



Château de Fourques

NOS ENGAGEMENTS ÉCO-RESPONSABLES ET RSE 2025

Traçabilité de l'ensemble des produits, du raisin au verre

Origine ultra-locale : Production interne à Juvignac aux portes de Montpellier
Produits constituant l'emballage : 100% de fournisseurs héraultais

Maintien de la biodiversité et Labellisation HVE (Haute Valeur Environnementale niveau 3, le plus élevé) : protection de la biodiversité, réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires, gestion de la fertilisation et gestion de la ressource en eau.

Nous pratiquons un enherbement entre les rangs de vignes avec **absence** d'utilisation de **désherbant**. Et nous utilisons des outils mécaniques pour le désherbage nécessaire entre les ceps.

10 hectares de **jachères mellifères** (plantes dont le nectar est utilisé par les abeilles pour élaborer le miel) avec vente en circuits courts (luzerne pour chevaux).

Mise en place de la **confusion sexuelle*** sur l'ensemble de nos parcelles contre le ver de grappe et pour une réduction des traitements chimiques. (*méthode de lutte biotechnique contre les parasites donc absence de toxicité, respect de la faune auxiliaire et de l'environnement).

Pas d'arrosage pour les vignes.

Utilisation de **bouteilles recyclées** pour nos embouteillages sur une partie de la production.

L'ensemble des **déchets** issus de la vigne sont **revalorisés** : huile, colorants alimentaires, produits cosmétiques, carburant, engrais, etc.

Une attention particulière dédiée à l'anti-gaspillage sous toutes ses formes, réutilisation maximale des objets et Recyclage maximal des déchets d'exploitation (avec tri sélectif et compost)

Équipements et horaires permettant le **confort des salariés**. Amélioration constante des compétences des salariés avec des **formations régulières** sur internet ou en présentiel.

Parité parfaite en entreprise avec égalité de répartition des échelons.

Mobilité durable : utilisation au maximum des transports en commun ou proposition systématique de covoiturage lors des déplacements.



EARL Château de Fourques

Route de Lavérune 34990 Juvignac - 04 67 47 90 87 - fourques@netcourrier.com



NOS ENGAGEMENTS ÉCO-RESPONSABLES ET RSE 2025

Château de Fourques

AUX HIVERNALES de MONTPELLIER

100 % de produits Made in Occitanie ! Et 98% de produits « fait maison » !

Vins, bières de raisin, jus, etc. sont fabriqués au Domaine. Seuls le confit de vin et le vinaigre sont issus d'un producteur local, situé à Lodève (34) ou à Port Vendre (11).

La quasi-totalité de nos déchets sont soit compostables, soit recyclables

95% de nos déchets générés par notre activité lors de Hivernales sont composés de nos gobelets cartonnés en triple cannelure, qui sont re-remplissables le jour même et entièrement recyclables. Les cartons et films constituant leur emballage en gros sont également recyclables.

Nous procédons au tri-sélectif de nos déchets et avons donc à l'intérieur de notre chalet plusieurs poubelles correspondant à ce tri.

Le vin chaud conditionné en cuve au Domaine est transporté en bidons lavables et recyclables aux Hivernales quotidiennement.

La **décoration** de notre stand est récupérée et **réutilisée** chaque année, nous ne renouvelons que certaines parties lorsqu'elles sont trop endommagées.

Pour le **confort de l'ensemble du personnel**, tous les salariés du stand ont participé activement à la construction du planning de présence en corrélation avec son emploi du temps personnel et du temps de repos nécessaire.

Mobilité durable : 50% des salariés se rendent à pied aux Hivernales, les autres 50% utilisent les transports en commun de la Métropole.

Économie d'électricité : notre réchaud principal fonctionne au gaz.