

LA MAISON BORDELAISE JULES LEBEGUE MET LE CAP SUR LE DEVELOPPEMENT DURABLE

LA MAISON DE NEGOCE JULES LEBEGUE PROPOSERA UNE GAMME DE MARQUES SIGNATURES 100% ECO-FRIENDLY A PARTIR DU MILLESIME 2018, DES LA RENTREE. UN VIRAGE RADICAL QUI S'ACCOMPAGNE D'UN CHANGEMENT DE STRATEGIE PROFONDE A TOUS LES NIVEAUX DE L'ENTREPRISE.

Négociant historique depuis 1828, basé à Saint-Emilion, l'année 2019 aura été celle d'un nouveau cap pour la maison Jules Lebegue : celui du développement durable. Consciente de sa responsabilité sociétale et environnementale, soucieuse des attentes des consommateurs, la maison a décidé de mettre le cap sur le développement durable. L'objectif est d'afficher dès aujourd'hui ses convictions : proposer des vins de très grande qualité, sains et produits par des viticulteurs respectueux de l'environnement et des terroirs Bordelais.

L'accompagnement vers le HVE et l'Agriculture Biologique

C'est dans cette perspective que la maison Jules Lebegue organise une première journée de formation HVE3 pour ses vigneronnes apporteurs de raisins et propriétés partenaires de Saint-Emilion le 30 juillet prochain. L'objectif de cette journée ? Obtenir une certification dès la récolte 2019, à minima le Haute Valeur Environnementale niveau 3.

La formation sera animée par Clarisse Guériaud, auditrice référente pour l'organisme Afnor en HVE 3. Elle sera accompagnée de Eva Mondini, en charge de la certification et référencée par la région.

Cette journée de formation témoigne d'un engagement profond, celui de s'impliquer au niveau du bassin de production, auprès des vigneronnes, afin de les accompagner dans le passage en HVE ou en agriculture biologique. Les certifications sont généralement un engagement lourd, financièrement et en termes de temps. La maison propose d'y pallier en partie par la mutualisation des coûts grâce à une certification collective et aux aides régionales.

« Disposant de notre propre site de vinification sur Saint-Emilion, nous avons fait le choix de vinifier la totalité de nos cuvées en Saint-Emilion à partir de raisins issus d'exploitations labellisées Haute Valeur Environnementale à partir du millésime 2019. Nous avons donc proposé à tous les vigneronnes partenaires de notre Maison Jules Lebegue sur Saint-Emilion de les accompagner et les aider à adapter leurs pratiques culturales, à réduire leur utilisation de produits phytosanitaires, et à protéger la biodiversité dans leurs vignobles.

A propos de Jules Lebegue

Depuis 1828, la Maison Jules Lebegue, basée à Saint Emilion, conçoit et distribue des vins de qualité à des tarifs compétitifs en France et dans le monde. Sa mission est de faire rayonner les vins de Bordeaux, et notamment ceux de Saint-Emilion, aux quatre coins du monde en participant activement au renouveau de ces vins. La maison Jules Lebegue a rejoint en 2007 AdVini, leader Français des vins de terroir. En 2019, la Maison Jules Lebegue prend un virage radical vers le développement durable, tout en continuant à améliorer la qualité des vins pour les nouveaux consommateurs. Jules Lebegue a vocation à proposer à ses clients des solutions « clés en mains » pour développer leur catégorie Vins de Bordeaux, et s'assurer de leur apporter une excellence de qualité et de service, véritable vecteur de différenciation.



Tous ont répondu présents pour cette journée de formation et sont très enthousiastes à cette idée ; et nous avons bon espoir que tous réussissent à obtenir la certification Haute Valeur Environnementale dès le millésime 2019. » souligne Alban de Belloy, Directeur général de Jules Lebegue

Un engagement concret à tous les niveaux de l'entreprise

L'accompagnement pour le passage en certification n'est qu'un des piliers des engagements durables de la maison Jules Lebegue.

Au niveau de l'amont la maison souhaite augmenter et accélérer ses sourcings en agriculture biologique grâce à la mise en place de contrats de partenariats sur le long terme. Entre 2017 et 2018, Jules Lebegue a multiplié par 30 les volumes de vin biologiques sourcés par la maison. L'objectif est de les multiplier encore par 3 en 2019 puis en 2020.

Pour ce qui est de ses gammes, la maison souhaite limiter l'utilisation de soufre et encourager la création de cuvées sans soufre ajouté. Cela arrive en complément d'une gamme signature « Jules Lebegue » 100% HVE ou Biologique.



Plus globalement la maison souhaite travailler au plus proche de ses principaux clients pour les accompagner à développer une offre « Eco-Friendly ».

Au sein même de l'entreprise, l'ambition collective est d'atteindre le niveau 4 RSE « Exemplaire » à l'horizon 2021 et d'encourager l'engagement des collaborateurs.