



La stratégie développement durable
DE LA FAMILLE PERRIN

« Nous sommes une entreprise familiale engagée, inscrite dans le temps long, nous voulons transmettre un patrimoine durable aux générations futures.

Nous sommes attachés à la terre, conscients de notre place dans la Nature, dans un écosystème, dans un cycle de vie.

Nous sommes lucides sur les enjeux environnementaux et sociétaux de notre secteur, notamment ceux du climat et de la biodiversité, et connaissons notre responsabilité.

Nous sommes en première ligne pour agir.

Nous sommes des passionnés et voulons valoriser et transmettre tous les produits et les bienfaits de la vigne.

Nous croyons que l'entreprise doit coopérer avec son écosystème et être régénérative (avoir un impact positif sur son écosystème).

Nous sommes à l'écoute des innovations du secteur capables de nous aider à rendre nos pratiques toujours plus durables.

Nous garantissons notre pérennité économique : assurer un bon niveau de productivité tout en respectant la qualité et en limitant notre impact sur l'environnement. »

Famille Perrin

La stratégie repose sur :



Nos PILIER S ET ENGAGEMENTS

La stratégie SINE QUA NON 2025 s'inscrit dans la continuité des engagements historiques de la Famille Perrin.

PILIER 1 - PARTENAIRES & TERRITOIRE

Être un acteur engagé avec nos partenaires sur notre territoire

- Être exigeant sur le choix de nos partenaires et prestataires
- Coopérer avec nos partenaires pour progresser collectivement vers le développement durable
- Promouvoir un modèle de producteur et de négoce juste et durable



PILIER 2 - ENVIRONNEMENT & INNOVATION

Innover pour des pratiques économes en ressources, circulaires et bas carbone

- Repenser nos modèles et pratiques pour préserver les ressources naturelles et réduire notre empreinte carbone pour lutter contre le changement climatique
- Développer des offres et produits innovants, compétitifs et raisonnés tout en garantissant des pratiques durables et en s'inscrivant dans une démarche d'amélioration continue
- Développer l'économie circulaire dans notre chaîne de valeur en limitant le gaspillage des ressources et la production de déchets



PILIER 3 - NATURE & CLIMAT

Cultiver l'harmonie avec la nature

- Développer nos pratiques de la viticulture régénératrice pour prendre soin des sols et de la biodiversité
- Tendre vers une empreinte plus positive pour évoluer en symbiose avec notre écosystème naturel
- Contribuer à la recherche sur les impacts du dérèglement climatique



PILIER 4 - QUALITÉ & CONSOMMATEURS

Garantir la qualité et promouvoir une consommation responsable

- Apporter plaisir et convivialité avec la garantie de vins et produits authentiques, de qualité, sains pour le consommateur et respectueux de la nature
- Proposer toujours plus de transparence et la sensibilisation des consommateurs
- Cultiver un lien de confiance et de proximité avec nos clients et être à l'écoute des besoins et des nouvelles attentes des consommateurs

PILIER 5 - COLLABORATEURS & QUALITÉ DE VIE

Capitaliser sur notre ADN familial pour l'engagement et l'épanouissement de nos collaborateurs



- Agir pour le bien être collectif de nos collaborateurs tout en garantissant leur sécurité
- Développer et garantir la qualité de vie au travail
- Accompagner l'évolution des collaborateurs via des actions de formation diverses
- Développer une culture du développement durable et permettre à nos collaborateurs d'être acteurs du changement

LES ACTIONS

misées en place

UN EXTRAIT DES ACTIONS DÉJÀ EN PLACE



Envoi d'une charte d'engagement et entretiens fréquents avec nos fournisseurs

Engagements dans des associations :

- Sustainable Wine Roundtable (SWR)
- Regenerative Viticulture Foundation (RVF)
- Communauté du Coq Vert
- Union des Maisons & Marques de Vin (UMVIN)
- Pôle Innov'Alliance
- Club RSE du CRITT Paca



Un bilan carbone accrédité ISO14064

60 117 tCO2e

en 2022
sur les scopes
1, 2 et 3

66%

de nos bouteilles allégées

+85%

de nos déchets valorisés



Agroécologie
Plantations d'arbres
et enherbement des vignes



Pionnier dans l'approche
novatrice de l'agriculture
biologique dès 1950



Certifications IFS (2015) et BRC
(2006) depuis des années
Présence d'un laboratoire
interne



Une newsletter interne trimestrielle créée en 2022 nommée "La Lettre Perrin", Foodtruck sur site, journée conviviale, accord d'intéressement



Travail du sol de parcelles sélectionnées à l'aide d'un cheval de trait. Éco pâturage avec des moutons.

EXEMPLES DE CHANTIERS EN COURS

COOPÉRATION AVEC LES PARTIES PRENANTES

Mise en place d'une journée annuelle d'échange et de travail sur le thème du développement durable avec nos principaux fournisseurs de vin

ACTIONS SOLIDAIRES COLLECTIVES POUR LE TERRITOIRE

- Soutien à l'association La Clé à Montpellier et au MAS d'Arausio à Orange
- Plus de 60 collaborateurs ont participé à la course pour Octobre Rose à Serignan du Comtat

DIMINUER L'UTILISATION DES RESSOURCES NATURELLES

- Étude pour le recyclage des eaux de process
- Installation de panneaux solaires
- Récupération de chaleur sur les équipements

ACCOMPAGNER CHAQUE PARCOURS PERSONNEL

Parcours d'intégration pour les nouveaux arrivants et visites de sites



& d'autres...

Ateliers de dégustations et sensibilisation à la biodiversité pour les collaborateurs, partenariats et collaborations avec des acteurs de la formation (lycées, écoles d'ingénieurs)...



CHÂTEAU DE BEUCASTEL

UNE CONSTRUCTION ÉCO-RESPONSABLE

Le Château de Beaucastel a lancé un concours d'architectes en 2017, attirant 1 200 candidatures. Le projet retenu, conçu par Bijoy Jain (Studio Mumbai) en collaboration avec l'architecte Louis-Antoine Grégo (Studio Méditerranée), se distingue par son engagement écologique. Pensé pour s'inscrire dans une démarche durable, il vise à transmettre aux générations futures un patrimoine en harmonie avec son environnement.



RÉCUPÉRATION D'EAU DE PLUIE

Pour assurer l'autonomie en eau, de grands bassins de stockage ont été creusés à 13 mètres de profondeur, pouvant contenir jusqu'à 3000 m³ d'eau de pluie. Ces bassins sont maintenus à une température constante de 13°C, grâce à leur profondeur, et cette eau sert non seulement pour la production du vin, mais aussi pour le rafraîchissement naturel des chais.

PUITS PROVENÇAUX

Le système de rafraîchissement utilise des "puits provençaux", un procédé traditionnel qui consiste à faire circuler de l'air frais capté au niveau du sol. Cet air est ensuite acheminé vers les bassins d'eau, où il se refroidit avant d'être diffusé dans les chais, permettant ainsi de maintenir une température stable et agréable, sans recours à une climatisation économe.

EXTRACTION DE LA TERRE

Quant aux matériaux utilisés pour la construction, ils sont majoritairement issus de la terre extraite lors du creusement des nouvelles fondations. Cette terre est compactée en différentes strates pour former les murs du chai, intégrant ainsi le terroir directement dans l'architecture. Plus de 75 % des matériaux provenant de la déconstruction des anciens chais sont réutilisés dans la nouvelle structure, ce qui en fait un projet extrêmement respectueux de l'environnement, réduisant considérablement les déchets et l'empreinte carbone du chantier.





VALORISATION DES CO-PRODUITS DE LA VIGNE ET DU VIN

15 ANS DE RECHERCHE ET COLLABORATION

Engagée dans une approche circulaire, la Famille Perrin explore le potentiel des co-produits viticoles pour développer de nouvelles filières, notamment dans les domaines de la cosmétique, de la santé naturelle et des matériaux biosourcés.

CRÉATION DE BEAU DOMAINE

Beau Domaine est une marque de soins cosmétiques qui fusionne science et terroir, inspirée par l'amour pour la Provence et le respect de la nature. Associant l'expertise de Pierre-Louis Teissedre et Nicolas Lévy, la gamme utilise des principes actifs brevetés, comme le GSM10® et le ProGR3®, issus de la vigne et du vin. Avec des produits végans, non genrés et adaptés à tous les types de peaux, Beau Domaine se distingue par sa transparence, son efficacité et son engagement envers l'environnement.

ÉCONOMIE CIRCULAIRE

En collaborant avec un réseau d'acteurs locaux et internationaux, nous valorisons les ressources végétales pour construire un avenir durable et circulaire, respectueux de l'Homme et du terroir. Concrètement, notre ambition est de développer des produits de santé naturelle, des solutions œnologiques alternatives et des matériaux biosourcés. Parallèlement, nous élaborons un catalogue d'actifs issus du terroir afin de mieux exploiter et diversifier ces ressources. L'objectif : enrichir la diversité de nos activités tout en assurant un revenu complémentaire pour les viticulteurs.





Incubateur de projets de recherche & innovation



Etre un accélérateur pour
la stratégie Sine Qua Non



Anticiper sur les enjeux
d'avenir de la filière



Développer une culture
interne et transversale de
l'innovation



Développer une approche
d'ouverture et de coopération
avec les parties prenantes et
notre écosystème



Contact

Famille Perrin - Route de Jonquieres - 84100

Orange - France - contact@familleperrin.com

Tél: + 33 4 90 11 12 00 - www.familleperrin.com