

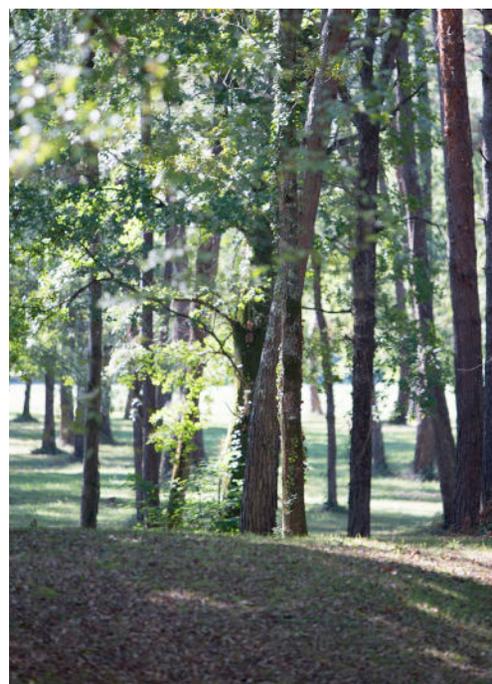
UN MODÈLE DE BONNES PRATIQUES ENVIRONNEMENTALES

Au cœur d'un écosystème très particulier, le Château Olivier pratique depuis plusieurs années une conduite pro-active pour la préservation de son environnement. Enchassés en pleine urbanisation, au carrefour de trois communes, Villenave d'Ornon, Léognan, Gradignan, les 60 hectares de vignes sont protégés par **une épaisse forêt couvrant un total de 220 hectares d'espaces verts protégés.**

La forêt ancienne est constituée d'essences variées, chênes, feuillus, aussi de plantes médicinales ou mellifères sauvages, tandis que la forêt plus récente est plantée de pins.

Cette biodiversité abrite une faune toute aussi variée, adaptée à la flore dans laquelle elle vit et prospère. On y trouve aussi bien de grands mammifères comme des sangliers ou des chevreuils que des espèces d'oiseaux rares, dont certaines protégées ou en voie d'extinction. Et des rapaces qui contribuent au contrôle des rongeurs.

Si **le domaine historique d'Olivier est un poumon d'oxygène pour les agglomérations de son territoire**, elle l'est d'autant que, soucieux de préserver cet équilibre rare en zone semi-urbaine, l'équipe dirigeante est entièrement motivée par la conservation de l'équilibre écologique.



Force est de constater que dans un tel écosystème, la vigne se porte bien. Le corollaire est l'absence ou la limitation de traitement nécessaire pour pallier les déséquilibres observés habituellement.

L'entretien des sols nécessite des labours pour l'aération de la terre et des pieds de vigne, sans désherbant. La fertilisation est obtenue par culture de légumineuses, pour la nutrition azotée par l'enfouissement du trèfle entre les rangs des parcelles de faible vigueur.

Si nécessaire, un complément local sera apporté à base de compost naturel labélisé Bio, fumier de cheval.

En réalité, les interventions sont mineures car la vigne est saine.

Si nécessaire, des traitements, toujours dosés et légers vont être apportés.

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



La protection sanitaire de la vigne combine 70% de produits Bio et Bio contrôle dont :

- 0% de produits CMR (cancérogènes, mutagènes, chimiques)
- 0% de perturbateurs endocriniens

Les traitements spécifiques sont à base de :

- Kaolin, une argile naturelle employée comme insectifuge contre la cicadelle verte.
- La confusion sexuelle par des phéromones contre le ver de la grappe.
- La préservation de l'habitat des chauve-souris dont on sait qu'elles sont le meilleur prédateur naturel des vers de la grappe.
- Enfin, la fauche limitée des prairies environnantes favorise l'habitat de la faune auxiliaire.

10% des parcelles sont cultivées en bio intégral : ce sont celles proches des zones urbaines.

Dans les chais, les quantités totales de soufre ont été réduites de 50% ces trois dernières années. Le soufre a des propriétés désinfectantes, antiseptiques, antibactériennes et permet la conservation des vins.

Les espaces naturels, bois et prairies et les zones humides font l'objet d'un entretien règlementaire et d'une préservation des espèces en voie de disparition.



C

es choix, murement réfléchis par l'équipe dirigeante et qui témoignent d'un haut niveau de conscience environnementale ont fait l'objet d'une étude entreprise depuis plusieurs années et menées par le directeur technique et œnologue Philippe Stoeckle sous la conduite de Laurent Lebrun, directeur général de la propriété.

Cette réflexion a d'abord été entamée au sein d'une association de vignobles pour viser la certification ISO 14 001, certification obtenue par Olivier dans ce cadre associatif.

Le Système de Management de l'Environnement ou SME concerne tous les salariés de l'entreprise.

Château Olivier est également certifié HVE 3, entreprise avec Haute Valeur Environnementale de niveau 3 conformément à ses engagements en faveur de l'environnement. L'étape suivante entreprise est la certification RSE, ou responsabilité sociale environnementale, en cours.

Conscients de travailler dans un environnement exceptionnel, les premières fondations du château datent du XIII^e siècle, les collaborateurs d'Olivier ont spontanément adhéré à cette charte interne de l'environnement d'Olivier, conscients que leur sensibilisation puis leur mobilisation sont aussi bénéfiques pour les populations avoisinantes, les logements, les écoles, les centres sportifs... Estelle Reix Mirieu de Labarre, directrice commerciale, impliquée dans le projet, affirme qu'« il nous faut offrir des vins de grande qualité mais aussi sains et naturels, conformes à l'attente du consommateur qui veut de plus en plus connaître l'origine des vins ». La volonté des propriétaires, la famille Bethmann, est de conserver et préserver la forêt, les prairies, les zones humides car il est démontré qu'elles influent sur la bonne santé du vignoble.

Par cette prise de conscience et cette mobilisation, l'on peut dire en toute simplicité, qu'Olivier est un bon élève de l'environnement.



GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

