

SARRIANS

Montirius primé pour sa politique RSE

Le domaine viticole a décroché le prix régional de la RSE (responsabilité sociétale des entreprises) dans la catégorie TPE, pour son approche environnementale et sa gestion des ressources humaines. Pionnier de la biodynamie, il tire son épingle du jeu grâce à ce label avec 60 % de ventes à l'export.



Les Saurel jouent la carte de la viticulture biodynamique, un succès à l'export. Photo C.I.

Le domaine viticole Montirius à Mazan, premier domaine biodynamique sur les appellations vacqueyras et gigondas, a remporté le prix régional Paca de la RSE (responsabilité sociétale des entreprises) pour les TPE. Ce domaine familial atypique de 63 hectares se distingue à la fois par son approche du produit, de l'environnement et des relations humaines. «Nos méthodes de culture sont fondées sur

la biodynamie, qui consiste à aider la vigne par des méthodes entièrement naturelles à s'adapter au climat et à résister aux maladies, sans aucun apport extérieur susceptible de modifier l'expression du raisin», expliquent Eric et Christine Saurel, co-exploitants avec leur fille Justine. L'entreprise développe aussi une approche novatrice dans la gestion de ses ressources humaines, avec entre autres 70 % de CDI dans un

domaine à fort taux saisonnier, une adaptation des horaires pour ménager la vie de famille du personnel, une prise en compte des postures pour le maintien des seniors au travail. L'exploitation est dotée d'une station d'épuration biologique parfaitement opérationnelle, mise en place dès 2002 sous forme de prototype, et mène une politique de sensibilisation des salariés aux éco-gestes. L'entreprise mène éga-

lement une recherche active avec des fournisseurs qu'elle souhaite toujours plus éco-responsables, comme Rich Xiberta, fabricant de bouchons, qu'elle a aidé pour décrocher le label FSC (Forest Stewardship Council). «C'est l'ensemble de ces éléments qui a décidé le jury régional à nous attribuer ce prix», explique Manon Saurel, en alternance dans l'entreprise familiale, qui a piloté le dossier.

À la certification bio Ecocert, Montirius ajoute la certification en biodynamie Biodyvin et joue la carte du vin biodynamique sur le plan commercial. «En Francpourt soe, l'agriculture biodynamique ne pèse que 1 %, mais elle est mieux connue dans d'autres pays», constate Christine Saurel. C'est pourquoi dès le début, au moment où le domaine a commencé à vinifier lui-même, il s'est tourné vers l'export, en particulier la Suisse, l'Allemagne, où le marché était déjà réceptif. «Au départ, nous faisons 95 % de nos ventes à l'export. Aujourd'hui, c'est 60 % et nous avons élargi notre activité à d'autres pays: Canada, USA, Nouvelle-Zélande, Australie, Suède, Norvège», note Christine Saurel. «Le travail en biodynamie

demande plus de main-d'œuvre, d'où des prix de vente sensiblement plus élevés. Mais la qualité fait la différence.» Le prochain cap à franchir sera une montée en puissance de la production. Montirius produit 20 hectolitres par an les années fastes, alors qu'il estime pouvoir commercialiser sans problème 30 hectolitres. Mais le cap de croissance passera aussi par l'amélioration de la taille. L'accent sera mis sur la formation du personnel en ce sens, annoncent les Saurel.

Carina ISTRE

MONTIRIUS EN BREF

- ⊕ **ACTIVITÉ : viticulture, vinification et commercialisation**
- ⊕ **CRÉATION : début XX^e siècle. Vinification et lancement du nom de domaine : 1997**
- ⊕ **CHIFFRE D'AFFAIRES : 1,3 M€ en 2013**
- ⊕ **EFFECTIFS : 11 employés permanents + saisonniers. Trois co-exploitants**
- ⊕ **RÉSULTAT NET : NC**
- ⊕ **RÉPARTITION DU CAPITAL : 100 % familial**