

Communiqué de presse – Paris, le 27 mai 2020



En partenariat avec la plateforme des Nations Unis EducateAll, Pernod Ricard lance des formations en ligne gratuites pour un « bartending » durable et responsable.

Ces formations s'inscrivent dans le cadre de la feuille de route du Groupe « 2030 Sustainability & Responsibility » - Good Times from a Good Place

Pernod Ricard a annoncé aujourd'hui le lancement de modules de formation en ligne gratuits dédiés au bartending durable et responsable. Ces cours, accessibles à tous les adultes en âge légal de consommer, seront disponibles via la plateforme de formation mobile EdApp, qui fait partie intégrante de l'initiative EducateAll en collaboration avec l'Institut des Nations Unies pour la Formation et la Recherche (UNITAR). EducateAll est une initiative mondiale qui se donne pour mission de démocratiser l'apprentissage et de favoriser l'accès global à des enseignements de qualité pour adultes. Cette initiative conjointe entre l'UNITAR et l'EdApp a permis de constituer un vaste programme de formations gratuites en ligne, proposant d'ores et déjà 50 000 cours chaque jour.

La crise provoquée par le COVID-19 a frappé de plein fouet le secteur des Cafés-Bars-Restaurants. Parce que solidarité, préservation et responsabilité revêtent une importance primordiale dans le monde post-COVID, UNITAR et EdApp, en collaboration avec Pernod Ricard, se sont associés pour créer une plateforme de formation en ligne dédiée au secteur des Cafés-Bars-Restaurants. Celle-ci est disponible partout dans le monde et s'adresse aussi bien aux personnels de service aux bartenders, qu'aux propriétaires des bars afin de les former aux pratiques durables et responsables qui contribueront à ce que « Le Bar de Demain » soit plus responsable à la fois en matière environnementale ou en matière de consommation des produits alcoolisés.

A travers Pernod Ricard University, l'entité du Groupe en charge des formations internes, Pernod Ricard a donc développé un e-learning en partenariat avec le duo de bartenders anti-gaspillage <u>TrashTiki</u> et la <u>Sustainable Restaurant Association</u>. Les modules abordent les pratiques durables et responsables, qui vont de l'utilisation d'ingrédients frais en passant par la gestion des déchets jusqu'au service responsable de boissons alcoolisées. Autant de démarches directement alignées sur les Objectifs de Développement Durable (ODD), reposant sur quatre piliers (ingrédients, service, bar et personnel) et pensés en adéquation avec la règle des 5 R : Repenser, Réduire, Réutiliser, Recycler et Respecter.

La formation « Alcool et Consommation Responsable », développée par Pernod Ricard, est intégrée à cette formation en ligne. Elle est également disponible de manière indépendante sur EducateAll. Ce module de formation se donne pour objectif de mieux informer sur la nature des produits alcoolisés et leur impact sur la santé, de dépasser les idées reçues pour fournir à chacun les connaissances nécessaires qui l'encourageront à une consommation toujours plus responsable des produits alcoolisés.

Pour Vanessa Wright, VP Sustainability & Responsibility de Pernod Ricard: « En tant que Créateurs de convivialité, nous croyons fermement aux valeurs de partage et de soutien aux communautés. Pendant la crise du COVID-19, parmi d'autres initiatives, Pernod Ricard a soutenu la communauté des bartenders à travers des projets très variés, tels que le partenariat entre Jameson et l'US Bartenders' Guild, le don de Pernod Ricard South Africa aux barmen locaux et le programme 'J'aime mon bistrot' en France. Les bartenders, et plus largement le secteur des Cafés-Bars-Restaurants, ont toujours été des partenaires essentiels, ainsi que des moteurs de l'innovation. Ils sont en première ligne d'un monde en constante mutation et se doivent à ce titre d'intégrer des pratiques durables et responsables pour permettre à d'autres de faire de même. En préparant l'avenir, ce module de formation en ligne est une nouvelle étape vers 'Le Bar de Demain'.

« Nous sommes très heureux que Pernod Ricard rejoigne l'initiative EducateAll. C'est exactement l'esprit de cette initiative : mobiliser les leaders de l'industrie pour faciliter l'accès gratuit à des formations essentielles et pertinentes, et dans ce cas précis en faveur du secteur des Cafés-Bars-Restaurants, particulièrement touchés par le COVID-19, qui met à l'épreuve leur capacité de résilience. Les barmans et les propriétaires de bars se doivent d'adopter des changements radicaux dans leurs pratiques et ont besoin de rapidement renforcer leurs compétences de management responsable. Nous sommes fiers que cette plateforme d'apprentissage soit capable de jouer un rôle prépondérant dans l'apprentissage de ces compétences clefs. » souligne Darren Winterford, Fondateur et Directeur Général d'EdApp.

Mihoko Kumamoto, Directeur du Service Prospérité à l'UNITAR, ajoute : « La pandémie a affecté l'ensemble des individus autour du monde de manière physique, émotionnelle et psychologique. Le seul moyen de venir à bout de ce défi et d'en sortir renforcés est de travailler ensemble et de manière solidaire. Nous sommes enthousiastes à l'idée de collaborer avec EdApp et Pernod Ricard afin de promouvoir des pratiques durables et responsables dans le secteur des Cafés-Bars-Restaurants. En accélérant la réalisation des Objectifs de Développement Durable, nous aidons à créer un monde plus inclusif et plus durable. »

Pour accéder au e-learning sur 'Le Monde du Bar de Demain', cliquez ici.

Pour accéder au e-learning sur 'L'Alcool et la Consommation Responsable', cliquer ici.

Pour en savoir plus sur Educate All, cliquer ici.

A propos de Pernod Ricard

Pernod Ricard est le n° 2 mondial des Vins et Spiritueux, avec un chiffre d'affaires consolidé de 9 182 millions d'euros en FY19. Né en 1975 du rapprochement de Ricard et Pernod, le Groupe s'est développé tant par croissance interne que par acquisitions : Seagram (2001), Allied Domecq (2005) et Vin&Sprit (2008). Pernod Ricard, qui possède 16 marques dans le top 100 des marques de spiritueux, dispose de l'un des portefeuilles les plus prestigieux du secteur avec notamment la vodka Absolut, le pastis Ricard, les Scotch Whiskies Ballantine's, Chivas Regal, Royal Salute et The Glenlivet, l'Irish Whiskey Jameson, le cognac Martell, le rhum Havana Club, le gin Beefeater, la liqueur Malibu, les champagnes Mumm et Perrier-Jouët ainsi que les vins Jacob's Creek, Brancott Estate, Campo Viejo et Kenwood. Les marques de Pernod Ricard sont distribuées dans plus de 160 marchés dont 73 par ses propres forces de vente. L'organisation décentralisée du groupe permet à ses 19 000 employés d'agir en tant qu'ambassadeurs de sa vision de « Créateurs de Convivialité ». Réaffirmée par son plan stratégique à trois ans « Transform & Accelerate » déployé en 2018, la stratégie de Pernod Ricard se concentre sur les investissements à long terme et une croissance profitable pour toutes ses parties prenantes. Le groupe reste fidèle à ses trois valeurs fondatrices : l'esprit entrepreneur, la confiance mutuelle et l'éthique. Comme illustré par notre feuille de route à 2030, « nous préservons pour partager » et soutenons les Objectifs de Développement Durable des Nations Unies. En reconnaissance de son engagement constant en faveur du développement durable et la consommation responsable, Pernod Ricard a reçu la médaille d'or d'Ecovadis et est classé n°1 par Vigeo Eiris. Pernod Ricard est également une entreprise membre du LEAD Global Compact des Nations Unies. Pernod Ricard est coté sur Euronext (Mnémo : RI ; Code ISIN : FR0000120693) et fait partie de l'indice CAC 40. Pour en savoir plus : https://www.pernod-ricard.com/fr

A propos d'UNITAR

L'Institut des Nations Unies pour la Formation et la Recherche est un organisme de formation spécialisé des Nations Unies qui fournit des solutions d'apprentissage innovantes aux personnes, organisations et institutions afin d'améliorer la prise de décision au niveau mondial et soutenir l'action au niveau national afin de façonner un avenir meilleur, conformément à l'Agenda 2030 pour le Développement Durable. L'UNITAR possède une expertise et une expérience uniques dans la conception et la mise en œuvre d'une variété de formations en ligne, en face-à-face, ou mixtes. C'est un organisme majeur dans le domaine des solutions d'apprentissages sur mesure et créatives à destination des institutions et particuliers du secteur public, privé et de la société civile. Pour en savoir plus : https://unitar.org/

A propos d'EdApp

EdApp est la première plateforme mobile de gestion de l'apprentissage. Plusieurs fois récompensée, elle comprend un outil de création rapide, un vaste programme de formation en ligne gratuit et une suite d'applications mobiles. Elle a pour objectif, non seulement d'améliorer l'efficacité de l'apprentissage via les micro-learning, mais aussi de démocratiser l'enseignement continu gratuit et de qualité pour adultes. Avec 50 000 cours suivis chaque jour, EdApp permet aux grandes entreprises et autres organisations de former leurs employés et de les préparer aux changements du monde du travail. Pour en savoir plus : https://www.edapp.com/

A propos de Sustainable Restaurant Association

Association à but non lucrative qui œuvre pour accélérer le changement en faveur d'un secteur de la restauration plus respectueux de l'environnement et socialement progressiste. Depuis 2010, son programme d'adhésion Food Made Good a soutenu l'industrie des Cafés-Bars-Restaurants pour prendre en compte les défis complexes et urgents auxquels fait face le secteur de la restauration, tout en encourageant les diners permettant de faire des choix plus responsables lorsque celui-ci est pris à l'extérieur. Pour en savoir plus : https://thesra.org/

A propos de Trash Tiki

Trash Tiki est une plateforme en ligne qui fournit aux barmans et barmaids des recettes et techniques pour réutiliser des ingrédients au sein des bars et propose différentes manières de réduire le gaspillage dans ces établissements. Fondée par lain Griffiths et Kelsey Ramage en 2016, le duo a fait plusieurs interventions anti-gaspillage dans plus de 17 pays différents, formant les bartenders à une éthique anti-gaspillage et créant des cocktails entièrement réalisés à partir des restes produits. Pour en savoir plus : http://www.trashtikisucks.com/

Contacts Pernod Ricard

Julia Massies / Directrice Communication Financière et Relations Investisseurs	+33 (0) 1 41 00 41 07
Charly Montet / Responsable Relations Investisseurs	+33 (0) 1 41 00 45 94
Emmanuel Vouin / Responsable Relations Presse	+33 (0) 1 41 00 44 04
Alison Donohoe / Responsable Relations Presse	+33 (0) 1 41 00 44 63