

RAPPORT RSE

20
24



SAINT
PHILIBERT

ÉDITORIAL

"Nous sommes heureux de vous présenter notre rapport de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) pour l'année 2024. Ce document reflète encore une fois notre engagement envers des valeurs essentielles et une démarche qui guident notre travail quotidien.

Nous plaçons le respect de l'humain, de l'environnement et de l'ensemble de notre écosystème au cœur de chacune de nos décisions.

Notre démarche repose sur des valeurs fortes : solidarité, honnêteté, transparence, écoute et une curiosité constructive qui nous pousse à toujours progresser.

Pour assurer la pérennité de notre domaine, nous misons sur des pratiques innovantes, tout en préservant notre indépendance financière.

Nous cultivons un environnement de travail bienveillant et mettons en valeur notre savoir-faire pour proposer une expérience de consommation sincère et responsable.

Enfin, nos choix environnementaux et notre ancrage local illustrent pleinement notre volonté de contribuer activement au dynamisme de notre territoire et à la préservation du vivant."

Tony & Sabrina Gaudinat
Vignerons



Nous avons choisi de résumer ces valeurs et engagements en une phrase, notre raison d'être."

**« Préserver et faire rayonner
le patrimoine champenois
en élaborant avec respect
des cuvées de terroir. »**

"Depuis ses débuts, le Champagne Saint Philibert inscrit la RSE au cœur de son développement. Le respect de l'environnement, la préservation de la biodiversité et l'attention portée à l'humain façonnent chacune de nos décisions.

En 2024, notre engagement s'est structuré autour de la reconnaissance officielle de notre démarche avec la double labellisation Vignerons Engagés et Engagé RSE. Cette étape marque notre volonté d'intégrer pleinement les principes de responsabilité sociale et environnementale dans l'ensemble de notre activité.

Nous sommes convaincus que l'avenir de notre maison repose sur l'équilibre entre exigence qualitative, respect du vivant et sens du collectif. À travers Saint Philibert, nous voulons offrir bien plus qu'un champagne : une vision durable et sincère du terroir champenois."



SOMMAIRE

SAINT PHILIBERT EN CHIFFRES 04

**ASSURER LA PÉRENNITÉ DE
NOTRE DOMAINE 05**

**OFFRIR UN ENVIRONNEMENT DE
TRAVAIL QUI NOUS RESSEMBLE ET
NOUS RASSEMBLE 06**

**FAIRE VIVRE À NOS CLIENTS UNE
EXPÉRIENCE DE CONSOMMATION
RESPONSABLE 07**

**ADOPTER DES PRATIQUES
ENVIRONNEMENTALES VERTUEUSES
DE LA VIGNE À LA FLUTE 08**

**CONTRIBUER AU DYNAMISME
DE NOTRE ÉCOSYSTÈME 10**

CONCLUSION 11

SAINT PHILIBERT EN CHIFFRES



9^e
génération

Tony Gaudinat représente la 9^e génération d'une famille d'exploitants.



8
employés

8 employés travaillent ensemble pour le bon développement de l'exploitation.



13
hectares

Le vignoble s'étend sur 13 hectares dans la Vallée de la Marne.



65%
de Meunier

Le Meunier, principal cépage de la Vallée de la Marne, représente la majorité de l'exploitation.



29 000
bouteilles

La deuxième récolte (2023) représente 29 000 bouteilles (+61% par rapport à 2023)



10
cuvées

10 cuvées sont prévues pour les années à venir.

ASSURER LA PÉRENNITÉ DE NOTRE DOMAINE

Nous assurons la pérennité de notre domaine en questionnant continuellement nos pratiques et en nourrissant une veille active sur les évolutions de notre filière. Cette dynamique nous permet de maintenir **une compétitivité saine** et **des relations durables** avec l'ensemble de nos parties prenantes, tout en préservant notre indépendance financière.

En 2024, nous n'avons pas engagé de nouveaux investissements fonciers, mais nous avons poursuivi notre travail **de formation et de veille technique**. Tony continue de participer à des formations comme **Vignoble et Qualité**, ainsi qu'à des échanges professionnels organisés par l'**Association Viticole Champenoise**. Cette implication nous permet d'intégrer les enseignements des essais menés par le Comité Champagne et d'affiner nos pratiques dans un souci constant d'excellence.

Après l'acquisition d'un hectare de meunier à Festigny en 2022, nous envisageons pour **2025 de nouvelles acquisitions** de parcelles. Cet objectif répond à un double enjeu : sécuriser notre approvisionnement en volume et garantir la **qualité** et **l'authenticité** des raisins que nous vinifions.



7,6%

du CA investis

Pour finir l'aménagement du bâtiment, du matériel viticole, et le renouvellement de plantations



28

heures de formation par employé

pour améliorer les compétences de l'équipe.
(+133% par rapport à 2023)

Pour 2025, notre objectif sera **d'embaucher** un/e nouveau/elle collaborateur/trice en **CDI** et une personne en **apprentissage**, afin de renforcer nos effectifs et assurer le bon développement de la vigne et de notre activité.

OFFRIR UN ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL QUI NOUS RESSEMBLE ET NOUS RASSEMBLE

Chez Saint Philibert, nous plaçons **le bien-être, la sécurité et le développement de nos collaborateurs** au cœur de notre démarche. En 2024, nous avons poursuivi nos investissements dans la formation continue, en renforçant les compétences techniques de l'équipe, notamment sur les gestes viticoles clés et la reconnaissance des maladies. Ces apprentissages permettent à chacun de **gagner en expertise** tout en favorisant une culture commune de qualité et de précision.

Parallèlement, nous avons renforcé notre **gestion des ressources humaines**, avec une attention particulière portée à l'écoute, à l'accompagnement et à l'intégration des saisonniers et prestataires. Cette **approche humaine et bienveillante** vise à créer un cadre de travail stable, respectueux et motivant.

Enfin, un effort important a été consacré à l'équipement de l'équipe, avec l'acquisition de nouveaux outils et matériels spécifiquement choisis pour **améliorer les conditions de travail** et renforcer la sécurité au quotidien. Ces engagements traduisent notre volonté de faire de Saint Philibert un lieu où chacun peut s'épanouir durablement dans son métier.



+2%

d'augmentation

des salaires bruts par rapport
à 2023



0,33%

du CA investis

en formations pour améliorer
les compétences de l'équipe.
(*100% par rapport à 2023)



0,5%

du CA investis

dans un accompagnement à
la gestion des ressources
humaines



1,53%

du CA investis

dans l'équipement des
salariés

En 2024, nous avons finalisé et mis en place notre **charte éthique**, co-construite avec l'ensemble de l'équipe. Ce document formalise les valeurs et principes qui guident notre travail au quotidien : **respect, intégrité, qualité, bienveillance et responsabilité partagée**. Il reflète notre engagement à offrir un cadre professionnel sain, équitable et respectueux pour toutes et tous, permanents comme saisonniers.

Dans la continuité de cette démarche, notre prochaine étape est l'élaboration d'un **règlement intérieur**. Ce document viendra compléter la charte en définissant clairement les règles de **fonctionnement** et de **sécurité** à respecter au sein de l'exploitation. Il sera signé par chaque membre de l'équipe, renforçant ainsi notre volonté commune de travailler dans un cadre structurant, éthique et inclusif.

FAIRE VIVRE À NOS CLIENTS UNE EXPÉRIENCE DE CONSOMMATION RESPONSABLE

Élaborer des **champagnes de terroir**, ancrés dans la **Vallée de la Marne** et valorisant le cépage **Meunier**, fait partie intégrante de notre vision d'une consommation responsable. En mettant en lumière notre terroir unique, nous défendons une viticulture durable, respectueuse de la biodiversité et des équilibres naturels.

Chaque cuvée que nous créons porte les traces de notre engagement pour **la qualité, l'authenticité et la transparence**. Notre traçabilité rigoureuse allant des indices de traitement aux conditions météo, en passant par les produits utilisés, les activités menées sur chaque parcelle et les équipes mobilisées, permet à nos clients de mieux comprendre notre démarche et de s'y reconnaître.

En 2024, nous avons poursuivi l'analyse des retours de notre questionnaire de satisfaction client, avec un **taux de satisfaction toujours très élevé (98 %)**. Cette écoute active alimente nos axes d'amélioration, tant sur le produit que sur l'expérience proposée, et renforce la **relation de confiance** qui nous lie à celles et ceux qui choisissent le Champagne Saint Philibert.



29 000
bouteilles

La première récolte
représente 29 000 bouteilles
(2023)



98%
de clients satisfaits

d'après notre questionnaire
de satisfaction.

En 2025, la **commercialisation** de **nos premières bouteilles** marquera une étape importante de notre démarche responsable. Celles-ci seront équipées de **puces NFC**, intégrées dès la production, afin de garantir une **traçabilité transparente et accessible**. Grâce à cette technologie, nos clients, importateurs et partenaires pourront consulter facilement des informations détaillées sur l'origine, les pratiques culturelles, les méthodes de vinification et l'histoire de chaque cuvée.

Ce choix illustre notre volonté d'offrir une **expérience de consommation** éclairée et engagée. Il s'inscrit également dans la continuité des retours issus de notre questionnaire de satisfaction, que nous avons pris en compte pour affiner notre offre et répondre encore mieux aux attentes de nos futurs clients.

ADOPTER DES PRATIQUES ENVIRONNEMENTALES VERTUEUSES DE LA VIGNE À LA FLUTE

Tony et son équipe poursuivent une approche rigoureuse et adaptable dans la protection de la vigne, en **ajustant les traitements** en fonction des conditions météorologiques et des besoins spécifiques de chaque parcelle. Cette précision nous permet habituellement de concilier efficacité sanitaire et réduction des intrants. Toutefois, en 2024, **la pression des maladies** a été particulièrement forte, notamment en raison de la progression de la **flavescence dorée** dans notre secteur. Ce contexte nous a contraints à intensifier nos interventions, entraînant une hausse ponctuelle de nos Indicateurs de Fréquence de Traitements (IFT).

Malgré cela, nous restons pleinement engagés dans une démarche de viticulture durable. Nos labels **Haute Valeur Environnementale** (HVE) et **Viticulture Durable en Champagne** (VDC), renouvelés cette année, attestent de la cohérence de nos pratiques et de notre vigilance environnementale.

Par ailleurs, nous continuons à optimiser la **gestion de nos ressources**, en utilisant de l'eau de récupération issue de nos puits pour les traitements, et en limitant au maximum notre consommation d'eau et d'électricité, en particulier lors des étapes de pressurage et de nettoyage.



248 m³

consommés

en 2024, c'est 5% de plus qu'en 2023.



34633 kWh

consommés

en 2024, c'est 18% de plus qu'en 2023 du à l'augmentation de la production.



15,69

IFT

L'indice de fréquence de traitement a augmenté de 45% par rapport à 2023



11,35

IFT Biocontrôle

+36% par rapport à 2023

En 2024, plusieurs actions concrètes ont été mises en œuvre pour renforcer notre démarche écologique. Nous avons **quantifié les déchets** déposés en déchetterie, afin de mieux suivre nos flux et identifier des pistes de réduction. Suite au diagnostic éco flux, nous avons **remplacé nos convecteurs** par des équipements plus performants et **optimisé l'utilisation de la climatisation**, ce qui nous a permis de mieux maîtriser notre consommation énergétique.

Pour 2025, nous nous fixons un nouvel objectif : la rédaction et la mise en application de **règles d'éco-conduite**. Cette démarche collective vise à **diminuer durablement notre consommation de carburant** lors des déplacements professionnels.

ADOPTER DES PRATIQUES ENVIRONNEMENTALES VERTUEUSES DE LA VIGNE À LA FLUTE

En 2024, le Champagne Saint Philibert a franchi une étape majeure de sa démarche responsable avec l'obtention de la **double labellisation Vignerons Engagés et Engagé RSE**, devenant ainsi **la première exploitation champenoise** à réunir ces deux distinctions. Cette reconnaissance vient saluer l'engagement collectif et les actions concrètes mises en œuvre pour une viticulture respectueuse de l'humain, de l'environnement et du territoire. L'obtention du label Vignerons Engagés a représenté **un investissement équivalent à 0,54 % de notre chiffre d'affaires**, témoignant de notre volonté d'inscrire cet engagement dans la durée.

Parallèlement, nous avons renouvelé avec succès nos certifications **HVE** (Haute Valeur Environnementale) et **VDC** (Viticulture Durable en Champagne), confirmant la cohérence et la rigueur de notre approche agro-environnementale.

Enfin, nous avons réalisé notre tout premier **Bilan Carbone** en partenariat avec le **Comité Champagne**. Ce diagnostic structurant nous permet désormais de mieux mesurer notre empreinte environnementale et d'orienter nos futures actions de réduction d'émissions, en ligne avec les objectifs de la filière pour une appellation toujours plus vertueuse.



CONTRIBUER AU DYNAMISME DE NOTRE ÉCOSYSTÈME

Nous nous engageons à contribuer activement au dynamisme de notre écosystème à travers **une démarche d'achat local et responsable**. Nous collaborons avec 80 % de nos fournisseurs **depuis plus de 50 ans**, témoignant de relations solides et durables. De plus, **95 % de nos fournisseurs sont situés à moins de 30 km** de notre exploitation, ce qui nous permet de réduire notre empreinte carbone tout en soutenant l'économie locale. Cette proximité favorise une synergie vertueuse, renforçant notre engagement envers la qualité, la durabilité et le respect de notre terroir.

Nous participons régulièrement aux actions de l'association **Vignerons de la Vallée du Flagot**, dont l'objectif est de dynamiser le tourisme local et de promouvoir la Vallée de la Marne. À travers cette collaboration, nous contribuons à valoriser notre territoire et à attirer des visiteurs, tout en renforçant les liens avec d'autres vignerons et acteurs locaux. Chaque année, nous organisons une **marche gourmande** qui rassemble plus de **600 participants** et permet de découvrir nos paysages champenois en dégustant des produits locaux.

En 2024, Sabrina Gaudinat a également rejoint le **Comité des Viticultrices de Champagne**, affirmant ainsi son engagement personnel pour une filière plus inclusive, solidaire et connectée aux enjeux d'aujourd'hui. Ce nouvel investissement renforce notre volonté de participer activement à l'évolution et à la représentation de notre profession.



95%

de fournisseurs à moins de 30km



+50 ans

de collaboration avec 80% de nos fournisseurs



0,17%

du CA donnés à une école locale et au patrimoine mondial de l'UNESCO

En 2024, nous avons poursuivi notre volonté de renforcer notre engagement en matière de RSE en structurant davantage notre démarche. **Un comité de mission** s'est réuni, réunissant des membres de l'équipe et des parties prenantes. À l'issue de ces échanges, une **feuille de route** a été élaborée afin d'identifier des axes d'amélioration concrets autour de nos quatre piliers du développement durable.

L'objectif de créer une **charte fournisseurs** reste pleinement d'actualité pour 2025. Ce document formalisera des engagements clairs, afin de garantir que nos partenaires **partagent et respectent nos valeurs**.

CONCLUSION



Ce rapport reflète notre engagement sincère à **progresser chaque année**, en associant nos équipes, nos partenaires et nos parties prenantes à cette trajectoire. Les actions engagées en 2024, la mise en place d'une **charte éthique**, la modernisation des équipements, la réduction de notre impact énergétique, le renforcement des liens locaux, la structuration de notre **comité de mission** sont autant de preuves concrètes de notre implication. Elles préparent le terrain pour les ambitions à venir, dans un esprit d'**amélioration continue**.



L'année 2024 a marqué un tournant structurant dans notre démarche RSE, avec l'obtention des labels **Vignerons Engagés et Engagé RSE**, le renouvellement de nos certifications **HVE** et **VDC**, et la réalisation de notre premier **bilan carbone**. Ces jalons témoignent d'une volonté forte : celle d'inscrire notre domaine dans une dynamique exigeante, cohérente et collective, au service d'une viticulture plus **responsable, humaine et durable**.



En 2025, nous poursuivrons cette dynamique avec la **mise en œuvre de notre feuille de route RSE**, l'élaboration d'une charte fournisseurs et le déploiement de nouvelles actions en faveur de l'environnement, du territoire et de nos équipes.

Fidèles à notre mission, nous continuerons à faire rayonner le terroir de la Vallée de la Marne à travers des champagnes porteurs de sens, de valeurs et de confiance.

*Merci pour
votre attention !*

CONTACTS

Champagne Saint Philibert
5 route d'Igny
51700 FESTIGNY

s.gaudinat@champagne-saint-philibert.fr



SAINT
PHILIBERT
