

CHÂTEAU  
SAINTE-MARIE



*Quelle place pour le  
développement durable ?*



# – Pourquoi nous engageons-nous dans le Développement Durable ? –

Le Château Sainte-Marie est une source de passion qui se transmet de génération en génération dans la famille Dupuch.

La préservation de la biodiversité et la dimension intergénérationnelle que prend le développement durable embrassent donc parfaitement cet esprit de transmission. C'est pourquoi la propriété s'est orientée vers un mode de culture respectueux de l'environnement pour une agriculture durable et propre.

Les interactions qu'entretiennent les vignes avec les espèces environnantes sont effectivement cruciales. La viticulture a un impact environnemental.

C'est parce que nous cherchons à limiter cet impact que nous avons mis en œuvre des mesures aspirant à contribuer à la sauvegarde d'espèces protégées.

Les initiatives RSE que nous mettons en place, telles que l'utilisation de produits plus responsables, sont étroitement liées au bien-être de nos employés et collaborateurs.

*Grilla et Stéphane Dupuch*



## – Intégration du SME du vin de Bordeaux –

Un Système de Management Environnemental est un outil de gestion de l'entreprise, visant à améliorer de façon continue ses performances environnementales.

Notre situation particulière à Targon et Moulis, dans la zone de protection de la ressource en eau, nous sensibilise et nous pousse davantage à respecter cet environnement et à vouloir mettre en œuvre une viticulture responsable où le travail se fait dans un cadre propre et où les « bonnes pratiques » deviennent la règle.





# – Nos initiatives durables –



Les **haies** constituent un habitat alternatif et abritent une biodiversité riche et variée. Elles constituent des refuges pour les oiseaux et les animaux. C'est pourquoi nous avons décidé de les laisser grandir afin de gagner en efficacité en formant un réseau connecté et en atteignant d'autres environnements, tels que les forêts, pour permettre le déplacement d'espèces hébergées.



La propriété abrite 8 **ruches**. Les abeilles permettent de perfectionner la biodiversité du vignoble en assurant 80% de la pollinisation, ce qui permet la reproduction de fleurs.

Par ailleurs, l'emploi de produits phytosanitaires est raisonné grâce à la généralisation de l'emploi de substances moins nocives pour l'Homme, en favorisant la réduction de doses et en privilégiant autant que possible les alternatives non chimiques dans l'entretien des sols. Par exemple, l'usage de produits 'CMR' : cancérogènes, mutagènes, toxiques pour la reproduction, a été écarté.







Les zones gazonnées ou en fleurs constituent également un moyen efficace de lutter contre l'érosion. Effectivement, **l'enherbement des parcelles** avec des espèces adaptées à nos terroirs permettent de lutter contre le phénomène de ravinement correspondant la formation de ravins et de rigoles par les eaux de pluie. Ne pas laisser les sols nus en hiver peut ainsi y pallier.

Les espèces plantées varient selon les terres : sur les sols à fortes pentes, de l'avoine est implanté dès la fin des vendanges, mais sur les sols argileux, de la féverole est plantée avec l'avoine. Enfin, sur des terrains spécifiquement choisis pour leur attractivité envers les abeilles, des espèces mellifères telles que le sarrasin, le trèfle ou la phacélie, sont plantées.







L'intégration d'initiatives durables au sein de notre processus de production implique aussi la **gestion des déchets** que nous produisons. Cela passe notamment par le recyclage et le tri de nos déchets tels que les cartons ou le plastique qui sont triés et stockés dans des conteneurs identifiés.

Par ailleurs, le bassin de collecte des eaux usées a pour objectif de collecter les différents effluents générés pour éviter toute pollution.



# – La valorisation du terroir –

Le respect de la **faune et la flore** s'inscrit au cœur de notre processus de production qui vise à mettre en valeur notre terroir.

Nous cherchons ainsi à promouvoir la richesse de l'environnement grâce à nos produits. La cuvée Chardonneret du château Peyredon Lagravette rend ainsi hommage à un petit passereau, une espèce menacée d'extinction en France.







– EVE VEGAN ® –

Notre certification EVE (Expertise Végane Europe) VEGAN permet de garantir que nos produits sont élaborés dans le respect de l'éthique animale. Si nous avons choisi ce label, c'est parce qu'il utilise des critères reconnus internationalement.



CHÂTEAU SAINTE-MARIE  
51 ROUTE DE BORDEAUX  
33760 TARGON

[contact@chateau-sainte-marie.com](mailto:contact@chateau-sainte-marie.com)

Tel/ +33 (05) 56 23 64 30

Fax/ +33(05) 56 23 66 80

