



# Charte du développement durable

## Pré-requis pour l'obtention des certificats VITISWISS

- ❖ pour la viticulture
- ❖ pour la cave
- ❖ pour l'entreprise

**2022**

## Table des matières

1.	Introduction	2
2.	Charte du développement durable de VITISWISS	3
2.1	Développement Durable et vitiviniculture	3
2.2	Engagements durables de VITISWISS	4
V 3	<b>Pré-requis pour l'obtention des certificats VITISWISS - POUR LA VITICULTURE</b>	6
V 3.1	Engagement Compétence, transparence et responsabilité de l'exploitant	6
V 3.2	Engagement Qualité et valorisation des produits	6
V 3.3	Engagement Préservation des paysages et de la biodiversité	7
V 3.4	Engagement Préservation et gestion des ressources naturelles	7
V 3.5	Engagement Gestion raisonnée des intrants, des déchets et des effluents	9
V 3.6	Mesures durables	10
C 3	<b>Pré-requis pour l'obtention des certificats VITISWISS - POUR LA CAVE</b>	11
C 3.1	Engagement Préservation et gestion des ressources naturelles	11
C 3.2	Engagement Gestion durable de l'énergie	11
C 3.3	Engagement Qualité et valorisation des produits	11
C 3.4	Engagement Compétence, transparence et responsabilité de l'exploitant	12
C 3.5	Mesures durables	12
E 3.	<b>Pré-requis pour l'obtention des certificats VITISWISS - POUR L'ENTREPRISE</b>	13
E 3.1	Engagement Compétence, transparence et responsabilité de l'exploitant	13
E 3.2	Engagement Préservation et gestion des ressources naturelles	13
E 3.3	Engagement Gestion durable de l'énergie	13
E 3.4	Engagement Respect de la santé et de la sécurité des collaborateurs	14
E 3.5	Engagement Implication socio-économique de l'entreprise	14
E 3.6	Mesures durables	14



## **1. Introduction**

Dès sa création en 1993, VITISWISS, alors fédération suisse pour la production écologique en viticulture, a repris dans les lignes directrices de son label Vinatura les principes de production intégrée définis par l'Organisation Internationale de Lutte Biologique et intégrée (OILB). Les objectifs visés alors par VITISWISS étaient essentiellement d'ordres environnementaux mais prenaient également en compte des aspects sociaux et économiques, comme l'intégration et la formation continue des professionnels et le souci d'assurer une production de raisins sains et des vins de haute qualité. Parallèlement à ces efforts et à l'extension concrète de la production intégrée dans les vignobles suisses, le concept de Développement Durable, né en 1992 lors de la 1ère Convention de Rio, a été ancré dans la Constitution suisse et a fait l'objet d'une stratégie de mise en application du Conseil fédéral régulièrement renouvelée. Face à cette évolution politique et sociologique, VITISWISS a choisi de poursuivre son évolution en intégrant les principes du développement durable dans ses exigences tant au niveau de la production de raisin qu'au niveau de la vinification.

Par le biais de la présente Charte, les professionnels de la vigne et du vin s'engagent concrètement par leur signature à adhérer aux principes d'une vitiviniculture durable. Les engagements décrits dans ce document constituent la première étape pour l'obtention du label durable Vinatura et la garantie pour le consommateur que le produit qu'il consomme a été élaboré dans le respect des principes fondamentaux du développement durable.

Berne, le 24.4.2013

## 2. Charte du développement durable de VITISWISS

### 2.1 Développement Durable et vitiviniculture

La notion de développement durable la plus largement admise au niveau international a été définie lors de la Conférence des Nations Unies de 1992 à Rio. Elle stipule que « le développement durable répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures de répondre aux leurs ». Pour remplir cet objectif, il est nécessaire de prendre en compte et de concilier les trois aspects économiques, sociaux et environnementaux de toutes activités humaines. Cette approche est souvent illustrée par le modèle des trois cercles (figure 1).

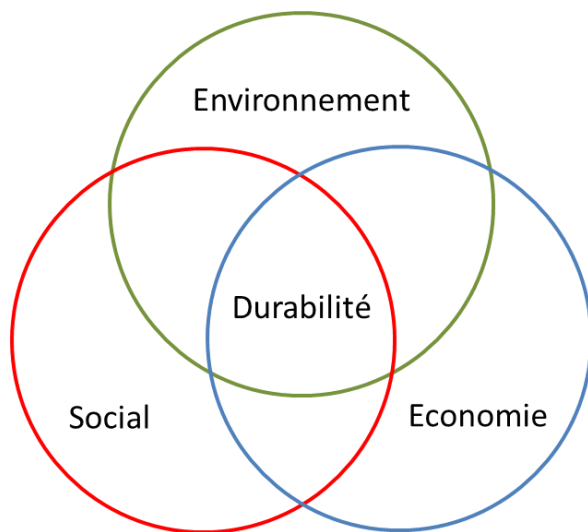


Figure 1. Modèle des trois cercles montrant l'interdépendance des aspects économiques, écologiques et sociaux.

Dans le cas spécifique de la viticulture, l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV)<sup>1</sup> a défini le concept de vitiviniculture durable et y a associé les objectifs suivants :

- produire des raisins et des vins répondant à la demande des consommateurs
- protéger la santé des consommateurs
- protéger la santé et assurer la sécurité du producteur et de ses collaborateurs
- limiter les impacts environnementaux
- limiter l'usage des intrants et de l'énergie
- gérer avec efficacité les déchets et les effluents
- promouvoir une vitiviniculture durable du point de vue environnemental, écologique et économique
- promouvoir l'usage des mécanismes de régulation naturelle
- maintenir une biodiversité des écosystèmes viticoles et associés
- préserver et valoriser les paysages viticoles

---

<sup>1</sup> Résolution CST 1-2011

### 2.2 Engagements durables de VITISWISS

Par sa signature, l'exploitant s'engage concrètement à prendre en compte les 3 aspects économiques, environnementaux et sociaux dans son activité quotidienne et à respecter les 8 engagements de VITISWISS pour une vitiviniculture durable :

#### Compétence, transparence et responsabilité de l'exploitant

Grâce à ses compétences l'exploitant assure la viabilité à long terme de son entreprise. La stratégie de développement de l'entreprise est planifiée à l'aide d'objectifs d'amélioration continue régulièrement évalués. La traçabilité des diverses opérations est garantie. L'exploitant accepte les contrôles indispensables à la vérification du respect des exigences et met à disposition tous les documents nécessaires. Le personnel est informé de la démarche durable de l'exploitation et intégré dans la réalisation des objectifs.

#### Qualité et valorisation des produits

La qualité des produits et leur diversité sont les piliers d'une viticulture durable et dynamique mise en valeur par le label Vinatura. La promotion du label fait partie de la communication externe auprès de la clientèle. L'entreprise est à l'écoute des consommateurs et de leurs attentes.

#### Préservation et gestion des ressources naturelles

Les précieuses ressources que sont l'eau, le sol et l'air sont utilisées avec le souci constant de leur préservation. L'usage de l'eau doit tenir compte des disponibilités locales et le contrôle de la consommation doit permettre de limiter les impacts négatifs sur les nappes phréatiques et les cours d'eau. La connaissance des caractéristiques des sols est primordiale pour limiter les risques d'érosion et maintenir une teneur optimale en matière organique et en éléments fertilisants assurant une production durable de raisins de qualité. L'usage des machines doit également être raisonné afin de limiter le tassement des sols, les atteintes sonores et les atteintes à la qualité de l'air.

#### Gestion raisonnée des intrants, des déchets et des effluents

Le choix des matériaux, des équipements, des intrants de production, de vinification et des matériaux d'emballage doit être raisonné en fonction de leurs impacts sur la santé humaine et l'environnement. Le recyclage ou la réutilisation des sous-produits de l'exploitation sont privilégiés. Le stockage des déchets avant leur recyclage ou leur élimination dans des installations adaptées doit se faire dans les meilleures conditions de sécurité.

#### Gestion durable de l'énergie

La consommation d'énergie est optimisée. L'usage de sources énergétiques contribuant à l'émission de gaz à effets de serre doit être limitée et les énergies renouvelables privilégiées. Un suivi de la consommation énergétique des machines, des bâtiments et des techniques de production permet la fixation d'objectifs de réduction de consommation et la mise en place de mesures d'économie efficaces.



## **VITISWISS Fédération suisse pour le développement d'une vitiviniculture durable**

---

### **Préservation des paysages et de la biodiversité**

L'impact paysager de l'activité vitivinicole est pris en compte lors d'aménagements de vignobles ou de constructions de bâtiments d'exploitation. La diversité des espèces végétales et animales du vignoble et des biotopes jouxtant les parcelles exploitées est préservée et favorisée. Les structures écologiques et éléments paysagers à sauvegarder sur l'exploitation sont connus et préservés.

### **Respect de la sécurité et de la santé des collaborateurs**

L'employeur s'engage à respecter les contrats types en vigueur en matière de conditions de travail. Les conditions salariales sont connues des employés. Ces derniers ne subissent aucune discrimination. Les règles de sécurité au travail sont connues de l'employeur qui veille à leur application et en informe correctement les employés par un affichage adéquat. La formation continue et le développement personnel des employés sont encouragés.

### **Implication socio-économique de l'entreprise**

L'intégration des activités de l'entreprise dans le tissu social et économique local et la dimension culturelle des activités liées aux produits sont prises en considération et constituent la base de l'identité de l'activité vitivinicole.

Nom de l'exploitant :

Lieu et date :

Signature exploitant :

---

Nom du président  
VITISWISS :

Lieu et date :

Signature président  
VITISWISS :

---

### **V 3 Pré-requis pour l'obtention des certificats VITISWISS – pour la Viticulture**

#### **V 3.1 Engagement Compétence, transparence et responsabilité de l'exploitant**

**V 3.1.1 Etablissement d'une fenêtre témoin balisée sur une parcelle homogène pour la fumure, l'herbicide, une maladie ou un ravageur important pour la région, une nouvelle technique culturale ou pour une pratique culturale en relation avec la réduction de l'impact des maladies. Exception : En cas d'absence de traitement contre le botrytis, l'excoriose, le rougeot ou contre les ravageurs ou d'absence de fumure ou d'herbicide sur l'ensemble de l'exploitation, aucune fenêtre témoin n'est requise.**

Pour obtenir les certificats, l'exploitant doit établir une fenêtre témoin. L'établissement de ces fenêtres est un outil de formation continue et d'expérimentation pour l'exploitant permettant de juger de la pertinence d'une intervention ou de l'efficacité d'un produit de traitement ou d'un engrais. Pour les maladies, il faut mettre en place une surface de 50 m<sup>2</sup> minimum, exempt de fongicide contre la maladie visée (excoriose, rougeot, botrytis). Ces fenêtres n'ont pas de sens pour des maladies à comportement explosif (mildiou, oïdium). Pour les ravageurs, la fumure au sol et les herbicides, il convient de porter cette surface minimale à 200 m<sup>2</sup>. Ces surfaces seront correctement balisées et feront l'objet d'observations (taux d'attaque, vigueur...). Sur le terrain, la fenêtre témoin fumure doit être différenciée de la fenêtre témoin phytosanitaire.

#### **V 3.2 Engagement Qualité et valorisation des produits**

**V 3.2.1 Le rapport feuille/fruit est équilibré et l'état général de la vigne est bon.**

Le rapport surface externe du couvert végétal par kilo de raisin doit être adapté au cépage. L'ensoleillement des grappes doit être raisonné en fonction du cépage et de la sensibilité à la pourriture grise. Les entassements et les défeuillages excessifs sont à éviter. Une aération de la zone des grappes est également importante pour une bonne pénétration des produits phytosanitaires et une prévention des maladies. La vigne ne doit pas présenter de dégâts de ravageurs et/ou de maladies qui ont des conséquences graves pour la vigne et la qualité du raisin.

**V 3.2.2 Elimination des ceps atteints d'esca et d'eutypiose. Evacuation des souches mortes.**

Seules les mesures prophylactiques sont en mesure de limiter l'extension de l'esca et de l'eutypiose. La suppression des souches mortes constitue la mesure prophylactique la plus efficace. Ces souches ne doivent pas être stockées à proximité des parcelles et doivent impérativement être protégées des précipitations pour un stockage prolongé.



### **V 3.3 Engagement Préservation des paysages et de la biodiversité**

#### ***V 3.3.1 Pratique de l'enherbement***

Au moins 50% des surfaces de l'exploitation sont enherbées toute l'année.

### **V 3.4 Engagement Préservation et gestion des ressources naturelles**

#### **V 3.4.1 Un apport de matière organique a été effectué pour les parcelles dont le taux de matière organique est inférieur à 1%. Dans ce cas, un plan de fumure doit avoir été appliqué.**

L'apport de matière organique se fera en fonction de la richesse du sol en matière organique et de sa sensibilité à l'érosion, en tenant compte de la composition de l'amendement (teneur en éléments minéraux, métaux lourds). Le taux de matière organique du sol (2-20 cm) doit être d'au moins 1 %, de façon à maintenir une bonne structure, à lutter contre l'érosion et favoriser une activité biologique. Pour des valeurs inférieures, un plan de fumure approprié doit être appliqué. Lorsque des amendements organiques importants sont justifiés, l'apport d'éléments minéraux peut dépasser les normes.

#### **V 3.4.2 L'époque de l'apport de N minéral est comprise entre le débourrement et fin juin.**

L'application de la fumure azotée minérale n'est autorisée que du débourrement à fin juin. Les besoins de la vigne en N sont très importants autour de la floraison. La date du débourrement de la parcelle la plus précoce est à noter dans le journal d'exploitation.

#### **V 3.4.3 La fumure K<sub>2</sub>O et Mg correspond aux normes corrigées sur la base de l'analyse de sol et/ou du plan de fumure.**

La détermination de la fumure K<sub>2</sub>O et Mg est faite selon les normes préconisées, les facteurs de correction étant liés à l'analyse du sol, à la plante et à la nature du sol.

Les normes de fumure exigées sont :

- K<sub>2</sub>O 75 Unités/ha
- Mg 25 Unités/ha

P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> et N sont contrôlés dans le cadre des exigences de base (respectivement 20 unités/ha et 0 à 50 unités/ha).

Le Mg apporté dans un amendement calcaire n'est pas pris en considération.

La comptabilisation de K<sub>2</sub>O et Mg se calcule sur 2 ans pour la fumure minérale et sur 5 ans pour la fumure organique, mentionnée dans un plan de fumure. Le bilan de K et Mg est calculé sur l'ensemble de l'exploitation, une tolérance maximale de +10% est admise.



Dans le cas d'une fumure de fond, celle-ci doit être justifiée par une analyse de terre portant sur la parcelle. Dans un tel cas, le bilan peut dépasser la tolérance maximale de +10% admise.

#### **V 3.4.4 L'application de fumure foliaire a été raisonnée.**

L'utilisation de la fumure foliaire est possible lorsque des carences se manifestent ou des risques de carences sont prévisibles malgré les apports au sol notamment pour l'azote (N).

#### ~~V 3.4.5 Pas d'herbicide racinaire de la famille des triazines.~~

~~L'utilisation d'herbicides racinaires de la famille des triazines (terbuthylazine,) est interdite. Les herbicides de ce groupe peuvent se retrouver dans les nappes phréatiques et les eaux de ruissellement et constituent une source de pollution potentielle. Dans les vignobles, certaines adventices (amarante, morelle, vergerette) ont développé des résistances aux triazines.~~

~~V 3.4.5 L'application d'herbicides à l'aide d'appareils entraînant un risque de dérive important (guns, atomiseurs à dos, drones, turbos sans barre herbicide...) n'est pas autorisé. L'utilisation de techniques d'application non adaptées entraîne des risques pour les utilisateurs, les parcelles cultivées, les biotopes et les cours d'eau.~~

#### **V 3.4.6 Pas d'applications d'herbicides ~~après la fin du mois d'août~~ du 31 août au 31 mars**

Aucune application d'herbicide ne sera réalisée ~~après la fin du mois d'août~~ durant cette période afin de favoriser une couverture végétale durant l'automne et l'hiver. Les traitements de dévitalisation, des interlignes des parcelles destinées à être arrachées ainsi que le traitement plante par plante d'espèces problématiques ou invasives demeurent autorisés.

#### **V 3.4.7 Absence d'herbicide sur les zones de tournières et les chemins d'accès privés.**

L'enherbement des tournières et des chemins d'accès privés ne constituent pas une concurrence directe pour la culture et joue un rôle dans la protection contre l'érosion. Ces zones constituent également des réservoirs intéressants pour la faune auxiliaire.

#### **V 3.4.8 Pour les vignobles où l'arrosage s'avère indispensable, une comptabilisation des apports d'eau est effectuée et dûment documentée (quantités et dates). L'arrosage est limité de la floraison à la véraison.**

L'arrosage est limité aux zones sèches (en moyenne pluriannuelle moins de 700 mm de précipitations annuelles). Aucun arrosage ne sera effectué avant floraison et après véraison, à l'exception des jeunes vignes (1-3 ans) et des vignes enherbées dans les zones sèches (en moyenne pluriannuelle moins de 700 mm de précipitations annuelles). Dans les autres cas, l'arrosage devra être justifié par un service officiel. Les

quantités d'eau apportées et la fréquence des arrosages sont relevées dans le journal d'exploitation.

### **V 3.5 Engagement Gestion raisonnée des intrants, des déchets et des effluents**

#### **V 3.5.1 Réglage et adaptation régulière de l'appareil de pulvérisation en fonction de la croissance de la vigne.**

Une bonne répartition des produits phytosanitaires dans le feuillage tout en minimisant les risques de dérive en-dehors du vignoble n'est possible que lorsque le pulvérisateur est réglé de façon optimale et adapté au développement végétatif de la vigne.

Un autocontrôle régulier, mais au moins annuel, en relevant les paramètres de réglage dans le cahier d'exploitation (voir journal d'exploitation point 7) permet de déterminer d'éventuels problèmes techniques (buses ou filtres obstrués, angle des buses et des déflecteurs inapproprié, etc...). Pour les atomiseurs à dos et les guns, il est également déterminant de connaître le volume/hectare appliqué en fonction de la phénologie.

#### **V 3.5.2 Emploi exclusif de fongicides de la classe N envers les typhlodromes. Le soufre poudre en curatif contre l'oïdium est autorisé.**

Pour obtenir le certificat, le viticulteur n'emploiera que des fongicides neutres (Classe N), à l'exception du soufre. Le soufre en poudrage peut être appliqué comme mesure curative contre l'oïdium, malgré sa toxicité moyenne envers les typhlodromes. L'utilisation exclusive de fongicides neutres (Classe N) envers les acariens prédateurs, permet de maintenir les populations de typhlodromes à un niveau élevé tout au long de la saison. En dessous d'une moyenne de 0,5 acarien prédateur par feuille, l'efficacité de la lutte biologique contre les araignées jaunes et rouges peut être menacée.

#### **V 3.5.3 L'apport de cuivre est inférieur ou égal à 3 kg/ha/an sur l'ensemble de la surface viticole. Pour les parcelles sans intrants de synthèse l'apport de cuivre ne doit pas être supérieur à 20 Kg sur 5 ans et au maximum de 6 Kg/an. (selon directives bio)**

Le cuivre est un métal lourd qui s'accumule dans le sol et peut à long terme réduire la fertilité du sol.

Pour les parcelles sans intrants de synthèse l'apport de cuivre ne doit pas être supérieur à 20 Kg sur 5 ans et au maximum de 6 Kg/an. (selon directives bio) ; voir exception ci-après.

**Exception** : dans le but de réduire l'usage des intrants de synthèse, du cuivre peut être appliqué avant fleur (efficacité partielle). La quantité maximale de cuivre métal par année et par hectare ne doit alors pas dépasser 3 kg dans les parcelles concernées.

#### **V 3.5.4 L'utilisation des filets de protection contre les oiseaux est conforme aux recommandations.**

La fiche technique éditée par Agroscope donne des indications utiles à ce sujet. Les recommandations de cette fiche doivent être mises en œuvre et suivies. Les surfaces protégées par des filets sont mentionnées dans le journal d'exploitation.

### **V 3.5.5 Entreposage correct des produits phytosanitaires**

Les produits phytosanitaires sont des substances chimiques pouvant avoir des effets indésirables sur l'environnement et l'être humain. Il convient d'entreposer les substances et préparations en tenant compte des indications figurant sur l'emballage et, le cas échéant, sur la fiche de sécurité. Les substances et préparations dangereuses doivent être entreposées de manière claire et ordonnée, à l'écart des autres marchandises. Tout entreposage à proximité immédiate de denrées alimentaires, d'aliments pour animaux ou de produits thérapeutiques est interdit. Les substances et préparations susceptibles d'interagir en provoquant des réactions dangereuses doivent être entreposées séparément les unes des autres. Les substances ou préparations particulièrement dangereuses doivent être conservées hors d'accès des personnes non autorisées (sous clé).

### **V 3.6 Mesures durables**

#### **V 3.6.1 Au moins 1 mesure durable du module viticole proposée par VITISWISS a été satisfaite.**

Consulter le catalogue des mesures durables du module viticole.

Une mesure durable qui ne figure pas dans le catalogue peut être appliquée par l'exploitant d'entente avec son association régionale.



### **C 3 Pré-requis pour l'obtention des certificats VITISWISS – pour la cave**

#### **C 3.1 Engagement Préservation et gestion des ressources naturelles**

##### **C 3.1.1 Le suivi trimestriel global de la consommation d'eau est assuré au moyen d'un compteur. Toute utilisation d'eau doit être optimisée.**

L'eau est une précieuse ressource. A ce titre son utilisation doit être raisonnée. Toute consommation d'eau en cave se retrouve dans les eaux usées. Il convient donc d'éviter la dilution des rejets, d'adapter les temps de rinçage de filtre, de sensibiliser les collaborateurs à la valeur économique et éthique de l'eau potable. Cela permet d'éviter la surcharge des stations d'épuration.

##### **C 3.1.2 Le personnel est sensibilisé à la problématique de la gestion de l'eau.**

Informers les collaborateurs sur la valeur de l'eau, trouver des mesures d'économie en les rendant proactifs sur les mesures à prendre pour limiter la consommation d'eau au minimum.

##### **C 3.1.3 La coordination et la prise de contact préalable avec les STEP communales sont requises pour le plan d'évacuation des bourbes.**

#### **C 3.2 Engagement Gestion durable de l'énergie**

##### **C 3.2.1 Le personnel est sensibilisé à la problématique de la gestion de l'énergie.**

Rendre sensible les collaborateurs à l'utilisation des lumières quand c'est nécessaire, ne pas laisser les climatisations en fonction quand les températures extérieures le permettent.

##### **C 3.2.2 Un plan de nettoyage listant les différentes actions ainsi que les températures, concentration, durée est mis à disposition**

Rendre sensibles les collaborateurs à l'utilisation des produits quand cela est nécessaire, respecter les fiches techniques obligatoires sur l'utilisation idoine des produits, concentration, température.

##### **C 3.2.3 Privilégier l'utilisation du froid naturel pour les stabilisations**



#### **C 3.3 Engagement Qualité et valorisation des produits**

##### **C 3.3.1 La teneur en SO<sub>2</sub> totale des vins est inférieure de 30 mg/l à 50 mg/l à la mise en bouteille par rapport à la limite légale maximale dans la production conventionnelle.**



**C 3.3.2 Respect des techniques autorisées pour l'obtention du label.**

Il faut tenir compte de la liste des pratiques en œnologie rédigée par la commission technique Œnologie de VITISWISS.

**C 3.4 Engagement Compétence, transparence et responsabilité de l'exploitant**

**C 3.4.1 Les techniques œnologiques utilisées sont notées dans le registre de cave.**

Les techniques et intrants utilisés doivent être pertinents d'un point de vue technique, économique et écologique. Il convient de favoriser les techniques physiques respectueuses du produit et de l'environnement.

**C 3.5 Mesures durables**

**C 3.5.1 Au moins 1 mesure durable proposée par VITISWISS a été satisfaites.**

Consulter le catalogue des mesures durables du module cave.

Une mesure durable qui ne figure pas dans le catalogue peut être appliquée par l'exploitant d'entente avec son association régionale.

### **E 3. Pré-requis pour l'obtention des certificats VITISWISS – pour l'entreprise**

#### **E 3.1 Engagement Compétence, transparence et responsabilité de l'exploitant**

##### **E 3.1.1 Le candidat est membre d'une association régionale et a participé au nombre minimum de réunions fixé par l'association régionale.**

L'exploitant est membre d'une association régionale de VITISWISS et doit participer à au moins une réunion par année hors Assemblée Générale. Chaque association régionale peut exiger un nombre plus élevé de réunions annuelles.

##### **E 3.1.2 Le candidat a signé la charte VITISWISS Développement durable.**

Par sa signature, le candidat s'engage formellement à adhérer aux principes d'une vitiviniculture durable et à en appliquer les principes dans un processus d'amélioration continue de son entreprise.

##### **E 3.1.3 Application des pré-requis VITISWISS.**

Pour obtenir les certificats, l'exploitant doit avoir appliqué les pré-requis de VITISWISS sur l'ensemble de la surface viticole et/ou pour toute la vinification. Les contrôles sur l'exploitation seront effectués dans toutes les entreprises qui demandent les certificats pour la première fois, dans toutes les entreprises dans lesquelles des manquements ont été constatés et dans au moins 30% des autres entreprises choisies au hasard.

Les nouveaux candidats doivent avoir été contrôlés durant au moins deux saisons successives, les certificats pouvant être obtenus en fin de deuxième saison pour autant que les pré-requis pour les certificats VITISWISS soient respectés cette année-là.

#### **E 3.2 Engagement Préservation et gestion des ressources naturelles**

##### **E 3.2.1 Elimination des déchets produits par l'entreprise conforme aux exigences.**

Les matériaux plastiques tels que les filets de vigne et les fils de palissage sont éliminés en déchetterie. Les emballages de produits phytosanitaires vides qui s'y prêtent sont rincés avant élimination en déchetterie. Les huiles, batteries, pneus, véhicules et machines hors d'usage sont éliminés à la déchetterie ou par une entreprise spécialisée ou remis au vendeur.

#### **E 3.3 Engagement Gestion durable de l'énergie**

##### **E 3.3.1 Relevés annuels des valeurs de consommation électrique, du chauffage et de la consommation d'eau.**

Les relevés de consommation réguliers permettent d'identifier les postes problématiques et la mise en place de mesures de corrections et d'économie.

### **E 3.4 Engagement Respect de la santé et de la sécurité des collaborateurs**

#### **E 3.4.1 Procédure de sécurité et numéros d'urgence clairement affichés et mise à disposition de trousse de premiers secours.**

Les principales mesures à prendre en cas d'accident au sein de l'entreprise sont affichées dans des endroits connus des employés qui sont informés sur les procédures à suivre. Cet affichage comprend au moins les principaux numéros d'appel d'urgence (interne, ambulance 144, centre de toxicologie 145, pompiers 118, police 117, hôpital et médecin les plus proches) ainsi que l'emplacement des sorties de secours. Des trousse de premiers soins sont à disposition.

#### **E 3.4.2 Information et formation des collaborateurs au fonctionnement des machines et aux risques d'utilisation encourus.**

Les nouveaux collaborateurs sont informés du fonctionnement des machines de l'entreprise et formés à leur utilisation. Les engins et machines bénéficient d'un plan d'entretien régulier notamment au niveau de l'éclairage, rétroviseurs, pneus, système d'attelage, freins...

### **E 3.5 Engagement Implication socio-économique de l'entreprise**

Ce point n'est pas documenté car aucun pré-requis n'y est attaché pour ce module.

### **E 3.6 Mesures durables**

#### **E 3.6.1 Au moins 1 mesure durable du module entreprise proposée par VITISWISS a été satisfaite**

Consulter le catalogue des mesures durables du module entreprise.

Une mesure durable qui ne figure pas dans le catalogue peut être appliquée par l'exploitant d'entente avec son association régionale.