



2021-2022



LA CONVIVIALITÉ RESPONSABLE

SELON



Martell Mumm Perrier-Jouët
Pernod Ricard



César Giron
Président Directeur Général
de Martell Mumm Perrier-Jouët.

***La convivialité responsable,
c'est une façon de nous questionner et
nous réinventer chaque jour davantage
sur nos enjeux responsables.
Avec enthousiasme, challenge et ténacité.***

Depuis plus de 3 siècles, nos Maisons Martell, Mumm et Perrier-Jouët façonnent des produits d'exception issus de la plus pure tradition viticole française. C'est un savoir-faire précieux cultivé de génération en génération, aujourd'hui en danger par les bouleversements environnementaux que nous connaissons, et dont nous devons tenir compte. Car c'est notre responsabilité d'entreprise. Et parce que nous n'avons pas le choix : **l'inestimable qualité de nos terroirs est le socle de l'excellence de nos produits.** Ne pas prendre soin de nos terroirs, c'est compromettre le futur de nos marques. Nos produits sont vieillis jusqu'à dix ou vingt ans. Ce sont donc les consommateurs de demain, avec la conscience environnementale qui sera la leur, qui jugeront nos pratiques actuelles : et ils ne pourraient pas comprendre que l'on n'ait pas agi.

Agir. C'est ce que l'on fait, depuis plus de 10 ans pour bousculer nos façons de penser et de faire collectivement notre métier. Cette année, nous avons voulu rendre compte des incroyables initiatives responsables que nos collaborateurs portent si discrètement au cœur de nos Maisons. Par la force de leur engagement, ils font avancer pas à pas notre activité vers des chemins plus vertueux. **Nos Catalyseurs, nos Champions Sécurité, nos Good Challengers** sont

autant de communautés qui répondent à nos enjeux d'innovation durable, de sécurité, de mieux vivre et travailler ensemble. Notre ambitieux **programme viticulture régénératrice**, fer de lance de nos Maisons, prévoit l'adoption de ces pratiques plus durables sur 100% de nos vignobles, et l'accompagnement de nos vignerons partenaires dans cette voie pour qu'ensemble nous influencions la filière viticole par notre exemplarité. Nos **innovations sur des packagings** toujours plus sobres en carbone et en matière. Notre engagement pour sensibiliser à une **consommation d'alcool responsable**, notamment dans le bar Indigo de notre Maison Martell, ou en partenariat avec la Sécurité routière. La liste est longue : nous avons dressé dans ce rapport d'engagement un panorama que nous avons voulu fidèle, objectif et mesuré.

Mais par-dessus tout, je voudrais réaffirmer ici notre ferme volonté de partager chaque millimètre de nos avancées avec nos pairs, sur tous nos sujets. **Nous engageons, sensibilisons, travaillons avec chaque acteur de notre filière pour évoluer ensemble vers de meilleures pratiques.** Car nous ne défendons pas l'avenir de nos Maisons, mais bel et bien celui de notre planète. Et la filière viticole doit faire sa part.



A PROPOS DE MARTELL MUMM PERRIER-JOUËT

Fondée en 2005, Martell Mumm Perrier-Jouët est la filiale Cognac et Champagne de prestige de Pernod Ricard, numéro 2 mondial sur le marché des vins et spiritueux. Les Maisons Martell, Mumm et Perrier-Jouët font partie du portefeuille stratégique de marques internationales du Groupe et perpétuent des savoir-faire d'exception. De la gastronomie à la célébration, chacune de nos Maisons crée des moments de convivialité uniques à travers le monde. Martell Mumm Perrier-Jouët s'engage pour un monde plus durable et responsable à travers la feuille de route Pernod Ricard à horizon 2030 « Good Times from a Good Place », en lien avec les Objectifs de Développement Durable des Nations Unies.

L'ensemble de ses vignobles sont par ailleurs certifiés Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable Champagne ainsi que Certification Environnementale Cognac. Répartis entre la Champagne, la Charente et Paris, les 950 collaborateurs de Martell Mumm Perrier-Jouët agissent au quotidien en faveur d'une performance durable et de la consommation responsable. Artisans Créateurs d'Emotions, ils sont par ailleurs de véritables ambassadeurs du savoir-vivre à la française et conjuguent à la perfection la vision de « Créateurs de convivialité », chère au Groupe et à ses 19 000 salariés.

720 Ha
de vignes

950
collaborateurs

3 siècles
de prestige
et d'excellence

L'engagement de nos 3 Maisons au service des ambitions Pernod Ricard

La démarche responsable Martell Mumm Perrier-Jouët s'inscrit dans la feuille de route sociale & environnementale du Groupe Pernod Ricard « Good Times from a Good Place ». Quatre axes stratégiques orientent ainsi les actions des filiales du groupe. Chacune y répond en déployant des initiatives spécifiques aux enjeux de ses marchés, partenaires et terroirs. Martell Mumm Perrier-Jouët a ainsi identifié 12 champs d'action.

VALORISER L'HUMAIN

- Donner vie à l'engagement de nos collaborateurs (p.08)
- Être exemplaire en matière de sécurité (p.10)
- Rester à l'écoute de l'équilibre et des attentes pour aménager un environnement de travail convivial (p.11)

PRÉSERVER NOS TERROIRS

- Être pionnier pour la viticulture régénératrice (p.04)
- Faciliter l'accès aux certifications à nos partenaires vignerons (p.06)
- Préserver la biodiversité notamment en réduisant les produits phytosanitaires (p.07)



AGIR CIRCULAIRE

- Faire de la circularité une arme pour réduire nos émissions CO₂ (p.12)
- Identifier nos axes de progrès (p.13)
- Nos chantiers prioritaires : packaging, déchets, énergie, transports (p.14)

ÊTRE RESPONSABLE

- Porter la convivialité au cœur de chacune de nos actions (p.16)
- Faire de nos collaborateurs nos meilleurs ambassadeurs (p.17)
- Offrir à nos convives les bons messages aux bons moments (p.18)



Chez Pernod Ricard, nous sommes Créateurs de Convivialité.

La Responsabilité Sociétale et Environnementale (RSE) fait partie de notre ADN.

En 1966, notre fondateur Paul Ricard a créé l'Institut Océanographique Paul Ricard qui, encore aujourd'hui, poursuit son engagement pour la préservation de l'océan. De même, nous avons toujours été très engagés dans la lutte contre la consommation excessive d'alcool. Aujourd'hui, la RSE concerne l'ensemble de nos activités et s'inscrit pleinement dans la mission de notre entreprise : « Unlocking the magic of human connection by bringing Good Times from a Good Place ». Notre feuille de route en matière de Développement Durable et Responsable à horizon 2030 est fondée sur quatre piliers aux engagements ambitieux, alignés sur les Objectifs de Développement Durable (ODD) des Nations Unies. Pour nous, convivialité ne rime pas avec excès et nous mettons tout en œuvre pour inscrire chaque étape de notre production dans une démarche durable et responsable, du terroir au comptoir.

≡ PRÉSERVER NOS TERROIRS

Viticulture régénératrice : l'axe stratégique de notre engagement

Conscients des enjeux environnementaux qui pèsent sur la filière viticole, nous testons depuis plus de 10 ans des alternatives de culture plus durable. Au-delà de nos 3 certifications obtenues dès 2015 et des nombreuses initiatives durables que nous menons depuis, nous accélérons cette année en déployant un vaste programme pilote de viticulture régénératrice. Notre ambition est de transformer

la manière de travailler avec les vignobles tout en garantissant la qualité et la finesse des produits. Inédite par son ampleur (720 Ha concernés), cette initiative est appuyée par le Groupe Pernod Ricard qui soutient 6 autres projets pilotes en viticulture régénératrice, avec l'ambition de les déployer ensuite pour en faire un standard. Les enseignements que nous tirons sont régulièrement partagés avec

l'ensemble du secteur pour faire évoluer durablement l'ensemble de la filière, partenaire ou non. Car la solution aux enjeux ne peut être que collective. Rappelons qu'en France, la viticulture reste le secteur le plus gourmand en produits phytosanitaires : 20 % des quantités consommées pour 3 % de la surface agricole utile.

Vendanges manuelles au sein du vignoble Mumm Perrier-Jouët.



Jessica Jazon

Responsable R&D en charge de la viticulture régénératrice en Champagne

Préparer la vigne aux climats de demain

Quel est l'objectif de votre expérimentation autour de la viticulture régénératrice ?

Notre objectif est de permettre une adaptation de la vigne aux changements climatiques et de construire un système résilient à ces phénomènes climatologiques qui vont être de plus en plus extrêmes. Le facteur clé de cette adaptation est d'avoir un sol vivant : fertile et capable de conserver l'humidité. Pour ce faire, nous travaillons sur 3 axes : la restauration du potentiel du sol (nous avons audité et cartographié notre terroir pour mieux le connaître et adapter nos pratiques à sa spécificité) ; la préservation et la restauration de la biodiversité notamment avec les couverts végétaux qui permettent une plus grande fertilité des sols ; et l'interaction entre la plante et le sol pour garantir une nutrition et une protection naturelle.

Qu'obtenez-vous comme résultat ?

Nous avons démarré ce programme expérimental il y a deux ans : tous les jours nous apprenons et progressons. Suivant nos observations, nous adaptons nos pratiques. Il faut savoir qu'il faut 4 à 5 ans pour restaurer un sol. Pourtant, nous avons la surprise de constater sur certaines parcelles qu'en 2 ans les vers de terre sont revenus. Ils ont un rôle fondamental pour aérer la terre et donc laisser l'humidité s'infiltrer mais aussi pour déplacer la matière organique. C'est une très bonne nouvelle de voir que la nature peut renaître si vite.

Cela nécessite un changement de pratiques important : comment réagissent les viticulteurs ?

C'est un point très important. L'intérêt d'être pionnier sur le sujet c'est de pouvoir petit à petit inspirer nos partenaires viticulteurs en leur montrant l'intérêt de ces nouvelles pratiques et notamment qu'elles ne nuisent en rien à la qualité du raisin. C'est une transformation complète : il faut l'expliquer pour qu'elle soit comprise. En interne, nous accompagnons notre personnel pour qu'il fasse évoluer ses pratiques : ils sont aujourd'hui très impliqués et promoteurs de la démarche. En outre, nous sommes en train de constituer un groupe de 10 partenaires motivés pour mettre en place des essais chez eux. Nous les accompagnons sur le conseil, le développement et le suivi de leurs essais.

Il est clé que le plus grand nombre investisse ces nouvelles pratiques, que nous partageons volontiers avec les autres Maisons de Champagne. Plus nombreux nous serons, plus nous aurons de résultats intéressants et un matériel adapté. Aujourd'hui, nous travaillons par exemple avec des prototypes de semoirs mais il faut tout un machinisme adapté à ces nouvelles pratiques et donc une demande forte pour que les fabricants se penchent sur le sujet. C'est une aventure pour l'ensemble de notre personnel mais plus largement pour l'ensemble de la viticulture en Champagne et nous sommes heureux d'en être à l'origine.

Etre pionnier en viticulture régénératrice

5 ans de tests et d'amélioration continue.

C'est le temps nécessaire pour récolter des résultats fiables qui valideraient le déploiement de telles pratiques. Nous expérimentons aujourd'hui des techniques aussi diverses que naturelles, sur nos vignobles ainsi que sur ceux de partenaires volontaires. **Ce projet pilote est encadré par l'agronome Sébastien Roumegous, fondateur de Biosphère et du Centre de Développement de l'Agroécologie (CDA).** Expert depuis plus de 10 ans sur ces questions, il nous accompagne depuis le lancement en 2020 du projet pilote, et suivra les 3 phases qui vont rythmer son déploiement.

2020 - Définition des priorités et plans d'actions à 2020-2030

2021 - Expérimentation pour créer le vignoble régénératif suite aux vendanges, collecte de résultats, réorientations et améliorations

2025 - Transfert des nouveaux modèles viticoles auprès de nos partenaires vigneron via des groupes de progrès

Concrètement ?

Près de 50% de notre vignoble en test.

Les réflexions et la mise en action sont menées en groupe de travail avec nos équipes, les vignerons partenaires et l'expert agronome Sébastien Roumegous. **L'objectif est de créer une synergie collective** et de faciliter l'appropriation des savoirs et des techniques via des formations régulières. Amélioration de la fertilité ou de la séquestration CO₂ par les sols, régénération des sols, renforcement de la biodiversité... ces projets expérimentent l'ensemble des champs qu'offre

la viticulture régénératrice. **Parmi les 8 projets que nous lançons, le projet Viti-Foresterie, démarré en 2022 dans les vignobles Gallienne et Mailly (7,6 ha en Cognac et 2 ha en Champagne) teste notamment les interactions positives entre la vigne et son environnement direct, comme l'introduction d'espèces animales telles que mésange et chauve-souris, ou d'autres espèces végétales (haies fruitières, plantes à parfum aromatiques et médicinales...).**

339 Ha
en test
(sur 720 au total)

456 heures
de formation aux
Journées Techniques

200
vignerons
partenaires sensibilisés

Expérimenter chez nous. Partager ensuite. Mais sensibiliser dès maintenant.

Nous considérons nos domaines comme des vignobles école destinés à inspirer la filière viticole : notre ambition est de partager les enseignements de nos 5 ans de test avec l'ensemble de la filière. Cinq ans, c'est long car il y a urgence à changer nos pratiques. Mais c'est aussi très court pour opérer un changement profond. Nous souhaitons poser les bases de cet ambitieux changement dès maintenant, en partageant en toute transparence ce nouveau savoir, en commençant avec nos partenaires vignerons. Nous multiplions ainsi les initiatives de formation et sensibilisation. Parmi les actions menées cette année, les Journées

Techniques ont rassemblé plus de 200 vignerons en 2021 pour leur permettre d'acquérir de nouvelles compétences sur le fonctionnement et la biologie des sols, les couverts végétaux, la bio-stimulation... et entamer ce changement sur la façon de travailler avec les vignes. **Les freins sont souvent psychologiques** : faire évoluer des pratiques et croyances ancestrales est difficile, être rassuré sur le niveau de maintien de la production, l'incertitude d'investir dans du matériel performant... **Nous souhaitons lever ces freins un à un par la force de l'exemple que nous sommes en train de construire.**

« NOUS SOMMES RAVIS DE VENIR DÉCOUVRIR CE QUE VOUS FAITES : ON SE REND COMPTE QUE C'EST RÉEL, ET PAS SEULEMENT DE LA COMMUNICATION. »

Un viticulteur lors d'une matinale



*Projet de cohérence paysagère territoriale à Cramant.
Objectif : planter des haies et îlots forestiers et fleuris pour reconstruire des trames vertes et corridors à auxilliaires, permettant de reconnecter les écosystèmes entre eux et d'améliorer la biodiversité fonctionnelle.*



OBJECTIFS

100% de nos surfaces à 2030 (720 Ha)

10% de nos approvisionnements
partenaires vignerons engagés à 2030

Viticulture régénératrice : passer d'un modèle d'exploitation de la vigne à un modèle de gestion et régénération d'écosystèmes

La viticulture régénératrice est une approche globale qui prend en compte l'ensemble de l'écosystème du vignoble : on ne s'intéresse pas uniquement à la vigne, mais à la relation entre la plante et son écosystème. Elle étudie en particulier 3 aspects. La santé des sols pour assurer son bon fonctionnement et un stockage de carbone essentiel à la croissance de la plante. La santé et la nutrition de la vigne pour la rendre plus résistante et moins dépendante aux produits chimiques. Les paysages environnants qui améliorent et protègent la vigne en abritant des espèces favorisant la pollinisation ou régulant les espèces nuisibles à la vigne par exemple. Cette approche permet de rendre le sol fertile et équilibré, vivant (bactéries, champignons, ou vers de terre qui sont un excellent indice de santé des sols), offrant à la plante une meilleure résistance au changement climatique. Le tout dans un environnement préservé et propice au développement de la biodiversité.



De la sensibilisation à la certification : accélérer l'évolution des pratiques

Privilégier les échanges entre pairs.

C'est ainsi que nous convainçons : par la force de l'exemple et la cohésion d'une communauté. Nous convions régulièrement nos partenaires vignerons à diverses sessions d'échange et de travail de groupe, telles que **Les Matinales des Vignerons** (partage des connaissances et d'expériences thématiques), les **Matinées Techniques** (entretien mécanique des sols, gestion de

la biodiversité, engrais verts...), ou encore **Les Cuves à penser** (ateliers de réflexion autour de grands enjeux). Ces moments de partage nous permettent tout à la fois de répondre aux préoccupations des vignerons, de challenger leurs pratiques, de collecter de précieux enseignements sur nos projets communs et y trouver ensemble des solutions.

Accompagner vers la certification.



100% de nos vignobles sont certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale), CEC (Certification Environnementale Cognac) ou VDC (Viticulture Durable en Champagne) depuis 2016, au niveau 3. Nous souhaitons aujourd'hui démocratiser cette démarche de certification auprès de nos 1200 partenaires vignerons en les accompagnant et en les préparant à son obtention. Une telle démarche peut être perçue comme complexe, onéreuse ou contraignante. **Pour lever ces freins, nous avons créé en 2020 Ma Collective MPJ** (vignobles champenois), structure de certification par la voie collective qui permet de mutualiser les connaissances et les coûts. 58 vignerons partenaires ont été certifiés (VDC, HVE ou Terra Vitis)

depuis 2020. Pour favoriser la décision d'engagement, nous accompagnons financièrement les vignerons une fois certifiés.

Afin de les préparer au mieux, nous avons mené en 2021 **plus de 90 diagnostics personnalisés de vignobles partenaires** (étape obligatoire pour être certifié). **Une dizaine de formations** ont également été délivrées afin d'affiner la connaissance du référentiel et de ses enjeux, sur des sujets aussi divers que la traçabilité, le bon usage des produits phytosanitaires, le suivi du projet via notre outil digital Mes Parcelles, jusqu'à la mise en place de programmes d'essais personnalisés sur les sols pour 15 vignerons volontaires (initiative Groupe Excellence Sol).



Ma Collective MPJ : cette initiative originale de certification par voie collective accompagne nos partenaires vignerons à obtenir leur certification Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable Champagne.



OBJECTIFS

100% de nos partenaires vignerons certifiés HVE, CEC ou VDC à 2030



3 certifications principales, aux objectifs communs

Ces certifications, déjà obtenues par les Maisons Martell, Mumm et Perrier-Jouët depuis plus de 6 ans, visent à partager et diffuser des pratiques plus durables sur une exploitation, autour de 4 thématiques principales : la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la fertilisation et la gestion de l'eau. Si la certification Haute Valeur Environnement (HVE) et ses 16 exigences sont reconnues nationalement, les certifications Viticulture Durable en Champagne (VDC) et Certification Environnementale Cognac (CEC) sont régionales : elles respectent les standards HVE mais adaptent leurs cahiers des charges aux spécificités de chaque culture. Elles sont portées par les entités régionales BNIC (Bureau National Interprofessionnel du Cognac) et le CIVC (Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne) en Champagne. Toutes deux se donnent des objectifs ambitieux : 100% des vignerons champenois et cognaçais certifiés d'ici 2028. Objectifs que nous soutenons grâce à nos initiatives : aujourd'hui, près de 40 % des terres champenoises et 15% cognaçaises ont entamé leur transition écologique.

Protéger nos sols et la biodiversité

Limiter le recours aux intrants.

Nous réduisons progressivement depuis 2012 l'usage des fertilisants. Nous avons également atteint en 2019 le **zéro herbicide sur 100% de nos vignobles**. Pour nous aider à maintenir ce standard et en parallèle de nos initiatives en viticulture régénératrice, nous utilisons depuis 2020 le **robot Bakus, un robot révolutionnaire de désherbage mécanique**, 100 % électrique, développé par la start-up champenoise VitiBot. Nous participons également à l'initiative gouvernementale **Plan Ecophyto Fermes 30.000**, groupe de travail sectoriel réunissant 30.000 exploitations agricoles destiné à réduire l'usage des intrants et à

évoluer vers des pratiques plus durables. L'ambition est de passer du stade expérimental à une application concrète à grande échelle, pour atteindre des objectifs ambitieux à 2030 : une réduction de 50% des Indicateurs de Fréquence de Traitement (nombre de doses de produits phytosanitaires appliqués par hectare pendant une campagne culturale), la suppression des herbicides et des CMR (agents chimiques ayant des effets cancérigènes, mutagènes ou toxiques pour la reproduction). Depuis 2017, nous accompagnons un groupe de 17 exploitants (étendu à 25 en 2021) dans ce sens.



Martell a investi dans la start-up VitiBot (créatrice du robot Bakus) et démontre ainsi son ambition de soutenir les innovations répondant aux enjeux environnementaux de la viticulture.

Zéro herbicide

sur 100% de nos vignobles depuis 2020
(devançant les objectifs VDC fixés à 2025)

Créer de nouveaux cépages plus résistants.

En 2016, la Maison Martell a initié un vaste programme de recherche variétale avec un triple objectif : créer de nouveaux cépages capables de s'adapter au réchauffement climatique, plus résistants aux maladies (demandant donc moins de traitements), et apportant plus de « diversité variétale ». Mené en collaboration avec le CVC, l'INRA, l'IFV, le BNIC, ce programme a abouti à **300 hybridations** (technique naturelle consistant à croiser des cépages régionaux répondant à nos exigences de qualité et de résistance). Mis en terre en 2020 dans une parcelle d'observation, ces premiers plants devraient produire des eaux-de-vie de cognac d'ici 2028. Seul organisme privé à mener un tel programme, la Maison



Martell souhaite en partager les résultats avec l'ensemble de la filière Cognac : les cépages retenus seront référencés au catalogue national des variétés puis au cahier des charges de l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) Cognac.

Du raisin à la forêt : un partenariat pérenne avec l'ONF.

Comme nos vignobles, les forêts sont un patrimoine vivant qui doit être préservé pour s'inscrire dans le temps long. Aujourd'hui, plusieurs centaines de milliers de fûts en chêne font un minutieux travail pour amener à maturité nos cognacs. Ce lien au bois, Martell l'entretient depuis 2014 à travers un partenariat pérenne avec l'ONF qui fournit le bois de ses fûts, un bois issu de ses forêts gérées et certifié PEFC. La Maison Martell soutient ainsi divers projets de l'ONF visant à améliorer l'ex-

périence du public en forêt, ou protéger et valoriser les arbres remarquables. En 2022, Martell choisit d'être mécène sur un projet plus local au sein du Domaine de la Coubre (Charente maritime). Le projet concerne la biodiversité en écho à l'engagement interne de la maison avec la **réhabilitation d'une école botanique et du Jardin d'Essai**, véritable laboratoire à ciel ouvert datant du 19^e siècle, aujourd'hui dédié à la recherche sur les espèces les plus résilientes face au changement climatique.



OBJECTIFS

100% des affiliés (2030) engagés dans un projet stratégique sur la biodiversité



Amélioration de la trame verte autour du site de Lignères

Plus de 2500 mètres de haies ont été plantés entre 2015 et 2021 autour du site de Lignères (Rouillac, Charente) sur une surface de 14 hectares. La plantation de haies a des impacts agroécologiques précieux. Elles offrent un habitat aux animaux pouvant être des prédateurs d'espèces considérées comme ravageurs mais aussi aux insectes pollinisateurs des cultures. Elles améliorent les conditions microclimatiques de la parcelle et font office de brise-vent. Elles préservent la qualité des eaux et des sols contre l'érosion notamment, et constituent un corridor écologique indispensable à la circulation de la faune et de la flore. Ce projet a permis également de contribuer au reboisement de zones humides sur 2 zones Natura 2000 (sites désignés pour protéger un certain nombre d'habitats et d'espèces représentatifs de la biodiversité européenne).

Donner vie à l'engagement de nos collaborateurs

Les Catalyseurs, les Champions Sécurité, les Good Challengers... Chez Martell Mumm Perrier-Jouët, nous avons la chance et la richesse de compter sur un engagement naturel de nos collaborateurs. Ces communautés, dont certaines sont nées de façon spontanée sur la simple envie de vouloir mieux faire son métier dans un meilleur environnement, s'emparent de

sujets fondamentaux pour nous. Les Catalyseurs qui challengent notre façon de travailler avec un prisme plus durable, les Champions Sécurité qui relaient au plus près du terrain les enjeux de la sécurité, les Good Challengers qui bousculent notre façon d'innover... Chacun répond à une croyance partagée chez Martell Mumm Perrier-Jouët : faire émerger les

idées et les actions du collectif. Car nos collaborateurs sont les mieux placés pour contribuer à l'évolution de nos métiers et optimiser notre empreinte écologique et sociétale. En termes de RSE notamment, nous sommes bien convaincus que les sujets doivent être portés par eux.

Activité de pressurage au Pressoir de Bouzy, dans la plus pure tradition viticole.



Ludivine Catrice

Responsable du Planning créatif MMPJ

Les Catalyseurs : une nouvelle corde RSE à notre arc

Expliquez-nous d'où vient ce mouvement des Catalyseurs ?

Ce mouvement est né il y a 1 an et demi d'une aspiration très forte de la part de quelques salariés qui souhaitaient s'emparer du sujet RSE pour faire bouger les lignes, chacun à sa façon et dans son métier, avec une belle ambition : réconcilier le salarié et le citoyen. Nous avons travaillé à fédérer toutes ces énergies dispersées, et à donner un cadre d'action précis. Un objectif clair (accélérer la transformation RSE de MMPJ, d'où ce nom des « Catalyseurs »), ainsi qu'un outil efficace et simple à utiliser : 3 questions qui permettent de changer nos pratiques de façon positive et constructive en intégrant la RSE au quotidien pour en faire une nouvelle habitude vertueuse. (voir p.09)

Aujourd'hui, le mouvement est reconnu et organisé dans l'entreprise, et ce grâce au soutien du Comité de Direction.

Un an et demi après, où en est le réseau et comment fonctionne-t-il ?

Nous sommes plus de 60 Catalyseurs engagés et volontaires, issus des différents sites géographiques et métiers, et sommes aujourd'hui de véritables influenceurs internes. Nous sommes partis d'une conviction : le levier le plus puissant pour le changement des comportements, c'est l'imitation et l'exemplarité. Dans tout mouvement social, on trouve

des gens (peu nombreux), porteurs de changement qui rayonnent et influencent les autres. Les Catalyseurs jouent ce rôle : fédérer autour de pratiques, de comportements vertueux qui ont le potentiel de faire levier sur le reste de l'entreprise, mobiliser pour mettre la RSE au cœur de leur métier.

Comment cette communauté informelle prend sa place dans l'organisation MMPJ ?

Les Catalyseurs ont une place légitime et reconnue. Au-delà du lien social créé, ils influencent de manière pragmatique en tenant compte des process en cours et des contraintes du Groupe dans leurs différents métiers. Ce sont des « eyes openers », à tel point qu'ils ont une oreille au sein du Comité de Direction à qui ils présentent à chaque réunion leurs sujets.

Quelle est l'ambition de cette communauté ?

Notre objectif commun est de continuer à faire grandir la communauté, et en particulier trouver des relais dans nos marchés pour accélérer et être encore plus forts. Nous souhaitons pouvoir continuer à être partie prenante constructive de la feuille de route de transformation et renforcer nos connaissances pour que les Catalyseurs soient de véritables ambassadeurs référents en matière de RSE dans l'entreprise.

Des communautés naturellement engagées

Les Catalyseurs.

Le groupe des Catalyseurs est une communauté chargée d'impulser des pratiques plus responsables, de façon transverse. Il se réunit toutes les 6 à 8 semaines par entité géographique pour des forums d'échange autour des succès et des freins. Ils ont été formés à un process simple autour de 3 questions à se poser dans son métier :

- Est-ce une meilleure façon de produire, de créer ?
- Est-ce que cela va avoir un impact positif ? (pour mon eco-système, nos consommateurs, nos concurrents, nos partenaires...)

• Est-ce que je suis à l'aise et fier.ère de ce projet, de cette décision ? (maintenant et dans le futur)

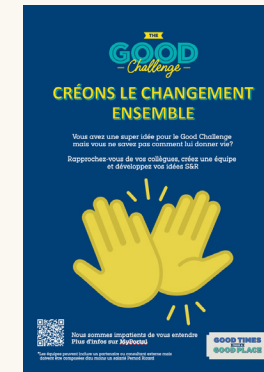
Un an après, une centaine de personnes dans l'entreprise connaît les Catalyseurs et ont interagi avec eux sur leurs problématiques métiers. Les Catalyseurs ont travaillé sur des sujets RH, des propositions de digitalisation, la réduction des imprimantes et copieurs pour économiser le papier, la prise en compte de la RSE dans l'organisation des événements...

LES CATALYSEURS, C'EST LA RENCONTRE DU MONDE FORMEL ET INFORMEL POUR ACCÉLÉRER LA TRANSFORMATION RSE DE L'ENTREPRISE



The Good Challenge.

Il s'agit d'un hackathon interne à Pernod Ricard, mené par chacune des filiales. Il a pour ambition de recueillir les idées transformatrices de nos collaborateurs sur les 4 piliers de notre politique RSE. Les collaborateurs sont mobilisés à la fois pour concourir mais également pour sélectionner la meilleure idée en faisant partie du jury. En 2021, chez MMPJ, 80 contributeurs de toutes directions et tout niveau hiérarchique ont proposé 24 idées. Le gagnant fut le projet Eco-Bottle (voir encadré).



Programme de formation Care By Learning.

Ce programme innovant a pour ambition de porter les enjeux de sécurité au cœur de chaque métier. Comment ? En formant des collaborateurs engagés, que nous appelons

les Champions Sécurité, à former à leur tour leurs pairs. En 2021, 12 Champions ont été formés et commencent progressivement à déployer le programme (voir p.11).



12
Champions Sécurité formés en 2021

80
contributeurs au Good Challenge

55
Catalyseurs

OBJECTIFS

70% de taux d'engagement des collaborateurs minimum
74% en 2021 (Source : enquête ISay)

- 1 70% de verre ambré recyclé (-35% d'émissions CO₂)
- 2 10% plus léger (-5% d'émissions CO₂)
- 3 Un aspect fait main, tolérant les imperfections

Une bouteille minimaliste née de l'engagement et de l'inventivité de nos collaborateurs.

L'Ecobottle : de l'idée durable au prototype révolutionnaire

L'EcoBottle est née du programme d'innovation interne The Good Challenge 2021. Son minimalisme réinvente les codes du luxe : un bouchon 100% liège (100% recyclable) scellé avec du papier recyclé, une bouteille composée à 70% de verre recyclé sans étiquette, un allègement de 10% (soit -5% d'émission CO₂). Son audace et son efficacité environnementale ont mis ce projet à l'étude : un prototype est en cours, et devrait naître fin 2022.

Garantir le meilleur équilibre entre performance et convivialité

« CHEZ MMPJ, "CE QUE JE FAIS" EST AUSSI IMPORTANT QUE "COMMENT JE LE FAIS". »

François Patschkowski, Directeur Ressources Humaines MMPJ.

Toute la gestion des Ressources Humaines est tournée vers cette alliance : des performances remarquables, effectuées dans un cadre de bienveillance et garanties par des relations simples et chaleureuses entre tous. Cette heureuse alchimie se traduit par des chiffres exceptionnels : 74% des salariés recommanderaient volontiers Pernod Ricard comme un excellent employeur¹.

Mesurer la performance à l'aune de la bienveillance.

Afin de préserver ce précieux équilibre performance-bienveillance, il est vital de savoir le mesurer de la façon la plus objective possible. Nous le faisons grâce à :

- **l'entretien annuel** qui comporte des objectifs de performance business, mais également 12 critères sur le leadership, l'ensemble des « soft skills » nécessaires à cette authenticité et cette bienveillance dans la relation au travail.

- **des enquêtes régulières auprès de l'ensemble des salariés** (comme notre baromètre « I Say ») mesurent la satisfaction, les retours sur le management, la bonne compréhension de la stratégie, la charge de travail. Véritables outils de pilotage pro-actif, ces enquêtes permettent de prévenir les difficultés et d'être à l'écoute en permanence des signaux faibles.

75%
des collaborateurs sont formés avec des parcours intensifs

30
cadres et 50 ouvriers techniciens agents de maîtrise ont bénéficié de mobilité interne

25
jeunes diplômés via notre formation CQP viticole

Développer l'organisation en faisant grandir les collaborateurs.

Notre culture de la bienveillance et de la performance, appuyée par une marque employeur forte de notre groupe Pernod Ricard, fait de MMPJ un acteur particulièrement dynamique et attractif : nous recrutons en moyenne 70 personnes en CDI chaque année. Au cours de ces 5 dernières années, nous avons renouvelé pratiquement 40% de nos effectifs. Une telle croissance est pour nous un puissant moteur de transformation que nous devons orienter et accompagner :

- **notre connaissance des collaborateurs, régulièrement réactualisée** par nos outils de dialogue, permet de cartographier précisément les compétences actuelles et de nous projeter vers les métiers de demain. Cette analyse est cruciale pour accompagner la transformation continue de notre groupe, et nous permet de nous adapter aux nouveaux métiers, développer de nouveaux produits ou process, gagner de nouveaux marchés...

Cultiver la convivialité.

Cette convivialité que nous offrons à nos clients se vit également de l'intérieur : elle est le socle d'un climat de travail épanouissant et bienveillant, particulièrement apprécié par nos collaborateurs, quel que soit leur âge. Nous nous réunissons le plus souvent possible afin de nourrir des moments d'échange et de partage. À ce titre, la période COVID fut difficile à vivre, même si de nombreuses initiatives ont été menées pour mieux la vivre. De nombreux événements intra-Maison incontournables sont organisés chaque année :

- **notre politique mobilité** est essentielle pour répondre aux envies d'évolution de chacun mais également pour soutenir notre croissance. Sur 300 personnes cadres, 10% sont amenées à évoluer dans d'autres fonctions chaque année, et 10% des 400 personnes non-cadres évoluent soit dans la même entité, soit entre entité.

- **la formation et le renforcement de l'employabilité des collaborateurs** est également un levier fort pour faire évoluer l'organisation. 75% des collaborateurs sont formés lors de parcours intensifs, comprenant un volet « soft skills » pour les managers qui souhaitent évoluer.

Tout l'enjeu est d'assurer la continuité de l'activité en termes de compétences métier, mais également de maintenir notre culture d'entreprise en préservant la notion de collectif et de solidarité au travail. Ce sont là les clés pour attirer et fidéliser les talents comme nous le faisons aujourd'hui.

- **2 réunions régionales**, afin de partager les résultats, la stratégie et les nouveautés

- **des réunions locales**, en Champagne, à Cognac et à Paris, pour découvrir les nouveaux produits, les nouveaux formats, déguster, échanger

- **des événements culturels locaux** où nous sommes présents, tels que « Cognac Blues Passion », les « Flâneries Musicales » en Champagne, des expositions artistiques à Paris...



OBJECTIFS

Continuer à concilier performance et convivialité afin de garantir épanouissement professionnel et bien-être au sein de MMPJ.



24 jeunes formés aux métiers viticoles grâce à notre formation qualifiante.

Assurer la transmission de nos savoirs en créant une formation viticole

Le travail de la vigne est exigeant : c'est un métier en tension où les viticulteurs se font rares et le recrutement difficile. Pour trouver ces précieux savoir-faire locaux, la Maison MARTELL s'est associée au centre de formation MFR-CFA de Triac-Lautrait (Charente) pour créer une formation qualifiante d'ouvrier viticole de 15 mois qui aboutirait à un Certificat de Qualification Professionnel (CQP). Cette formation est accessible aux jeunes mais également à des personnes en reconversion professionnelle. MARTELL organise le recrutement des apprentis mais également l'embauche de ces ouvriers en fin de cycle. Pour la première année, en 2020, les 12 élèves diplômés avaient trouvé un emploi et en 2021, une nouvelle promotion de 12 personnes a été lancée pour terminer en janvier 2023.

Etre exemplaire en matière de sécurité. Redoubler de vigilance sur le bien-être.

Un secteur viticole particulièrement exposé aux risques.

Les accidents du travail et maladies professionnelles en viticulture et vinification ont des taux de fréquence et de gravité élevés, supérieurs à la moyenne du secteur agricole. Les risques, nombreux, sont liés notamment aux gestes répétitifs et aux troubles musculo-squelettiques qui y sont associés, à l'utilisation de machines,

engins et outils (tracteurs, sérateurs...), aux manutentions lourdes (hottes, barriques...) et aux chutes qu'elles peuvent occasionner, mais aussi plus généralement aux contraintes du travail en extérieur. Aujourd'hui encore, des accidents ont lieu. S'ils sont sans gravité, ils doivent être analysés pour mieux les éviter.

Le bien-être comme garant du mieux-collaborer.

Nous avons mis en place des moyens de renforcement du bien-être au travail, que nous suivons au travers d'enquêtes régulières telles que le Baromètre I SAY par exemple. Ainsi, un comité de suivi des risques psycho-sociaux a été créé pour apporter un appui concret avec l'ensemble des acteurs : élus CSSCT, médecins du travail, Ressources Humaines, pôle santé et qualité de vie au travail se réunissent 2 fois par an pour évaluer les risques, mettre des actions en place et les suivre. Un livret d'information a par exemple été édité, pour

aider à comprendre ce que sont les risques psychosociaux et fournir des outils pour les détecter et trouver des solutions.

Sur le sujet du harcèlement, des formations et des évaluations régulières sont effectuées auprès des managers pour prévenir le harcèlement. Un système de veille est en place au travers des enquêtes salariés.

Deux référents sociaux existent dans l'entreprise pour accompagner les salariés dans leurs démarches administratives : départ en retraite, naissance d'un enfant...

« ÊTRE CHAMPION SÉCURITÉ EST À LA FOIS GRATIFIANT, RESPONSABILISANT MAIS SURTOUT TRÈS ÉPANOUISSANT. QUI MIEUX QU'UNE PERSONNE AU CŒUR DE L'ACTIVITÉ, EN CONTACT AVEC LES MACHINES, LES MÉTIERS, ET LES PERSONNES QUI LES EXERCENT, PEUT PORTER DE TELS MESSAGES DE SÉCURITÉ ? »

Camille Chalas, Championne sécurité

Développer une culture de la sécurité partagée.

En 2019 a été créé de façon transverse au Groupe Pernod Ricard le programme de formation Care By Learning, dédié à la sécurité. Ce programme unique porté par et pour les collaborateurs consiste à former des collaborateurs engagés pour être ambassadeurs de notre politique sécurité, au cœur de leur métier. Le déploiement de ce programme s'articule en 2 étapes :

- 2021 : formation « Train the trainer ». Délivrées par des experts formateurs, elles forment aux enjeux de la sécurité mais également aux techniques de la formation nos « Champions sécurité » : des collaborateurs volontaires pour devenir à leur tour formateur sur la sécurité. 35 heures ont été mobilisées pour former les 12 premiers Champions MMPJ
- 2021/2022 : déploiement en cascade de modules de formation à tous les employés

et managers pour diffuser la culture sécurité. 400 personnes ont été formées à ce jour via des modules vidéo adaptés aux fonctions de chacun, pour connaître et appliquer les risques & bonnes pratiques en matière de sécurité (identifier les dangers, remonter les situations à risques...)

- un kit « Care Tool Box » qui permet aux managers d'organiser régulièrement différents moments d'échange avec leurs équipes sur les sujets sécurité.

En parallèle, nous avons organisé le Safety Day, une journée qui a rassemblé en Juin 2021 plus de 400 collaborateurs afin de les sensibiliser aux petits et grands risques, avec notamment un échauffement collectif qui est aujourd'hui repris dans les différents vignobles pour lutter contre les troubles musculo-squelettiques.



OBJECTIFS

ZERO ACCIDENT avec arrêt de travail d'ici 2025

REALISÉ : - 66% d'accident depuis 2017



Sunshine.me, votre plateforme de soutien tout-en-un.

CARE MANAGEMENT PLATFORM

PLATEFORME SUNSHINE

Nous mettons à disposition de nos salariés une plateforme de ressources pour la vie personnelle et professionnelle de nos collaborateurs, de manière à réduire autant que possible la charge mentale de chacun et faciliter l'équilibre vie professionnelle / vie personnelle. Il s'agit d'une boîte à outils qui donne les informations, contacts nécessaires à l'arrivée d'un enfant, l'aide à la parentalité, l'accompagnement des aidants... Il est également possible d'avoir accès à des consultations gratuites et anonymes avec des psychologues. Durant la période Covid, la plateforme proposait un certain nombre d'actions et de formations pour la mise en place du télétravail.

Diversité
50% de femmes au Comité de Direction ; 47% des femmes managers (N-1)

Handicap
Depuis des années, notre politique en faveur des personnes en situation de handicap fait partie intégrante de nos valeurs

905

formations sur des thématiques sécurité en 2021

Faire de la circularité une arme contre le réchauffement climatique

Réduire l'utilisation des ressources naturelles, et par conséquent réduire nos émissions CO₂, est un engagement qui nous guide dans toutes nos opérations. Cette vision de la circularité nous oblige à réfléchir en amont sur la réduction de nos consommations, en aval sur la réutilisation de nos déchets mais également tout au long de notre chaîne de production sur

l'optimisation de nos process et de nos packagings. Nos objectifs de réduction de CO₂ sont ambitieux, notamment car ils sont contraints par la complexité de nos produits et par des standards haut de gamme imposés par nos marchés, mais également par le fait que la majorité de nos émissions repose sur notre scope 3 (nos fournisseurs sur lesquels nous ne

pouvons agir qu'indirectement). Voilà pourquoi nous les accompagnons en partageant avec eux nos initiatives plus responsables pour créer ensemble un cercle plus vertueux.

Dame Jeanne, contenant des eaux de vie de Cognac Martell.



Marielle Marjollet

Directrice développement durable & QHSE MMPJ

Comment la circularité s'inscrit dans votre feuille de route CO₂ ?

Votre démarche circulaire est tournée vers la réduction de vos émissions de CO₂ : quels en sont vos objectifs et vos outils de mesure ?

MMPJ s'inscrit dans l'engagement du Groupe Pernod Ricard : réduire notre intensité carbone totale de 50% d'ici 2030, et suivre une trajectoire Net Zero d'ici 2050, en prenant 2018 comme année de référence. Ces objectifs font partie de l'engagement de Pernod Ricard inscrit et mesuré au sein de l'initiative S.B.T. (Science Based Target), en ligne avec l'Accord de Paris, et pour lequel nous avons adopté pour les mesurer la norme « GreenHouse Gas Protocol » (GHGP).

Comment votre engagement sur la circularité permet de poursuivre cette très ambitieuse trajectoire carbone ?

La circularité repose sur le modèle des « 5R » et toutes nos initiatives sont réfléchies avec ce prisme. Repenser nos bouteilles, nos emballages, nos process mais aussi notre approvisionnement en énergie avec par exemple l'électricité verte. Réduire en particulier nos consommations d'énergie, partout où cela est possible comme l'incarne notre chantier de la distillation (voir p.15). Réutiliser, comme la chaleur fatale de nos vinasses. Recycler, l'ensemble de nos déchets. Respecter les sols en limitant les intrants, en adoptant des pratiques de viticulture régénératrice, des couverts végétaux qui favorisent la séquestration du carbone dans le sol. Si ce type de séquestra-

tion n'est pas encore comptabilisé dans la méthodologie GHGP que nous suivons, nous sommes pilote au sein du Groupe pour faire évoluer la méthodologie sur le secteur spécifique que sont les terres agricoles. Nous sommes accompagnés par Carbone 4, cabinet conseil spécialisé dans la stratégie bas carbone. Cette vision holistique de notre activité et ce travail à tous les niveaux devraient nous permettre d'économiser la moitié des 151.000 kilos tonnes de CO₂ que nous émettons.

Comment agissez-vous sur votre scope 3, qui représente 96% de vos émissions ? (voir p.13)

Notre scope 3 concerne les émissions de nos fournisseurs liées à la production des matières premières que nous leur achetons : raisins, vins, eaux de vie, bouteilles, cartons... Tout l'enjeu est de les accompagner dans la réduction de leurs émissions pour réduire celles de notre scope 3. Or, les actions menées pour réduire nos propres émissions (scopes 1&2) peuvent être facilement déployées chez nos partenaires, notamment ceux qui produisent les vins et eaux de vie. Notre stratégie est donc de tester chez nous de nouvelles pratiques, de les partager avec eux pour faire ainsi évoluer l'ensemble de la chaîne de valeur. C'est ainsi que nous sommes engagés à tester des bonnes pratiques d'agriculture régénératrice, ou que nous développons le pilote industriel iPod, alternative de chauffe des alambics à la vapeur, moins énergivore et décarbonée, qui garantit les qualités organoleptiques exigées par l'AOC. (voir p. 15).

¹ résidus de la distillation

Identifier nos axes de progrès prioritaires

Piloter nos émissions grâce aux Bilans Carbone® depuis 2009.

Afin de connaître précisément nos principaux postes d'émission de gaz à effet de serre, nous réalisons depuis 2009 et ce tous les 4 ans un Bilan Carbone®, dont le dernier date de 2018. Cet outil nous permet d'identifier les postes les plus émetteurs et les plus accessibles, et ainsi réduire efficacement et rapidement nos impacts. Nous

sommes également en train de développer un outil dédié aux émissions de nos vignobles, le Vineyard Tool, qui permettra de cerner plus finement les émissions de nos vignobles, d'approcher plus facilement le profil d'émissions au vignoble.

Principales conclusions de notre Bilan Carbone®.

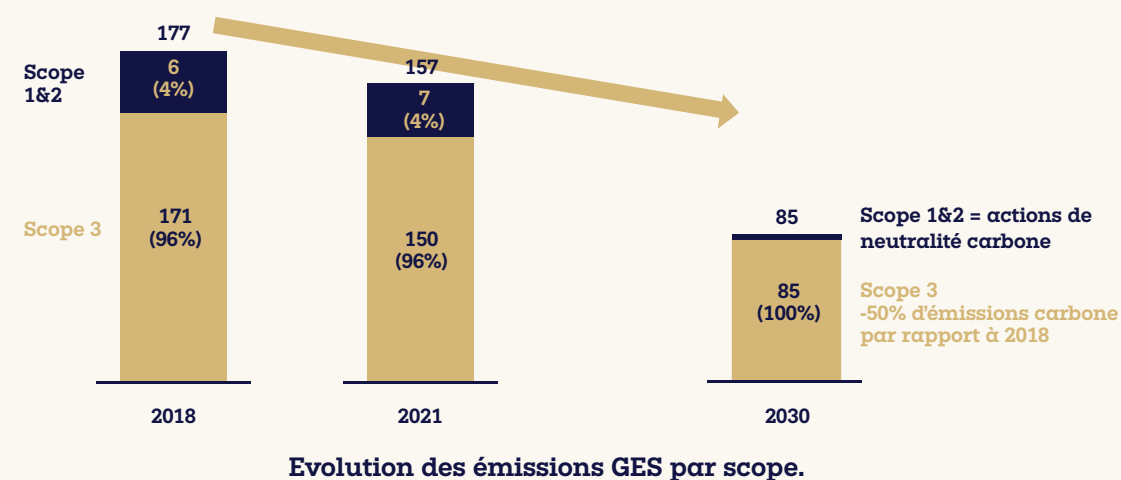
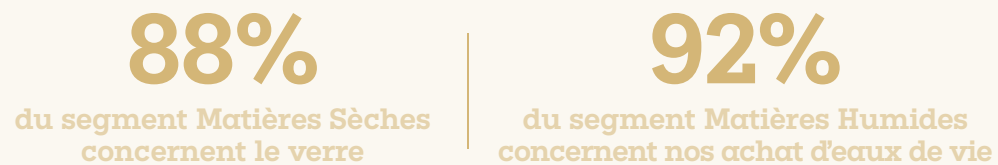
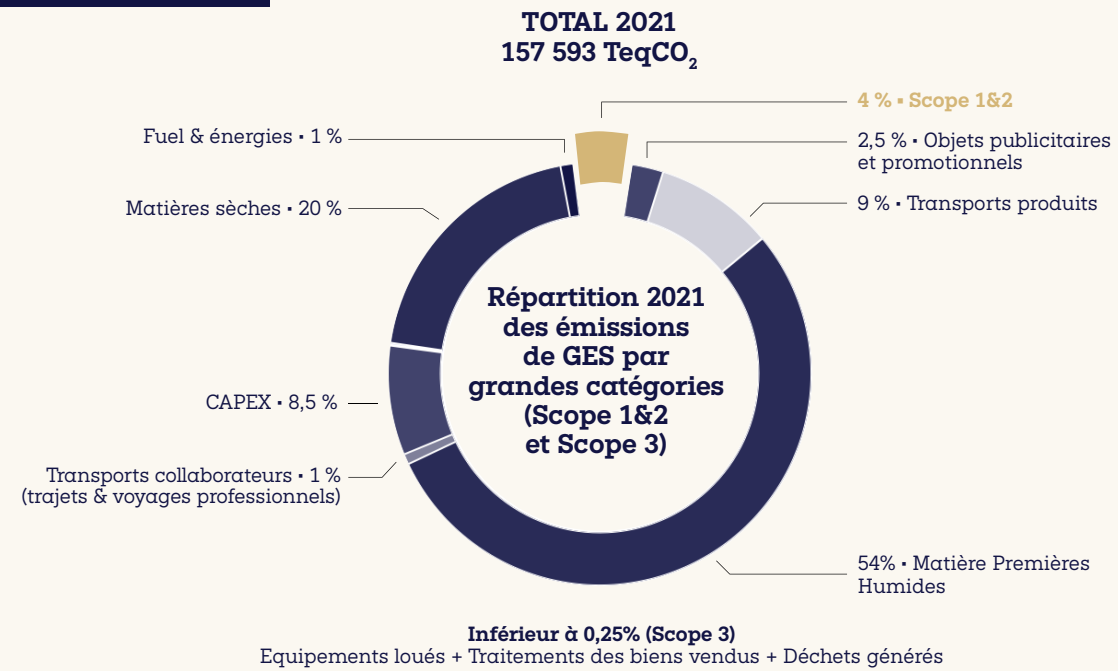
Nos émissions totales de gaz à effet de serre ont baissé de 12% entre 2017 et 2021 (passant de 177.000 à 151.000 TecqCO₂).

NOS ÉMISSIONS SCOPE 1 & 2 représentent 4% de nos émissions totales, avec comme principaux enjeux la **consommation d'énergie**, en usine et dans les vignobles (carburant).

• **SOLUTION** : passer nos usines cognaçaises à 100% d'énergie renouvelable d'ici fin 2021, et recourir à des alternatives biocarburants pour nos consommations dans les vignobles.

NOS ÉMISSIONS SCOPE 3 (émissions indirectes) représentent 96% de nos émissions et restent notre enjeu prioritaire. Les postes les plus importants sont nos **achats de matières premières** (notamment les eaux de vie impactées par la distillation fortement consommatrice d'énergie), les **matières sèches** avec en particulier la fabrication du verre et du carton de nos packagings.

• **SOLUTION** : développer une méthode de distillation décarbonée et plus sobre en énergie (projet iPod, voir p.15), accélérer la transition avec nos fournisseurs verriers. Cumulé, ces 2 axes d'action pourraient éviter plus de 30T eqCO₂ chaque année.



OBJECTIFS

Réduire nos émissions carbone totales de 50% d'ici 2030

Suivre une trajectoire Net Zero à horizon 2050

Que désignent les 3 scopes ?

SCOPE 1 : LES ÉMISSIONS DIRECTES

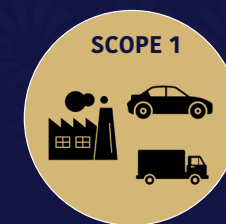
Il s'agit uniquement des émissions de gaz à effet de serre qui sont la conséquence directe des activités contrôlées par l'entreprise. Les émissions liées à ses usines, à ses bâtiments et ses installations...

SCOPE 2 : LES ÉMISSIONS INDIRECTES LIÉES AUX CONSOMMATIONS D'ÉNERGIE.

Toutes les émissions de gaz à effet de serre introduites par les consommations électriques, les consommations de chaleur, de vapeur ou encore de froid. Si la consommation d'électricité par exemple n'émet pas de gaz à effet de serre à proprement parler, sa production en revanche en a émis. En consommant de l'électricité, l'entreprise produit donc « indirectement » des gaz à effet de serre.

SCOPE 3 : LES AUTRES ÉMISSIONS INDIRECTES.

C'est le scope le plus large car il inclut toutes les autres émissions de gaz à effet de serre liées aux différentes étapes du cycle de vie du produit. Extraction des matières premières utilisées, transports de ces matières premières mais aussi des produits finis, recyclage et fin de vie...



Émissions directes par les équipements en propre



Émissions indirectes liées à l'énergie consommée



Émissions indirectes amont (fournisseurs) et aval (distribution & clients)

Repenser nos emballages et nos déchets

Emballages : vers une élégance toujours plus responsable.

Le packaging (primaire & secondaire) représente aujourd'hui notre axe d'actions prioritaires. En effet, le verre, matériau le plus recyclé de l'industrie Boisson et Alimentation, pèse pour près de 80% de notre empreinte carbone totale, suivi du carton. Dans une logique circulaire, nous appliquons le principe des 5R (voir p.12) pour réduire leur impact en travaillant sur :

- **l'allègement** (moins de matière utilisée, moins de CO₂ dégagé lors des phases de production et de transports). Pour exemple, la Maison Perrier-Jouët a réduit de 7% et 8% le poids de ses bouteilles Classic Collection et Belle Époque.

- **l'amélioration de la recyclabilité** (moins de matériaux différents avec une meilleure séparabilité). Les bouteilles utilisées par MMPJ sont 100% recyclables (verre, bouchons, étiquette, coffrets).

- **le recours au verre recyclé** (moins impactant que l'utilisation de matière vierge lors de la phase de production). Les bouteilles en verre vert que nous utilisons contiennent 85% de verre recyclé.

Revoir chaque élément composant nos packagings demande beaucoup d'ingéniosité technique et des années de R&D. C'est avec fierté que nous posons un nouveau cran vers plus de circularité en faisant évoluer la gamme de nos produits.

NOUVEL EMBALLAGE CORDON BLEU

Son bouchon intègre du bois et du polyéthylène à la place de polystyrène, son étui supprime le pelliculage plastique (PET), les encres métalliques ont été remplacées par un papier blanc décoré utilisant des solvants à base d'eau... 3 ans de recherche, des astuces design (jeux de contrastes, gaufrage...) et le recours à des matériaux plus responsables ont permis d'améliorer l'impact CO₂ et la recyclabilité de l'emballage, tout en répondant aux codes du luxe de notre marché.



96%
de nos déchets
revalorisés à 2021

80% et 85%
de verre recyclé pour les bouteilles
vertes Mumm et Perrier-Jouët

COFFRETS CADEAUX : ECOBOX & COCOON BELLE ÉPOQUE

Conçus pour sublimer et protéger nos prestigieux produits, ces 2 coffrets cadeaux ont nécessité 2 ans de recherche pour alléger drastiquement leur impact environnemental. Fabriqués en France à partir de fibres 100 % naturelles issues de forêts certifiées FSC, leur design minimaliste utilisent moins d'encre et de colle (désormais sans

huiles minérales) et s'allègent de 30% pour l'Ecobox, et de 91% pour le Cocoon Belle Époque. Ce dernier est en outre sans plastique, 100% recyclable. Dans notre logique de circularité, cette année a également vu l'introduction d'un coffret en bois conçu à partir d'anciens fûts pour la gamme Perrier-Jouët.



MUMM KRAFT BOX

Bousculant les codes de l'univers du champagne, la Maison Mumm a conçu pour sa cuvée iconique Mumm Cordon Rouge la Mumm Kraft Box : 100% recyclable, issu à 93% de papier recyclé, monomatériau (facilitant ainsi sa recyclabilité), ce nouveau coffret cadeau à l'aspect volontairement « brut » incarne la volonté de la Maison à réduire drastiquement l'impact de son activité.



OBJECTIFS

- 100% de nos packagings recyclables, réutilisables ou compostables à 2025
- 50% d'émissions liées à la production de verre à 2023
- 5 à 10% du poids de nos emballages à 2022



306 tonnes de ceps arrachés ont été revalorisés en bois de chauffage

96% de nos déchets de production revalorisés

Soit plus de 2670 tonnes de déchets triés sur l'ensemble MMPJ en 2021. Nous avons pour cela tissé un large réseau de partenaires dans plus de 40 filières, capables de les revaloriser et dont la grande majorité est réinjectée dans l'économie circulaire. Huiles essentielles cosmétiques, huiles alimentaires, nutriments, compost pour les sous-produits de la vinification, fertilisant & paillage avec nos sarments & charpentes, copeaux ou granulés de chauffage issus de nos pieds de vignes arrachés... Si nous frôlons le 100%, notre enjeu se situe aujourd'hui dans la réduction des déchets à la source : nous déployons un vaste programme d'audit de nos fournisseurs pour les accompagner vers des pratiques plus durables.

Energies renouvelables : priorité au biocarburant et au biogaz

Biogaz & électricité verte pour nos sites de production.

Nous orientons aujourd'hui nos choix vers le biogaz, qui alimente 100% de nos distilleries. Ce biogaz est fabriqué localement à base de déchets organiques provenant de filières céréalières voisines.

En outre, la Maison Perrier-Jouët s'alimente en électricité issue de source renouvelable via Enercoop et la Maison Martell est passée en 2021 à 100% d'électricité verte.

Biocarburant pour le transport routier : jusqu'à -90% d'émission CO₂ par trajet.

Nous migrons depuis 2021 vers des véhicules roulant au biocarburant. 100% des trajets Reims-Vendeville, 60% des Bordeaux Le-Havre, 50% des Cognac/Le Havre et la majorité des transports de nos eaux de vie se font ainsi, allégeant ainsi l'empreinte carbone jusqu'à 90% par trajet tout en participant à la valorisation de filières vertueuses. Ces biocarburants,

issus de déchets de la filière du recyclage (huiles usagées alimentaires, graisses animales...) ou de l'industrie céréalière (colza), sont produits localement, en Nouvelle Aquitaine. Avec notre accompagnement, certains de ces transporteurs se sont convertis au biocarburant, et le proposent désormais à leurs clients.

Éolien et bas carbone pour les transports longue distance.

Plusieurs Analyses de Cycle de Vie ont permis d'identifier les transports et la distribution magasin comme les principaux postes d'impact carbone. Ainsi, dès 2021, nous avons évolué vers des transport bas carbone.

- **Train** (25% des expéditions Bordeaux-Le Havre contre 5% en 2020)
- **Bateau au lieu de camion** pour des trajets courts (au Royaume Unis, en France pour 10% de notre champagne en 2022).

Notons que le bateau offre des températures de voyage idéales et constantes : celle de l'eau (environ 10°C).

- **Voiliers cargo vers New York** (dès 2023) pour nos 400 000 bouteilles de cognac et champagne (soit 10 à 20 % de notre production) grâce à notre partenaire TOWT. Fonctionnant uniquement à l'énergie éolienne, ce transport nouvelle génération devrait économiser plus de 30g de CO₂ par bouteille.

Vapeur d'eau pour la distillerie avec le projet Ipod.



Dans le bilan carbone de la filière Cognac, la distillation compte pour près de 60% de la consommation énergétique et la part des émissions de gaz à effet de serre (GES) imputables aux énergies approche les 50%. Nous travaillons depuis plus de 3 ans à évaluer comment chauffer les alambics avec des alternatives tout à la fois moins énergivores et décarbonées. En 2019, Martell a répondu à l'appel à projet « distillation durable » du Bureau Interprofessionnel du Cognac (BNIC) et a étudié l'installation d'un pilote industriel vapeur (Projet Innovation Procédé de Distillation). L'enjeu est double : démontrer que la transition vers une production moins

énergivore et donc moins carbonée est possible, sans pour autant affecter la qualité du Cognac. Ce nouveau procédé doit en effet garantir que les caractéristiques organoleptiques des cognacs obtenus sont maintenues. Ainsi, nous travaillons en parallèle avec le BNIC et tous les acteurs de la filière, à faire évoluer le cahier des charges de l'AOC au niveau de l'INAO (Institut National de l'origine et de la qualité), pour qu'il intègre de tels procédés innovants. Fidèle à sa volonté de faire évoluer l'ensemble de la filière, la Maison Martell ambitionne de rendre accessible ces procédés bas carbone à l'ensemble des acteurs cognaçais.

68%

de potentielle réduction sur le
scope 1&2 grâce au biocarburant

14%

de réduction CO₂ grâce à la
diversification des modes de
transport et aux énergies vertes



Plus de 400 000 bouteilles par an de Cognac et de Champagne seront expédiées à New York par voilier. Ce partenariat avec TOWT soutient notre objectif de réduction de notre impact environnemental en matière de transport.



OBJECTIFS

Jusqu'à -90% d'émissions CO₂ grâce au biocarburant. 100% biogaz sur nos distilleries (atteint depuis 2021)
-30% émissions GES d'ici 2030 dans les distilleries



La circularité s'invite dans la fermentation :
ou comment transformer du CO₂ en biocarbonate.

Nourrir la culture de l'innovation

En parallèle du projet IPOD mené par la Maison Martell, les équipes Mumm ont mis au point un procédé de stabilisation de nos vins de champagne par électrodialyse, une innovation réduisant la pénibilité de la tâche et la consommation d'énergie.

Martell Mumm Perrier-Jouët travaille également sur un projet permettant de convertir le CO₂ issu de la fermentation (1000 tonnes par an en moyenne pour les 3 Maisons) en biocarbonate, utilisé localement par exemple par des fermes de spiruline en Charente Maritime.

Porter la convivialité responsable au cœur de nos actions

En tant que Créateurs de convivialité, nous aspirons à transformer chaque interaction sociale en moment de plaisir et de partage authentique et sincère. Cependant, convivialité doit rimer avec responsabilité. En effet, nous reconnaissons que l'abus d'alcool peut avoir des effets nocifs sur nos publics et leur entourage. Voilà pourquoi nous appuyons la ligne de conduite du

Groupe Pernod Ricard, qui œuvre à sensibiliser et à réduire les abus d'alcool, de concert avec les différents acteurs du secteur, la société civile, les pouvoirs publics et les collectivités locales, ou encore les organismes des Nations Unies. L'objectif du groupe est de réduire de 10 % la consommation nocive d'alcool dans le monde d'ici 2025 : chez MMPJ, nous nous

y attelons auprès de nos publics au sens large (nos consommateurs autant que nos collaborateurs) via des campagnes de sensibilisation, des plans de formation ou des outils d'auto-régulation. Rappelons que trois millions de personnes dans le monde meurent chaque année des suites d'un usage nocif d'alcool.

Mocktails au Bar Indigo, à la fois vitrine et mise en action de notre engagement pour la convivialité responsable.



Alexandre Imbert

Responsable Juridique & Affaires Publiques MMPJ

La consommation responsable est-elle en bonne voie ?

Quelle est votre mission au cœur de la « consommation responsable » ?

Elle pourrait se résumer par « Comment consommer, recevoir, éduquer autour de nos produits dans une démarche de responsabilité ». Nous vivons un contexte politique en matière de santé où beaucoup d'ONG et d'États se demandent comment concilier santé publique et l'existence de filières vins & spiritueux. Certains États ont des politiques restrictives allant jusqu'à l'interdiction de vente d'alcool ou la pratique de prix extrêmes... Une partie de notre mission est de leur faire comprendre que cela ne va pas empêcher la consommation d'alcool mais qu'une démarche de sensibilisation des consommateurs est centrale pour traiter ce sujet. Et que nous sommes des acteurs sérieux, crédibles et légitimes pour porter ces messages.

Vous prônez une réduction de la consommation d'alcool, qui a déjà tendance à se stabiliser au niveau mondial...

Il s'agit surtout de consommer mieux. Les Autorités Sanitaires françaises préconisent de ne pas dépasser 10 unités d'alcool par semaine et 2 unités par jour (1 unité, c'est 12cl de vin, 3cl de spiritueux ou 25 cl de bière). Rappelons que la majorité des maladies induites par l'alcool sont dues à des consommations excessives. Notre position est très claire : éduquer à une consommation responsable, particulièrement les publics sensibles que sont les mineurs ou les jeunes, les conducteurs et les femmes enceintes.

En éduquant sur une consommation responsable ou à une abstinence dans certains cas, à bien consommer nos produits, nous participons à cette politique de réduction des risques que les États portent.

Et comment sensibilisez-vous ?

Par des messages et des informations simples qui permettent de comprendre, mesurer et responsabiliser nos consommateurs. Dans notre bar Indigo, par exemple, nous indiquons les unités d'alcool de chaque cocktail, nous créons des mocktails (sans alcool), des carafes d'eau sont en permanence disponibles afin de bien s'hydrater. En plus du logo femme enceinte déjà présent sur les étiquettes, le Groupe Pernod Ricard a pris la décision, avec l'ensemble des acteurs du secteur, d'ajouter 2 nouveaux logos recommandant de ne pas boire d'alcool : les conducteurs et les mineurs. Ce n'est pas une obligation légale, mais une volonté du groupe d'aller vers plus de transparence et de responsabilité sociétale. Nous portons la même responsabilité vis-à-vis de nos collaborateurs : en interne, une formation obligatoire informe sur les enjeux de la consommation d'alcool... Des messages qui sont bien accueillis et surtout bien retenus en règle générale.

Voyez-vous des progrès ?

Je répondrai avec 1 chiffre : 20% des cocktails servis à notre bar Indigo en 2021 étaient sans ou avec très peu d'alcool. J'ai le sentiment que nous sommes entrés dans une ère de la modération... de bon augure pour faire avancer notre sujet !

Source : OMS

Faire de nos collaborateurs nos meilleurs ambassadeurs

Une formation sur l'alcool pour chacun, dès l'arrivée dans le groupe.

Il y a une différence entre savoir, connaître et comprendre. Chez Martell Mumm Perrier-Jouët, nous pensons que l'implication de tous passe par une meilleure compréhension des enjeux. Voilà pourquoi nous avons créé un MOOC (Massive Open Online Courses). Intitulé « Mieux comprendre l'alcool et les principes de consommation responsable », ce support de formation digitale enseigne les fonda-

mentaux d'une consommation responsable et détaille tout ce qu'il y a à savoir sur l'alcool. Cette formation est obligatoire dès l'arrivée dans notre groupe, et se clôt par la signature d'une charte Globale de consommation responsable.

76%

des collaborateurs MMPJ ont complété le MOOC

IL N'Y A PAS DE BOISSONS ALCOOLISÉES « FORTES » OU « FAIBLES ». CE QUI EST IMPORTANT, C'EST LA QUANTITÉ D'ALCOOL PUR DANS UNE BOISSON, ET SA PROPORTION PAR RAPPORT AU VOLUME SERVI DANS UN VERRE.

Des ateliers pour nos ambassadeurs de marque à travers le monde.

Des ambassadeurs de marque nous représentent à travers le monde et assurent la promotion de nos produits dans les cafés, hôtels, restaurants et auprès de nos consommateurs. Chaque année, nous les formons afin qu'ils puissent relayer les bonnes informations sur nos produits et partager les messages de consommation responsable lors des dégustations qu'ils animent. Des ateliers et formations leurs sont également dédiés afin de les aider à réagir lorsqu'ils sont confrontés à des comportements excessifs voire dangereux. Cette initiative est née du programme interne Good Challenge (voir p.09).



Rémy Savage, meilleur mixologiste d'Europe 2018, a rejoint Martell en acceptant de devenir ambassadeur d'une consommation responsable



OBJECTIFS

100% des collaborateurs sensibilisés via notre module de formation « Mieux comprendre l'alcool et les principes de consommation responsable »



Sensibiliser les professionnels du secteur

Afin d'accompagner nos différents partenaires (barmen, traiteurs, agences événementielles...) pour leur permettre d'offrir un service toujours plus responsable, nous avons édité un guide des bonnes pratiques, que nous appliquons dans nos lieux de réception en Champagne ou à Cognac. Des messages de consommation responsable ainsi que des éthylotests et des informations de prévention sur les risques liés à une surconsommation d'alcool sont aussi partagés lors de chacun de nos événements.

Offrir à nos convives les bons messages aux bons moments

Convivialité by Martell : un programme pour promouvoir la consommation responsable.

En 2018, nous avons ouvert au sommet de la Fondation d'entreprise Martell, à Cognac, un lieu de convivialité responsable : le Bar Indigo, un bar terrasse panoramique de 240m² ouvert l'été. Vitrine de notre engagement, il permet de porter des messages simples et forts à nos publics, mais également de tester de nouvelles initiatives en faveur de la consommation responsable à travers le programme Convivialité by Martell.

Ainsi, nos cartes proposent des mocktails (cocktails sans ou très peu d'alcool), des messages incitant à une consommation raisonnée, des informations sur les unités d'alcool contenues dans chaque cocktail afin de garantir une bonne information à nos consommateurs. On peut également y déposer ses clés en entrant pour bénéficier d'un mocktail offert à la personne désignée pour conduire au retour.



1€ par consommation sera reversé à l'association de Prévention Routière de Nouvelle Aquitaine.

Parce que convivialité rime avec responsabilité, nous vous suggérons de poursuivre votre soirée avec nos cocktails sans alcool si vous avez consommé l'équivalent de deux unités d'alcool.

Lieu de détente privilégié, notre Bar Indigo est également un moyen de sensibiliser nos hôtes à la consommation responsable.

Soutenir et financer des actions de prévention routière.

Durant toute la saison estivale, période d'ouverture du bar Indigo, 1€ est reversé à l'Association de Prévention Routière de Nouvelle Aquitaine pour chaque cocktail vendu. En 2021, ce sont plus de 21.000€ qui ont été collectés au profit de l'association, qui ont servi à financer des opérations de sensibilisation et du matériel pédagogique. Ce partenariat, initié depuis 2021,

sera reconduit cette année. Rappelons que l'alcool est responsable de 30% des accidents mortels en France, particulièrement lors des nuits de week-end et les jours fériés (2 accidents mortels sur 3). Plus de la moitié des conducteurs alcoolisés, impliqués dans un accident mortel, a un taux d'alcool supérieurs à 1,5 g/l.



RISQUES D'AVOIR UN ACCIDENT

0,5 g/L	0,8 g/L	1,2 g/L
x 2	x 10	x 35

Selon la courbe de Borkenstein



OBJECTIFS

Intensifier nos initiatives de sensibilisation à la consommation responsable



Faire rimer notoriété et sobriété : mettre l'aura de personnalités au service de la consommation responsable

Prêter notre message à des voix reconnues en Chine

En 2021, nous avons lancé en Chine, l'un de nos principal marché, une vaste campagne de sensibilisation à la consommation responsable et aux dangers de l'alcool au volant. Cette campagne de communication lancée en Asie met en scène l'acteur Vincent Cassel dans le rôle du négociant Edouard Martell (1834-1920) et Tony Leung (Prix d'interprétation masculine du Festival de Cannes pour son rôle dans « In the Mood for Love ») qui joue son propre rôle. Elle a eu un écho retentissant, comptabilisant 108 millions de vues de la vidéo. D'autres campagnes de cette stature devraient voir le jour courant 2022.

Consommation responsable : quelques clés pour mieux comprendre

Ces quelques questions sont extraites de notre module de formation en ligne à la consommation responsable (MOOC).

À votre avis, qu'est-ce qui définit le degré (ou titrage) d'alcool d'une boisson ?

- La quantité d'éthanol qu'elle contient
- La catégorie à laquelle elle appartient
- Le temps et la vitesse à laquelle elle vieillit

Le degré (ou titrage) d'alcool d'une boisson alcoolisée est défini par la quantité d'éthanol (alcool pur) qu'elle contient, cette définition est la même pour toutes les boissons - bière, vin et spiritueux. Il est mesuré en pourcentage de son volume total : dans certains pays, comme en France, ce pourcentage est appelé « degré » d'alcool. Une vin à 12% signifie qu'il y a 12% d'alcool pur sur le volume consommé.

Existe-t-il des boissons alcoolisées plus fortes que d'autres ?

- Oui, certaines sont plus fortes
- Non, ce qui est important c'est la quantité d'alcool pur dans une boisson

Contrairement à la perception courante, il n'y a pas « d'alcool fort » ou « d'alcool faible ». Ce qui est important, c'est la quantité d'alcool pur dans une boisson et sa proportion par rapport au volume servi dans un verre.

Pourquoi boire de l'eau quand on consomme de l'alcool ?

Notre corps a besoin d'eau pour décomposer l'alcool et l'éliminer dans l'urine. Par conséquent, il faut boire beaucoup d'eau quand vous buvez de l'alcool pour éviter la déshydratation. Rester hydraté aide le corps à métaboliser l'alcool consommé.

Les femmes sont plus sensibles aux effets de l'alcool que les hommes. Vrai ?

Vrai. Pour une même quantité d'alcool, elles se retrouvent avec une plus grande concentration d'alcool dans le sang que les hommes car :

- leur poids est généralement plus faible que les hommes, elles ont donc moins de tissus pour absorber l'alcool,
- elles ont moins d'eau dans leur corps et diluent moins l'alcool que les hommes,
- elles ont moins d'enzymes qui leur permettent de décomposer l'éthanol dans leur corps.

IDÉE REÇUE : FAIRE UNE SIESTE ÉLIMINE L'ALCOOL DANS LE CORPS. DORMIR N'ÉLIMINE PAS L'ALCOOL ABSORBÉ PAR L'ORGANISME. RAPPELONS QU'IL FAUT EN MOYENNE 1 HEURE À UN ADULTE POUR ÉLIMINER UNE UNITÉ D'ALCOOL, QU'IL AIT DORMI OU NON.



RECOMMANDATIONS EN FRANCE

Jusqu'à 2 verres par jour, et 10 verres par semaine. Il est recommandé d'observer des jours sans alcool.

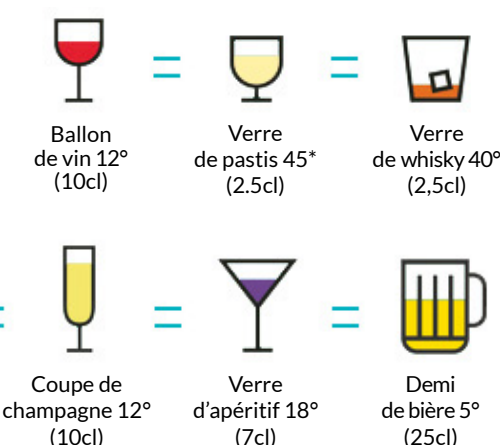
Quels sont les effets d'une consommation excessive d'alcool ?

Une consommation excessive et régulière d'alcool sur une longue période a été associée à une pression artérielle élevée, la cirrhose du foie, certains types d'AVC et plusieurs types de cancers. Ces maladies sont également influencées par d'autres facteurs, notamment l'alimentation, l'exercice physique, le tabagisme, les facteurs génétiques et les antécédents familiaux.

Une consommation excessive d'alcool peut augmenter le risque de cancer du sein, colorectal, de la bouche, de la gorge et de l'estomac. Certaines études ont signalé une association entre une consommation d'alcool faible à modérée et un risque accru de cancer du sein. Le cancer est une maladie complexe avec de nombreux facteurs qui entrent en jeu.

EN SAVOIR PLUS SUR LE VERRE STANDARD

1 verre d'alcool = 10g d'alcool pur





**« LE SOL, C'EST LA VIE QUI S'EXPRIME :
DE LA SANTÉ DE NOS SOLS, DÉPEND LA SANTÉ DE LA PLANÈTE, ET BIEN ENTENDU,
CELLE DE NOS VIGNES. NOUS AVONS PRIS CONSCIENCE QUE LES RESTAURER,
PARTICIPER À LES RÉGÉNÉRER ÉTAIENT UN ENJEU MAJEUR.
CETTE PRISE DE CONSCIENCE A REPRÉSENTÉ UN PREMIER GRAND PAS EN AVANT. »**

CÉSAR GIRON, PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL DE MARTELL MUMM PERRIER-JOUËT.



Martell Mumm Perrier-Jouët
Pernod Ricard