentré, (avec des nuances d'épices et de résineux) ; la bouche est voluptueuse, complexe, les **tannins serrés et veloutés**. Un

vin très réussi ». Avec comme conclusion : « Avec ces vins on ne se trompe pas ». Le **concours de Bordeaux – Vins d'Aquitaine** a décerné, le 8 mai 2010, (une médaille d'or) pour le millésime 2008 du Château Larose Perganson. Sur le millésime 2009, le **Wine Spectator** octroie (une note de 92/100) au Château Larose Perganson.



# LES MARCHÉS DE DISTRIBUTION

Le Château Larose Trintaudon distribue ses vins principalement sur le marché national et en particulier via la Grande Distribution. **L'export est un objectif stratégique** clairement défini pour les années à venir. La complexité des marchés des années passées a fortement contribué à la diminution de ces parts de marchés. La réorganisation du service commercial et la redéfinition de la stratégie commerciale devrait permettre à moyen terme d'assurer une pérennité durable de l'entreprise.



## DESTINATION DÉVELOPPEMENT DURABLE

3D «Destination Développement Durable» est un programme qui a été lancé dès 2005 par la Fédération Régionale des Coopératives Agricoles d'Aquitaine ( F.R.C.A.A. ) et le Groupe AFNOR ( Association Française de Normalisation ). Ce programme a pour vocation d'accompagner les coopératives agricoles et les Industries Agroalimentaires sur la voie du Développement Durable. Château Larose Trintaudon a rejoint ce groupe d'entreprises et partage les valeurs qui sont les leurs. Cet engagement se retrouve à travers les **11 points de la charte 3D**.

<b>R</b> eporting assuré	Rédiger, actualiser un rapport de Développement Durable comprenant les orientations de l'entreprise, les pratiques et les résultats ( Indicateurs ) en matière de Développement Durable.
<b>E</b> nvironnement protégé	Identifier ses impacts sur l'environnement et mettre en œuvre des pratiques pour les maîtriser et réduire voire éliminer les impacts négatifs.
<b>S</b> olidarité sociétale affirmée	Mettre en œuvre des actions de solidarité tant avec les parties prenantes internes qu'avec les parties prenantes externes et notamment locales.
<b>P</b> roduits de qualité et sûrs	Garantir la sécurité des denrées alimentaires, la traçabilité et de mettre sur le marché des produits conformes aux spécifications des acheteurs et aux attentes des consommateurs.
<b>O</b> rganisation rentable	Mesurer de plus en plus précisément les coûts de l'ensemble de ses processus et d'optimiser au mieux ses performances économiques ainsi que celles des acteurs présents dans sa sphère de contrôle et d'influence ( producteurs, fournisseurs, etc. ).
<b>N</b> os parties prenantes écoutées	Identifier l'ensemble de ses parties prenantes et créer un dialogue permanent avec celles identifiées comme pouvant apporter des opportunités ou des risques pour l'entreprise.
<b>S</b> anté et Sécurité au travail Améliorées	Identifier l'ensemble des risques d'accidents au travail et de maladies professionnelles et mettre en œuvre les meilleures pratiques de prévention, améliorer les conditions de travail des salariés. Contribuer à l'amélioration des performances SST des acteurs présents dans la sphère de contrôle et d'influence ( producteurs, fournisseurs, etc. ).
<b>A</b> udace dans l'innovation	Développer l'esprit d'innovation en intégrant dans tous ses projets la triple dimension économique, sociale et environnementale.
<b>B</b> iodiversité préservée	Participer à la préservation de la biodiversité.
<b>L</b> égislation respectée	Identifier en permanence les exigences réglementaires en matière d'environnement, de social, de SST, de qualité/légalité/sécurité des produits, statutaires, etc., et mettre en œuvre, le cas échéant, des plans de mise en conformité.
<b>E</b> mployabilité assurée	Pourvoir à la formation des salariés de manière à assurer en permanence la validité de leurs compétences par rapport aux besoins du marché de l'emploi actuel et futur.

# TÉMOIGNAGES

## ILS PARLENT DE NOUS !



**Stéphane Trébuçq**

Directeur de recherches et Maître de conférences en sciences de gestion (Université de Bordeaux - Institut d'Administration des Entreprises (IAE) de Bordeaux).

« Le dialogue et la collaboration avec les parties prenantes ou bien encore la construction d'un véritable système de pilotage stratégique appuyant une démarche responsable et de long terme ne sont pas des vains mots pour le Château Larose Trintaudon. Il s'agit de réalités concrètes. Je peux en témoigner en qualité de chercheur universitaire. Au cours de ces deux dernières années, les responsables du Château ont échangé en totale transparence, en participant à notre projet de recherche consacré aux systèmes de management. L'équipe de direction apparaît de ce point de vue particulièrement pionnière, avec une envie permanente d'amélioration continue et de mise en accord des paroles et des actes. Dans ces conditions, le développement durable n'est plus un élément central d'une stratégie commerciale, il devient l'expression d'un projet d'entreprise et de valeurs authentiques portées par des dirigeants et des salariés convaincus. Bilan carbone, audit AFAQ 1000NR, application de la norme GRI, réflexion avancée sur l'ISO 26000, nous avons là tous les éléments constitutifs d'un cas d'école, exemplaire. L'avenir des vins de Bordeaux passera par une conscience écologique et sociale accrue des grands châteaux, afin de répondre aux nouvelles aspirations de la société.

Le Château Larose Trintaudon mérite d'autant plus d'être encouragé et primé qu'il est en capacité de montrer la voie à toute une filière vitivinicole restée encore trop en retrait et recul sur ces questions. »



**Stéphane MATHIEU**

Directeur régional Sud-Ouest du Groupe AFNOR

«Le développement durable chez Château Larose Trintaudon est un voyage sans fin... voici comment je résumerai ma perception de la démarche de Responsabilité Sociétale d'une entreprise qui a le sens de l'anticipation, de l'innovation et de la coopération avec un changement sans heurt : «Oser la raison» traduit bien leur culture et leurs valeurs.

L'évaluation AFAQ 26000, obtenue début 2010 avec le niveau 4 «exemplarité», atteste de l'excellence et de la sincérité de cette démarche qui est le fruit de plusieurs années de réflexions et d'actions concrètes autour de la qualité de leur produit, de la maîtrise de leurs processus et de l'évolution de leur stratégie et pratiques managériales qui ont permis d'atteindre des résultats remarquables en termes de performance économique, environnementale et sociétale. Château Larose Trintaudon est ainsi devenu le premier «vignoble responsable évalué par AFNOR Certification» et c'est une première au niveau européen et international.

Pour le Groupe AFNOR, Château Larose Trintaudon est plus qu'un client... c'est un vrai partenaire avec lequel nous sommes fiers de progresser ensemble. Nos relations mutuellement bénéfiques militent pour une promotion crédible du développement durable auprès de l'ensemble des acteurs et parties prenantes des territoires.»

# NOTRE ORGANISATION



## POLITIQUE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Le Château Larose Trintaudon a choisi de construire sa politique de développement durable à partir des (enjeux identifiés dans son plan stratégique) et de bâtir les différentes actions selon

### 4 piliers

**l'Économique, l'Humain, l'Environnement  
et le Produit.**

Les objectifs : assurer la **pérennité** de l'entreprise, **l'épanouissement** et la **sécurité** des salariés, le respect et la **préservation** du terroir, garantir la **qualité** des vins et procurer du plaisir au consommateur.



# BILAN CARBONE

**Dans un contexte général de lutte contre le changement climatique et avant de mettre en œuvre toute action de réduction, il est nécessaire de procéder à la mesure des émissions de gaz à effet de serre (GES) générées par l'entité étudiée, notre propriété.**

Il n'est généralement pas possible d'effectuer des mesures directes des émissions de GES mais l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie ( ADEME ) a développé en 2002 un **outil d'auto-diagnostic** appelé Bilan Carbone®.

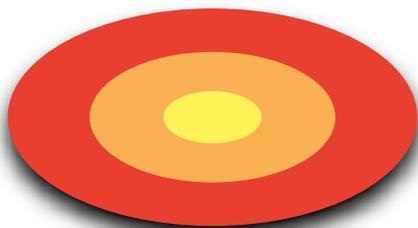
Cet outil permet une comptabilisation des émissions de GES liées à l'activité d'une entreprise et de définir ses enjeux prioritaires afin d'engager des actions de réduction de ses émissions et de sa consommation d'énergie à court et long termes.

L'utilisation de cet outil permet à l'entreprise étudiée de connaître :

- Sa **pression globale sur le climat** ( impact de l'activité sur l'effet de serre )
- Ses **marges de manœuvre** à court et long termes pour faire baisser cette pression
- Son **exposition au risque** d'un renchérissement de l'utilisation de combustibles fossiles.

Le Château Larose Trintaudon a réalisé cette étude sur le périmètre le plus large, c'est à dire de la plantation à l'expédition des bouteilles, en collaboration avec l'Apave et une étudiante de SupAgro Montpellier.

**Cette étude a permis à la propriété d'établir un plan d'action intégré à son système de Management.**



**BILAN CARBONE®**

## AFAQ 26000

**Le référentiel AFAQ 26000 est un outil d'évaluation du degré d'intégration des principes environnementaux, sociétaux et économiques au sein d'un organisme fondé sur :**



- **500 points déclaratifs** portant sur les approches stratégiques et les pratiques managériales de l'entreprise : vision, stratégie, système de management, mode de consommation et de production, ancrage territorial. Des vérifications sont effectuées, lors de l'audit, grâce à un questionnement des principales parties intéressées.

- **500 points attribués** en fonction de la performance de l'organisme en matière de responsabilité sociétale : étude des indicateurs et des résultats.

Sans s'inscrire véritablement dans une logique de certification, le modèle AFAQ 26000 permet de **définir un niveau d'engagement et d'expérience** de l'entreprise dans le Développement Durable, selon les grands principes de l'ISO 26000. Cette cotation comporte quatre niveaux de reconnaissance : engagement, progression, maturité, puis le résultat maximal, l'exemplarité.

**Le Château Larose Trintaudon, aujourd'hui au niveau d'exemplarité est le 1<sup>er</sup> vignoble français à recevoir cette distinction européenne.**

C'est également la 1<sup>ère</sup> entreprise en Aquitaine à avoir été évaluée. **Elle s'est hissée parmi les 8 entreprises françaises au niveau d'exemplarité.**

# PIF

( le Parcours Individuel de Formation )

Son principe est simple : chaque salarié s'auto-évalue à partir d'un **référentiel de compétences** défini pour chaque métier de l'entreprise. A partir des résultats, des modules de formation sont proposés à chaque salarié. Le parcours s'étend sur trois ans et nécessite une évaluation du stagiaire après chaque module.

L'objectif du PIF est de permettre aux salariés d'acquérir de nouvelles compétences pour **améliorer les conditions de travail** et/ou **développer de nouvelles connaissances** au service de l'entreprise.

## HISTORIQUE DES DÉMARCHES

Dès 1999, la propriété a choisi de se développer en intégrant les **démarches Qualité** à sa stratégie pour arriver début 2010 à l'exemplarité AFAQ 1000NR/26000.

1999	Création du service Qualité	2000	Lancement du projet ISO 9002
2001	Certification ISO 9002 Mise et Conditionnement	2002	Lancement du projet ISO 9002 et 14000
2003			
2005		2007	Global Compact
2008			
2010			

## AGRICULTURE RAISONNÉE



**Le Château Larose Trintaudon a reçu la qualification Agriculture Raisonnée en 2003.**

Principales actions et résultats obtenus dans le cadre de ce référentiel :

- accès de l'exploitant et de ses salariés à l'information et à la formation nécessaires à la conduite de l'exploitation agricole ;
- mise en œuvre d'un système d'enregistrement et de suivi des opérations effectuées et des produits utilisés pour les besoins des cultures ;
- maîtrise des intrants agricoles ainsi que des effluents et des déchets produits par l'exploitation ;
- usage justifié de moyens appropriés de protection des cultures de l'exploitation ;
- équilibre de la fertilisation des cultures ;
- mise en œuvre de pratiques culturales permettant la préservation des sols et limitant les risques de pollutions ;
- participation à une gestion économe et équilibrée des ressources en eau ;
- prise en compte de règles dans les domaines de la sécurité sanitaire et de l'hygiène ;
- contribution de l'exploitation à la protection des paysages et de la diversité biologique.

« L'application de la bonne dose au bon moment au bon endroit »

# GLOBAL COMPACT

Le Château Larose Trintaudon est adhérent à la charte GLOBAL COMPACT depuis juin 2007 ( charte à l'initiative des Nations Unies ). Cette charte invite les entreprises à adopter, soutenir et appliquer dans leur sphère d'influence, un ensemble de **valeurs fondamentales**, dans les domaines des droits de l'homme, des normes de travail et de l'environnement, et de lutte contre la corruption. Le Pacte Mondial et ses principes sont intégrés à la stratégie et à la culture de l'entreprise. Un exemple de bonne pratique doit être communiqué de manière annuelle sur le site Global Compact de l'ONU. Le Château Larose Trintaudon a réalisé une première communication sur la Biodiversité et seconde communication sur les **résultats 26000**.



Florence Méaux, Bruno Pastre, François Thomazeau.

## VEILLE RÉGLEMENTAIRE

La veille réglementaire au sens de : « anticipation et surveillance des textes de lois, des normes nationales ou internationales, accords commerciaux, dépôts de brevets, labels ...» est effective à Larose Trintaudon. L'anticipation des textes réglementaires est réalisée de plusieurs manières :

- participation à des **réunions interprofessionnelles**
- étude des **journaux professionnels**
- **consultation** ou sollicitations de nos Parties Intéressées

Cette phase d'anticipation permet d'identifier les textes applicables et d'alimenter la base AVISE. La deuxième partie de la définition, la surveillance des textes de lois, consiste à assurer la prise en compte dans le système, des évolutions réglementaires. Pour cela, Larose Trintaudon a sous-traité, pour une partie des thématiques citées, les démarches de recherche et d'analyse à l'APAVE via le logiciel en ligne Avisé. Avisé assure une veille complète et personnalisée, un consultant spécifique informe des mises à jour par alerte mail.

## GRI



Le Global Reporting Initiative ( GRI ) a été établi vers la fin 1997 avec comme mission de développer les directives applicables mondialement en matière de développement durable, et de rendre compte des performances économiques, environnementales et sociales. Initialement conçu pour les sociétés, il a par la suite été étendu à n'importe quelle organisation, gouvernementale ou non gouvernementale.

Le Global Reporting Initiative propose un **référentiel d'indicateurs** et permet de mesurer l'avancement des programmes de développement durable des entreprises. Ce référentiel comporte **79 indicateurs**. Le Château Larose Trintaudon a référencé 30 indicateurs GRI parmi ses indicateurs. L'intérêt pour notre organisation est de pouvoir développer le benchmarking avec des entreprises d'autres filières et d'autres pays.

## ANALYSE DU CYCLE DE VIE DU PRODUIT



Cette méthode est basée sur la prise en compte d'impacts tout au long du cycle de vie d'un produit et conduit à considérer le produit de sa naissance ( la fabrication ) à sa mort ( mise au rebut ). Le Château Larose Trintaudon a souhaité coupler cette étude au Bilan Carbone afin de pouvoir anticiper la réglementation en vigueur sur **l'affichage environnemental** et obtenir un plan d'action plus complet pour réduire le poids environnemental de son activité et de son produit.

# APPROCHE PROCESSUS

C'est un système d'activités qui utilise des ressources pour transformer des éléments d'entrées en éléments de sorties. Chaque processus a des **interactions** avec les autres processus de l'entreprise et de son environnement et doit concourir à la stratégie triennale déclinée en objectifs et indicateurs.



ISO 9001 :  
2008



Le référentiel ISO 9001 spécifie les exigences fondamentales auxquelles un organisme doit se soumettre pour démontrer son aptitude à fournir régulièrement des **produits conformes aux attentes** des clients et de la réglementation et accroître la satisfaction de ses clients, grâce à l'application efficace du SMQ (Système de Management par la Qualité). Il se fonde pour cela sur des éléments essentiels, tels que les grands principes de management, l'approche processus et le modèle de l'amélioration continue. Ce référentiel impose à l'entreprise des **obligations de méthodes**.

ISO 14001 :  
2004



Le référentiel ISO 14001 est un outil de management permettant à un organisme d'identifier et de maîtriser l'impact de ses activités et de ses produits sur l'environnement, afin d'améliorer en permanence ses **performances environnementales**. Ce référentiel conseille également la mise en œuvre d'une approche systémique : une stratégie et des objectifs environnementaux clairement définis, un plan d'action adapté, la mesure des progrès réalisés à l'aide d'indicateurs pertinents. Ce référentiel n'impose pas d'obligation de résultats mais une méthode permettant l'évaluation et la diminution des impacts environnementaux. L'analyse environnementale est la source des actions d'améliorations environnementales.

# STRATÉGIE DE DÉVELOPPEMENT

La stratégie définit les **axes de développement** de l'entreprise, elle est équilibrée selon les principes du Développement Durable. Elle est revue tous les 3 ans et peut être révisée à la demande du conseil d'administration. Les objectifs qui sont issus de celle-ci sont retranscrits dans le système.

La stratégie doit permettre à l'entreprise d'atteindre **rentabilité, pérennité et reconnaissance**.

## DIAGNOSTIC DD

- Identification des enjeux liés au DD
- Méthode : SD 21000 + FAR
- Evaluation de la performance de l'entreprise / enjeux
- Identification des PI\* liées à chaque enjeu
- Détermination des enjeux stratégiques pour l'entreprise (révision tous les 3 ans → stratégie)

## VISION DD

- Le chef d'entreprise a des convictions
- La propriété est liée à son environnement, son terroir, ses hommes et l'image des grands vins de Bordeaux
- L'entreprise a une histoire, des résultats et un savoir-faire
- L'équilibre du concept de développement durable peut assurer la pérennité de l'entreprise dans le temps

## ENJEUX STRATÉGIQUES

- Evalués selon le niveau de performance de l'entreprise et l'importance de l'enjeu pour le développement et l'activité de l'entreprise
- Chaque enjeu est classé selon son appartenance au pilier Economique, Social ou Environnemental
- Identification des PI\* concernées
- → Equilibre des enjeux sélectionnés

## STRATÉGIE TRIENNALE

- 34 questions issues des enjeux stratégiques
- Situation à ce jour
- Les objectifs
- Les actions à déployer
- Les indicateurs

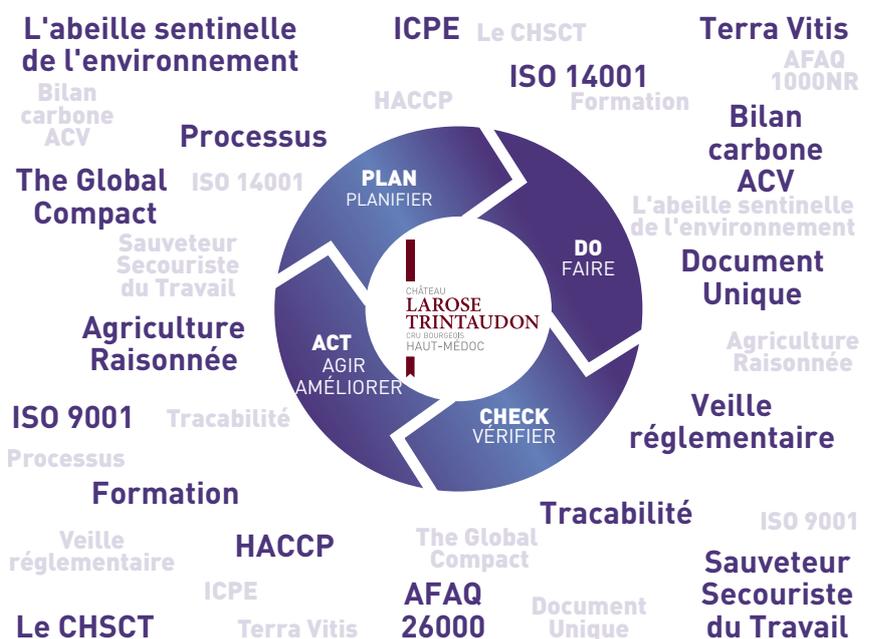
\*PI : Parties Intéressées

# SMI : SYSTÈME DE MANAGEMENT INTÉGRÉ

C'est une organisation qui permet le **management des hommes et des ressources** selon les principes de l'amélioration continue pour permettre d'atteindre les objectifs et cibles fixés dans la stratégie de développement à travers **l'organisation en processus**.

Elle intègre toutes les exigences issues de la stratégie, de l'écoute des parties intéressées, des référentiels choisis, des textes législatifs, des accords interprofessionnels, ...

Elle est évaluée annuellement lors de la revue de Direction qui statue sur son efficacité et son efficience. Sa pertinence est mesurée à l'occasion des **audits externes**.



# OCTOBRE





## GERBAUDE

Il s'agit d'une tradition que de fêter la fin des vendanges avec l'ensemble du personnel. C'est un **moment de convivialité** autour d'un diner-spectacle pendant lequel les salariés et leur famille célèbrent l'aboutissement d'une année de travail et la naissance du prochain millésime.



## COMITÉ D'ENTREPRISE ET DÉLÉGUÉ DU PERSONNEL

**La propriété comporte  
plus de 50 salariés.**

**À ce titre, le Château Larose Trintaudon  
dispose de  
3 représentants titulaires  
élus par l'ensemble des salariés en délégation  
unique.**

Cette instance représentative du personnel, présidée par le Directeur Général, siège tous les mois. Elle a pour vocation l'expression collective des salariés pour la défense de leurs intérêts. Le comité d'Entreprise gère les activités sociales et culturelles (complémentaire santé, voyages, achats groupés, cadeaux de fin d'année...) et est consulté sur la gestion générale de l'entreprise, notamment sur les questions liées à l'emploi.

Le Comité d'Entreprise est le principal organe du **dialogue social** au sein de l'entreprise et les délégués du personnel, ses principaux acteurs.

## COMITÉ D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ DES CONDITIONS DE TRAVAIL

**Cette instance composée de  
7 salariés désignés  
contribue à la protection de la santé  
et de la sécurité dans l'entreprise.**

Elle doit analyser les causes des Accidents de Travail et proposer des améliorations, valider le document unique et les investissements d'Équipement de Protection Individuel et Collectif.

# RÉSERVE DE CHASSE

Le Château Larose Trintaudon a demandé le classement de l'ensemble de la propriété en réserve de chasse pour **protéger le gibier et son habitat**. Cette pratique, initiée dès 2001, a permis d'enrichir sa biodiversité et il n'est pas rare de croiser chevreuils, cerfs, lièvres et faisans sur les parcelles.



# DÉGUSTATION COMPARATIVE

Depuis plusieurs années, le Château Larose Trintaudon a fait le choix de **comparer ses produits à l'aveugle** à une quinzaine d'autres vins de qualité similaire, voire supérieure et de prix de vente en Grande Distribution équivalent ou supérieur. Cette analyse est réalisée par un œnologue animant un groupe d'une quarantaine de dégustateurs confirmés.

**Les résultats confortent la propriété dans ses choix stratégiques de positionnement de ses marques :**

bon rapport qualité/prix/plaisir.



# BENCHMARK

C'est un **processus continu de recherche**, d'analyse comparative, d'adaptation et d'implantation des meilleures pratiques pour **améliorer la performance des processus** dans une organisation. Selon le principe de l'amélioration continue qui régit son système, sa politique et sa stratégie, le Château Larose Trintaudon recherche activement à travers les réseaux, les bonnes pratiques qui peuvent être transférables à son activité. Cette recherche passe par le partage d'indicateurs avec des voisins, des propriétés viticoles ayant les mêmes préoccupations ( Club Vin du MFQ ), des entreprises agroalimentaires locales engagées ( 3D – Destination Développement Durable ), et des entreprises reconnues de tous secteurs pour leurs résultats dans le DD ( Pacte Aquitaine, Entrepreneurs d'Avenir ).



## VINIFICATION

Une fois le raisin trié, éraflé et foulé, il est encuvé pour débuter sa **fermentation alcoolique**. Cette première fermentation va permettre de transformer les sucres naturellement présents dans le raisin en alcool grâce aux levures.

C'est durant cette première semaine que nous procédons à divers remontages permettant une extraction optimale des composés phénoliques ( tanins et anthocyanes ).

Après dégustation des jus et confirmation de fin de fermentation, nous procédons à l'écoulage qui consiste à retirer le vin de la cuve ( vin de goutte ) et réaliser le décuvage ( extraction du marc pour pressurage : vin de presse ).

**L'ensemble de ces vins sont vinifiés séparément en attendant les fermentations malolactiques.**



## TRAÇABILITÉ

Du consommateur à la parcelle, le Château Larose Trintaudon est en mesure de pouvoir tracer chacune des étapes de l'élaboration des vins, de la parcelle au raisin, du raisin à la cuve et de la barrique jusqu'à la bouteille.



**TOUTES LES BOUTEILLES PORTENT UN NUMÉRO DE LOT GRAVÉ AU LASER PERMETTANT DE SUIVRE CHAQUE BOUTEILLE JUSQU'AU CONSOMMATEUR FINAL.**

# NOVEMBRE





## SITUATION D'URGENCE



**Assurer la Sécurité de ses produits**, de ses installations, de son environnement et de son personnel est un axe fort des engagements de Larose Trintaudon.

C'est pourquoi chaque année, les salariés sont soumis à une situation d'urgence. Cette année, un incendie fictif de l'atelier et un malaise d'un salarié au cuvier ont été mis en scène.

**Ces exercices permettent d'alimenter les réflexions du CHSCT, et de prendre des initiatives d'amélioration pour**

prévenir les risques d'accidents.

## DOCUMENT UNIQUE

Le Document Unique est une obligation réglementaire qui permet à une entreprise d'identifier les risques chimiques, biologiques et physiques de son activité sur ses salariés.



Cette méthode d'analyse des risques a permis de positionner sur chaque étape du process ( culture, atelier, vin, mise en bouteille et conditionnement, administration ) des mesures et actions de prévention collective et/ou individuelle pour la sécurité du personnel.

**Cette étude intégrée au système est revue annuellement et suivie par le CHSCT, la médecine du travail et l'inspection du travail.**

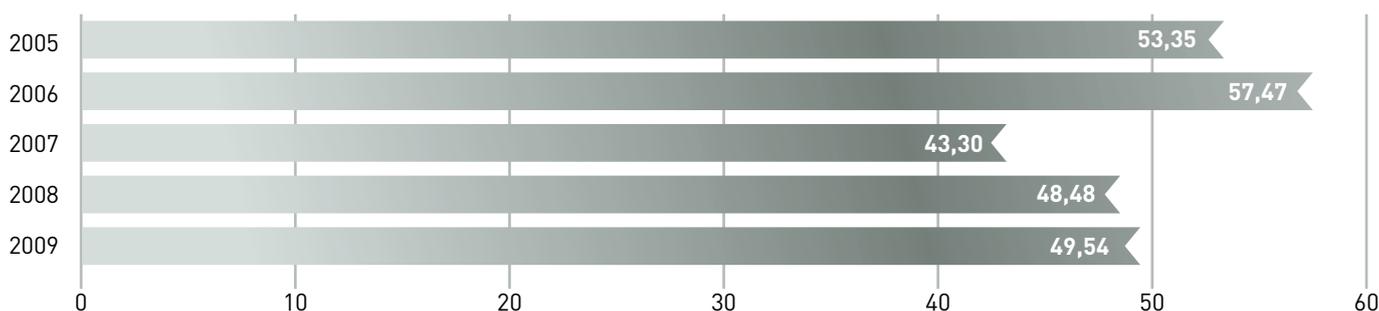
**NOMBRE DE RÉVISION DE L'ÉTUDE : PR1\*  
UNE RÉVISION ANNUELLE DEPUIS 2007  
VALIDATION EN CHSCT**

# DÉCLARATION DE RÉCOLTE

Chaque année, les propriétés doivent déclarer officiellement les quantités de vin produites.

**Pour le millésime 2009, le Château Larose Trintaudon a produit 9 824 hectolitres pour un rendement de 49,54 hectolitres par hectare, en légère augmentation par rapport à 2008, grâce à des conditions climatiques idéales.**

Production annuelle en Hl/ha



## SATISFACTION CLIENTS

Le système de management s'inscrit dans la **recherche continue de la satisfaction du client**, et plus largement des parties intéressées, ( l'ensemble des personnes et institutions qui peuvent interagir avec notre propriété ). La notion de client va au-delà du rapport commercial, le client est celui qui va recevoir de la part de la propriété une information, un service ou un produit, en interne comme en externe.

**Cette volonté amène Larose Trintaudon à répondre au mieux aux attentes de l'ensemble des parties prenantes et s'inscrire dans un schéma d'amélioration et de réussite.**





## ANALYSES DES RÉSIDUS DE PRODUITS PHYTOSANITAIRES

Le Château Larose Trintaudon procède chaque année à une **analyse complète sur le raisin et le vin** d'un même millésime. Cette dernière vise à détecter la présence d'éventuels résidus de produits phytosanitaires utilisés lors des différentes campagnes de traitement. Elle permet de garantir à ses clients, des vins en accord avec la réglementation sur la présence de traces de produits phytosanitaires.

**Depuis 4 ans, les résultats sont très satisfaisants et encouragent la propriété à continuer dans la culture raisonnée du vignoble.**



## FERMENTATION MALOLACTIQUE

La fermentation malolactique est la transformation de l'acide malique en acide lactique par l'intermédiaire de **bactéries anaérobies appelées bactéries lactiques**.

Elle intervient après la fermentation alcoolique, une fois que tous les sucres ont été consommés. Elle se caractérise par une diminution de l'acidité, et permet une stabilisation et un assouplissement du vin, particulièrement recherchés pour la vinification en rouge.



Elle permet également de garder une qualité constante d'une année à l'autre : les bactéries diminuent l'acidité les années où les raisins ont eu du mal à arriver à maturité.

Larose Trintaudon réalise chaque année des **tests en partenariat avec différents laboratoires œnologiques** pour améliorer les procédés de fermentation malolactique et l'état microbiologique du vin.

**Ces résultats permettent**

**l'optimisation du procédé et de la qualité des vins.**

# DÉCEMBRE





## ENTRETIENS INDIVIDUELS

Une fois par an au minimum, **chaque salarié** de la propriété a l'**occasion de pouvoir s'entretenir** avec son responsable de pôle.

C'est l'occasion pour lui d'aborder ses perspectives d'évolution, ses ressentis et ses objectifs. Le bilan et la planification des formations dans le cadre du PIF sont réalisés. Ce moment est important et s'inscrit dans la **volonté d'écoute du personnel**.

**Une synthèse de ces entretiens est réalisée et devient une donnée d'entrée pour le comité de direction et pour la revue annuelle de la stratégie.**



## LA COMMUNICATION

Le Château Larose Trintaudon a développé **un dispositif de communication multi-canal** afin d'encourager l'information et le dialogue avec toutes ses parties prenantes. Depuis 2007, Inoxia, agence de conseil en communication et développement durable, l'accompagne dans ses différentes démarches.



Plaquettes institutionnelles, fiches tarifaires, site internet et réseaux sociaux, intervention dans les conférences ou accueil du public à la propriété,... tous les supports déployés, tant imprimés que dématérialisés, satisfont aux critères les plus exigeants d'une **communication responsable** ( éco-conception, empreinte immatérielle des messages, mesure d'impact environnemental des supports... ).

La présence sur les réseaux sociaux et les outils interactifs ( site web, blog, boutique en ligne ) permettent de rendre compte de l'activité de la propriété et génèrent un **échange nourri avec les clients et partenaires**.

En interne, Larose Trintaudon multiplie les événements permettant de fédérer et d'associer le personnel. Le journal interne ( L'Echo-Trintaudon ) donne régulièrement la parole aux collaborateurs.

# GESTION DE LA PRESSE



Depuis 2008, par l'intermédiaire de l'agence de Relations Presse bordelaise Hémisphère Sud, le Château Larose Trintaudon **informe régulièrement la Presse des actualités de la propriété**. Les attachées de presse sont des ambassadrices et jouent un rôle indispensable dans la construction de son image.

Sur l'exercice 2009 ont été répertoriés **95 articles de presse parus sur des supports nationaux (22), régionaux (43), radio (3) et internet (27)**.

Rencontres avec une vingtaine de journalistes et parution de **3 communiqués de presse (Portail Internet, Vinexpo, Bilan Carbone)**.

# AUDIT INTERNE

L'audit interne est une **activité de conseil** qui certifie la régularité de l'organisation et de la gestion de l'entreprise relativement au suivi de ses procédures. Il peut être réalisé par des personnes de l'entreprise ou être sous-traité à des cabinets conseils. L'audit interne est une activité **indépendante et objective** qui permet de donner à une organisation une assurance sur le degré de maîtrise de ses opérations, lui

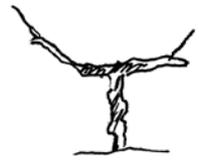
**apporte ses conseils** pour les améliorer, et contribue à créer de la valeur ajoutée. Il aide cette organisation à **atteindre ses objectifs** en évaluant, par une approche systématique et méthodique, ses processus de management des risques, de contrôle, et de gouvernance d'entreprise, et en faisant des propositions pour **renforcer leur efficacité**.

# CONSEIL D'ADMINISTRATION

En tant que Société Anonyme et filiale d'un grand groupe, Larose Trintaudon dispose d'un conseil d'administration.

**Ce conseil d'administration est composé de 4 personnes appartenant au groupe Allianz.**

Ces derniers valident les **axes stratégiques de développement** de la société et approuvent depuis 2007 les **démarches de développement durable** initiées.



# MÉCÉNAT



Fabien Pelous et Bruno Pastre

Dans le cadre de sa politique, le Château Larose Trintaudon souhaite **s'inscrire dans la vie sociale de son territoire**. Pour cela, les installations de la propriété sont mises à disposition pour divers événements, ( la soirée des partenaires de Zénith Rugby par exemple ). Larose Trintaudon répond à plus de 80 % aux sollicitations des associations locales pour des donations de vins pour les kermesses, lotos et autres.

**En 2009, plus de 1400 bouteilles ont été offertes.**

## TAILLE DE LA VIGNE

Pendant l'hiver, la vigne se repose. C'est à ce moment qu'il faut raccourcir les sarments poussés l'année précédente, pour préparer la future récolte sur des sarments neufs. **La taille peut s'effectuer pendant toute la période de repos végétatif**, en évitant les périodes de forte gelée.

On taille pour limiter la croissance (donc l'encombrement), pour diminuer le vieillissement de la souche, tout en provoquant le développement d'un certain nombre de rameaux fructifères.

L'opération conduit à choisir à la fois la forme du pied, mais aussi la quantité de végétation et de fruits qu'on va obtenir. Seuls les bourgeons situés sur les rameaux de l'année précédente sont théoriquement aptes à fructifier.

La taille **régule la production** et permet **d'améliorer la qualité** des raisins en concentrant les sucres sur un nombre réduit de grappes, via la réduction du nombre de bourgeons laissés sur chaque souche.

**De Novembre à Mars**  
**une vingtaine**  
**de vigneronnes - vigneronnes**  
**taillent le vignoble selon la taille Médocaine, en**  
**guyot double, une haste de chaque côté du pied.**



La taille de la vigne peut durer jusqu'à 4 mois, souvent avec des conditions climatiques difficiles. Elle est pratiquée depuis peu par des femmes, qui jusque là n'avaient pas accès à ces travaux. Des formations ont été proposées aux vigneronnes qui en ont fait la demande à travers le PIF.

CHÂTEAU  
**LAROSE  
TRINTAUDON**  
CRU BOURGEOIS  
HAUT-MÉDOC

**JANVIER**





## MÉDAILLES DU TRAVAIL

C'est une volonté de la propriété de **remercier par cette manifestation des salariés** qui comptabilisent plus de 20 ou 30 années d'activité. C'est l'occasion pour ces salariés, entourés de leurs familles et collègues, de recevoir de la part d'un représentant d'état, maire ou sous préfet, **une médaille ainsi qu'une gratification** autour d'un cocktail.



## REPAS DE LA SAINT-VINCENT

Saint-Vincent de Saragosse, diacre du 4<sup>e</sup> siècle est le saint patron des vignerons.

Chaque année, le 22 janvier, le Comite d'Entreprise organise un **repas festif** pour l'ensemble des salariés et leurs familles en l'honneur de ce dernier.



## VOEUX AU PERSONNEL DU DIRECTEUR GÉNÉRAL



Chaque année, le Directeur Général convie l'ensemble du personnel à un cocktail afin de présenter ses vœux et de faire un bilan de l'année passée.

**C'est un moment important où les chiffres présentés en Conseil d'Administration sont exposés aux salariés, en toute transparence.**

## PIF

### 25 modules de formation en 2009

(21 réalisés par un prestataire, 4 réalisés en interne)

**15 modules** (tous en externe) en 2008

**86 formations** ont concerné 41 salariés soit 65 % des salariés en 2009

**20 formations** soit 34 % des salariés en 2008

### NOMBRE D'HEURES

DE FORMATION/AN/SALARIÉ : LA10\*

Un salarié de Larose Trintaudon reçoit en moyenne

**12,10 heures de formation**

par an en 2009 – 7,5 heures en 2008.

Le PIF, c'est **98 modules** proposés aux salariés répartis en 4 chapitres : ( Culture // Vin et mise en bouteilles // Gestion et Informatique // Management et Entreprise ) et **22 thématiques**.

NOMBRE D'HEURES DE FORMATION/AN : LA10\*

En 2009 : **767 heures de formation**

En 2008 : **445 heures de formation**

## ÉVALUATION AFAQ 1000NR/26 000

En janvier 2010, une nouvelle évaluation selon le **modèle AFAQ 1000NR** a été réalisée par AFNOR Certification. Cet audit avait pour mission de **vérifier la pertinence des engagements et la sincérité des démarches de l'entreprise**. Pour cela, l'auditeur est amené à rencontrer des représentants des parties intéressées. C'est ainsi qu'il a pu rencontrer entre autres cette année, le secrétaire du Comité d'Entreprise ou le responsable régional de l'ADEME.

Ayant obtenu **plus de 700 points** à cette nouvelle évaluation, le Château Larose Trintaudon a atteint le **niveau de l'exemplarité** et figure désormais ( parmi les 8 premières entreprises françaises ) sur ce modèle d'évaluation.

L'évaluation AFAQ 1000NR est devenue l'outil d'évaluation officiel de la norme ISO 26000, norme internationale de référence sur le développement durable : AFAQ 26 000.



## RENOUVELLEMENT CERTIFICATS ISO 9001 ET 14001

Les certificats ISO 9001 et 14001 sont obtenus pour une durée de trois ans ( avec un audit de suivi chaque année ). Ils ont été renouvelés en janvier 2010 pour la troisième fois consécutive, sans aucune non-conformité. Un auditeur vient contrôler **le respect des exigences de la norme** de l'entreprise en rencontrant la direction et l'ensemble des pilotes de processus. L'audit est un moment important où l'entreprise peut statuer sur ses performances et **identifier des axes pour améliorer le système** de management.



## POLITIQUE D'ACHATS

Elle consiste à s'inscrire durablement dans le **tissu économique local** en tenant compte de la **qualité des produits et des services**.

EC6\* : 74 % DE NOS CHARGES SONT VERSÉES DANS UN RAYON DE 60 KMS AUTOUR DE LA PROPRIÉTÉ.

EC6\* : 50 % DE NOS FOURNISSEURS SE SITUENT DANS UN RAYON DE 60 KMS AUTOUR DE LA PROPRIÉTÉ.

**L'objectif pour les années à venir est d'augmenter de manière significative cette part de fournisseurs locaux et de promouvoir ainsi l'impact économique local de la propriété.**

## REVUE DE DIRECTION - SMI

La revue de direction est l'occasion pour la direction et l'ensemble des pilotes de processus **de statuer sur l'efficacité et l'efficience** des objectifs et des indicateurs de la stratégie permettant le suivi de l'amélioration des performances de l'entreprise. Chacun présente ainsi ses résultats, et les objectifs de l'année suivante sont déterminés.

### ISO 9001 : 2008

« La Direction doit, à intervalles planifiés, **revoir le système de management de la qualité et de l'environnement** de l'organisme pour assurer qu'il demeure pertinent, approprié, adéquat, suffisant et efficace. Cette revue doit comprendre l'évaluation des opportunités d'amélioration et du besoin de modifier le système, y compris la politique et les objectifs ».

### ISO 14001 : 2004

« A des intervalles planifiés, la direction à son plus haut niveau, doit passer en revue le système de management environnemental de l'organisme, afin de s'assurer qu'il est toujours approprié, suffisant et efficace. Les revues de direction doivent comprendre l'évaluation d'opportunités d'amélioration et le besoin de changements à apporter au système de management environnemental et les objectifs et cibles environnementaux. »

## COMMISSARIAT AUX COMPTES

Chaque année, les commissaires aux comptes vérifient les comptes de résultats de la société afin de **s'assurer de la conformité** de ces derniers. Le conseil d'administration utilise ces informations pour statuer sur leur exactitude.

## COLLAGE DES VINS

Afin d'enlever des vins les molécules en suspension responsables du trouble, une dernière clarification est réalisée, soit par filtration sur filtre collage presse, soit par ( ajout de gélatine alimentaires type albumine ). Les gélatines captent les particules en suspension et sont ensuite récupérées. **Les vins terminés ne contiennent aucune trace du produit utilisé.**



# FÉVRIER





# INDICATEURS SOCIAUX

## MOBILITÉ INTERNE :

En 2009, le Château Larose Trintaudon a accueilli par intégration les salariés de la SCEA Château Arnauld au nombre de 9 collaborateurs et a enregistré 2 départs : 1 pour démission et 1 second pour licenciement pour inaptitude au travail.

## TAUX DE TURN OVER : LA2\*

**8,8 % en 2009**  
**11,9 % en 2008**

## ANCIENNETÉ DES SALARIÉS : LA2\*

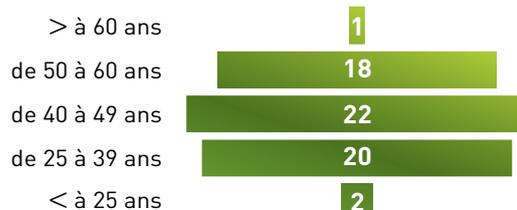
L'ancienneté de la société est d'environ 14 ans. On note une ancienneté très importante car plus de 50 % des collaborateurs comptent plus de 10 ans d'ancienneté alors que la moyenne nationale est de 20 %.

**Cet indicateur démontre une certaine stabilité et une sécurité de travail.**



## PYRAMIDE DES ÂGES : LA13\*

La pyramide des âges montre une forte concentration sur la tranche 40 - 60 ans, (63 %), et à peine 35 % sur celle des 20 - 40 ans.



## ÂGE MOYEN :

L'âge moyen des salariés est de **46,6 ans** pour les hommes et **46,4 ans** pour les femmes.

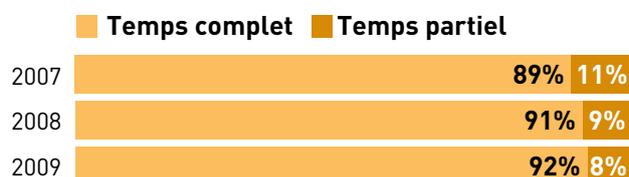
## RÉPARTITION CONTRATS DE TRAVAIL CDI/CDD : LA1\*

Une forte volonté de stabilisation des collaborateurs a amené à la création de contrats à durée indéterminée. Seul 1 contrat reste à durée déterminée, il s'agit d'un contrat d'apprentissage.



## RÉPARTITION TEMPS DE TRAVAIL (TEMPS COMPLET/PARTIEL) : LA1\*

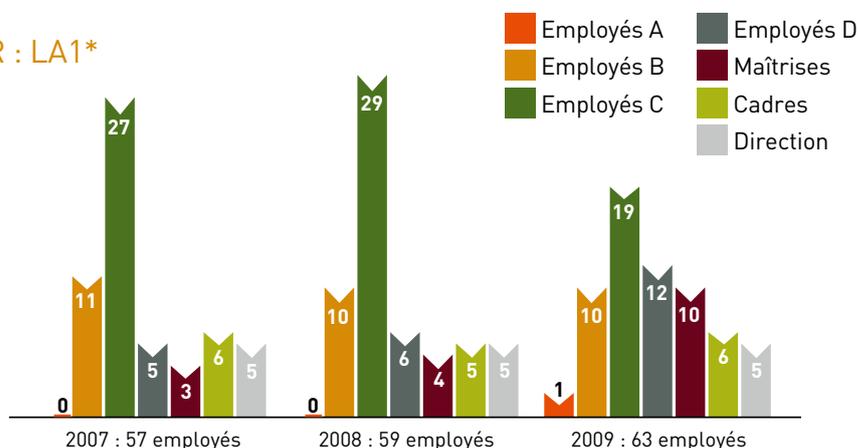
Cette répartition reste inchangée car c'est le reflet du rythme de travail : les temps partiels répondent aux besoins d'adaptation, aux exigences des clients en priorité, puis aux besoins du service culture en complément. La possibilité, si le marché le permet durablement, de transformer ces contrats en temps complet est à l'étude.



## INDICATEURS SOCIAUX (SUITE)

### RÉPARTITION PAR CLASSE MÉTIER : LA1\*

En 2009, une **mise à jour des classes métiers** a été réalisée dans le cadre de la convention collective des exploitations agricoles de la Gironde et des travaux initiés sur la propriété. C'est ainsi que **de nombreux salariés sont passés des classes C à D et Maîtrise**, les autres classes n'ont pas subi de modifications.



### RESPECT DU PRINCIPE DE PARITÉ :

Le principe de parité a pour projet de lutter contre une disparité. Dans le cas du Château Larose Trintaudon, la **diminution de la disparité** entre les hommes et les femmes en termes d'effectifs et de salaires doit tenir compte des spécificités métiers.

**La part des femmes représente 38 % de l'effectif total de l'entreprise. On les retrouve dans chacun des services : administration, culture (vigneresses), chai et mise en bouteilles.**

La catégorie encadrement ne tient pas compte du personnel de direction. **La part des femmes est quasi similaire à celle sur l'effectif total avec un score de 34 %.** On les retrouve uniquement dans le service administratif.

### RÉPARTITION HOMMES / FEMMES : LA13\*

#### SALARIÉS EN 2009

62% d'hommes  
38% de femmes

#### ENCADREMENT EN 2009

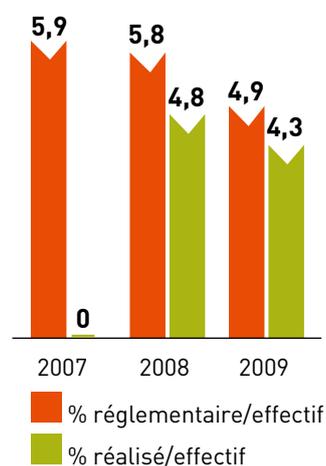
66% d'hommes  
34% de femmes

### PERSONNEL HANDICAPÉ :

L'emploi de personnel handicapé est une obligation réglementaire. Une **déclaration annuelle** obligatoire d'emploi des travailleurs handicapés ( DOETH ) est remplie chaque année. En cas de non respect de cette obligation, l'entreprise se voit contrainte de s'acquitter d'une amende compensatrice. Est considérée comme personnel handicapé toute personne qui répond à un des critères suivants :

- Les personnes reconnues travailleurs handicapés par la « Commission des droits et de l'autonomie des personnes handicapées » (CDAPH). (Cette commission s'est substituée, depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2006, aux Cotorep).
- Les victimes d'accidents du travail ou de maladies professionnelles ayant entraîné une incapacité permanente au moins égale à 10 % et titulaires d'une rente attribuée au titre du régime général de sécurité sociale ou de tout autre régime de protection sociale obligatoire.
- Les titulaires de l'allocation aux adultes handicapés.
- Les titulaires de la carte d'invalidité définie à l'article L. 241-3 du code de l'action sociale et des familles.

### Taux de conformité à l'obligation d'emploi de travailleurs handicapés





## INDICATEURS SOCIAUX (SUITE)

### ACCIDENTS DU TRAVAIL ET ARRÊTS MALADIE : LA7\*

Dans une politique de ressources humaines, un point essentiel et important : **assurer la sécurité du personnel**. D'une part, de manière directe en mettant à disposition des ( Equipements de Protection Individuels ) et des ( Equipements de Protection Collectifs ). D'autre part, de manière indirecte, en proposant des ( aménagements de l'organisation du travail ) en fonction des saisons et des métiers, et de la formation / sensibilisation aux risques pour la personne de chaque activité.

**L'objectif fixé est la réduction de 5 % de l'absentéisme.**

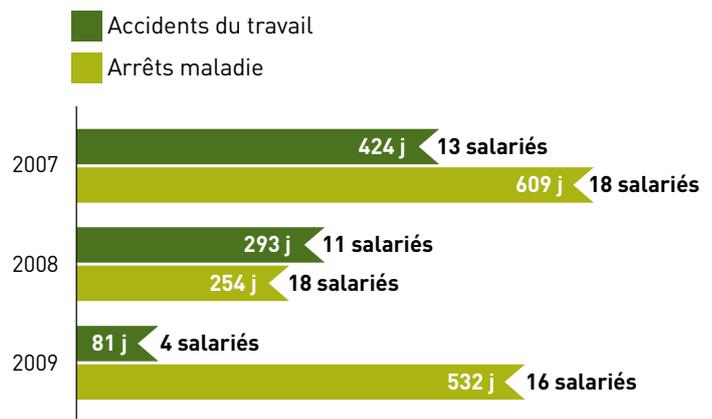
Pour cela, Larose Trintaudon suit le nombre de jours d'absence des salariés pour Accident du Travail et pour Arrêt Maladie.

Le Taux de Fréquence donne une indication sur le nombre absolu d'arrêts pour AT ou AM. Plus les arrêts sont nombreux (nombre de salariés concernés) plus le taux de fréquence est élevé.

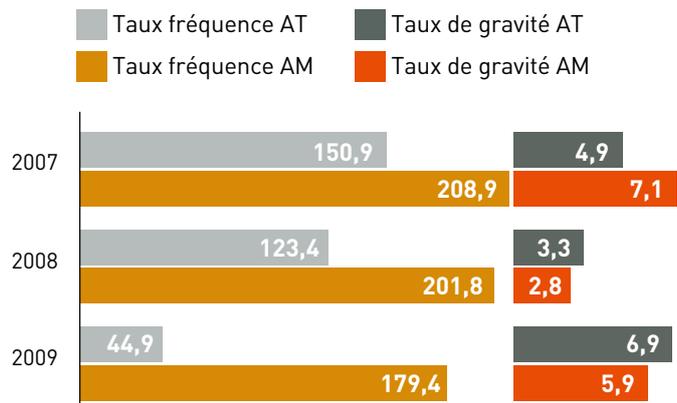
Le Taux de Gravité informe sur la durée des arrêts liés aux AT ou AM. Plus la durée des arrêts est longue, plus le taux de gravité de l'arrêt est important.

**Pour réduire l'absentéisme, Larose Trintaudon doit réduire à la fois le nombre et la durée des arrêts liés à des AT ou des AM.**

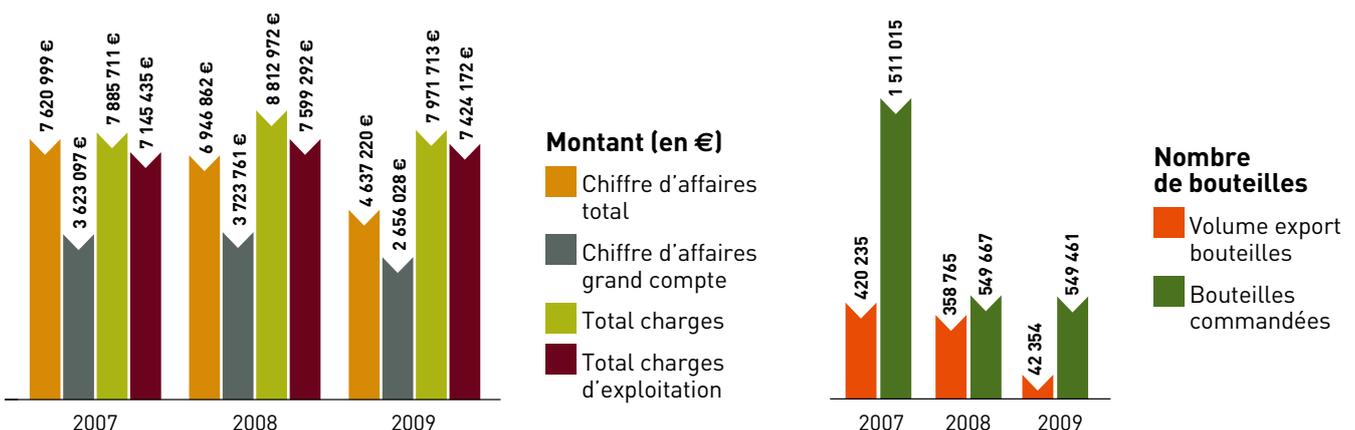
### Jours d'arrêts de travail / Nombre de salariés concernés



### Taux de fréquence et de gravité AT et AM



## EC1\* (INDICATEURS ÉCONOMIQUES)



CHÂTEAU  
**LAROSE**  
**TRINTAUDON**  
CRU BOURGEOIS  
HAUT-MÉDOC

**MARS**





## ECHO TRINTAUDON

C'est le nom du Journal Interne, il se fait **l'écho de l'actualité de la propriété** tous les 3 mois. C'est un support ludique qui permet une communication informative pour l'ensemble des salariés sur les différents métiers de la maison, les événements marquants (mariage, naissance, ...) et les actions en lien avec la politique de développement durable.

Parution du **15<sup>e</sup> numéro !**



## JACHÈRES FLEURIES ET HAIES

Le Château Larose Trintaudon a mis en place un programme de plantation de haies sur les parcelles du vignoble.

**En 2009, 1,5 km de haies ont été plantées.**

Ce programme s'inscrit dans la stratégie triennale de développement. Cette action vise à **protéger et développer notre biodiversité**, et à réduire l'utilisation d'insecticides en permettant aux prédateurs naturels de retrouver un habitat. Tous les espaces non plantés de vigne ont accueilli cette année encore de la jachère fleurie. Au-delà de l'intérêt agronomique pour les sols, ces espaces sont des **lieux de butinage idéaux pour nos abeilles**. Des arbres ont également été plantés cette année ( plus de 100 pièces ), avec le concours de l'association Proximité Carbone de la société Audemat.



## REVUE DE PROCESSUS

Dans le cadre de l'organisation et du système de management de la propriété, chaque pilote de processus réalise au minimum **deux revues de processus par an**. Ces dernières consistent à vérifier et contrôler l'avancement des objectifs fixés lors de la revue de direction et **alimenter et analyser les indicateurs** mis en place. Les résultats de ces revues de processus sont communiqués aux équipes opérationnelles afin de les impliquer dans l'atteinte des résultats de l'entreprise.

# CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole a lieu chaque année dans le cadre du Salon International de l'Agriculture avec pour ambition de sélectionner et de **primer les meilleurs produits du terroir** français et les meilleurs animaux reproducteurs. Parce qu'il est organisé sous le contrôle de l'état et obéit à un processus rigoureux de présélections et de sélections, le Concours Général Agricole est **reconnu pour son impartialité et la valeur des résultats**.



**De nombreux millésimes de Larose Trintaudon se sont vus primés à ce concours, et dernièrement le millésime 2008 avec une médaille d'Argent.**

Ces récompenses sont importantes pour nous et nos clients et nous mettons à disposition de nos équipes tous les moyens nécessaires à l'obtention de vins de qualité.

## STATION MÉTÉO

Larose Trintaudon dispose depuis 2004 d'une **station météo sur la propriété**.



Celle-ci permet d'**obtenir des données sur les précipitations** et leur intensité, l'humidité, la durée d'humectation et les températures. L'analyse de ces informations **facilite la programmation des traitements** et l'anticipation des poussées fongiques sur le vignoble. La station permet également d'anticiper l'arrivée et l'intensité de maladies sur le vignoble afin d'ajuster les traitements en fonction des conditions météorologiques.

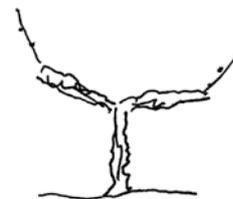
## BARRIQUES

Larose Trintaudon dispose d'un parc de **3 400 barriques** pour l'élevage et le vieillissement des vins, renouvelées au 1/4 chaque année.

La première étape après les dernières fermentations est l'entonnage qui consiste à remplir avec du vin une **barrique bordelaise de 225 litres**. Régulièrement au cours de l'élevage ( qui peut aller de 12 à 18 mois ) l'ouillage des barriques est réalisé. Il s'agit de remettre à niveau le vin dans chaque barrique pour éviter l'oxydation. Des soutirages sont également pratiqués pour pouvoir clarifier les vins par l'extraction des lies.

**Les barriques utilisées sont certifiées PEFC, c'est à dire que le bois utilisé pour leur fabrication est issu de forêts gérées durablement.**





## BROYAGE DES SARMENTS

Après la taille, une fois les bois tirés, ces derniers sont posés au sol et sont ensuite broyés. Cette pratique a un intérêt agronomique **grâce à un apport en amendement pour les sols.**



## CRU BOURGEOIS

Cette classification reconnue par l'état en 2003 concernait 247 châteaux médocains et 38,5 millions de bouteilles jusqu'à son annulation en 2007.

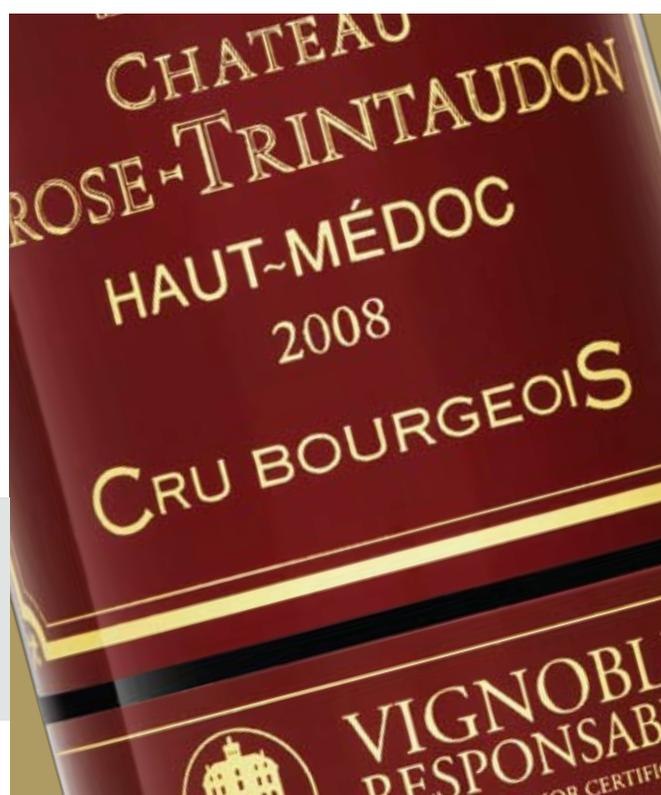
Larose Trintaudon était Cru Bourgeois Supérieur et Larose Perganson Cru Bourgeois.

Une nouvelle reconnaissance a été mise en place en 2009. Cette démarche a été totalement novatrice dans le milieu du vin. Ouverte à tous les châteaux du Médoc, celle-ci s'appuie sur une **sélection qualitative des Crus**, sur la base d'un cahier des charges dont le respect des critères est vérifié par un organisme tiers. Chaque année, le cru sélectionné présente le vin du millésime à une **dégustation à l'aveugle** effectuée par un jury composé de professionnels de la filière sous le contrôle de l'organisme de vérification accrédité. Le premier millésime concerné est le millésime 2008. 243 châteaux ont obtenu la classification Cru Bourgeois sur le millésime 2008 avec 77 nouveaux châteaux par rapport à 2003.

### Les deux vins de la propriété

Trintaudon et Perganson

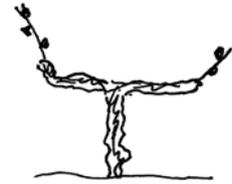
ont reçu cette nouvelle classification, en répondant parfaitement au cahier des charges et aux critères de sélection beaucoup plus drastiques qu'en 2003.



CHÂTEAU  
**LAROSE**  
**TRINTAUDON**  
CRU BOURGEOIS  
HAUT-MÉDOC

**AVRIL**





## REPAS DE TAILLE

Traditionnellement, chaque année à la fin de la taille, **l'ensemble des salariés est réuni** autour d'un bon repas pour fêter la fin de cette activité déterminante pour le millésime à venir.



## DÉCLARATION ICPE, AUDIT RÉGLEMENTAIRE

La propriété est soumise à Déclaration dans le cadre de la législation des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement, pour la rubrique 2251 concernant la production de vin. Des audits réglementaires sont réalisés chaque année afin **de vérifier l'état de conformité** vis-à-vis de cette rubrique et de l'ensemble de la réglementation applicable (AVISE).



## PLANTATION ET COMPLANTATION



La durée de vie moyenne d'un cep de vigne est d'une quarantaine d'années. C'est pourquoi chaque année, des parcelles sont arrachées et replantées deux ans plus tard, afin de permettre à la terre de se reposer. Certains pieds ont des durées de vie beaucoup plus courtes notamment les arrachages par les labours et sont donc arrachés prématurément. Ils sont remplacés au cœur de la parcelle afin **d'éviter une diminution de la productivité du vignoble**. La complantation est activée à partir d'un taux de manquants supérieur à 10 %.

## ASSEMBLAGE DES VINS

Le mois d'avril coïncide avec la **fin de l'élevage des vins en barriques**. C'est à ce moment là que les vins sont acheminés au cuvier et que les différents lots sont assemblés après dégustation de chacun d'entre eux.

La direction technique du domaine procède ensuite aux assemblages dans des cuves de 1200 hL afin d'**obtenir une parfaite homogénéité** des lots choisis.

**Larose Trintaudon souhaite conserver pour chaque millésime une qualité de vin constante, celle qui est reconnue et appréciée par les consommateurs.**



## JOURNÉES PORTES OUVERTES

Larose Trintaudon participe chaque année aux journées portes ouvertes de l'appellation, afin de **faire découvrir la propriété et ses produits** aux visiteurs.

Cette année, le public pouvait visiter les installations, (cuvier, chai à barriques, mise en bouteilles mais aussi le château et sa tour). De vieux millésimes ont été mis à la vente à des prix très attractifs, une exposition de meubles en barriques, un stand sur l'apiculture et un espace pour les enfants ont permis aux bénévoles et au public de passer un très agréable week-end.

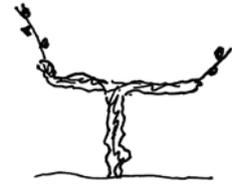
**En 2009,**  
plus de 700 personnes  
se sont rendues à Larose Trintaudon.

1400 bouteilles  
ont été vendues et 1000 cannelés dégustés.



## PRIMEURS 2009

L'achat en primeur consiste à acheter les **vins de l'année en cours d'élevage** avant la mise à disposition définitive. Ce système permet aux consommateurs et amateurs de **se procurer des vins à des tarifs très avantageux**. La bouteille de Château Larose Perganson 2009 a été vendue en primeur à 12,55 €. Les vins seront livrés à partir d'octobre 2011.



# RÉGLAGES DES MACHINES AGRICOLES

**11 machines agricoles** sont suivies par l'atelier pour les travaux de la vigne.

Les applications phytosanitaires nécessitent un réglage précis de chaque module de traitement, (les débits, le positionnement des rampes...) L'efficacité des traitements en face par face par l'utilisation de matériel en bon état de fonctionnement

a été augmentée. Cette action contribue à la **réduction des applications phytosanitaires.**

**2 heures** de réglage et de maintenance par machine et par traitement.

## TRAVAIL DU SOL ET DÉSHÉRBAGE

Le travail du sol consiste à **décompacter la terre** se situant sous les pieds de vigne et ainsi assurer un **déshérbage** mécanique. Plusieurs intérêts à cela : enlever l'herbe qui rentre en concurrence avec le pied de vigne, permettre l'enfouissement des apports d'amendements, faciliter l'évacuation de l'eau en hiver et développer l'habitat de prédateurs naturels aux nuisibles.

**En 2009 :**  
**44 % du vignoble** avec travail du sol  
**Objectif pour 2015 : 100%**  
**(Arrêt total du déshérbage chimique).**

Les coûts indirects engendrés par le travail du sol sont 4 fois supérieurs à ceux du déshérbage chimique traditionnel.

## ACANAGE, PLIAGE

Ces deux tâches sont réalisées par les vigneronnes de mars à avril. Elles consistent d'abord à mettre un lien pour attacher le cep de vigne au piquet/tuteur, et les bras un peu longs au fil de fer. Puis vient le pliage, qui consiste à attacher au fil de fer porteur, le rameau de l'année précédente, soigneusement sélectionné lors de la taille. Il permet de caler le pied de vigne contre le fil de fer ou le piquet et attacher les hastes.

## AVISE VEILLE RÉGLEMENTAIRE

**Analyse Réglementaire via Avisé**  
**149 textes sur la base de données, 147 textes suivis**  
**79 % conformes**  
**18 % non-conformes, 3 % à préciser**

## EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELS

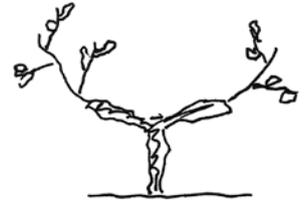
Les Equipements de Protection Individuels sont mis à disposition du personnel en fonction de l'activité de chacun pour prévenir les éventuels accidents de travail. Suite aux retours des membres du CHSCT concernant l'**amélioration des conditions de travail**, des efforts ont été réalisés ces dernières années sur la **qualité des équipements** fournis. Parmi les EPI à disposition, on peut trouver des gants, des vêtements de travail, des chaussures et bottes de sécurité, des lunettes de sécurité à la vue et des bouchons auditifs moulés.

**Coût total des EPI en 2009 : 17 569,78 €**  
**pour 63 salariés, soit :**  
**278,88 € par salarié en 2009**

CHÂTEAU  
**LAROSE  
TRINTAUDON**  
CRU BOURGEOIS  
HAUT-MÉDOC

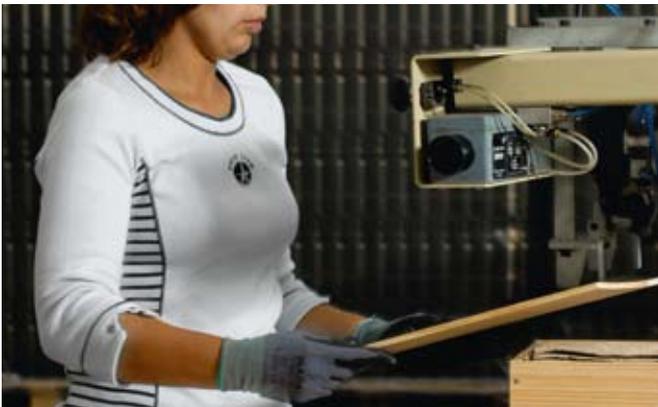
**MAI**





## RÉUNION OUVERTURE DE CHANTIER, PROTOCOLE DE SÉCURITÉ, PLAN DE PRÉVENTION

**Assurer la sécurité des opérateurs** et de toutes les personnes présentes sur les différents sites est une priorité de la politique de la propriété.



Lors de l'accueil du personnel et des prestataires pendant les travaux saisonniers, les responsables de service réalisent une réunion d'ouverture où les règles de sécurité et d'hygiène sont rappelées.

Concernant les travaux réalisés par des entreprises extérieures, ( en fonction de la durée, de la nature et de la dangerosité ), des protocoles de sécurité ou plans de prévention sont signés. Ces derniers permettent un rappel des **conditions de sécurité** à respecter et des **moyens de prévention** et de lutte mis à disposition.

## BOUTEILLES PLUS LÉGÈRES...

Suite au Bilan Carbone, le Château Larose Trintaudon a constaté que le verre tenait une place prépondérante dans les émissions carbone. Le choix de remplacer une partie des bouteilles classiques de 550 g par des **bouteilles de 460 g** a été validé.

**Ce changement n'atteint en rien l'esthétique des bouteilles et permet une**

**diminution de près de 14% de nos émissions carbone sur le poste verre.**

Ainsi, les 140 000 bouteilles de second vin du millésime 2008 sont plus légères qu'auparavant. Cette diminution de poids joue également un rôle dans la diminution des émissions liées au FRET.

**L'objectif est de passer progressivement sur des bouteilles allégées sur l'ensemble de la gamme.**



## ANALYSE LIBÉRATION DE LOT

Dans le cadre de l'analyse HACCP et d'une **volonté d'assurer au consommateur la sécurité sanitaire des vins**, Larose Trindaudon a mis en place un contrôle systématique du taux de SO<sub>2</sub> ou Soufre des vins.

**Depuis trois ans, aucun lot n'a fait l'objet d'une non-conformité ni d'un retour au chai pour un problème de dosage.**

Ces analyses sont réalisées sur chaque lot par un **laboratoire accrédité**. Le bulletin d'analyse est inséré au dossier de chaque lot avant la mise en bouteille. La procédure consiste à sceller chacune des cuves après le prélèvement pour analyse de libération de lot. Une fois l'analyse conforme, les vins sont transférés vers le chai de mise. Une autre analyse est réalisée sur chaque lot après la mise en bouteille par prélèvement d'une bouteille au hasard. Le résultat de cette analyse permet la **validation du lot** de bouteilles concerné et est conservé avec la première analyse pour la traçabilité du lot.



## CONFUSION SEXUELLE

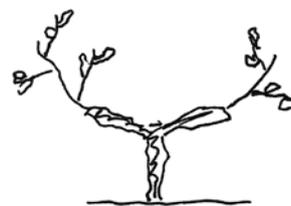
Cette méthode permet **de réduire l'utilisation d'insecticides** et notamment contre le vers de la grappe de (Cochylis et Eudemis ).



Le principe est simple, des capsules de phéromones de synthèse sont déposées annuellement dans le vignoble ( 500 à l'hectare ). Pour la petite histoire, le papillon mâle ne retrouvera jamais le papillon femelle pour l'accouplement, il n'y aura donc pas de ponte ni de vers pour détruire la récolte.

**Le coût de la lutte par confusion sexuelle est 2,5 fois supérieur à celui de la lutte par insecticide.**

**En 2009 : 56 % du vignoble est traité en confusion sexuelle.  
Objectif pour 2014 : 100%**



## TRAÇABILITÉ AU VIGNOBLE

Afin de répondre à la réglementation, au **référentiel Agriculture Raisonnée** et aux engagements de la politique, Larose Trintaudon suit une **traçabilité complète** au vignoble. Depuis la plantation de la vigne jusqu'au ramassage du raisin, la propriété est en mesure de justifier l'ensemble des travaux réalisés sur le vignoble, sur le palissage, les traitements appliqués avec les doses, les dates et les conditions météo des applications. Utilisation pour cela d'un logiciel : ( Viticoteaux ).



## APPLICATIONS PHYTOSANITAIRES

Depuis une dizaine d'années, le Château Larose Trintaudon a mis en place une procédure particulière pour la préparation et les applications des produits phytosanitaires. Les bouillies sont préparées dans un local aux normes en vigueur avec un système d'extraction des vapeurs, des bassins d'homogénéisation des préparations, un appareil pour le dosage des préparations, une zone de stockage des produits et une zone pour le nettoyage des emballages, le tout sous rétention.

Les différents essais réalisés ont permis de **réduire de 30% les doses de matières actives appliquées et de 30% les quantités de bouillies appliquées.**

Le choix des produits se fait dans le respect de la réglementation et des phrases de risques associés, l'objectif étant **d'utiliser les produits les plus performants et les moins nocifs** pour l'environnement et les personnes en charge des applications.

## DÉBUT DE LA MISE EN BOUTEILLE

Le Château Larose Trintaudon dispose de sa propre station de mise en bouteille. Elle fonctionne principalement de mai à septembre.



Plusieurs étapes sont nécessaires à la mise en bouteille d'un vin. Tout d'abord, le **rinçage des bouteilles** consiste à enlever l'ensemble des impuretés et corps étrangers potentiellement présents dans la bouteille. Pour cela, la propriété utilise de l'eau en circuit fermé traitée par UV. Le **tirage** consiste à remplir la bouteille de vin par gravité au rythme de 8000 bouteilles par heure. Le **bouchage sous vide** consiste à placer un bouchon dans le col de la bouteille par compression et enfoncement. Chaque bouteille est ensuite gravée par un faisceau laser, le numéro de lot et le millésime, indispensables à la traçabilité, sont ainsi inscrits sur les bouteilles.

**JUIN**





## INTÉRESSEMENT

Depuis l'exercice 2008, la société a proposé aux collaborateurs de **partager les fruits des bénéfices de la société** en mettant en place un accord d'intéressement.

En 2009, 60 000 € ont été partagés.



## DÉLÉGUÉ SYNDICAL

Il représente son syndicat auprès de l'entreprise pour formuler des propositions, des revendications ou des réclamations, mais c'est essentiellement sa fonction de négociateur qui fonde sa spécificité. Ce dernier participe activement aux discussions en vue

de la conclusion d'accords d'entreprise et notamment la négociation annuelle obligatoire sur les salaires.

**Les travaux initiés depuis sa désignation par son syndicat ont abouti à des avancées notables pour les salariés.**

## AUDIT PHYTOSANITAIRE



Une fois par an, le processus culture et la procédure phytosanitaire sont audités en interne.

La conformité des exigences définies en interne sur l'accomplissement de ces travaux est vérifiée, depuis la préparation des bouillies et leur planification jusqu'au nettoyage des installations et des machines, en passant par les applications et le respect du port des EPI.

**Aucune non-conformité n'a été constatée cette année : le travail de sensibilisation et de formation des opérateurs porte ses fruits.**

# VINEXPO

Vinexpo est un **Salon international des vins** qui a lieu à Bordeaux tous les deux ans. C'est l'occasion pour les professionnels du monde entier de se rencontrer pour établir ou confirmer des relations commerciales.

Larose Trindaudon était présent sur le salon pour la première fois en 2009 et sera présent lors de la prochaine édition de 2011.



# FLORAISON

C'est une étape cruciale dans le processus de développement de la vigne. La floraison de la vigne commence 8 à 12 jours après l'apparition des bourgeons, selon le temps. Elle dure entre 7 et 15 jours selon le cépage et la climatologie. La floraison correspond à l'apparition de fleurs sur la grappe c'est-à-dire que les boutons floraux s'ouvrent et laissent place aux fleurs. Durant la floraison de la vigne de fortes rafales de vents ou une trop forte humidité sont des facteurs nuisibles au bon déroulement de ce stade phénologique, essentiel pour la récolte. Le bon déroulement de la floraison est important car elle influence la récolte de l'année. De plus, elle influence la récolte de l'année suivante également car pendant cette période les bourgeons fructifères de l'année suivante se forment. La fin de la Floraison est appelée la Nouaison.

# VIGNOBLE RESPONSABLE

Cette dénomination apposée sur les bouteilles est l'aboutissement des démarches et travaux initiés dans le **développement durable**.

## Le message

« Vignoble Responsable » traduit le niveau d'exemplarité de l'outil d'évaluation AFAQ 1000NR.

Le consommateur peut ainsi percevoir cette particularité qui caractérise Larose Trindaudon. Un message explicatif de cette dénomination se trouve sur la contre-étiquette de chaque bouteille. Le message a été validé par l'AFNOR, les conseils et les instances gouvernementales. Aucun Cahier des Charges n'existe à ce jour, le message est la traduction des engagements de la propriété.





## ŒNOVIEW

C'est une **nouvelle technologie** mise au point par ( l'Institut Coopératif du Vin (ICV) et Infoterra ).



Elle repose sur une combinaison de photos aériennes et d'images satellite qui donnent la possibilité de **travailler la parcelle de façon plus précise**. L'analyse des images aériennes multi spectrales, notamment proche infra rouge et infra rouge, permettent de cartographier la variabilité intra-parcellaire de la vigueur et de la surface foliaire. Œnoview fournit ainsi une vision complète de la vigueur des vignes et du «terroir» des parcelles

observées avant les récoltes. L'objectif de cette démarche est de rendre les applications phytosanitaires plus efficaces.

**Une meilleure gestion de la vinification est également rendue possible grâce aux informations obtenues sur le stress hydrique et la composition des baies de raisin.**

## EPAMPRAGE ET RELEVAGE

C'est une opération qui consiste à enlever les pampres, les gourmands pour **préparer le pied pour la taille d'hiver**. Plusieurs raisons à cela :

- éliminer les rameaux non fructifères et contrôler la vigueur de la vigne,
- limiter l'encombrement des souches pour permettre une meilleure aération de la végétation et réduire ainsi le risque de contamination primaire de mildiou,
- assurer une étanchéité optimale du système de réception de la vendange lors du passage des machines à vendanger.

## COMPACTAGE DES DÉCHETS DE LA MISE

Les processus Mise en Bouteille et Conditionnement sont les plus gros producteurs de déchets plastiques et cartons. Cela représente **10,74 Tonnes, soit 35% de notre production annuelle de déchets**.

**Pour optimiser le traitement de ces plastiques et cartons, installation en 2010 d'un compacteur de déchets qui permet de réduire de 60% le volume des déchets dans les bennes.**

Cette démarche permet également la diminution des coûts de rotation des bennes. Cet outil, branché directement sur de l'air en pression fonctionne de manière très simple et en toute sécurité pour les opérateurs.

# JUILLET





## ACCUEIL

Tout au long de l'année, du ( personnel intérimaire et saisonnier ) ainsi que des ( stagiaires ) sont accueillis sur la propriété. **Une procédure d'accueil** a été mise en place, avec entre autres, la remise d'un livret d'accueil et un «brief» sur les règles de sécurité, d'hygiène et de gestion des déchets.



Une centaine de livrets sont distribués chaque année.



## UNAF : UNION NATIONALE DE L'APICULTURE FRANÇAISE

Larose Trintaudon a récolté en 2009, au mois de juillet, 100 kg de miel.

Les abeilles de la propriété ont livré un délicieux miel. Les spécialistes disent percevoir une légère note mentholée en fin de bouche. Ce miel a fait l'objet d'une analyse qui se révèle être un très bon **indicateur de la biodiversité du territoire**. Cette année là, les abeilles ont très peu butiné d'acacias qui sont normalement une espèce endémique de la région, au profit de ronciers. Un programme de plantation de haies, arbustes et arbres pour combler aux manques a été établi.

Une fois mis en pots, le miel est distribué aux visiteurs, notamment lors des journées portes ouvertes, ou aux



journalistes et clients. Le Château Larose Trintaudon a participé à la journée Apidays, **journée nationale d'Abeilles sentinelles de l'environnement**, en accueillant sur la propriété, du public et des professionnels de l'apiculture pour un agréable moment. Bzz...

## DÉCLARATION DES STOCKS

Chaque année à cette période, Larose Trintaudon répond à cette obligation réglementaire et transmet aux douanes sa déclaration de récolte. L'ensemble des stocks physiques de bouteilles et moûts présents

dans les chais sont déclarés. Cette exigence permet la réalisation d'inventaires complets sur les stocks physiques et théoriques. Ceci permet par la même occasion de valider la traçabilité.

# ROGNAGE, ECIMAGE

Le **rognage** ou **écimage** consiste à supprimer l'extrémité des rameaux en croissance.

Cette opération a de nombreux effets :

- **effets physiologiques** : en limitant la coulure,
- **effets pratiques** : en facilitant le passage des tracteurs pour mener à bien les traitements sans une végétation trop encombrante,
- **effets sur le micro-climat** : en améliorant l'ensoleillement et l'aération des grappes par réduction de l'ombre portée d'un rang sur l'autre,
- **effets sur la sensibilité aux maladies** : en supprimant les jeunes organes particulièrement sensibles aux attaques de mildiou,
- **effets sur la morphologie de la plante** : en maintenant le port dressé des rameaux par réduction de leur longueur, qui les forcerait à retomber.

**Le rognage est toujours pratiqué après le levage des rameaux.**

# GESTION DES DÉCHETS

21 familles de déchets ont été identifiées sur la propriété.

Larose Trindaudon a mis en place une procédure qui permet d'assurer la traçabilité des déchets, d'assurer leur collecte, leur stockage et leur traitement en centre agréé.

**EN22\* : 83% DES DÉCHETS COLLECTÉS SUIVENT UNE FILIÈRE DE VALORISATION (ÉNERGÉTIQUE OU MATIÈRE).**

**Production en Tonne / Coût annuel**



L'augmentation du coût en 2009 est due à l'élimination des stocks présents de produits dangereux.

39 % des déchets collectés sont des plastiques et cartons qui suivent un traitement particulier.

**Les effluents vinicoles** : cela concerne toutes les eaux issues des vendanges, de la vinification, de l'élevage et de la mise en bouteille. Ces effluents sont acheminés vers la station d'épuration où ils subissent un **traitement biologique** sur lies de boues activées. Les boues sont ensuite épandues au vignoble après analyses.

**Les effluents viticoles** : cela concerne toutes les eaux issues du nettoyage des machines de traitements phytosanitaires. Ces effluents sont collectés dans une cuve avant de passer à travers le **procédé Phytapur**, un système d'osmose inverse qui permet de séparer les eaux des principes actifs. Ce procédé est reconnu par la réglementation et les matières actives suivent ensuite un traitement d'élimination adapté.



## CONDITIONNEMENT, EXPÉDITION

Après la mise en bouteille, les **bouteilles sont stockées en box**, puis **préparées et habillées** en fonction des commandes.



Le **capsulage** consiste à déposer une capsule sur le col de la bouteille et à la sertir. **L'étiquetage** consiste à apposer une étiquette et une contre-étiquette auto-adhésive sur chacune des bouteilles. Les bouteilles sont ensuite conditionnées soit en cartons soit en caisses bois de 6 ou 12. Les palettes sont stockées et mises à disposition des transporteurs pour les clients. Ces opérations se font tout au long de l'année.

## EFFEUILLAGE



Ce procédé consiste à enlever les feuilles au niveau des grappes afin d'augmenter l'exposition au soleil levant des grappes et **lutter contre l'apparition de maladies**, notamment de la pourriture grise.

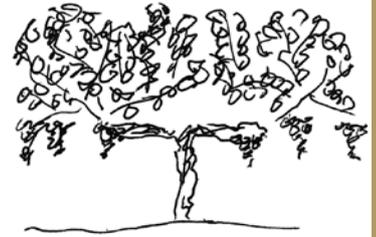
On obtient une meilleure aération de la zone des grappes et une diminution de l'humidité au sein de cette zone. L'effeuillage sur une face du rang ne diminue pas la surface foliaire exposée et la capacité de photosynthèse de la plante.

Cette opération est **réalisée manuellement** sur la vieille vigne et avec une machine sur le reste du vignoble.

CHÂTEAU  
**LAROSE**  
**TRINTAUDON**  
CRU BOURGEOIS  
HAUT-MÉDOC

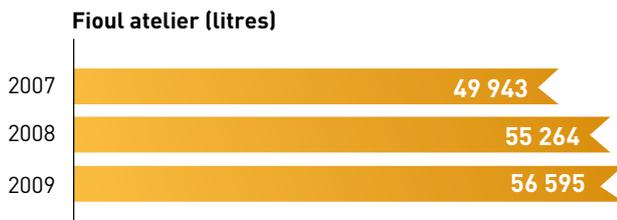
# AOÛT





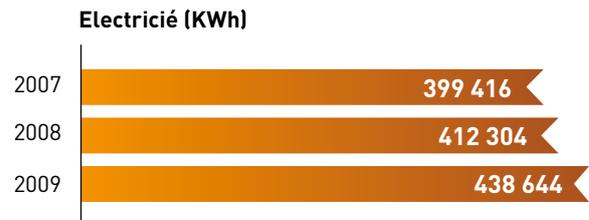
# GESTION ET SUIVI DES RESSOURCES

## SUIVI CONSO FIOUL : EN3\*



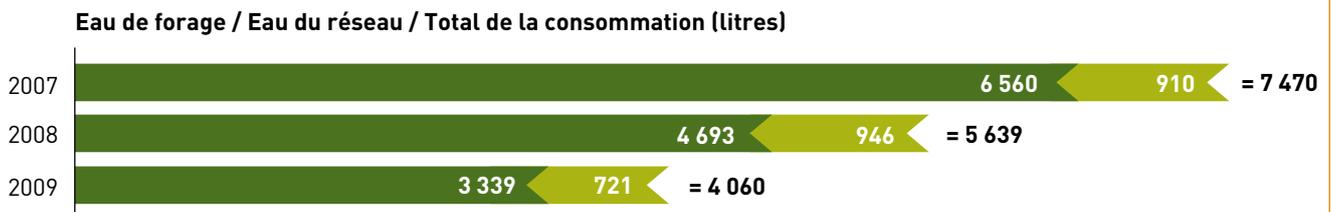
La consommation de fioul a progressé de 2,4 % sur l'exercice 2009, en raison de l'augmentation des surfaces non désherbées chimiquement.

## SUIVI CONSO ÉLECTRICITÉ : EN3\*



La consommation d'électricité a progressé de 6 % sur l'exercice 2009, notamment sur les deux premiers mois de l'année, en raison des conditions climatiques très froides.

## SUIVI CONSO EAU : EN8\*



Larose Trintaudon a été victime depuis de nombreux exercices de fuites sur le forage. De nombreux travaux ont été effectués : la baisse de la consommation est de l'ordre de 30 %.

**Consommation d'eau pour produire une bouteille : 3,10 L**

**Consommation d'eau en m<sup>3</sup> pour produire une tonne de produit fini (vin en vrac) : 0,5 m<sup>3</sup>**

**Ratio Eau / Production : 4,13 L**

## VÉHICULES DE SOCIÉTÉ

Dans le cadre des dispositions prises suite au bilan carbone, des actions vont être entreprises au cours de l'exercice 2010 pour maîtriser les impacts des véhicules de société sur l'environnement ( formation à l'éco-conduite, règles sur les déplacements professionnels ).

Cette augmentation est principalement due à la création d'un second site de production et des déplacements professionnels et personnels plus nombreux.

## NOMBRE DE KMS PARCOURUS : EN16\*



## VENDANGES VERTES

Opération qui consiste à enlever l'excès de grappes afin de limiter la production, et de **maîtriser les rendements et la qualité.**

Pour être qualitatives, les vendanges vertes ou éclaircissage doivent être réalisées entre la fermeture de grappe et la véraison, soit le moment où le raisin se referme sur sa tige et commence sa croissance. Seulement ( **4 à 6 grappes par pied** ) sont conservées. Ainsi, tout l'énergie de la vigne se concentre sur un petit nombre de grappes. Ceci donne des raisins de grande qualité et permet d'accentuer la maturité. Ce travail **entièrement réalisé à la main**, débute en juin et se termine fin juillet.



## EXPO DD

( Comment montrer aux clients et aux visiteurs les engagements et les résultats dans le développement durable autrement que par des mots ? )

**30 tableaux de photos éco-conçues ont vu le jour.**

Ces tableaux sont accompagnés de mots clés : l'Histoire, la Communication, la Biodiversité, la Tradition, la Valorisation, le Climat, le Terroir, l'Évolution, le Parfum, la Performance, la Sagesse, le Savoir-Faire, le Partage, une Sentinelle, la Consommation, l'Intégration, l'Eco-Conception, l'Élégance, la Vigilance, la Culture Raisonnée, la Maturité, l'Innovation, le Cépage, la Confiance, la Modernité, la Méthode, l'Application, la Responsabilité, l'Attention, l'Union,...

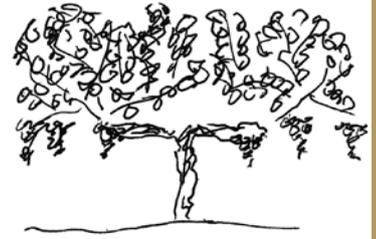
**Cette exposition a reçu et reçoit encore de très bons retours. Elle est exposée de manière permanente dans la salle de réception.**



## CONGÉS

Comme la plupart des français, le mois d'Août est le mois durant lequel une grande partie des salariés du château part en congés. Cette période est l'une des

plus calmes de l'année, mais une surveillance accrue du vignoble est nécessaire pour la dernière ligne droite avant les vendanges.



## ACCUEIL ET VISITE POUR LES TOURISTES



La situation géographique proche des belles plages médocaines, amène à la propriété des touristes pendant cette période de l'année. Afin de recevoir ces visiteurs dans les meilleures conditions pour la **visite de nos installations** mais également la **dégustation de nos produits**, une organisation spécifique a été mise en place.

**Larose Trintaudon en est aux prémices de l'œnotourisme, mais cette notion fait partie des réflexions initiées, et très prochainement des actions de développement.**

## LES AVANTAGES SOCIAUX

Les salariés du château Larose Trintaudon **bénéficient de nombreux avantages :**

### Réglémentés :

- contrat de participation
- contribution au 1% logement
- comité d'entreprise
- complémentaire santé obligatoire : seulement 5 % à la charge des salariés

### Non réglementés :

- contrat d'intéressement
- cadeaux d'entreprise (dotation de vins, ...)
- moments de convivialité
- médailles du travail
- tarifs préférentiels
- mise à disposition de logements (30% du personnel)

## BILAN CARBONE ET ANALYSE DU CYCLE DE VIE (ACV)

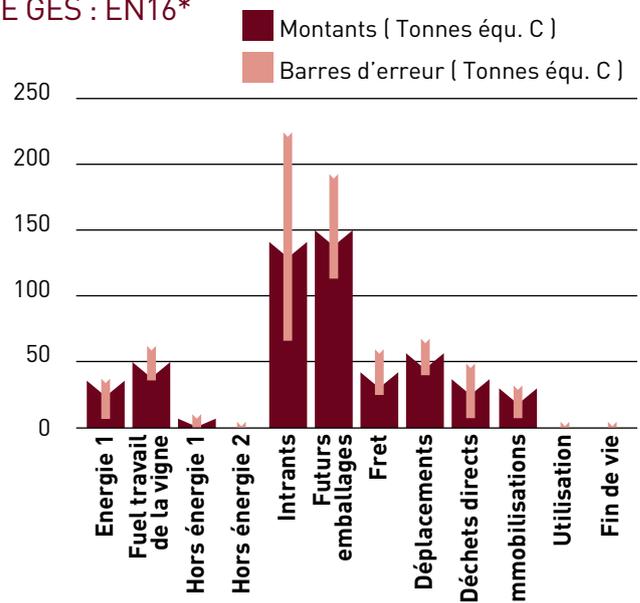
ÉMISSIONS TOTALES DIRECTES OU INDIRECTES DE GES : EN16\*

Les résultats de ces analyses ont permis de déterminer l'impact carbone de l'activité à hauteur de **528 tonnes équ.C\* par an soit environ 500g équ.C\* par bouteille produite.**

Les actions issues du Bilan Carbone et de l'ACV vont permettre une **diminution de 20% des émissions sur 5 ans.**

\*équ.C : équivalent carbone

Ce schéma donne un ordre de grandeur des émissions de GES, sur lesquelles Château Larose Trintaudon a la possibilité d'agir. La méthode employée pour estimer les émissions est basée sur des usages de valeurs moyennes. De ce fait, chaque valeur dans le tableur est associée à un coefficient d'incertitude, mais qui ne modifie pas le classement des postes.



# SEPTEMBRE





## PRÉPARATION DU MATÉRIEL POUR LES VENDANGES

4 machines à vendanger sont préparées par l'atelier pour la récolte de 85% du vignoble.



Les modules de vendange et les têtes de récolte nécessitent des réglages particuliers. Les machines sont nettoyées et désinfectées par un procédé spécifique avant un ultime test d'hygiène. Chaque machine fait l'objet d'une préparation ( d'environ 50 heures ). La qualité de la vendange est conditionnée par l'état sanitaire de celle-ci mais aussi par la qualité et la précision des réglages.

Pour vendanger le reste de la propriété, du matériel est préparé, (des tracteurs avec bennes, box à vendange, sécateurs, hottes, ...) suivant des protocoles de nettoyage déterminés.

## PRÉPARATION DES CHAIS

En vue de la récolte à venir, l'ensemble du cuvier est préparé à recevoir le raisin.



Ce dernier est désinfecté et nettoyé selon le plan d'hygiène établi et des **tests d'hygiène** sont réalisés. Le conquet de réception, les tables de tri et l'ensemble du matériel nécessaire pour les vinifications est installé, révisé et préparé.

Les équipes sont prêtes et attendent le jour j.

# VENDANGES, CONTRÔLES MATURITÉ

Les contrôles de maturité du raisin sont réalisés en interne par les équipes du château.



L'objectif est de déterminer une **date de récolte** en fonction de différents paramètres, comme le poids des baies, le pH, l'Acidité Totale ou les teneurs en sucre. Par un prélèvement de baies précis et des protocoles d'analyses, l'état sanitaire de la vendange et la **maturité phénolique et technologique** des baies peut être estimée. En 2009, la récolte de ce précieux millésime a débuté le 28 septembre au matin.

**Les conditions climatiques de cette année ont permis de récolter un raisin avec une maturité optimale, laissant présager un très grand vin après les vinifications et l'élevage...**

## HACCP

L'**HACCP** ( Hazard Analysis Critical Control Point ) est une méthode qui permet l'identification, l'évaluation et la maîtrise des dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.

Larose Trintaudon a réalisé l'analyse des dangers chimiques, biologiques et physiques sur les processus de fabrication, de la réception de la vendange à la fin de la mise en bouteille. Cette étude suit les principes de l'amélioration continue de Déming. Une revue annuelle est réalisée (avant les vendanges).

Deux étapes du processus se sont avérées potentiellement à risques pour la sécurité alimentaire du produit :

- le sulfitage des vins avant libération de lot : risque chimique de surdosage en SO<sub>2</sub>,
- la mise en bouteille : risque physique de présence de résidus de verre dans la bouteille.

Ces étapes sont donc des **CCP** ( Critical Control Point ) et font l'objet d'une surveillance particulière avec une documentation spécifique. Sont associés à l'analyse HACCP, les plans d'hygiène et de maintenance au chai et à la mise. **Aucun problème de sécurité alimentaire** n'a été constaté à ce jour (surdosage en SO<sub>2</sub> et/ou présence de corps étranger dans une bouteille) et **aucune non-conformité** constatée sur l'application des procédures ( libération de lot et gestion du risque verre ).



**PR1\* : NOMBRE DE RÉVISION DE L'ÉTUDE :  
une révision annuelle en septembre depuis 2007**

**NOMBRE DE CCP ENREGISTRÉS :  
2 CCP (sulfitage des vins et bris de verre à la mise en bouteille)**



# MARATHON DU MÉDOC

Le marathon le plus long du monde passe à travers la propriété depuis de nombreuses années.

**Cette année encore, Larose Trintaudon a fait déguster son vin aux quelques 8500 participants déguisés.**

Une animation musicale avec une fanfare leur a été proposée. Le marathon du Médoc est **un événement local majeur**, auquel les salariés et leurs familles ont plaisir à participer.



# BUDGETS ET COMPTABILITÉ

À cette période de l'année, chaque service de la propriété se doit de **préparer les budgets** de fonctionnement pour l'année à venir. Ces budgets sont ensuite validés par le Conseil d'Administration et permettront de réaliser les investissements nécessaires. L'objectif est de respecter les sommes allouées à chaque activité pour assurer **la pérennité économique** de la société. La comptabilité analytique, assurée par le service comptabilité de la propriété, est un réel outil de pilotage où chaque résultat est analysé pour permettre la prise de décision du comité directeur. Les contrôles internes et les audits du groupe permettent également à Larose Trintaudon d'optimiser son organisation et l'efficacité de ses résultats.



# INDEX

<b>QUI SOMMES NOUS</b>	Édito ..... p 3	<b>SOCIAL</b>	Gerbaude ..... p 17
	Situé entre Pauillac et Saint-Julien..... p 4		Comité d'Entreprise et Délégué du Personnel ..... p 17
	Dans le patrimoine du groupe Allianz ..... p 4		Comité d'Hygiène et de Sécurité des Conditions de Travail ..... p 17
	Un vignoble engagé dans le développement durable..... p 5		Situation d'urgence ..... p 21
	Le vignoble : un terroir exceptionnel pour un vin de qualité..... p 5		Document Unique..... p 21
	Une vinification et un élevage de haute précision ..... p 6		Entretiens Individuels..... p 25
	Un vin de plaisir immédiat et de longue garde..... p 6		Médaille du travail ..... p 29
	Une reconnaissance unanime de la critique ..... p 7		Repas de la Saint-Vincent..... p 29
	Les marchés de distribution ..... p 8		Vœux au personnel du Directeur Général..... p 29
	Destination Développement Durable..... p 8		PIF ..... p 30
Ils parlent de nous ! ..... p 9	Indicateurs sociaux ..... p 33		
<b>NOTRE ORGANISATION</b>	Politique Développement Durable ..... p 10	Echo Trintaudon ..... p 37	Repas de Taille ..... p 41
	Bilan Carbone ..... p 11	Réunion ouverture de chantier, Protocole de Sécurité, Plan de Prévention ..... p 45	Délégué Syndical..... p 49
	AFAQ 26 000 ..... p 11	Accueil ..... p 53	Accueil ..... p 53
	PIF ..... p 12	Gestion et suivi des ressources ..... p 57	Gestion et suivi des ressources ..... p 57
	Historique des démarches..... p 12	Congés ..... p 58	Congés ..... p 58
	Agriculture Raisonnée ..... p 12	Avantages sociaux ..... p 59	Avantages sociaux ..... p 59
	Global Compact ..... p 13	Réserve de chasse..... p 18	Réserve de chasse..... p 18
	Veille Réglementaire ..... p 13	Jachères fleuries et haies..... p 37	Jachères fleuries et haies..... p 37
	GRI..... p 13	Déclaration ICPE, Audit réglementaire..... p 41	Déclaration ICPE, Audit réglementaire..... p 41
	Analyse du Cycle de Vie du produit..... p 13	AVISE Veille réglementaire..... p 43	AVISE Veille réglementaire..... p 43
Approche Processus..... p 14	Bouteilles plus légères ..... p 45	Bouteilles plus légères ..... p 45	
ISO 9001 : 2008 ..... p 14	Confusion sexuelle ..... p 46	Confusion sexuelle ..... p 46	
ISO 14001 : 2004 ..... p 14	Floraison ..... p 50	Floraison ..... p 50	
Stratégie de Développement..... p 15	UNAF..... p 53	UNAF..... p 53	
SMI : système de management intégré..... p 15	Gestion des déchets ..... p 54	Gestion des déchets ..... p 54	
		<b>ENVIRONNEMENTAL</b>	



ÉCONOMIQUE

Dégustation comparative .....	p 18
Benchmark .....	p 18
Déclaration de récolte .....	p 22
Satisfaction Clients .....	p 22
Communication .....	p 25
Gestion de la Presse.....	p 26
Audit interne .....	p 26
Conseil d'Administration .....	p 26
Mécénat .....	p 27
Evaluation AFAQ 1000NR/26 000 .....	p 30
Renouvellement Certificats ISO 9001 et 14001 .....	p 30
Politique d'achat.....	p 31
Revue de direction - SMI .....	p 31
Commissariat aux comptes .....	p 31
EC1 [indicateurs économiques] .....	p 35
Revue de processus.....	p 37
Concours Général Agricole .....	p 38
Cru Bourgeois.....	p 39
Journées Portes Ouvertes .....	p 42
Primeurs 2009 .....	p 42
Equipements de Protection Individuels.....	p 43
Intéressement .....	p 49
Vinexpo.....	p 50
Vignoble Responsable .....	p 50
Déclaration des stocks.....	p 53
Expo DD .....	p 58
Accueil et visite pour les touristes.....	p 59
HACCP .....	p 62
Marathon du Médoc .....	p 62
Budgets et comptabilité .....	p 62

PROCESS

Vinification .....	p 19
Traçabilité .....	p 19
Analyses des résidus de produits phytosanitaires.....	p 23
Fermentation Malolactique.....	p 23
Taille de la vigne .....	p 27
Collage des vins.....	p 31
Station météo .....	p 38
Barriques .....	p 38
Broyage des sarments .....	p 39
Plantation et complantation.....	p 41
Assemblage des vins.....	p 42
Réglages des machines agricoles.....	p 43
Travail du sol et désherbage.....	p 43
Acanage, pliage .....	p 43
Analyse libération de lot.....	p 46
Traçabilité au vignoble .....	p 47
Applications phytosanitaires .....	p 47
Début de la Mise en Bouteille .....	p 47
Audit Phytosanitaire .....	p 49
œNoview .....	p 51
Epamprage et relevage .....	p 51
Compactage des déchets de la mise.....	p 51
Rognage, Ecimage.....	p 54
Conditionnement - Expédition .....	p 55
Effeillage.....	p 55
Vendanges vertes .....	p 58
Bilan Carbone et ACV .....	p 59
Préparation du matériel pour les vendanges .....	p 61
Préparation des chais .....	p 61
Vendanges - contrôles maturité.....	p 62

# INDICATEURS

	Nom de l'indicateur	GRI	Unité	2007	2008	2009	Tendance / N-1	Cible 2010
Critère Economique - Marchés et Clients - Gouvernance et Management - Qualité Système et Produit	CA Total	EC1	Euros	7 620 999,00	6 946 862,00	4 637 220,00	▼	+ 15%
	CA Grands Comptes	EC1	Euros	3 623 097,00	3 723 761,00	2 656 028,00	▼	+ 10%
	Commandes pour expédition	-	Bouteilles	1 511 015	549 667	549 461	▶	+ 15%
	Commandes en portefeuille	-	Bouteilles	1 441 157	938 600	759 059	▼	+ 15%
	Expédition Export	EC1	Bouteilles	420 235	358 765	42 354	▼	+ 60%
	Total des Charges	EC1	Euros	7 885 711,00	8 812 972,00	7 971 713,00	▲	- 1,5%
	Total des Charges d'exploitation	EC1	Euros	7 145 434,00	7 599 291,68	7 424 172,41	▲	- 1%
	Total des Charges Locales (60 Km)	EC6	%	77	69	74	▲	75
	Coût de revient/millésime (2004, 2005, 2006)	EC1	Euros	4,52	4,83	5,30	▼	5,20
	Résultats des audits de Certifications 9001, 14001, AR	PR2	Nombre de Non-Conformité	0	0	0	▲	0
	Résultats des audits de Certifications 9001, 14001, AR	PR2	Nombre de Remarques et Points Sensibles	0	3	3	▶	2
	Certification ISO 9001	PR6	Certification	Oui	Oui	Oui	▲	Renouvellement
	Certification ISO 14001	PR6	Certification	Oui	Oui	Oui	▲	Renouvellement
	Certification Agriculture Raisonnée	PR6	Certification	Oui	Oui	Oui	▲	Renouvellement
	Certification IFS-BRC	PR6	Certification	Non	Non	Non	▶	Etude
	Bilan Carbone	-	Réalisation	Non	Non	Oui	▲	Non
	Taux d'endettement	EC1	%	12,6	13	13,2	▶	12,5
	Cotation Banque de France	-	Cotation	G3+	F3+++	G3	▲	G3+
	Signature d'accords suite aux négociations annuelles	-	Réalisation	-	Oui	Oui	▲	Oui
	Montant des subventions reçues	EC4	Euros	0,00	8 802,00	31 083,00	▲	10 000
	Nombre de déclarations TRACFIN	SO2	Nombre	0	0	0	▲	0
	Rémunération des Parties Prenantes	EC1	Euros	35 858,00	34 384,00	28 980,00	▼	15 000
	Rémunération des Parties Prenantes	EC1	Bouteilles	7 695	7 357	6 219	▼	3 000
	Réclamations Clients	PR2	Nombre	21	18	6	▲	6
	Panier de vente moyen		Bouteilles	40	53	47	▼	48
	Avis de souffrance / Commandes	PR5	%	1,8	0,7	2,4	▼	2
	Litiges / Commandes	PR5	%	3	2	1,5	▲	1,5
	Achats responsables par an	PR1	%	100	100	100	▲	100

	Nom de l'indicateur	GRI	Unité	2007	2008	2009	Tendance / N-1	Cible 2010
Critère Process de Production	Production annuelle		Hectolitres	8 837,31	9 666,56	9 823,98	▲	9000
	Production annuelle		Equivalent Bouteilles	1 178 308	1 288 875	1 309 864	▲	1 200 000
	Rendement de Production		Hectolitres/Hectare	43,30	48,48	49,54	▲	45
	Surface en Production		Hectares	204,09	199,41	198,31	▶	200
	Zone de Production en AOC		%	100	100	100	▲	100
	Surface plantée sans production (jeunes plantes)		Hectares	0,78	12,43	16,33	▲	16
	Production de second vin		%	10	10	15	▲	15
	Surface du vignoble en désherbage chimique		%	90	75	60	▲	50
	Surface du vignoble en confusion sexuelle		%	30	38	56	▲	56
	Quantité de bouillies appliquées à l'hectare / Saint-Laurent		Kg/Ha	64,79	61,76	58,91	▲	50
	Quantité de bouillies appliquées à l'hectare / Arcins		Kg/Ha	73,45	69,32	63,86	▲	60
	Coûts de Non Qualité Mise en Bouteilles	PR2	Euros/1000 cols	0,276	0,260	0,374	▼	0,260
	Coûts de Non Qualité Conditionnement	PR2	Euros/1000 cols	0,398	0,564	0,660	▼	0,560
	Productivité au Conditionnement		Secondes/col	17,20	18,50	22,95	▼	20
	Révisions de l'étude HACCP	PR1	Nombre	1	1	1	▶	1



# INDICATEURS

	Nom de l'indicateur	GRI	Unité	2007	2008	2009	Tendance / N-1	Cible 2010
Critère Environnement	Initiatives pour réduire les GES	EN18	Plan d'action de l'analyse Bilan Carbone et Analyse du Cycle de Vie Simplifiée				▲	Plan d'action
	Initiatives pour réduire les impacts environnementaux des produits et des services	EN26	Nombre Aspects Environnementaux Significatifs (ISO 14001)	40	17	15	▲	12
	% de matières consommées provenant de matières recyclées	EN2	%	-	-	39	▲	39
	Kilomètres parcourus (véhicules société)	EN16	Moyenne Km/véhicule	20 288	18 624	25 761	▼	20 000
	Consommation d'eau	EN8	Litres	7 470 000	5 639 000	4 060 000	▲	4 000 000
	Consommation d'eau / Litre de vin produit		Litres	8,45	5,83	4,13	▲	4,10
	Consommation d'eau / Bouteille de vin produite		Litres	6,34	4,38	3,10	▲	3,05
	Consommation d'eau en M <sup>3</sup> / Tonne de produits finis		M <sup>3</sup> /T	0,90	0,60	0,50	▲	0,45
	Consommation d'électricité	EN3	Kwh	399 416	412 304	438 644	▲	430 000
	Consommation d'électricité kwh / Tonne de produits finis		Kwh/T	0,46	0,43	0,45	▼	0,43
	Consommation de fioul	EN3	Litres	49 943	55 264	56 595	▼	56 000
	Emissions totales, directes ou indirectes de GES	EN16	Equi CO <sup>2</sup> en T	-	-	528	▲	525
	Déchets valorisés	EN22	%	75	93	83	▼	85
	Production de déchets	-	Tonnes	25,50	31,50	30,00	▶	30,00
	Production de déchets	-	Euros	14 000	15 000	16 600	▼	14 000
	Total des rejets dans l'eau ou milieu naturel	EN21	Litres	1 932 000	1 337 000	1 434 960	▶	1 300 000
	Analyses d'effluent conformes	EN21	%	100	100	100	▲	100
	Respect des textes : Montant des amendes pour non respect des législations et réglementations en matière d'environnement	EN28	Euros	0	0	0	▲	0
	Respect de transport : Montant des amendes pour non respect des législations et réglementations en matière d'environnement	EN29	Euros	0	0	0	▲	0



Nom de l'indicateur	GRI	Unité	2007	2008	2009	Tendance / N-1	Cible 2010
Nombre d'heures de formation/an	LA10	Heures	-	445	767	▲	1 000
Nombre d'heures de formation/salarié/an	LA10	Heures	-	8	12	▲	15
Mobilité interne - Taux de Turn Over	LA2	%	12	119	88	▲	10
Ancienneté moyenne	LA2	Année	13	13	14	▼	13
Age moyen des Hommes	LA2	Année	49,92	42,82	46,60	▼	45
Age moyen des femmes	LA2	Année	31,58	43,73	46,41	▼	46
Salariés habitants à moins de 30 Km de la propriété		%	79	78	80	▲	78
Nombre d'embauches locales concernant les employés	EC7	Nombre	6	5	8	▲	4
Nombre d'embauches locales concernant les cadres	EC7	Nombre	-	-	1	▲	2
Effectif total	LA1	Nombre	57	59	63	▲	63
Salariés de moins de 25 ans	LA13	%	2	7	3	▼	5
Salariés entre 25 et 49 ans	LA13	%	8	75	67	▼	67
Salariés de plus de 50 ans	LA13	%	18	18	30	▼	29
Salariés à plein temps	LA1	%	89	91	92	▲	95
Salariés à temps partiel	LA1	%	11	9	8	▲	5
Salariés CDI	LA1	%	93	92	99	▲	95
Salariés CDD	LA1	%	7	8	1	▲	5
Intérimaires	LA1	Heures	-	-	4 800	▶	5 200
Répartition par classe métier : Employés A	LA1	Nombre	0	0	1	▲	1
Répartition par classe métier : Employés B	LA1	Nombre	11	10	10	▶	10
Répartition par classe métier : Employés C	LA1	Nombre	27	29	19	▲	19
Répartition par classe métier : Employés D	LA1	Nombre	5	6	12	▲	12
Répartition par classe métier : Maitrises	LA1	Nombre	3	4	10	▲	10
Répartition par classe métier : Cadres	LA1	Nombre	6	5	6	▲	6
Répartition par classe métier : Direction	LA1	Nombre	5	5	5	▶	5
Catalogue des formations	LA11	Nombre de modules	-	60	98	▲	100
Salariés SST	LA6	%	14	14	14	▶	14
Salariés présents en CHSCT	LA6	Nombre	5	5	7	▲	7
Salariés couverts par la convention collective agricole	LA4	%	100	100	100	▲	100
Représentants syndicaux	HR5	Nombre	1	1	1	▲	1
Incidents de discrimination - Prudhommes	HR4	Nombre	0	0	1	▼	0
Plan d'intéressement		Euros	-	40 024,00	60 000,00	▲	Fin 2010
Nombre d'entretiens individuels par an et par cadre	LA12	%	-	100	100	▲	100
Nombre d'entretiens individuels par an et par employé	LA12	%	-	98	100	▲	100
% femmes	LA13	% effectif total	39	39	38	▶	38
% femmes cadres	LA13	% effectif cadres	20	20	18	▼	18
Emploi des travailleurs handicapés		% réalisé/réglementation	0	83	88	▲	90
Jours d'absence AT	LA7	Nombre	424	293	81	▲	200
Jours d'absence AM	LA7	Nombre	609	254	532	▼	400
Taux de fréquence AT	LA7	Ratio	150,9	123,4	44,9	▲	60
Taux de gravité AT	LA7	Ratio	4,9	3,3	6,9	▼	8
Taux de fréquence AM	LA7	Ratio	208,9	201,8	179,4	▲	160
Taux de gravité AM	LA7	Ratio	7,1	2,8	5,9	▼	4
Recrutements	LA2	Nombre	6	5	9	▲	2
Coût EPI/personne/an	-	Euros	-	-	278,88	▲	250

### Contact

Château Larose Trintaudon  
Route de Pauillac  
33112 Saint-Laurent Médoc

Tél : 05 56 59 41 72

Mail : [evenement@trintaudon.com](mailto:evenement@trintaudon.com)

### Rédacteur

Benjamin Gaudin

Patrick Rolland

Franck Bijon

Brice Amouroux

Responsable Qualité Hygiène  
Sécurité Environnement

Directeur Général

Directeur Technique

Secrétaire Général

### Remerciement

Patrick, Brice, Franck, Sylvain,  
Sandrine, Jean-Marc, Charles,  
Patricia, Christine, Grégory, Bruno,  
Martine, Marie-France, Manuel,  
Augusto, Christophe, Veronique,  
Philippe, Fanny, Michel, Asma,  
Beatrice, Michel, Delphine,  
Géraldine, Louis, Loïc, Joël, Franck,  
Jean-Louis, Agathe, Olivier, Yann,  
Abderazek, Patrick, Aziz,  
Jean-Philippe, Frederic, Didier,  
Donatien, David, Manuel, Pépita,  
Laure, Corinne, Mireille, Véronique,  
Pascal, Lateifa, Bernadette, Mario,  
Claudine, Catherine, Mathieu,  
Anaka, Pascal, Delphine, Gilbert,  
Eric, Carole, Philippe, Alain, Aline,  
Christiane, Gilles, Augustin,  
Maître Stéphane, Maria, Erwann,  
Sylvain, Philippe, Eva, Monique,  
Muriel, Laurène, Léa, Xavier,  
Natacha, Karine, Stéphane, Florence,  
Anne-Eugénie, Sophie, Laurent,  
Lise, Karen, Jean-Marie,  
Beatrice, Laurent, Marie-Pierre,  
Monique, Néo, Fred, Marie, Alain,  
Ludovic, Marie-Amélie, Florent,  
Céline, Eric, Sabine, Karine, Pierre,  
Raymond, Anne, François, Annie,  
Benjamin, Michel, Christophe,  
Isabelle, Benoit, Mathias, Jacques,  
Jean-François, Valérie,  
Bernard, Emmanuelle, Fabrice,  
Flore, Geneviève, Anne, James,  
Lucie, Bérangère, Adrien, Arnauld,  
Charles-Marie, Maryvonne, Alexandre,  
Stephany, Dominique, Julien,  
Jean-Charles, Jérôme,  
Anne-Sophie, Claudia, Guillaume,  
Estelle, Emilie, Damien, Vincent,  
Henri, Luc, Fabien, Jean, Odile,  
Serge, Alexandra...

# BILAN ENVIRONNEMENTAL DE CE RAPPORT

**Afin de garantir la cohérence globale de sa démarche de responsabilité d'entreprise, le Château Larose Trintaudon a souhaité procéder à l'évaluation quantifiée et qualifiée des impacts environnementaux de ce bilan de campagne.**

Le présent profil environnemental a été calculé à partir de la version bêta de l'outil d'évaluation «Com'Eco Impact.» Développé avec le soutien de l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie), «Com'Eco Impact» mesure l'impact de l'action de communication selon une approche cycle de vie et multicritères :

- bilan des consommations d'eau
- bilan des émissions de gaz à effet de serre
- production de déchets
- consommation d'énergie

Si les choix d'éco-conception initiaux (papier labellisé issu de forêts gérées de façon responsable, imprimeur certifié chaîne de contrôle PEFC, format limitant la gâche,...) ont permis de minorer les incidences environnementales de ce document, toute action de communication génère des impacts résiduels.

## DONNÉES QUANTITATIVES

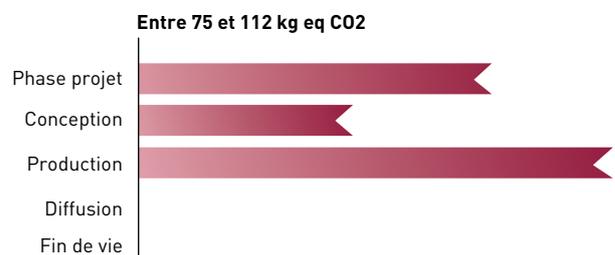
Ce rapport de développement durable, imprimé à 400 exemplaires, présente ainsi le profil environnemental suivant :

### Consommation d'énergie



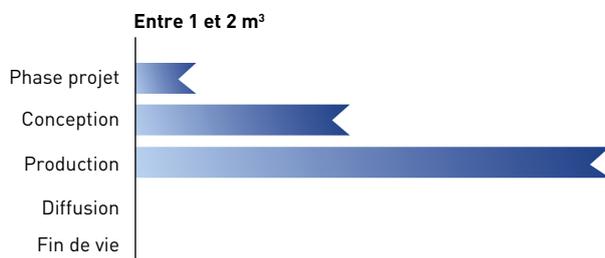
soit la consommation quotidienne d'énergie primaire de 7 Français

### Emissions de gaz à effet de serre



soit l'équivalent des rejets de CO2 d'une voiture moyenne effectuant 666 Km

### Consommation d'eau



soit 9 jours de consommation d'eau d'un français

### Production de déchets



soit 151 jours de production de déchets d'un Français

Cette quantification fournit une aide à la décision appréciable dans le cadre d'une démarche de progrès environnemental. En agissant sur les postes et les étapes de cycle de vie fortement contributeurs d'impacts négatifs, la prochaine édition de ce rapport présentera un meilleur bilan.

De plus, le Château Larose Trintaudon a souhaité compenser les émissions de gaz à effet de serre liées à la réalisation du présent document auprès de l'organisme de compensation carbone Pur Projet, contribuant ainsi au financement du projet d'agro-forêt de la coopérative Acopagro au Pérou.

Pensez à recycler ce document ou à prolonger sa durée de vie en le faisant circuler !

CHÂTEAU  
**LAROSE  
TRINTAUDON**  
CRU BOURGEOIS  
HAUT-MÉDOC

Château Larose Trintaudon  
Route de Pauillac  
33112 Saint-Laurent Médoc

Tél : 05 56 59 41 72  
Mail : [evenement@trintaudon.com](mailto:evenement@trintaudon.com)

INDIXIA // crédit photo : Anaki, Astoria, Thinkstock - Document imprimé sur papier provenant de forêts gérées durablement - Pensez à recycler ce document ou à prolonger sa durée de vie en le faisant circuler !

