



# 2021 RAPPORT RSE

LE PLUS BEL AMBASSADEUR  
DES VINS & FINES BULLES DU VAL DE LOIRE



**ORCHIDÉES**  
MAISONS DE VIN  
— VAL DE LOIRE —

  
**ACKERMAN**  
MAISON FONDÉE EN 1811

  
**MONMOUSSEAU**

DONATIEU  BAHUAUD

Loire de Sancerre (1347-1402) Conséable et Maréchal de France  
**Château  
de Sancerre**  
Passé Avant le Meilleur

  
CHÂTEAU  
*La Varière*

  
**REMY PANNIER**

**DOMAINE  
des HARDIÈRES**

  
DOMAINE DE LA  
**PERRUCHÉ**

  
*Jean-Paul Couamais*



# Sommaire

---

Manifeste	3
Qui sommes-nous ?	4
Notre démarche RSE	6
Environnement : de la vigne au verre	10
Social : des femmes & des hommes de Loire	18
Economie : un modèle durable	22
Présentation des Domaines & des Châteaux	26

« **NOS MAISONS, CHÂTEAUX ET DOMAINES** INCARNENT LA **DIVERSITÉ** ET **L'ÉLÉGANCE** DES VINS ET FINES BULLES DU VAL DE LOIRE, UNE VÉRITABLE RÉFÉRENCE POUR NOS PARTENAIRES, CLIENTS ET CONSOMMATEURS. ENGAGÉS VERS UNE **NOUVELLE VITICULTURE** RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT ET DES VIGNERONS, NOUS AVONS POUR MISSION DE RÉVÉLER LA RICHESSE ET LE CARACTÈRE DE NOS TERROIRS. NOTRE SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL NOUS INSPIRE **DEPUIS 1811** POUR FAIRE DE NOUS, **LE PLUS BEL AMBASSADEUR DES VINS ET FINES BULLES DU VAL DE LOIRE.** »

DIVERSITÉ - ÉLÉGANCE - NATURALITÉ

# Qui sommes nous ?

OMDV est producteur et négociant en vin et regroupe plusieurs métiers de la filière : la viticulture, la vinification, l'élaboration de fines bulles et la distribution. Nouvelle identité du groupe Ackerman, OMDV est sous la direction de Bernard Jacob depuis 2003 et a pour ambition de **faire rayonner les appellations de la Loire en France comme à l'étranger avec une offre de vins de grande qualité, respectueuse de son terroir & de ses hommes.**

## NOS SITES & VIGNOBLES



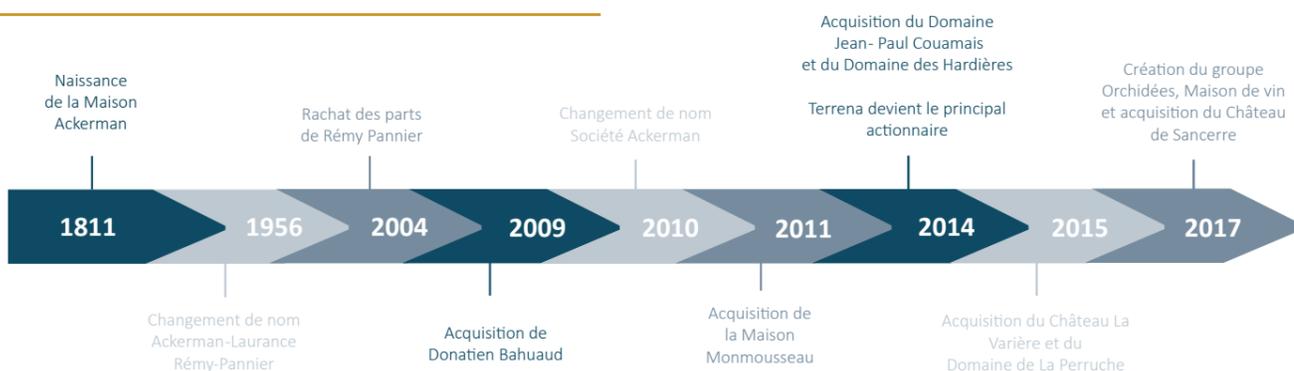
## Pourquoi « Orchidées, Maisons de Vin » ?



L'orchidée, deuxième passion après les fines bulles de notre fondateur Jean-Baptiste Ackerman, compte parmi les fleurs offrant le plus grand nombre de variétés. La fleur est un symbole audacieux et élégant à la fois, telle une couronne pour se différencier et innover tout en conservant les codes « traditionnels » du marché du vin.

Orchidées, Maisons de Vin est à l'image du groupe, une fleur aux mille visages, aux couleurs raffinées et parfums délicats. Source d'inspiration inépuisable, l'orchidée est une métaphore de l'offre du groupe et de la richesse de ses Maisons, Châteaux et Domaines du Val de Loire. Un univers où chaque domaine incarne une identité, un patrimoine, un instant de dégustation singulier.

## Notre histoire



## Quelques chiffres clés



## Trois portefeuilles pour nos vins premiums



## Terrena

Orchidées, Maisons de Vin appartient au groupe Terrena depuis 2014.

Terrena est une coopérative d'agriculteurs du Grand Ouest avec 7 filières différentes :



Notre entreprise est rattachée à la Business Unit Vin au côté de la société LVVD.

- ◆ Le végétal
- ◆ Les filières et l'élevage
- ◆ Le machinisme et les technologies
- ◆ Les pépinières
- ◆ Les protéines
- ◆ Les vins
- ◆ L'agriculture biologique

20 561  
exploitations agricoles  
adhérentes

13 383  
collaboratrices et collaborateurs

5 005 M€  
de chiffre d'affaires au niveau  
du groupe

# Notre démarche RSE

La RSE ou Responsabilité Sociétale des Entreprises c'est répondre aux enjeux du développement durable. Pour les entreprises, il s'agit d'intégrer au sein de leur activité des préoccupations environnementales, sociales, éthiques et économiques en collaboration avec l'ensemble de leurs parties prenantes.

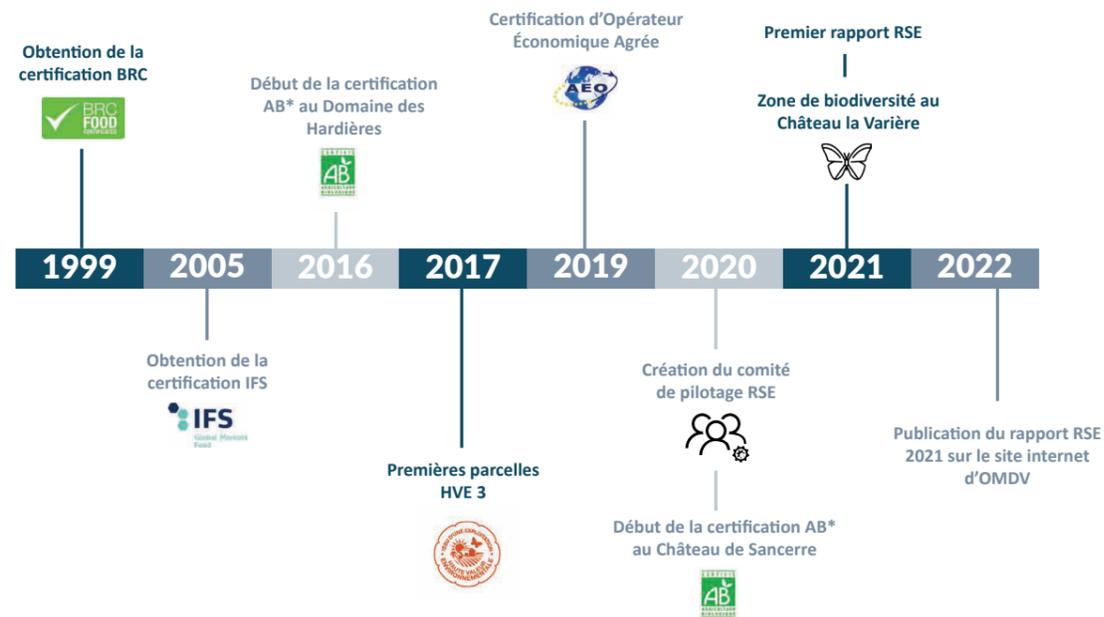
## OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE



## Une gouvernance responsable

- ◆ Prise de conscience d'Orchidées, Maisons de vin des nombreux enjeux et défis à relever dans le cadre de la lutte contre le réchauffement climatique.
- ◆ Définition d'une stratégie propre à l'entreprise en fonction de certains objectifs de développement durable prônés par l'ONU (l'Organisation des Nations Unis) voir image ci-dessus.
- ◆ Création d'un comité de pilotage RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises).
- ◆ Rencontre une fois tous les 3 mois des douze membres du comité afin de discuter des actions à mettre en œuvre.
- ◆ Concertations hebdomadaires ou mensuelles dans chaque service en interne ce qui permet de faire remonter facilement aux membres du comité les problématiques rencontrées en lien avec notre démarche RSE.
- ◆ Veille constante des actualités du secteur viticole grâce à la participation de notre Directeur Général au Conseil Spécialisé de France Agrimer, à l'INAO, à l'UMVIN (Union des Maisons et Marques de Vin) et à bien d'autres commissions encore...

## Actions réalisées à ce jour ...

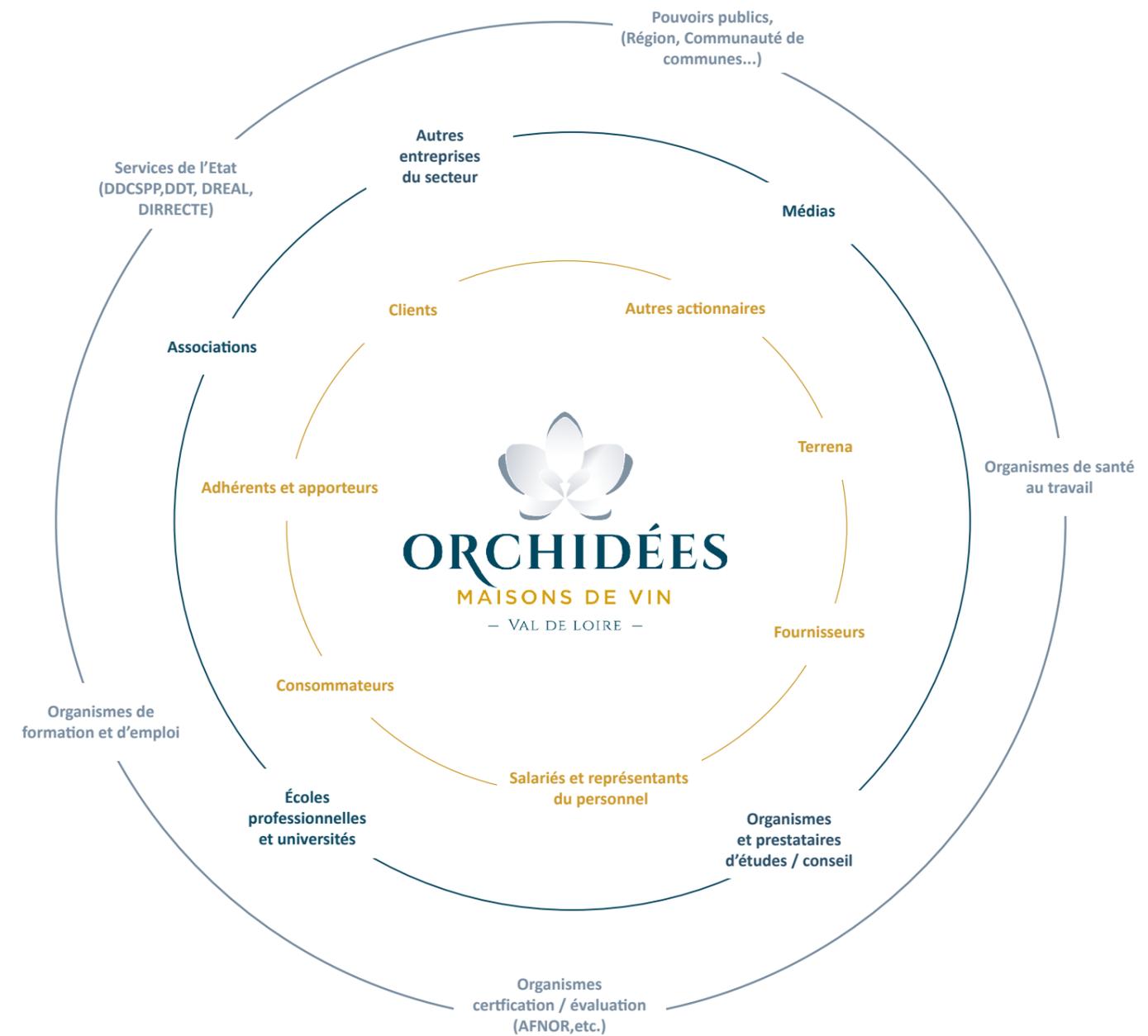


BRC : British Retail Consortium / IFS : International Featured Standard / AB : Agriculture Biologique.

...avec et grâce à nos parties prenantes.

### Niveau d'influence de nos parties prenantes par rapport à notre démarche RSE

- Forte influence
- Moyenne influence
- Faible influence



Cette liste n'est pas exhaustive et peut continuellement évoluer dans le temps. OMDV dialogue constamment avec l'ensemble de ses parties prenantes dans un esprit de collaboration et d'échanges sur de nombreux sujets.

# Environnement

*« La nature agit, l'homme fait »  
Emmanuel Kant, Philosophe*



# De la vigne au verre

## Une nouvelle viticulture

Pratiquer une viticulture saine et durable pour notre environnement



### Frédéric Nouet

Coordinateur des Domaines, des Châteaux et des vigneron et responsable amont du sourcing raisins et jus de raisins.  
Membre du Copil RSE

« Quotidiennement au contact du vignoble de Nantes à Sancerre, je me questionne chaque jour sur les meilleurs pratiques viticoles à partager avec l'ensemble de nos vignerons, Châteaux et Domaines. Il n'y a qu'une seule Terre et nous devons en prendre soin afin de la transmettre aux générations futures. »



80%

de nos viticulteurs et partenaires engagés HVE ou bio



25

hectares



100%

de nos Domaines sont certifiés HVE de niveau 3



44%

des produits utilisés sont des produits de biocontrôle ou spécifiques à l'agriculture biologique

- ◆ Réduction de l'utilisation de produits phytosanitaires au profit de produits de biocontrôle.
- ◆ Expansion de l'Agriculture Biologique au sein de nos vignobles ce qui implique une exclusion des produits chimiques de synthèse, des OGM et une limitation d'usage des intrants.
- ◆ Travail viticole autour de quatre thématiques environnementales dans le cadre des certifications HVE : protection de la biodiversité, stratégie phytosanitaire, gestion de la fertilisation et gestion des ressources en eau.
- ◆ Arrêt de l'usage des fongicides anti-botrytis (champignon de vigne) et des insecticides depuis 2017.
- ◆ Plantation de 6 cépages résistants sur 1 hectare au Château de la Varière en 2019 et 2020.
- ◆ Sensibilisation et accompagnement des viticulteurs dans leur démarche de certification Agriculture Biologique et Haute Valeur Environnementale.

### Axes de Progrès

- Réalisation de notre premier millésime biologique en 2023 au château de Sancerre.
- Plantation de nouvelles variétés résistantes.
- Mise en place du travail du sol pour se préparer à la diminution puis à l'interdiction de la molécule herbicide glyphosate.

## Une biodiversité protégée

Préserver les espèces et respecter leur habitat



### David Grellier

Responsable viticole du Château la Varière et Domaine de la Perruche.  
Membre du Copil RSE

« Depuis que je suis dans le métier, j'ai toujours été sensible à la faune et la flore qui nous entourent. Être vigneron, c'est certes faire de bons vins mais aussi s'assurer de la présence d'une biodiversité et de la richesse de nos sols pour les futurs millésimes. »



47%

de notre superficie enherbée



2,5 km

de haies plantées supplémentaires



74%

des surfaces exploitées sans désherbage chimique

- ◆ Plantation de couverts végétaux : humus avec effet structurant sur le sol et apports en exogène évités (semis de seigne, trèfles, radis...).
- ◆ Plus aucun insecticide utilisé à ce jour, utilisation des techniques de confusion sexuelle uniquement quand cela est nécessaire (réduction des papillons et des cohylys en confusant les mâles et en empêchant ainsi la reproduction).
- ◆ Mise en place de parcelles «zéro résidu en pesticides».
- ◆ Réduction d'usage des herbicides et des fongicides grâce à l'éco-pâturage et à l'enherbement.
- ◆ Préservation d'un patrimoine viticole à Sancerre : lutte contre les maladies du bois grâce à la technique du curetage.
- ◆ Plantations régulières de haies, préservation des murs autour des parcelles et mise en place de friches de biodiversité (Domaine des Dames de la Vallée et Château la Varière).
- ◆ Respect des habitats et protection des oiseaux, des abeilles (Château la Varière) et des chauves-souris (Caves Ackerman et Monmousseau).

### Axes de progrès

- Planter de nouvelles haies.
- Étendre la zone d'éco-pâturage avec les moutons à 5 hectares.
- Sensibiliser les autres Domaines à la protection des espèces.

# Mieux consommer

Proposer des vins toujours meilleurs pour le consommateur et l'environnement



**Estelle Guérin**  
Directrice marketing et vente directe au consommateur.  
Membre du Copil RSE

« À l'écoute des nouvelles préoccupations des consommateurs, nous avons à cœur de leur faire découvrir des produits de grande qualité toujours plus respectueux de l'environnement. Avec la diversité et la richesse actuelle de nos vins, il s'agit d'une occasion unique pour chaque consommateur de découvrir un vin de son terroir en soutenant une production durable et engagée. »



- ◆ Une diversité de vins représentatifs de la richesse de notre vignoble du Val de Loire : vins d'Appellation d'Origine Protégée (AOP) ou d'Indication Géographique Protégée (IGP).
- ◆ Une teneur en sulfite de nos vins réduite.
- ◆ Une démarche d'innovation continue, en collaboration avec les universités (ESA), vignerons, fournisseurs et oenologues pour répondre aux nouvelles attentes de nos consommateurs, à la recherche de toujours plus de naturalité. Un véritable laboratoire de recherche pour améliorer sans cesse la qualité de nos vins :



## AXES DE PROGRÈS

- Développer une gamme de vins tranquilles sans alcool.
- Proposer des vins avec zéro résidus de pesticides.
- Développer une gamme de vins réemployables (bouteilles consignées).

# Préserver notre ressource en eau

Un bien commun précieux pour notre activité



**Pierre Charon**  
Oenologue et responsable du Centre de vinification de Vauldenay  
Membre du Copil RSE

« L'eau est une ressource importante et nécessaire à la fabrication du vin, elle n'est cependant pas inépuisable. Nous cherchons en permanence à réduire notre consommation en eau dans la mesure du possible. »



- ◆ La plantation de haies, l'enherbement et/ou les couverts végétaux au sein des vignobles permettent d'éviter le ruissellement de la pluie et l'érosion des sols.
- ◆ Mise en place de compteurs et de pistolets pour les différents points d'eau au sein de nos sites de vinification et d'industrialisation.
- ◆ Participation au plan ECODO mis en place par la Chambre de Commerces et d'Industrie des Pays de la Loire en partenariat avec l'Agence de l'Eau Loire Bretagne afin de réduire notre consommation en eau.
- ◆ Traitement des eaux usées sur les sites de vinification avant écoulement en milieu naturel selon des normes réglementaires strictes.

**A titre d'exemple, consommation d'eau en nette diminution sur le site de vinification du Vauldenay.**

Année	2019	2020	2021
Volume vinifié en m <sup>3</sup>	5 232,20	5 428,20	5044,36
Eau consommée en m <sup>3</sup>	4 916	4 585	3 920
Ratio eau consommée / volume vinifié	0,94	0,84	0,78

## AXES DE PROGRÈS

- Construire un plan d'action hydro-économique et l'étendre à tous les sites.
- Raccorder nos fontaines à eau au réseau.
- Mettre en place un projet de nettoyage durable de l'équipe des caves sur le site du Landreau avec l'Institut Français du Vin.



**1,18 L d'eau**  
utilisé en moyenne  
du raisin à la bouteille

## Une transition zéro carbone

Des déplacements réduits et contrôlés.



**Mélanie Roche**  
Assistante de direction  
Membre du Copil RSE

« J'essaie toujours de coordonner les allers et venues de chaque salarié de l'entreprise de manière à permettre un covoiturage fluide et efficace avec les voitures que nous alloue chaque année Terrena Services.

La transversalité de mon poste me permet d'optimiser les déplacements ou les acheminements entre les différents sites du groupe. »



- ◆ Véhicules de fonction et de services alloués par Terrena Services.
- ◆ Coordination des trajets afin de permettre le covoiturage avec ces véhicules.
- ◆ Possibilité de télétravailler jusqu'à deux jours par semaine à domicile afin de réduire ses déplacements lorsque le poste du collaborateur le permet.
- ◆ Local vélo mis à disposition des salariés et possibilité de recharger les batteries des vélos et des trottinettes électriques.
- ◆ Optimisation des frais de transports et des déplacements des salariés à l'international.

### AXES DE PROGRÈS

- Effectuer des ateliers de sensibilisation autour de l'écomobilité.
- Développer le covoiturage sur l'ensemble des sites du groupe.
- Inscrire OMDV à la semaine de défi de mobilité proposée par la région des Pays de la Loire.
- Effectuer le bilan carbone d'OMDV.

## Recycler nos déchets et réduire notre consommation énergétique

Un défi permanent pour Orchidées, Maison de Vin.



**Victor Goncalves**  
Directeur administratif et financier  
Membre du Copil RSE

« Mon rôle est de veiller à ce que les finances de l'entreprise soient saines et pérennes dans le temps.

Dans ce cadre, la transition numérique est un sujet intéressant car nous achetons moins de papiers et nos archives diminuent tout en ayant accès aux données de celles-ci via nos ordinateurs respectifs. »



- ◆ Réalisation d'un audit énergétique à Chacé durant l'été 2021.
- ◆ Diffusion des « Dix règles d'or de l'email professionnel » à l'ensemble des salariés du groupe.
- ◆ Développement des visioconférences par Teams au sein d'Orchidées, Maisons de Vin.
- ◆ Dématérialisation des factures de fournisseurs.
- ◆ Installations d'ampoules LED sur l'ensemble des sites de vinification.
- ◆ Mise en place d'un tri sélectif au sein des sites d'Orchidées, Maisons de Vin (verre, papier, carton, plastique).
- ◆ Partenariat avec ROMY et VEOLIA pour la valorisation et le recyclage des déchets émis.
- ◆ Distribution de tasses et de gourdes made in France recyclables à l'ensemble des salariés.
- ◆ Arrêt d'utilisation de poches de plastique pour la protection des jeunes plants dans la plupart de nos vignobles.
- ◆ Reconditionnement et revente des ordinateurs après utilisation tous les 5 à 6 ans.
- ◆ Impressions en noir et blanc et en recto verso par défaut sur l'ensemble des sites du groupe.

### AXES DE PROGRÈS

- Développement d'un nouveau conditionnement pour les fines bulles en CHR afin de réduire l'usage des bouteilles et de leur empreinte carbone.
- Développer l'écopackaging de nos produits.
- Remplacer les dernières machines à café à gobelet restantes.
- Effectuer des ateliers de sensibilisation autour de l'énergie.
- Réfléchir à l'installation de voiles opaques sur les puits de lumière du site de Chacé.
- Numériser les factures des comptes clients et les bulletins de paie.

# Social

*« C'est par le bien-faire que se crée le bien-être »  
Proverbe Chinois*



# Des femmes et des hommes de Loire

## Sécurité et qualité avant tout

Un enjeu majeur au sein d'Orchidées Maisons de Vin.



**Florent Roguet**  
Responsable qualité et sécurité.  
Membre du Copil RSE

« La culture Sécurité a été considérablement développée au sein d'Orchidées, Maisons de Vin avec le soutien de Terrena. Je dois veiller en collaboration avec les managers à ce que chacun des salariés de l'entreprise se sente en sécurité sur son poste de travail. La qualité de nos vins est évidemment essentielle et de nombreuses analyses en laboratoire sont effectuées en ce sens. »



110

rencontres Santé, Sécurité Terrain en 2021



20

salariés sauveteurs



13 000

analyses effectuées en laboratoire en 2021

- ◆ Mise en place de consignes de sécurité avec le référent sécurité de chaque site du groupe et affichage de celles-ci.
- ◆ Visite sécurité au préalable de chaque site avec les salariés saisonniers et/ou intérimaires.
- ◆ Mise à jour de l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) étude réglementaire sur les questions de sécurité alimentaire.
- ◆ Points hebdomadaires ou mensuels sur les questions de non-conformités et de réclamations clients.
- ◆ Analyses régulières des vins pour s'assurer de leur qualité auprès des consommateurs.
- ◆ Certification IFS/BRC actualisée d'année en année qui assure la maîtrise et la sécurité des denrées alimentaires et permet de surveiller le niveau qualitatif des fabricants de produits.
- ◆ 2 boîtes à questions anonymes sur la sécurité alimentaire où les salariés peuvent glisser leur suggestions sur l'ensemble des sites du groupe.
- ◆ Projets ergonomiques, mise en place de moyens pour prévenir les troubles musculaires squelettiques (TMS).



97,65%



NIVEAU AA

### AXES DE PROGRÈS

- Audits internes pour vérifier que les consignes et modes opératoires sont bien suivis et appliqués sur les sites du groupe.
- Test d'exosquelettes pour les salariés qui travaillent au sein des vignobles.

## Bien-être et concertation

Un objectif crucial, l'épanouissement de nos salariés au sein de leurs missions.



**Bérangère Cesbron**  
Responsable Ressources Humaines.  
Membre du Copil RSE

« L'humain est une richesse de l'entreprise. Il est primordial pour moi que chaque salarié(e) trouve son équilibre entre vie privée et vie professionnelle. Si un collaborateur rencontre des difficultés, nous serons toujours ouverts au dialogue pour trouver ensemble des solutions. La bienveillance et l'écoute sont primordiales au sein d'Orchidées, Maisons de Vin et il est important de faire perdurer ces valeurs. »



### AXES DE PROGRÈS

- Développer notre communication interne.
- Écrire une charte RSE.
- Partager davantage notre démarche RSE avec l'ensemble des salariés sur les différents sites.
- Numériser les documents du livret d'accueil.



42

stagiaires accueillis sur l'année 2021



6

alternants accueillis sur l'année 2021



11,36%

de turn over



38%

de femmes au sein du groupe

- ◆ Un entretien individuel réalisé tous les ans auprès de chaque salarié.
- ◆ Trois échanges après embauche prévus : après une semaine, entre 2 et 6 mois et après 1 an pour vérifier que le salarié se sente bien sur son lieu de travail.
- ◆ Enquête de satisfaction interne réalisée avec 75% de répondants au baromètre social 2021.
- ◆ Flexibilité du temps de travail : possibilité de travailler à son domicile jusqu'à 2 jours par semaine lorsque le poste du collaborateur le permet.
- ◆ Acquis sociaux présents au sein de l'entreprise tel que le 13ème mois ou la mutuelle prise en charge à 85% (50% employeur, 35% CSE, reste à charge pour le salarié : 15%).
- ◆ Communication interne : lettre bimestrielle envoyée à l'ensemble des salariés afin de préserver une certaine proximité et déplacement du Directeur Général une fois par mois sur l'ensemble des sites.
- ◆ Concertations régulières au sein des membres du comité de direction (CODIR), du Comité Social et Economique (CSE) et la Commission Santé, Sécurité et Conditions de Travail (CSSCT).

## Intégration, recrutement et formation

Transmettre notre passion aux générations futures.



43 ans

âge moyen des salariés d'Orchidées Maisons de Vin



18%

des personnes de moins de 30 ans embauchées en CDI



1571

heures de formation suivies



4,90%

taux cumulé d'absentéisme

- ◆ Parcours d'intégration avec visite de chaque site proposé à chaque nouvel arrivant.
- ◆ Événements au sein de l'entreprise : journée de cohésion, arbre de Noël, voeux du Directeur Général et remise des Médailles du Travail...A cause de la crise sanitaire, la majeure partie des événements ont été annulés sur l'année 2021 mais nous les renouvellerons dès 2022.
- ◆ Contact avec les écoles et les lycées agricoles de proximité comme le lycée de Montreuil Bellay.
- ◆ Partage de savoir-faire et de compétences avec des étudiants en devenir ou d'autres professionnels du secteur touristique et viticole.

# Economie

*« Qui parle sème, qui écoute récolte »  
Pythagore*



# Un modèle durable

## Politique d'achats responsables, éthique et transparence

S'approvisionner en matières premières de manière pérenne.



**Séverine Lepaul**  
Directrice technique  
Membre du Copil RSE

« Notre objectif est de faire en sorte que nous soyons approvisionnés de manière constante en matières sèches (étiquettes, bouchons, capsules, bouteilles...) et de sécuriser notre apport en raisins. Tous ces objets doivent nous être parvenus à temps pour pouvoir livrer nos clients. Avec le réchauffement climatique et les différentes crises économiques il est parfois difficile de s'en procurer. Il est aujourd'hui primordial de privilégier d'avantage les circuits courts et maintenir de bonnes relations avec nos partenaires locaux. »



### AXES DE PROGRÈS

- Trouver de nouveaux fournisseurs locaux de matières sèches.
- Privilégier les circuits courts.
- Privilégier les fournisseurs innovants et proactifs face aux pénuries à venir.



64%

d'étiquettes achetées à des imprimeurs locaux



63%

achat vins de Loire



87%

achat vins français



13%

achat vins étrangers

- ◆ Charte éthique de Terrena mise en place au sein d'Orchidées, Maisons de Vin.
- ◆ Mise en place de contrats pluriannuels avec les viticulteurs.
- ◆ Traçabilité des produits avec le plus d'approvisionnement possible en Val de Loire.
- ◆ OMDV est reconnu Opérateur Economique Agréé depuis 2019 ce qui signifie que l'ensemble de la chaîne de transports et la logistique sont sécurisées au niveau européen et notamment à travers les différentes douanes.
- ◆ Lutte contre la corruption et refus des cadeaux à l'international.

## Partage de notre passion et écoute de nos clients.

Une oreille attentive pour chaque consommateur.



### Raphaël Boileau

Directeur vente en vrac et marchés dédiés  
Membre du Copil RSE

« De bonnes relations commerciales ne peuvent se faire sans un échange humain et de qualité. Le retour de nos clients est très important notamment à l'occasion des salons professionnels en France comme à l'étranger. Il permet d'améliorer nos performances et de répondre au mieux aux goûts des consommateurs. »



+ 75%

d'augmentation du chiffre d'affaires de vins biologiques et sans sulfites entre 2020 et 2021



28 %  
chiffre d'affaires à l'export

72%

chiffre d'affaires France



143

médailles dont 41 médailles d'or.

- ◆ Réunions internes régulières sur les enquêtes de satisfaction client et discussions sur les améliorations à apporter tous les 15 jours.
- ◆ Participation à de nombreuses visioconférences ainsi qu'à des salons virtuels (Millésime BIO 2021 au format 100% digital).
- ◆ Mise en place de communiqués sur l'avancée des vendanges afin de faire connaître à nos clients la maturité, la qualité ou encore le volume du millésime en cours.

### AXES DE PROGRÈS

- Améliorer et poursuivre le plan d'action mis en place suite aux réunions de satisfaction interne des clients.
- Renforcer le relationnel auprès de nos clients suite à la crise de l'épidémie de Covid 19.
- Proposer et vendre davantage de vins produits en Agriculture Biologique.

# Rayonnement de notre territoire et savoir-faire auprès des consommateurs.

L'art de vivre à la française accessible au plus grand nombre.



**Elsa Bernaud**  
Social Media Manager  
Membre du Copil RSE

« Il nous tient à cœur de poster des photos et des publications régulières sur l'ensemble de nos réseaux sociaux pour partager notre quotidien avec nos clients et visiteurs. Chaque mois, c'est plus de 200 publications qui vous emmènent au cœur de notre activité. »



140  
articles de presse



13  
reportages TV/Radio



300  
parutions web



10 500  
visiteurs mensuels sur  
l'ensemble de nos sites web



32 000  
abonnés  
Facebook



7500  
abonnés  
Instagram



1600  
abonnés  
LinkedIn

- ◆ www.laroutedesvinsdeloire.fr : une escapade virtuelle pour partir à la rencontre des nombreux trésors du vignoble ligérien et permettre aux touristes comme aux locaux de découvrir les cuvées emblématiques de chaque domaine, les parcours de vignes proposés ainsi que les événements organisés au sein de leurs caves.
- ◆ Accueil de groupes scolaires sur l'ensemble de nos vignobles et de nos sites.
- ◆ Relais d'informations sur notre page LinkedIn et sur l'ensemble des réseaux sociaux de chaque Maison et Domaine (Facebook, Instagram, Google Business et Trip Advisor).
- ◆ Création d'une chaîne YouTube : des courtes vidéos de dégustation en ligne pour présenter nos cuvées mais aussi nos domaines & châteaux.

## AXES DE PROGRÈS

- Partager nos actualités avec le réseau social interne Terrena: MyTerren@
- Apporter de nouvelles vidéos à la chaîne Youtube.
- Interviewer un collaborateur de chaque partie prenante.

# Une activité œnotouristique à la portée de tous.

La culture et le tourisme durable au service des vins de Loire.



**Julien Goudeau**  
Responsable œnotourisme, partenariats  
et ambassadeur.

« Ma principale mission est de transmettre cet art de vivre ligérien par la découverte des vins de Loire et de son patrimoine gastronomique, culturel et paysager unique en son genre. Notre ambition avec nos équipes œnotouristiques est de valoriser nos appellations par la proposition d'expériences de visites authentiques, novatrices et conviviales. »



4,5/5

sur Trip advisor en moyenne  
sur l'ensemble de nos  
Domaines et Châteaux



4

sites œnotouristiques



60 000

visiteurs en moyenne hors  
contexte COVID (40 000  
en 2021)



GRAND PRIX

d'or des trophées de  
l'œnotourisme dans la  
catégorie Art et Culture 2019

Événements en cave :



- ◆ Jazz à Monmousseau.
- ◆ Scènes musicales au sein des caves d'Ackerman
- ◆ Proposition de nombreux ateliers de dégustations à thème (Divin Chocolat, divin fromage...).
- ◆ Dégustation au cœur du Chai du Domaine de la Perruche et des Terroirs dans les jardins du château de Sancerre
- ◆ Parcours des vignobles à vélo.



Partenariats avec 15 festivals de musique (bars à vin & dégustation) :

- ◆ Les Nuits de l'Erdre, Festival Interceltique de Lorient, Avoine Zone Groove...

Soutien artistique :

- ◆ Résidence Ackerman- Fontevraud : chaque année, dans le cadre de la Résidence, la Maison Ackerman offre la liberté à un artiste d'investir cet espace de création exceptionnel et de réaliser une installation artistique sur-mesure en collaboration avec l'Abbaye de Fontevraud.
- ◆ Obtention du label vignobles et découvertes et qualité tourisme.



## AXES DE PROGRÈS

- Favoriser la découverte de nos vignobles grâce à des activités en lien avec le tourisme durable.
- Faire découvrir des artistes locaux à travers nos sites œnotouristiques.

# Présentation des Domaines et des Châteaux

MEILLEURS TERROIRS  
Grands vins de Loire

## Châteaux et Domaines

La Vallée de la Loire, également nommée Vallée des Rois, a vu naître de nombreux châteaux d'exception qui furent le creuset de la puissance et de l'art de vivre à la française. Meilleurs Terroirs, Grands Vins de Loire, est spécialisé dans les grands vins issus des châteaux et domaines à l'origine de nos plus belles appellations. Ce portefeuille occupe une place primordiale dans la stratégie d'Orchidées, Maisons de Vin et est indissociable du travail, minutieux et réfléchi de sélection, effectué par nos vignerons passionnés. L'équipe de femmes et d'hommes est totalement dédiée à la qualité et a à cœur de **préserver et révéler nos terroirs** et faire valoir le savoir-faire des générations précédentes. Le respect du travail, des Hommes et des terroirs sont des valeurs profondément ancrées dans l'histoire de notre Groupe.



Château de Sancerre

- Appellations Sancerre blanc, rouge et rosé.
- 55 HA conversion bio.
- Les 3 terroirs de Sancerre : silex, terres blanches, caillottes et terres rouges.
- Sauvignon blanc, Pinot noir.
- Circuits CHR et export.



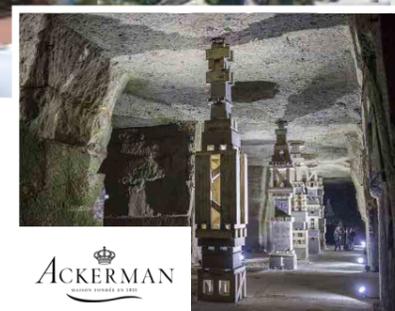
Château la Varière

- Appellations : Anjou Villages Brissac, Anjou rouge, Rosé de Loire, Rosé d'Anjou, Cabernet d'Anjou, Côteaux de l'Aubance, Côteaux du Layon, Bonnezeaux et Quarts de Chaume Grand Cru.
- 150 HA HVE de niveau 3.
- Terroir de graves et schistes.
- Cabernet franc, Cabernet Sauvignon et Chenin.
- Cuvées dédiées par circuit : CHR/Export et GMS.



Maison Monmousseau

- Maison de fines bulles de Touraine : Appellations Touraine, Vouvray.
- Assemblage minutieux, élevage artisanal sur latte, dans nos caves depuis 1886.
- Caves d'élevage 15 KM.
- Circuits traditionnels.



Maison Ackerman

- Pionnier des fines bulles de Loire.
- Conduite du vignoble Les Dames de la Vallée (105 HA), dédiée à la vinification des fines bulles de Loire.
- L'endroit iconique : les caves monumentales de la Résidence Ackerman x Fontevraud l'Abbaye.
- Cuvées dédiées par circuit.

ESPRIT DE LOIRE

RICHESSE ET DIVERSITÉ

## Maisons de Loire

Le Val de Loire est la 3<sup>ème</sup> région viticole française, s'épanouissant dans un paysage culturel unique. De l'Atlantique à la région Centre, le Val de Loire est le point d'équilibre entre le Sud et le Nord. Esprit de Loire en est son digne représentant avec une offre variée pour tous les moments et plaisirs de dégustation. Ce portefeuille est composé de Maisons et de Marques, diversifiées et riches de leurs terroirs, des Hommes, des valeurs et des savoir-faire historiques pour **créer les vins de demain**.



Domaine de la Perruche

- Appellations Saumur Champigny et Saumur blanc.
- 45 HA HVE de niveau 3.
- Terroir de craie (tuffeau) et de perruches : petites pierres fossilisées d'argile et de silex.
- Cabernet franc chenin.
- Exposition ensoleillée.
- Cuvées dédiées par circuit : CHR/Export et GMS.



Domaine des Hardières

- Appellations Anjou Villages, Anjou blanc, Cabernet d'Anjou, Rosé de Loire.
- 25 HA BIO.
- Terroir de schistes.
- Cabernet franc, Cabernet Sauvignon et Chenin.
- Cuvées dédiées par circuit : CHR/Export et GMS.



Donatien Bahuaud

- L'art de l'élevage, long, lent et précis. Depuis 1929, une maîtrise parfaite en cuve, tonneau et bouteille.
- L'endroit iconique : l'atelier de Donatien - Château Cassemichère.
- Circuits traditionnels.



Rémy Pannier

- La fraîcheur et la fruité des vins de Loire.
- Vins de copains.
- Le site de vinification de Vauldenay.
- OFF trade - export.



Emilie Laurance

- L'élégance française, la fraîcheur des fines bulles de Loire.
- Une liqueur exclusive venant du Chenin, un cépage emblématique de la Loire.
- L'endroit iconique : le château d'Émilie.
- Grossiste FR export.



# ORCHIDÉES

MAISONS DE VIN

— VAL DE LOIRE —



*Un grand merci à toutes les parties prenantes qui ont contribué à la rédaction de ce rapport RSE !*

19 rue Léopold Palustre, 49400 Saumur  
02 41 53 02 10 | [www.orchidees-maisonsdevin.fr](http://www.orchidees-maisonsdevin.fr)