

CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE

ACTEUR MAJEUR DE LA CÔTE DES BAR

L'Assemblée Générale du 17 mai : des évolutions, des initiatives et perspectives, dans un cadre de travail collectif pour faire rayonner l'esprit de la Maison

La cave est la première coopérative indépendante en Champagne et le plus gros employeur de la vallée. Chassenay d'Arce, Maison de Vignerons créée en 1956, rassemble 130 familles de vignerons exploitant 315 hectares de vignoble étendus sur 14 villages.

2024 est l'année anniversaire des 60 ans de la marque.



On peut noter un challenge réussi en 2023, celui de la reconstitution du stock de bouteilles, après les petites vendanges 2020 et surtout 2021. Avec, en prime, le lancement de nouveautés : de nouveaux millésimes et un nouvel habillage pour les créations de la gamme Les Caractères et un Ratafia Champenois redessiné.

Une entreprise qui assume les impacts de ses décisions, qui s'engage pour un développement durable de ses activités et poursuit sa démarche de progrès.

Première Maison de Champagne labellisée en 2021, Chassenay d'Arce vient d'atteindre le niveau « confirmé » du label Engagé RSE approche sectorielle Vignerons Engagés.

80 % des surfaces devront être sous label d'ici 2025, zéro herbicide et la neutralité carbone font également partie des prochains objectifs.

« De véritables engagements dont le succès est avant tout le résultat d'une volonté, celle de ne pas transiger avec les traditions séculaires, le respect de la nature et la qualité de nos champagnes ».



CHASSENAY D'ARCE
Maison de Vignerons

CHASSENAY D'ARCE ÉVOLUE CONSTAMMENT ET AGIT POUR RÉDUIRE SON IMPACT ÉCOLOGIQUE

Des valeurs fondatrices et des actions d'amélioration : le fonctionnement d'origine perdure dans un même esprit de coopération, de solidarité et de transmission des savoirs.

Et des chantiers sont en cours, tel le maintien des certifications Bio, le renouvellement IFS Food version 8, l'augmentation de la note finale à l'audit «Vignerons Engagés » et la remise en conformité du site à la suite de l'incendie de novembre 2023.

LA CAVE DISPOSE D'UN PLAN STRATÉGIQUE APPELÉ OSONS 2025

1/ Une entreprise qui a renforcé son autonomie, avec un total de 1 250 000 bouteilles vendues pour un prix moyen en hausse de 9.5 %, 83 nouveaux clients professionnels de plus qu'en 2022 (plus de 600 clients professionnels, dont 50 % sont des cavistes), 450 nouveaux clients particuliers et une présence affirmée dans le circuit traditionnel et dans 30 pays à l'export.

Le chiffre d'affaires de 33 016 373 € est proche de celui de 2022, les ventes par destinations sont stables et celles par marques ont évolué de 25 %.

Des nouveautés sont déjà installées en production telle qu'une emboxeuse et une petite chaîne d'habillage et des investissements sont prévus au chai en 2024, une nouvelle pompe Francesca avec volucompteur, une nouvelle tête de lavage et la rénovation du revêtement de la dalle du pressoir.

2/ Une entreprise responsable et référente en matière de RSE, qui poursuit l'augmentation des surfaces labellisées : 71 % des surfaces sont labellisées Vignerons Engagés, les certifications environnementales des exploitations Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable en Champagne représentent 37 % des surfaces (contre 20 % en 2022). Enfin 7,7 hectares de vignes sont certifiés en agriculture biologique.

Des achats éco responsables, des coûts de fonctionnement réduits, des dépenses énergétiques maîtrisées et 96 % des déchets recyclés à nouveau en 2023.

De nouvelles initiatives d'éco conception sont appliquées dès la fin d'année 2023 :

- des coiffes plus courtes et la suppression des collerettes au profit d'une diminution de la matière
- toutes les bouteilles sont distribuées dans des cartons en kraft 100 % recyclé, marqués d'une couleur utilisant de l'encre à l'eau et constitués d'un seul intercalaire pour diminuer le volume de déchets.
- la Maison annonce son choix de ne plus commercialiser de bouteilles de champagne en étuis, à l'exception des cuvées Confidentielles vendues en coffrets mono-matériau 100 % recyclables et réutilisables.

3/ Une entreprise tournée vers ses clients :

Le maintien de la certification IFS Food, obtenue en juillet 2020 avec un niveau supérieur (version 8), est un référentiel, une garantie de fournir des produits sûrs et sains. Des tests de traçabilité sont réalisés en 2023, servant à se préparer aux situations d'urgence.



CHASSENAY D'ARCE

Maison de Vignerons

LES NOUVEAUX MEMBRES DU BUREAU 2024

A l'issue de cette assemblée générale, le conseil d'administration a élu un nouveau bureau.
Franck Barroy quittant ses fonctions après 9 années à la présidence.

Angelique Viardet, Présidente

Alexis Simmonot et Franck Barroy, Vice-Présidents

Frédéric Cuny, Trésorier

Julien Marguenot, Secrétaire

Baptiste Martinot, Membre

Florent Piot et Gautier Parison font leur entrée au conseil en qualité d'administrateurs stagiaires



LA GAMME DE PRODUITS



Les Essentielles



Les Caractères



Les Authentiques



Les Confidentielles

NOUVEAUTÉ



Le Ratafia
champenois