

# RAPPORT DÉVELOPPEMENT DURABLE 2016



«NOTRE SÉLECTION, VINS ROSÉS ET BLANCS D'ÉTÉ»



LA FORCE D'UN GROUPE DE VIGNERONS DANS LE VAL DE LOIRE



En ayant peut-être oublié la faculté nourricière de notre Agriculture, la société est désormais sans concession à l'égard de nos agriculteurs et de leurs pratiques.

La viticulture n'échappe malheureusement pas à cette suspicion sociétale ; elle se doit donc, comme l'agriculture en général, d'expliquer son métier, de défendre sa place dans l'économie et plus particulièrement celle du monde rural, tout en apportant avec fierté et conviction les preuves tangibles de ses préoccupations environnementales. La coopération agricole est par nature empreinte de valeurs aussi fortes que l'équité, la solidarité ou l'enracinement au territoire.

Aussi et dans le prolongement naturel de nos valeurs, nous nous sommes spontanément engagés dans une démarche responsable et en accord avec le développement durable.

**Jean - Michel MIGNOT**  
Directeur Général UAPL

## Sommaire

- 1/ Le Groupe Loire Propriétés ..... page 3
- 2/ La Gouvernance : une personne, une voix ..... page 5
- 3/ L'Économie « la force d'un groupe coopératif » ..... page 6
- 4/ Nos marchés et nos clients ..... page 7
- 5/ Nos vins et nos cuvées emblématiques..... page 8
- 6/ La qualité au cœur de nos préoccupations ..... page 10
- 7/ Social, nos entreprises citoyennes ..... page 11
- 8/ La sécurité et la santé au travail ..... page 11
- 9/ L'Environnement dans notre vignoble ..... page 12
- 10/ L'Environnement sur nos sites de productions ..... page 13
- 11/ Notre impact territorial ..... page 14
- 12/ Nos équipes ..... page 15

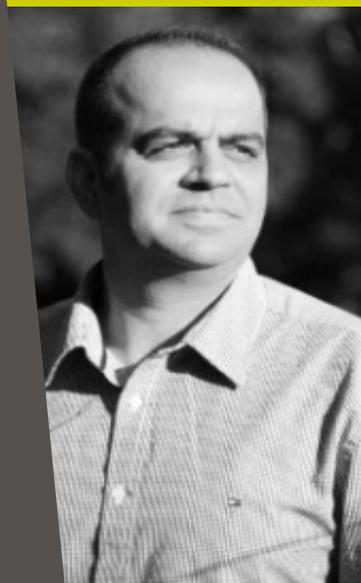


Parce que nous avons une responsabilité sociétale sur notre territoire, parce que nos consommateurs réclament des produits bons, sûrs et sains, à un prix justifié. Parce que les réalités écologiques sont présentes, nous nous devons d'évoluer et de rendre compte de l'impact de nos activités. Nos vigneron·nes ont aussi la volonté de transmettre un patrimoine culturel, viticole et ligérien aux générations futures.

Ainsi, depuis plus de 30 ans, les hommes du groupe Loire Propriétés contribuent à la valorisation de plus de **5 000 hectares** du Val de Loire.

Les impacts sociétaux par les emplois créés sont structurants pour l'économie de la région.

**Jérôme LEMASSON**  
Directeur Pôle Vins



Le développement durable est un terme souvent difficile à définir précisément, toutefois quand on l'associe à « l'esprit coopératif », il prend tout son sens. Le juste équilibre entre l'économie, l'environnement et le sociétal est l'essence même des entreprises coopératives. La notion de solidarité dans le groupe est très présente dans nos prises de décisions, car notre coopérative se doit de s'intégrer parfaitement dans son territoire, pour que demain notre activité perdure.

De plus, nos vigneron·nes pratiquent le développement durable depuis de nombreuses années. Ils raisonnent leur mode de culture pour protéger leurs terroirs et valoriser leurs savoir-faire. Quant aux salariés, ils ont à cœur jour après jour de prolonger la démarche des vigneron·nes jusqu'au produit final, pour offrir à nos clients un produit qualitatif afin que la dégustation de nos vins soit un plaisir.

**Régis ALCOER**  
Président des Caves de la Loire



« un patrimoine  
exceptionnel au  
fil de la Loire »



# 1/ Le Groupe Loire Propriétés

Implantée dans le Val de Loire depuis 1872, Loire Propriétés produit et commercialise une grande diversité de vins de Loire.

Reconnue pour la qualité de ses vins souvent médaillés et pour sa capacité à innover, Loire Propriétés est un acteur incontournable dans le vignoble.

L'ensemble de la filière est maîtrisé de la vigne au verre dans le respect des hommes et de l'environnement.

Riche d'un savoir-faire connu et reconnu depuis 1872, Loire Propriétés est un groupement de sociétés qui s'articule autour de 4 caves coopératives, d'une distillerie, et d'une société de négoce. Plus largement, la société fait partie du groupe des Coopératives de Thouarcé fédérées autour de l'Union Agricole du Pays de la Loire\* spécialisée dans l'agrofourniture et la production de graines (330 millions de CA pour 450 salariés).

Loire Propriétés, c'est donc avant tout un groupe qui unit ses forces et ses compétences afin de promouvoir les vins ligériens. Grâce à la mutualisation de nos compétences humaines et de nos moyens de commercialisation nous sommes aujourd'hui présents en France comme dans 35 pays à l'étranger. Aujourd'hui nous fournissons plus de 200 000 hectolitres de vin pour 5 000 hectares de vignes mis en marché.

# 1/ Le Groupe Loire Propriétés



## *Caves de La Loire*

### **Producteur de vins d'Anjou et de Saumur (1951)**

En plein cœur du vignoble Angevin, les Caves de la Loire s'affirment comme l'un des fleurons de la viticulture du Val de Loire. C'est une institution au savoir faire incomparable. Fort de ses 60 ans d'histoire, les caves se modernisent sans cesse. Les Caves de la Loire c'est avant tout des vigneron et un terroir, mais c'est aussi des équipes mobilisées autour d'un produit fascinant.

## *Albert Besombes Moc Baril*

### **Négociant du Val de Loire (1872)**

Fondé en 1872, la maison de négoce Albert Besombes s'impose sur l'ensemble du Val de Loire et dans le monde entier. Au fil des années, Albert Besombes développe son implantation dans le vignoble grâce à des partenariats historiques, avec pour certain une antériorité de plusieurs générations ! Implanté à Vouvray, Sancerre, Pouilly Fumé et dans le Muscadet, notre gamme de vin est riche de cette offre Albert Besombes incontournable.



## *Vignerons du Pallet*

### **Producteur de Muscadet (2001)**

C'est à deux pas de Nantes au cœur du vignoble du Muscadet qu'une dizaine de vigneron se sont unis dans un esprit d'ouverture et de confiance mutuelle sur les terres du cru communal du Pallet. Grâce à la mise en commun de leur compétence, de leur savoir-faire et de la richesse de leur terroir, ils donnent le meilleur d'eux-mêmes pour élaborer des cuvées de haute typicité et de grande qualité. En dégustant les Muscadet des Vignerons du Pallet, « Osez l'extase ! »

## *La Distillerie de Thouarcé*

### **(1905)**

La distillerie est créée en 1905. Au fil de l'histoire, la distillerie a construit sa réputation sur la distillation de l'alcool de fruit. L'eau de vie de Poire Williams de Thouarcé est ainsi l'un des fleurons des produits traditionnels de l'Anjou.

## *Les Caves des Vins de Rabelais*

### **Producteur de vins de Chinon (1989)**

La Cave des Vins de Rabelais a été fondée en 1989. À l'époque, les vigneron du Chinonais souhaitaient unir leur force. Et quelle force ! La plus importante appellation en vin rouge de Loire. Au cœur d'un terroir exceptionnel, la cave propose des cuvées différenciées et représentatives de la richesse du terroir de Chinon, comme le Fauteuil Rouge.

## *La Confrérie des Vignerons de Oisly et Thésée*

### **Producteur de Vins de Touraine (1961)**

La Confrérie des Vignerons de Oisly et Thésée est fondée en 1961. Depuis plus de 50 ans, cette véritable institution travaille chaque années les meilleures cuvées de Touraine en s'appuyant sur la sélection de parcelles et le savoir-faire d'hommes et de femmes passionnés. Un grand nombre de Domaines et de Châteaux sont également élaborés pour le plaisir des hédonistes curieux !

# 2/ La Gouvernance : une personne, une voix



Tout au long de l'année :

- Réunions commerciales tous les 2 mois
- Points hebdomadaires interservices
- Visite et suivi des vigneronns

Lors de l'Assemblée Générale, Les Vignerons Associés renouvellent par tiers leurs représentants au sein d'un Conseil d'Administration. Au sein de ce conseil, les administrateurs élisent un Bureau composé d'un Président, deux à trois Vice-présidents, un trésorier et un secrétaire. Ce bureau, avec la Direction, réfléchit à la stratégie à suivre, et la partage avec le Conseil d'Administration. Les rencontres mensuelles du Conseil permettent le suivi des activités. Chaque année, lors de l'Assemblée Générale, l'équipe de Direction et le Conseil d'Administration rendent compte de leurs activités auprès des Vignerons adhérents.



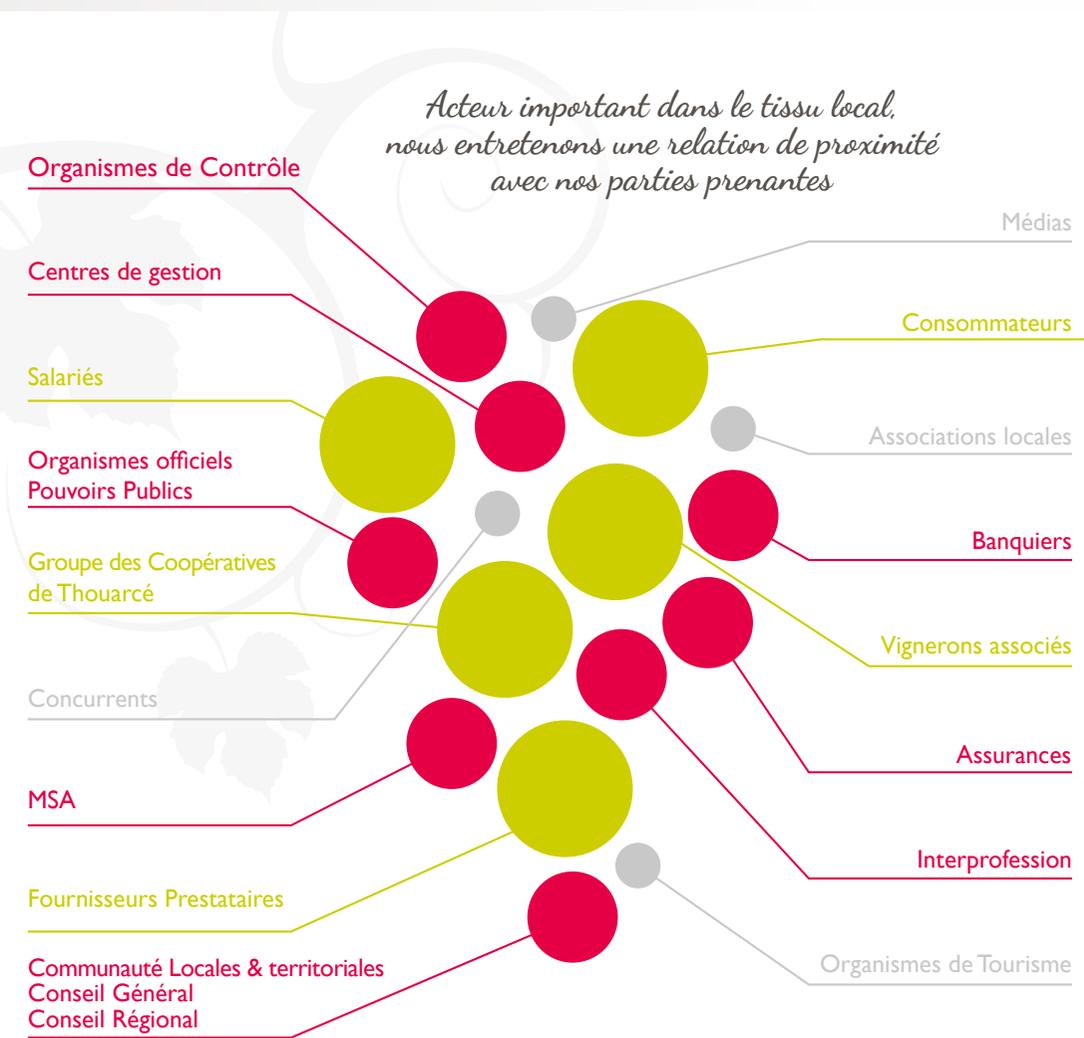
## Nos perspectives :

- Mieux faire connaître et valoriser nos savoirs-faire en France et à l'International
- Fédérer nos équipes au développement durable

2015

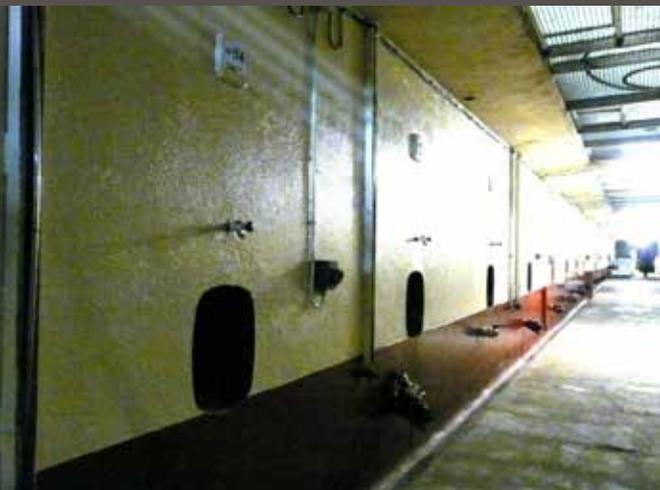
En quelques CHIFFRES

- 220 vignerons
- 31 administrateurs
- 4 Présidents
- Réunions mensuelles ou trimestrielles des Conseils d'administration



## Nos derniers Investissements

*Réfection de la cuverie béton depuis 4 ans*



*Achat d'une nouvelle tireuse  
(fonctionnement avec inertage à l'azote)*



# 3/ L'Économie « La force d'un groupe coopératif »

La cave coopérative est avant tout une entité économique fondée sur le principe de la coopération.

Comme elle appartient à ses adhérents, elle a pour but de mieux servir leurs intérêts économiques, ce qui passe essentiellement par la valorisation des raisins dans la durée. Ainsi, au sein de nos caves coopératives, nous mettons un point d'honneur à la rémunération de nos adhérents sur des aspects qualitatifs et quantitatifs.

Au cœur des activités, un pôle contrôle de gestion suit et analyse l'évolution des coûts de production. Ainsi, chaque responsable de service a, à sa disposition, des indicateurs économiques qui permettent de suivre nos coûts de vinification, de production, de conditionnement et de mise en marché.

Des investissements sont décidés et réalisés chaque année pour améliorer la qualité de nos vins, la productivité mais aussi pour garantir au mieux la sécurité du personnel et réduire nos impacts environnementaux.

	2013/2014	2014/2015	2015/2016
CA	44 millions	47 millions	55 millions
Volume	227 600 hl	214 600 hl	230 000 hl

### Nos perspectives :

- Mettre en place un groupe économique avec nos adhérents pour bien connaître les leviers financiers sur les principaux coûts de production dans le vignoble.
- Poursuivre la création de valeurs, en valorisant nos AOC et nos terroirs, en travaillant sur nos charges, en augmentant nos surfaces afin de rendre plus rentable nos exploitations.



# 4/ Nos marchés et nos clients

Nos implantations au cœur du vignoble nous permettent de proposer à nos clients une grande diversité de vins du Muscadet jusqu'au Sancerre.

Nous avons un savoir-faire réel et reconnu sur nos AOC (Appellation d'Origine Controlée), nos cœurs de métiers qui sont mises en valeur au travers de nos gammes Icônes, nos marques propres et nos marques dédiées.

Avant chaque lancement de campagne, les responsables de zone et la direction mettent en place un budget avec des objectifs de commercialisation et travaillent ensemble sur la meilleure stratégie à adopter. Grâce à la mutualisation de nos compétences humaines et de nos moyens de commercialisation nous sommes aujourd'hui présents en France comme dans 35 pays à l'étranger. Notre portefeuille client est ainsi équilibré sur les différents circuits avec un chiffre d'affaire qui se consolide chaque année.

*Equipe Loire Propriétés*

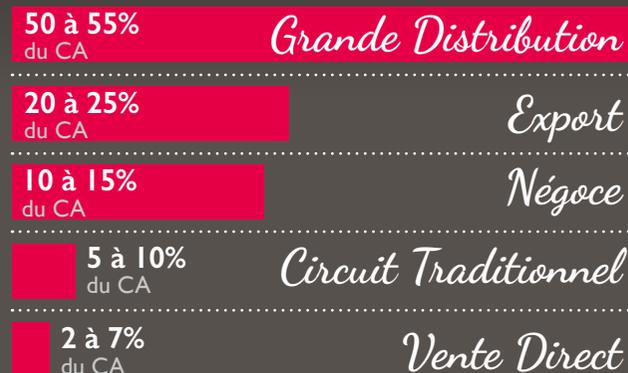


L'équipe Loire Propriétés est continuellement à l'écoute de ses clients et prospects grâce à l'organisation de rencontres chez eux ou au sein de nos sites, ce qui nous permet une certaine proximité et un suivi des affaires constant.

Le groupe Loire Propriétés est producteur d'innovations afin de répondre au mieux aux besoins de nos consommateurs (ex : Pouch'Up, Rosé gastronomique et Rouges de garde). C'est avant tout le fruit d'un travail d'équipe de la vigne au verre qui aime relever les défis et prend plaisir ensemble.



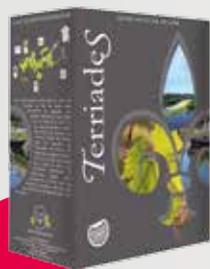
## STATISTIQUE DE COMMERCIALISATION



### Nos perspectives :

- Continuer d'avoir un développement équilibré entre nos différents circuits de distribution.
- Développer nos ventes à l'export
- Comprendre et satisfaire au mieux les demandes des distributeurs et des consommateurs.

# 5/ Nos vins



## NOS MARQUES PROPRES

- Elysis
- Marquis de Surblet
- Caprices d'Ines
- La Marinière
- Terre de Loire
- Cab'ice
- Les Terriades
- L'Herminette, etc.



## NOS IGP

- Les Anges
- Jardin de Loire



## NOS DOMAINES ET CHÂTEAUX

- Château de Brissac
- Château de Mauny
- Domaine Brunet
- Les lunelus
- Château des Templiers, etc.



## NOS BULLES

- Château de Brissac
- Philippe Deval
- Diamant de Loire
- Loire Premium



## NOS ICÔNES

- Possession
- Fauteuil Rouge
- Chêne Rouge
- Cadre Rouge
- Jubilation
- Feuille d'or



# 6/ La qualité au cœur de nos préoccupations

Notre outil de production moderne et adapté permet l'expression de la quintessence de nos terroirs : cuverie inox thermo-régulée, pressurage pneumatique sous azote, inertage, flottation, filtres tangentiels, fûts de chêne, ... ne sont que quelques exemples de nos outils disponibles pour nos méthodes approuvées.



Chai de Brissac



Chai à barriques de Chinon



Ligne de mise en bouteilles de Brissac

La filière est maîtrisée de la vigne au verre avec un suivi personnalisé en amont de nos viticulteurs mais aussi grâce à nos certifications IFS, BRC, Agriconfiance® et Démarche Vignerons en Développement Durable®. Grâce à tous ces éléments, la qualité de nos produits est reconnue chaque année lors des concours nationaux et internationaux. Chaque année, plusieurs millions de nos bouteilles sont récompensées : Concours Général Agricole de Paris, Concours des Ligiers, Decanter, Guide Hachette, International Wine Challenge, Mondial du Sauvignon, Vinalies.

## Nos perspectives :

- Etre certifié ISO 22 000 sur nos sites de vinification / élevage d'Albert Besombes, de la Confrérie des Vignerons de Oisly et Thésée et des Vignerons du Pallet.
- Fédérer un groupe fort de vignerons autour du Développement Durable.

2015

En quelques CHIFFRES

- 60 à 80% cuvées médaillées chaque année
- 97% de nos vins sont en Appellation d'Origine Contrôlée
- 100% de nos vins tracés de la vigne au verre
- Diminution des teneurs en soufre (rosés demi-sec moins de 100 mg par rapport à la réglementation)

## Nos démarches qualité une construction au fil du temps



Notre engagement, votre garantie.



www.v-dd.com

www.agriconfiance.coop



2006-2009

Certification IFS/BRC de nos lignes mobiles (Loire Conditionnement) sur le site de Brissac et de notre ligne d'embouteillage à Brissac  
*IFS/BRC certification for our mobile production lines (Loire Packaging) on the Brissac site and on our bottling line at Brissac*

2011-2012

Certification IFS/BRC sur nos activités de vinification et d'élevage aux Caves de la Loire  
*IFS/BRC certification for our wine producing and élevage activities at Caves de la Loire*

2003

Mise en place d'une démarche HACCP sur tous nos outils/sites de production  
*HACCP approach introduced on all our production equipment/sites.*

2000

Mise en place d'un logiciel de traçabilité unique/uniforme à tous nos outils/sites de production  
*Single/uniform traceability software introduced on all our production equipment/sites.*

1995

Identification des terroirs par l'INRA  
*Identification of all our winegrowing soils by the INRA*

1989

Travail de sélection parcellaire pour l'élaboration de cuvées spécifiques  
*Vintage selecting work*

2015

Certification ISO 22 000 sur nos activités de vinification et d'élevage aux Caves de la Loire et à la Cave des Vins de Rabelais  
*ISO 22000 certification at our winemaking and livestock activities in the Loire Caves and Cave des Vins de Rabelais*

2013

Certification NF-V-01-007 (Signature AgriConfiance®) et Démarche Vignerons en Développement Durable® pour les Caves de la Loire et Cave des Vins de Rabelais  
*NF-V-01-007 certified (by AgriConfiance®) and Sustainable Development Winegrowing Method awarded to Caves de la Loire and Cave des Vins de Rabelais*

# 7/ Social, les entreprises citoyennes

Le groupe des Coopératives de Thouarcé met en place des appuis au management de proximité pour développer le plaisir au travail (formations, entretiens professionnels et réunions d'information).

La direction met un point d'honneur à la formation : elle concerne l'ensemble des salariés avec des investissements qui dépassent le cadre de la réglementation.

Le Groupe met en place une politique de prévention des risques psycho-sociaux pour que chacun puisse vivre dans l'entreprise de manière positive et protégée.

Loire Propriétés est une entreprise citoyenne qui accueille chaque année des apprentis et des stagiaires afin de préparer les générations futures aux enjeux de l'agriculture nourricière des hommes.

**Nous réalisons tous les deux ans des enquêtes auprès de nos salariés et de nos viticulteurs.**

**2015**

82% de nos salariés se sentent bien à leur poste de travail

**2014**

80% des adhérents sont satisfaits des services apportés par la coopérative

# 8/ La sécurité et la santé au travail

Chaque année, une ligne investissement est dédiée spécifiquement à la sécurité et aux conditions de travail des salariés.

En collaboration avec le CHSCT (Comité d'Hygiène et de Sécurité des Conditions de Travail), nos points faibles sont mis en avant et corrigés. Plusieurs exemples concrets démontrent l'intérêt de cette démarche : l'installation de passerelles et d'escaliers ont permis de faciliter les accès en cuverie, des instants de sensibilisation et des bilans sont réalisés chaque année. L'organisation de la cave s'en trouve modifiée, plus fluide, plus accessible et plus sûre.

L'équipe est sensibilisée aux risques d'accident du travail car chacun d'entre nous souhaite préserver son capital santé ainsi que celui de ses collègues.

**2015**

**En quelques  
CHIFFRES**

- 126 salariés pour le Pôle Vins dont 101 permanents
- 44% de femmes / 56% d'hommes
- Âge moyen : 41 ans
- 91% en CDI
- Apprentis / Contrats de professionnalisation / contrats saisonniers tout au long de l'année

**Nos perspectives :**

- Avoir une équipe de salariés permanents investis dans la sécurité au quotidien pour eux même, ainsi que pour leurs collègues.
- Former les équipiers de première intervention et réaliser des exercices incendie régulièrement.

**Nos perspectives :**

- Faire du management de proximité un point fort du groupe (échanges, formations, suivi des activités).
- Mettre en place une gestion informatisée de toutes les données salariales afin de faciliter le management de proximité.
- Créer une Unité Economique et Sociale permettant un accès équitable entre tous les salariés du groupe aux avantages sociaux (CE , Mutuelle).

**2015**

**En quelques  
CHIFFRES**

- Chaque année, un budget significatif est alloué pour améliorer les conditions de travail
- Nombre d'accidents de travail : 11
- Nombre de jours d'arrêt : 219 jours
- 2 salariés du Pôle vins présents au CHSCT du groupe

# 9/ L'Environnement dans notre vignoble

## NOS ENGAGEMENTS POUR ASSAINIR L'EAU À TRAVERS LES BASSINS DU LAYON ET DE L'AUBANCE :

- Mise en place d'un cahier des charges viticulture avec des audits vigneron.
- Signature de la charte SAGE (Schéma d'Aménagement et de Gestion des Eaux) Layon-Aubance.
- Enherbement et travail du sol (alternative désherbage chimique, limite ruissellement, transfert phyto...).
- Création d'une plateforme collective de retraitement des effluents phytosanitaires.



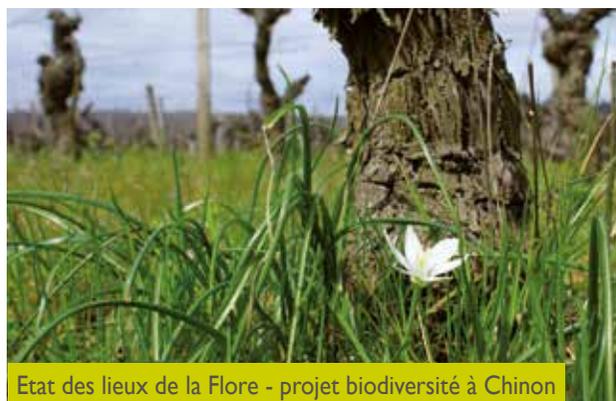
L'Aubance



Jachère fleurie sur le site de Brissac-Quincé

## NOS ENGAGEMENTS EN FAVEUR DE LA BIODIVERSITÉ

- Etat des lieux de la biodiversité chez 14 de nos vigneron à Chinon avec : - Inventaires faune et flore - Analyse des données collectées et état des lieux de la biodiversité en milieu viticole.
- Propositions concertées d'aménagements écologiques (haies, bosquets,...).
- Partenariat PNR (Parc Naturel Régional) Anjou-Touraine, CPIE (Centre Permanent d'Initiatives pour l'environnement Touraine Val de Loire), Chambre d'agriculture et syndicat des vins de Chinon.



Etat des lieux de la Flore - projet biodiversité à Chinon



Notre plateforme de retraitement des effluents

2015

En quelques CHIFFRES

- 100% de nos vigneron Caves de la Loire sont Agriconfiance.
- 50% des volumes de la Cave des Vins de Rabelais sont Agriconfiance.
- 100% des produits phytosanitaires sont tracés.
- 92% des vignes sont enherbées ou travaillées.



Notre engagement, votre garantie.

[www.agriconfiance.coop](http://www.agriconfiance.coop)

## Nos perspectives :

- Poursuivre nos actions menées en faveur de la biodiversité à Chinon et la qualité des eaux du Layon et de L'Aubance en Anjou.
- Informatiser l'enregistrement des intrants utilisés sur le vignoble.
- Certifier Agriconfiance La Confrérie des vigneron Oisly et Thésée.

# 10/ L'Environnement sur nos sites de productions

## NOS ENGAGEMENTS POUR LA RÉDUCTION DE NOS EMBALLAGES ET DE NOS CONSOMMATIONS

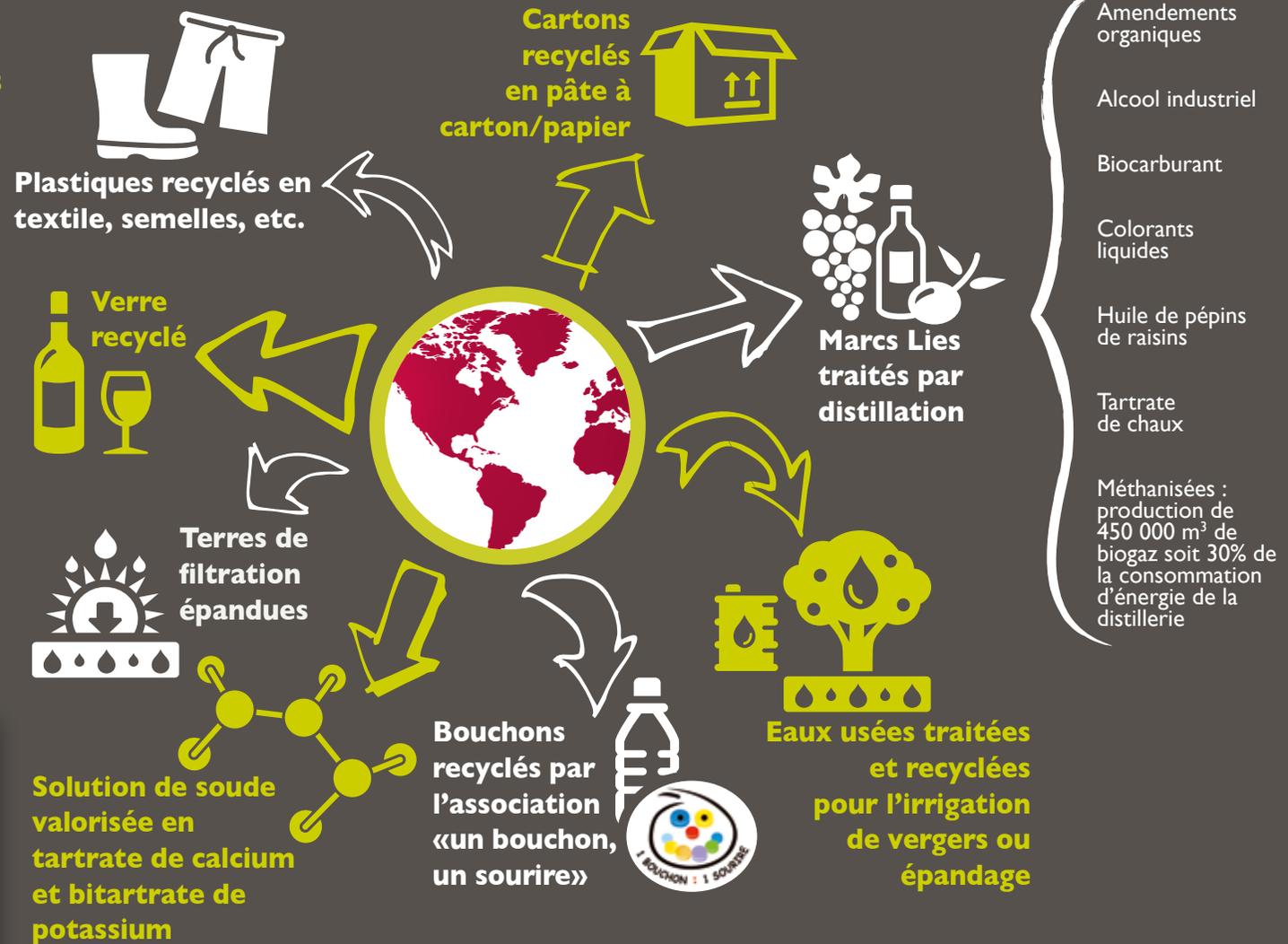
- 1 - Nous réduisons nos emballages.
  - 80% de nos productions sont en bouteilles allégées depuis 2 ans soit 340 tonnes de verre en moins par an.
  - 40% de nos productions en bouchons courts.
  - Utilisation de BIB Souples (sans carton d'emballage, utilisation de robinets plus courts).
  - Réalisation d'un diagnostic Adelphe sur 2014.
- 2 - Nous travaillons sur la réduction de nos consommations.
  - Diagnostic énergétique en 2012.
  - Limiter l'utilisation de soufre et de bouteilles de gaz.
  - Achat d'un générateur d'azote.
  - Campagne ultra-sons, adaptation de nos compresseurs, changement des groupes froids.
  - Analyse cycle de vie sur nos vins Rosés et Blancs avec l'IFV et l'ADEME.

## NOS ENGAGEMENTS POUR LA VALORISATION DE NOS DÉCHETS

Nos déchets sont maîtrisés : 90% sont valorisés – 190 tonnes par an (en 2010 : 80%).

### Nos perspectives :

- Recycler nos eaux de rinçage.
- Mettre en place des outils de suivi de nos consommations.
- Planter 20 000 m<sup>2</sup> de jachères fleuries en faveur de la biodiversité.
- Passer tous nos bib en robinets courts.



2015

En quelques CHIFFRES

• 1.46L d'eau pour vinifié 1L de vin (contre 1.38L en 2013).



• 0.25 Kwh pour vinifier 1L de vin (contre 0.32 en 2013).



Nos coopératives ont un impact territorial important.  
Plus de 330 familles dépendent directement de nos activités.  
Nous avons donc une empreinte territoriale forte  
qui contribue à la vie locale.

Nous participons ainsi à leur développement et nous nous engageons dans plusieurs projets touristiques en collaboration avec les offices de tourisme proches : Loire Authion, Angers. La réalisation de sentiers balisés dans le vignoble, un conservatoire de cépages anciens pour randonneurs, ne sont que quelques exemples.

Grace à ses implications dans le paysage local et le développement de l'œnotourisme, la boutique de dégustation et de vente de Brissac a été labellisée « Vignobles et Découvertes » par le Ministère de l'Agriculture. Ce label permet de mettre en réseau les acteurs du tourisme de la région. De plus, elle est également labellisée « Cave Touristique – Vignoble de Loire » par la Charte de Qualité du Vignoble.



### Nos perspectives :

- Mieux se faire connaître auprès des proches agglomérations (Angers, Saumur, Tours, Blois).
- Faire connaître notre démarche développement durable.
- Améliorer notre signalétique
- Développer des jeux pédagogiques autour de la vigne, du vin et de l'environnement.

# 11/ Notre impact territorial

Salariés de la boutique des Caves de la Loire  
(Eszter / Marion / Amandine)

2015

En quelques CHIFFRES

- 330 familles dépendent de nos activités.
- 500 visiteurs par an (écoles, clients, entreprises, public etc.) et 20 000 clients.
- 100% de nos administrateurs sont impliqués dans des associations et l'interprofession.

# Les équipes

*Equipe Albert Besombes*

*Equipe Loire  
Conditionnement*



*Nos vignerons  
du Pallet*



*La direction*



*Equipe qualité,  
maintenance et  
informatique*



*Equipe chai Tigné*



*Equipe  
Verchers  
sur Layon*



*Equipe chai Brissac*



*Pôle adhérent*



*Equipe administrative - Thouarcé*



*Equipe  
commerciale*



*Equipe Oisly*

*Equipe mise  
en bouteille et  
expéditions*



Tél. 02 41 68 81 91 • Fax 02 41 54 07 23  
Rte de Vauchrézien • BP 37  
49320 Brissac-Quincé, France  
[www.loire-proprietes.com](http://www.loire-proprietes.com)  
[loire.wines@uapl.fr](mailto:loire.wines@uapl.fr)



hémisphère  Sud

Bordeaux : 21, place de Grandjean - 33440 Ambarès - t. 05 57 77 59 60  
Paris : 11, rue Tronchet - 75008 PARIS - t. 01 42 65 27 16  
[d.brusley@agencehemispheresud.com](mailto:d.brusley@agencehemispheresud.com)