

## Terre et Vins d'Avenir

Notre activité de production de vin biologique impose une cohérence entre les étapes en amont (avec nos fournisseurs), sur l'exploitation et en aval (avec les consommateurs et les visiteurs).

### En amont

Nos fournisseurs et partenaires s'engagent en signant notre charte « Terre et Vins d'Avenir – Achats ».

### Sur l'exploitation

#### Nos équipes

Nous assurons le bien-être de nos équipes et la sécurité du travail.

- 🌿 Par la pratique de la viticulture biologique, nous avons éliminé tous les risques concernant les produits chimiques cancérigènes, mutagène, reprotoxique.
- 🌿 Par la mise à disposition, l'entretien et le renouvellement des équipements de protections individuelles.
- 🌿 Par le respect et l'encouragement de la mixité et l'égalité des sexes.
- 🌿 Par la proposition de plan de formation individuelle et/ou collective pour développer les compétences internes. (ex : premier secours, formation HVE, etc...)

### Production

Nous avons atteint les objectifs de certification agriculture biologique (AB) en 2017 et de haute valeur environnementale (HVE3) en 2018.

Nous nous engageons à :

- 🌿 La poursuite de ces certifications et à mettre à jour nos process existants (HACCP, le document unique) et en démarrer de nouveaux tels que des normes ISO, des démarches RSE, ...
- 🌿 Continuer notre politique de transparence avec une traçabilité tout au long de notre process.
- 🌿 Réduire au maximum nos intrants :
  - 🍇 A la vigne : en pratiquant la biodynamie sur l'ensemble du vignoble dès 2020 et en augmentant la biodiversité (installation de ruches et partenariat avec un apiculteur local, de nichoirs à chauve-souris)
  - 🍷 En vinification (dans le vin) : limiter les doses de soufre (SO<sub>2</sub>) en produisant notamment des vins sans sulfite (2018 : 20hl – 2019 : 60hl) ; éviter les apports externes sauf ceux certifiés agriculture biologique.

---

#### SCEA CHATEAU DE L'HOSPITAL



# CHÂTEAU *de* L'HOSPITAL

Artisans des millésimes bio de demain

- 🌿 Réduire, trier et valoriser nos déchets
  - 🍇 Réflexion sur les achats
  - 🍇 Utilisation de cartons recyclés
  - 🍇 Réduction poids des bouteilles
  - 🍇 Etude approfondie à chaque renouvellement de matériel
  - 🍇 Réflexion sur la gestion de l'eau
  - 🍇 Favoriser les fournisseurs locaux (limiter l'impact du transport)

## En aval

Nous nous engageons à :

- 🌿 Proposer des vins biologiques conformes à l'attente de nos clients
- 🌿 Être transparent avec nos distributeurs et consommateurs
- 🌿 Respecter et communiquer avec nos voisins (notamment en période de traitement)
- 🌿 Partager nos valeurs et les renforcer
  - 🍇 Auprès de structure d'économie sociale et solidaire : E.S.A.T. DON BUSCO (intervention de jeunes en difficulté lors de divers travaux à la vigne ou dans le parc du Château) ; BAND'A GOSS (réversion de 10% à l'association).
  - 🍇 Avec le tissu local – transmission des savoirs : Accueil des écoles lors des vendanges, accueil du GEM de Portets.
- 🌿 Devenir un lieu pilote, de partage, d'échange et de connaissance.

---

### SCEA CHÂTEAU DE L'HOSPITAL

8 Rue de l'Hospital, 33640 PORTETS – +33 5 56 67 54 73  
[www.chateaudelhospital.fr](http://www.chateaudelhospital.fr) - [contact@chateaudelhospital.fr](mailto:contact@chateaudelhospital.fr)  
TVA FR44538425315 – Siret 53842531500024 – RCS Bordeaux