

# DISTILLERIE

# Goyard

VOTRE PARTENAIRE

LETTRE D'INFORMATION - FÉVRIER 2011

EDITO

## Ecologiquement responsables

Parce que la Champagne n'est pas qu'une aire économique, mais aussi un ensemble où se côtoient des hommes, des paysages, une nature, nous nous engageons toujours plus en faveur de l'environnement. A l'heure où Distillerie Jean Goyard célèbre ses 100 ans d'existence, nous sommes fiers d'être aujourd'hui en pointe en matière de respect écologique.

Une ligne de conduite matérialisée par notre nouvelle politique environnementale, mise à jour en juillet 2010. Elle implique l'ensemble des salariés et s'adresse à tous nos partenaires. Nos actions en direction du vignoble en sont une illustration fondamentale. A titre d'illustrations récentes, nous reviendrons sur le succès de la collecte de charpentes et souches en 2010, ainsi que le développement de nos plates-formes de collecte des marcs mises à disposition des professionnels au cours des vendanges.

C'est aussi et toujours la valorisation agronomique à travers divers produits élaborés par nos soins, afin de mieux valoriser certains co-produits du raisin et du vin. L'approche « Goyard Agronomie » !

Ce sont donc toutes ces actions, tous ces projets, que nous vous proposons de partager avec nous, afin de faire de notre région une réussite tant économique qu'écologique.



Collecte des bois du vignoble  
**Un succès reconduit**

Le Raisinat® : **ses apports, son utilisation**

**Vignoble** : des plates-formes toujours mieux aménagées

**Politique environnementale**  
Plus que jamais engagés

**Embouteillage** : Nouvelle chaîne plus performante

# Renforcer la collecte des bois issus de la vigne

L'opération-test de collecte des charpentés et souches de la campagne 2010 a remporté un franc succès. Distillerie Jean Goyard garde le cap en 2011 en relançant une nouvelle opération de collecte, et confirme son engagement en faveur de l'environnement, aux côtés des viticulteurs.

## Témoignage :

**Bertrand CARRE**  
(gérant de la société **Pascal CARRE & Fils à Trépaill**)

« Début 2010, nous nous sommes intéressés au sujet de la collecte des bois de vigne. En même temps, nous avons entendu parler du projet-test de Distillerie Jean Goyard. Nous avons trouvé ce projet intéressant dans l'optique de développer une nouvelle branche au sein de notre société. Une synergie s'est donc mise en place et nous avons investi dans un broyeur, afin de satisfaire au mieux la qualité du produit que la distillerie souhaitait obtenir. Après plusieurs essais concluants et une campagne "riche" en matière et en demandes, nous continuons à travailler ensemble, afin d'étendre le secteur de collecte et traiter un maximum de produits. »



## Bilan chiffré 2010

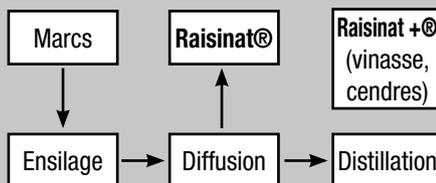
En 2010, Distillerie Jean Goyard a collecté **1 100 tonnes** de souches, charpentés, sarments, palettes... lors de son opération-test de collecte des bois du vignoble. Une aide précieuse pour les viticulteurs et un projet environnemental réalisé sur **6 plates-formes** de la distillerie et les dépôts spécifiques mis à disposition par les Maisons de Champagne partenaires de l'opération. Périmètre : départements de la Marne, de l'Aube et de l'Aisne. Prestataires partenaires : **5 prestataires de broyage** (Bertrand CARRE, Olivier HERBAY, Frédéric TAPPRAY, Entreprise MALOISEAUX et SEDE Environnement) et **4 transporteurs** ont apporté leur concours au succès de cette opération-test.

## Objectifs pour 2011

Distillerie Jean Goyard prévoit le déploiement de la collecte sur **12 plates-formes**, toujours sur les 3 départements. Quantité attendue : **2 000 tonnes (estimation)**. Pour 2011, le broyage sera complété par des **essais de criblage**. Rappelons qu'il est impératif pour les viticulteurs d'éliminer un maximum de terre, pierres, fils, piquets de vignes... avant broyage.



## Origine et transformation



Matière organique	> 30%
Matière sèche	> 30%
N organique	environ 0,7%
K	environ 0,35%
P	environ 0,2%
CaO	environ 0,3%
Ph	4,4
Densité	environ 0,6

Composition standard (en % sur le produit brut)

## Goyard Agronomie (partie 2) : le Raisinat® - marc épuisé

**Raisinat®** est un intrant compatible avec l'agriculture biologique et issu de la désalcoolisation des aignes. Il est conforme au règlement 889/2008 et est actuellement en cours de référencement sur le site Ecocert (norme NF4 44-051 / type 6 / matière végétale). Son apport à la vigne peut se faire avec la même méthode que pour les écorces. **Raisinat®** est également un produit **idéal pour les viticulteurs « bio »**. Son principal intérêt réside dans son **apport en matière organique**, ce qui lui vaut d'être déjà utilisé en culture maraîchère (asperges...) en complément du Fertinat® (apport NPK). L'association des deux produits permet d'assurer les besoins de la vigne, tant en matière **organique** qu'en éléments **fertilisants**. Notre production peut porter sur **15 000 tonnes/an de marc épuisé**. Le support technico-commercial pour l'application et le conseil est entièrement assuré par Cohesis Vigne. Distillerie Jean Goyard propose par ailleurs un **Raisinat +®** (apport en matière organique et en NPK) actuellement en cours de développement.

Cohesis Vigne : 03 26 85 75 70  
Céline Dauvergne : 03 10 25 00 03  
(Responsable QSE Distillerie Jean Goyard)



# Des ressources pour une Champagne plus propre

*Soucieuse de se mettre au service des viticulteurs, Distillerie Jean Goyard ne cesse de développer ses plates-formes aménagées (avec récupération des jus d'égouttage) et d'étanchéifier ses moyens de transport. Des mesures évidemment bénéfiques pour l'environnement.*

## Réduire le nombre de plates-formes non aménagées :

Nous poursuivons nos efforts et affirmons notre volonté d'assurer une **collecte respectueuse de l'environnement** au moment des vendanges (425 points de collecte répartis sur 195 communes). Grâce à la participation des viticulteurs, de l'Agence de Bassin Seine-Normandie et du CIVC, **6 nouvelles plates-formes aménagées** ont été créées au cours de la campagne 2010. Notre ambition est de doubler ce chiffre en 2011. L'aménagement des plates-formes équipées directement d'une récupération des jus d'égouttage constitue notre priorité (85% en 2010 / objectif 100% en 2015).

## Des transports toujours plus étanches :

Côté transport, nous poursuivons notre engagement en faveur d'une flotte toujours **plus propre**, de bennes toujours **plus étanches**, en apportant des moyens supplémentaires. Nous renforçons nos **contrôles** à l'arrivée des marcs sur tous nos **lieux de stockage** (3 sites). Une action menée en étroite collaboration avec nos partenaires transporteurs.

### A savoir

Les **taux d'imposition de prestation d'alcools viniques** sur les vins blancs redéfinis chaque année par FranceAgriMer ont été **reconduits à 10%** pour 2010. Les viticulteurs bénéficieront donc encore, en 2011, des aides supplémentaires qui ont permis de maintenir et de réduire les coûts de la collecte des marcs.

### Collaboration avec la DDT de l'Aube

Distillerie Jean Goyard s'est engagée, en 2010, dans un «**partenariat**» avec la **DDT** (Direction départementale des Territoires) de l'Aube / Police de l'Eau. Cette dernière avait pointé plusieurs dysfonctionnements lors des vendanges 2009. Nous avons décidé de lui fournir, chaque année, le bilan détaillé de la vendange du département, afin de travailler en bonne intelligence sur les points à améliorer (plates-formes, camions...). Une transparence qui ne pourra être que bénéfique pour le département, la distillerie... et bien sûr le vignoble.



## Extraits de notre politique environnementale

Il est primordial de préserver l'environnement à tous les stades de vie de nos produits (...). Le développement de nos activités ne peut se concevoir qu'en harmonie avec le milieu naturel et dans le respect du cadre de vie de nos clients, actionnaires, partenaires, collaborateurs et de la communauté à laquelle nous appartenons. (...)

### Respecter la réglementation et les autres exigences

*Etre en conformité avec la réglementation, adapter nos outils et process afin d'anticiper son évolution.*

*Respecter toute autre exigence, de la collectivité, de l'Interprofession ou liée à l'engagement des groupes Cristal Union et Cohésis.*

### Mesurer et réduire l'impact de notre activité et de nos produits sur l'environnement

*Diminuer les consommations en eau et en énergie.*

*Minimiser les rejets de notre activité dans l'eau et dans l'air et développer le tri et la valorisation de déchets.*

*Privilégier une démarche préventive vis-à-vis des risques de pollution.*

*Prendre en compte la dimension environnementale dans le développement de nouveaux produits, et dans la mise en place de nouveaux procédés d'élaboration.*

### Partager cette démarche environnementale

*Inciter nos fournisseurs, prestataires et partenaires à nous suivre dans cette voie en partageant avec eux notre politique et en l'inscrivant dans nos cahiers des charges.*

*Mettre à disposition de toute personne nous sollicitant cette politique et la communiquer de manière proactive à toute personne ou entité en relation directe avec notre Maison : collaborateur, prestataire, fournisseur, partenaire du vignoble.*

### Mettre à disposition les moyens nécessaires pour nous améliorer de façon continue

*Par un Système de Management Environnemental, Distillerie Jean Goyard s'assure que cette politique est relayée efficacement dans l'entreprise (...).*



## Nouvelle chaîne d'embouteillage : service et performance

Distillerie Jean Goyard dispose, depuis septembre 2010, d'une **nouvelle chaîne d'embouteillage plus performante** et acceptant de nombreux contenants et bouchages (bouché muselé, vis, tête bois, Stelvin).

Cet investissement permettra de réaliser, très rapidement et en plus de ses propres productions, des **prestations externes** d'embouteillage. Celui-ci sera possible sur de nombreuses sortes de spiritueux et produits non effervescents (quantité minimale de 1 000 à 2 000 bouteilles). Chaque demande fera l'objet d'une étude personnalisée.

Nous reviendrons sur le fonctionnement de la chaîne et vous présenterons nos **nouvelles gammes de bouteilles** Goyard (Vignoble, CHR, GD) dans notre prochaine lettre d'information.



### Le cocktail Exclusive



Marc Exclusive (40°) 3cl / Limonade à l'ancienne 5cl  
Un trait de jus de citron vert

Pour les modalités, contactez-nous :

**Daniel FALALA**

Responsable Commercial France

Tél. direct : 03 26 55 93 32

Port. 06 70 79 31 73

E-mail : [d.falala@distillerie-goyard.com](mailto:d.falala@distillerie-goyard.com)

### Rendez-vous à Paris

Nous serons présents au Salon de l'Agriculture de Paris, Porte de Versailles, du samedi 19 au mercredi 23 février. Sur le stand des produits régionaux de Champagne-Ardenne, nous présenterons nos produits et les proposerons à la vente (Ratafia, Marc, Fine). Ce sera également l'occasion pour nous de vous rencontrer et de faire connaître nos produits hors de la région.

#### Distillerie Jean Goyard / Aÿ

52, rue Jules Blondeau – BP 10 – 51160 Aÿ

Tél. : 03 26 55 19 11 – Fax : 03 26 55 04 42

#### Service vignoble

Tél. : 03 26 55 76 26 – Fax : 03 26 55 20 02

Vous pouvez consulter notre lettre d'information sur

[www.distillerie-goyard.fr](http://www.distillerie-goyard.fr)

Rédaction : Distillerie Goyard – Crédits Photos : Photographie Creaminath / Boomerang / A Votre Image – Conception / Impression : Empreinte Studio – Imprimé sur papier recyclé



### SERVICE ENLÈVEMENT (RÉCEPTION / MATIÈRES 1<sup>RES</sup>)



**Sébastien Lecointre**

Directeur d'Exploitation  
[s.lecointre@distillerie-goyard.com](mailto:s.lecointre@distillerie-goyard.com)

**Jean-Hervé Crepot**

Responsable Alcool & Achat  
[jh.crepot@distillerie-goyard.com](mailto:jh.crepot@distillerie-goyard.com)



**Olivier Chobeaux**

Responsable Matières Premières  
[o.chobeaux@distillerie-goyard.com](mailto:o.chobeaux@distillerie-goyard.com)

**Frédéric Seel**

Opérateur Gestion des Vins  
[f.seel@distillerie-goyard.com](mailto:f.seel@distillerie-goyard.com)



**Pascal Courty**

Opérateur Matières Premières  
[p.courty@distillerie-goyard.com](mailto:p.courty@distillerie-goyard.com)

**Annick Leroy**

Service enlèvement Vignoble  
[a.leroy@distillerie-goyard.com](mailto:a.leroy@distillerie-goyard.com)

