



Dossier de presse

Made in France



Pernod Ricard



**Un acteur engagé
pour le développement
de l'industrie et de l'emploi**

Fleuron français des vins et spiritueux, Pernod Ricard est né en France en 1975 de l'union de deux sociétés — Pernod, de Pontarlier dans le Doubs et la marseillaise Ricard — fondées par deux entrepreneurs visionnaires.

Aujourd'hui numéro deux mondial de son secteur et coté à la Bourse de Paris, le Groupe continue d'investir dans son berceau historique, où il accompagne différentes filières.

Pernod Ricard contribue ainsi au développement de nombreux emplois directs et indirects, partout en France et dans des secteurs d'activité variés. Fier de ses racines, le Groupe développe ses capacités de production dans de nombreuses régions tout en valorisant les territoires et le savoir-faire français.

Pernod Ricard est engagé, depuis de nombreuses années, dans la préservation des terroirs et y associe étroitement ses partenaires en les dotant des ressources et des connaissances nécessaires pour faciliter leur transition vers une agriculture plus durable et régénératrice.

**Des marques
made in France**

**Engagé dans la valorisation
des territoires et solidaire
des Français**

**Moteur de la transition
durable en France**

Un acteur engagé
pour le développement
de l'industrie
et de l'emploi



Pernod Ricard emploie **plus de 3000 personnes en France**



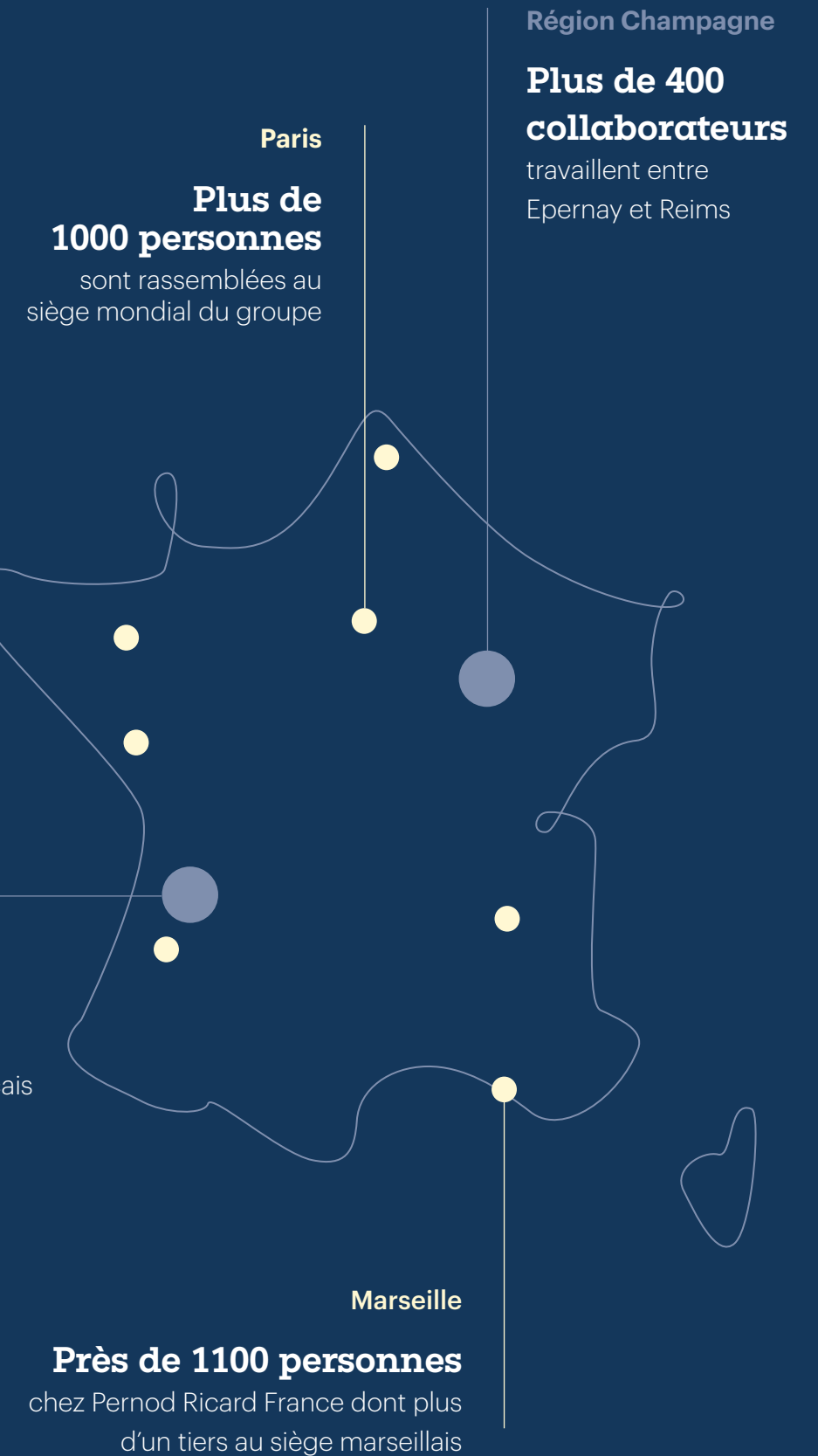
La France constitue le 1^{er} bassin d'emploi du Groupe. Son siège mondial, situé au cœur de Paris, regroupe les équipes des régions Europe-Moyen Orient-Afrique et Amérique latine (EMEA/LATAM), celles des sociétés de marques Havana Club International et Martell Mumm Perrier-Jouët ainsi qu'une partie des équipes de Pernod Ricard France.

Le siège mondial du Groupe rassemble à lui seul plus de 1000 personnes, soit plus d'un tiers des salariés de Pernod Ricard en France. Hors de Paris, Pernod Ricard dispose d'un maillage dans de nombreuses régions.

En Champagne, où le Groupe compte huit vignobles, ce sont plus de 400 collaborateurs qui travaillent entre Epernay et Reims, entre production et sites administratifs.

Dans le Cognaçais, Martell & Co emploie pour sa part près de 500 personnes, tandis que chez Pernod Ricard France, la filiale de distribution et de production de marques aussi emblématiques que Ricard, Lillet ou Suze, l'effectif atteint près de 1100 personnes.

Pernod Ricard France a son siège à Marseille et des salariés sont également dans toutes les régions françaises à travers différentes Directions de Zone (Bordeaux, Lille, Lyon, Marseille, Nantes, Paris, Rennes) ou sites de production.



Moteur économique en France



La stratégie de premiumisation de Pernod Ricard incitant à « consommer moins mais mieux » porte ses fruits. En effet, alors que la consommation d'alcool en France a baissé en volume de 11% depuis 2015*, Pernod Ricard affiche une croissance durable de ses résultats. Le Groupe est ainsi devenu un acteur majeur de l'économie française.

Pernod Ricard a versé en France 114 millions d'euros d'impôts directs en 2021/2022. A ce chiffre, s'ajoutent les taxes collectées par l'entreprise (droits d'accises) et la TVA qu'elle génère pour un montant total en France de 1,1Md d'euros sur l'exercice fiscal 2021/2022.

Au cours de l'exercice décalé 2021/2022 de Pernod Ricard, plus de 1900 personnes, incluant les stages et alternances, ont été recrutées au sein des différentes entités du Groupe en France.

**114 millions d'euros
d'impôts directs**
en 2021/2022

**1,1Md d'euros
de taxes collectées
et de TVA générée**
sur l'exercice fiscal
2021/2022

*SIMM TGI 2022/2021/2022/2019/2018/2017/2016/2015



**un acteur
majeur
de l'économie
française**

Pernod Ricard, acteur engagé pour le développement de l'industrie et de l'emploi, partout en France

Pour sa production française, Pernod Ricard **s'approvisionne à plus de 90%** sur le territoire hexagonal



Pernod Ricard dispose d'un portefeuille de marques internationales complet et équilibré, dont plusieurs d'entre elles, produites en France.

Nos activités contribuent ainsi à soutenir de nombreuses filières et à générer un grand nombre d'emplois. La Fédération Française des Spiritueux* estime que chaque emploi direct dans le secteur génère 7,7 emplois supplémentaires dans l'économie française.

Pernod Ricard est un acteur majeur du monde agricole français via notamment :

- **Les raisins** récoltés dans ses propres vignobles ainsi que ceux achetés auprès de ses nombreux fournisseurs, soit plus de 1200 partenaires viticulteurs dans le Cognacais, 1200 en Champagne, ainsi que 32 domaines référencés pour la production de Lillet en Gironde.
- L'alcool pur issu de la transformation de produits agricoles tels que **la betterave ou le blé**.
- La **production sucrière**.
- Les **cultures fruitières** et celles de multiples plantes entrant dans la composition de nos produits (fenouil, réglisse, gentiane, oranges...).

*<https://www.spiritueux.fr/developper/chiffres-cles/>

Le conditionnement de ces produits contribue aussi au dynamisme de nombreux secteurs d'activité en France comme :

- La verrerie pour les bouteilles
- La production d'emballages
- Le bouchage ou encore la fabrication d'étiquettes

Dans un souci d'efficacité opérationnelle et de limitation de l'empreinte carbone de nos produits, un grand nombre de ces fournisseurs se situe à proximité de nos sites de production.

Nos filiales en France s'entourent par ailleurs de transporteurs français pour l'ensemble de leurs trajets sur le territoire métropolitain et nos équipes logistiques s'approvisionnent à 100% en colza français pour les véhicules fonctionnant au biocarburant.

En partenariat avec les transports Veynat, Lillet approvisionne la totalité de ses vins par des camions citernes fonctionnant au bioéthanol depuis janvier 2021. La filiale s'inscrit dans une véritable démarche écoresponsable puisqu'elle réduit ainsi de 90% ses émissions de CO₂ et favorise l'économie circulaire, le bioéthanol étant issu des résidus viniques de la région bordelaise.



Martell sponsorise un programme de formation qualifiante aux métiers de la vigne

Pour accompagner l'emploi et valoriser les savoir-faire locaux, la maison de cognac Martell sponsorise depuis 4 ans un programme de formation qualifiante aux métiers de la vigne.

Ce programme consiste en un double Certificat de Qualification Professionnelle d'Ouvrier qualifié tractoriste de l'exploitation viticole, en partenariat avec la MFR (Maison Familiale et Rurale) de Triac-Lautrait (Charentes) et ses partenaires viticulteurs.

Pendant 15 mois, les candidats sont formés et rémunérés par des viticulteurs partenaires de Martell et suivent en parallèle leur formation en alternance à la MFR.



Des marques internationales
Made in France



Sur le territoire français,
le Groupe détient **11 sites de production** :



À Lille (Nord) et Lormont (Gironde),
pour la production du Ricard (numéro 1 des anisés dans le monde) et de l'anisé sans alcool, Pacific



À Podensac (Gironde),
pour la production de Lillet (plus d'un million de caisses de 9L vendues en 2021/2022)



À Archiac (Charente-Maritime),
pour la production du cognac Augier



À Cognac et Rouillac (Charente)
pour la production du cognac Martell (numéro 2 mondial du cognac en valeur et leader en Chine avec 2,5 millions de caisses de 9L vendues en 2021/2022)



À Reims et Epernay (Marne),
pour la production des champagnes Mumm (700 000 caisses de 9L vendues en 2021/2022) et Perrier-Jouët (300 000 caisses, numéro 2 mondial dans la catégorie prestige)



À La Londe-les-Maures (Var),
pour la production des vins du Château Sainte-Marguerite



À Marseille (Bouches-du-Rhône),
pour la production du Ricard et du Pastis 51



À Thuir (Pyrénées-Orientales),
centre historique de production de l'absinthe, des marques Byrrh, Cinzano, Dubonnet, Pacific, Ricard, Suze ; un centre d'extraction aromatique de nos marques apéritives ; un centre de Recherche et Développement ; ainsi que le centre d'excellence du Groupe pour les produits sans alcool et faibles en alcool et une future ligne de production dédiée au sans alcool

Engagé dans la valorisation
des territoires et
solidaire des Français





Une part importante des matières premières entrant dans la composition de nos produits provient du **sol français**



40% de l'alcool pur utilisé dans la production des pastis du Groupe est issu de betteraves produites en France (Hauts-de-France et Grand Est) et transformées dans un rayon de 30km à proximité des usines qui fabriquent du sucre et/ou de l'alcool.

Le fenouil permettant l'extraction d'une partie de l'arôme anisé destiné à nos spiritueux est issu de trois régions françaises : le Centre-Val de Loire, la Normandie et la Provence, où nous travaillons directement avec 23 producteurs.

Pour la fabrication de Suze, le Groupe s'approvisionne à 100% en gentiane sauvage bio provenant principalement des massifs montagneux d'Auvergne.

Enfin, les raisins nécessaires à la production de Lillet, Martell, Mumm et Perrier-Jouët proviennent du sud-ouest de la France, du Cognçais et de Champagne.

Promouvoir et valoriser la culture et les territoires

A travers ses fondations d'entreprise, Pernod Ricard contribue au rayonnement de l'art français et à la promotion des territoires locaux

La Fondation Pernod Ricard, installée depuis 2020 dans le siège de Pernod Ricard dans le quartier Saint-Lazare à Paris, est engagée depuis 1998 au côté de la scène de l'art contemporain en France. Avec son prix, qui est chaque année depuis 1999 confié à un commissaire portant un regard aiguisé sur la scène de l'art en France, la Fondation Pernod Ricard a noué un partenariat privilégié avec le Centre Pompidou, qui fait ainsi entrer dans ses collections une œuvre de l'artiste lauréat.



La Fondation d'entreprise Martell, créée en 2017 et installée depuis 2018 dans l'ancienne usine de mise en bouteilles de Martell à Cognac, fait rayonner, à travers la création contemporaine, ce territoire de Charente riche en histoire, en ressources et en savoir-faire. Entre 2017 et 2021, la Fondation a développé de nombreux partenariats locaux, culturels et économiques, avec les acteurs de la région afin de développer un programme pluridisciplinaire inspiré du territoire.

En 2022, la Fondation s'est transformée pour répondre aux enjeux de la transition écologique et étendre son impact, tout en ayant un écosystème — prestataires, bénéficiaires, institutionnels — ancré dans le territoire charentais.



La musique constitue également un des axes forts du mécénat culturel de Pernod Ricard. Depuis 1988, la Société Pernod Ricard France Live Music offre au public des événements musicaux de grande ampleur, accessibles à tous et soutenant l'essor d'artistes en début de carrière.

En juillet dernier 2022, la Société Pernod Ricard France Live Music a organisé un concert gratuit exceptionnel à Marseille sur le parvis du Mucem avec les artistes SCH, Carmeline — lauréate du Prix Société Pernod Ricard France Live Music 2022 — et Nassim.



Connaître, faire connaître et protéger la mer

Pernod Ricard s'engage depuis de nombreuses années pour la préservation des territoires. Depuis sa création en 1966, l'Institut océanographique Paul Ricard occupe une place à part parmi les laboratoires d'océanologie. Vigie de la Méditerranée, il allie recherche et missions de sensibilisation pour "Connaître, faire connaître et protéger la mer". Il est basé sur l'île des Embiez.



Pernod Ricard, solidaire de nos communautés en France

Le Groupe s'engage sur le long terme et encourage les initiatives solidaires. Chaque année, une journée intitulée Responsib'all Day est consacrée au soutien à des associations et initiatives locales sur différentes thématiques.

Les collaborateurs de Pernod Ricard France et du siège parisien sont également incités à effectuer des journées de mécénat solidaire pour des causes qui leur tiennent à cœur, via un système d'abondement ou de prise en charge de jours de congés supplémentaires. En mars dernier, les salariés de Pernod Ricard France ont participé à la Collecte Nationale des Restos du Cœur dans les grandes surfaces et magasins de proximité afin de collecter des produits alimentaires et d'hygiène.



Moteur de la transition
durable en France



Accompagner la transition durable dans nos territoires



Produire en France est une évidence. Encore faut-il veiller à ce que cette production soit durable, responsable, et qu'elle préserve nos écosystèmes. C'est le sens de notre engagement et de l'accompagnement de nos partenaires dans leur processus de transition.

Le vin de Lillet, le fenouil et la réglisse propres aux anisés, la gentiane, matière première emblématique de Suze, et plus généralement les matières premières de la filière alcool & sucre (betteraves, céréales) que l'on retrouve dans nombre de nos marques françaises, sont cultivés ou exploités, en grande majorité, selon les pratiques d'agriculture raisonnée et de cueillette durable.

100% de notre approvisionnement en gentiane sauvage a été certifié « Agriculture Biologique » et labellisé « Gentiane durable » en 2021.

En 2020, Ricard a lancé deux nouvelles références fruitées aux saveurs d'amande et de citron labélisées 100% bio.

100% de nos vignobles en Champagne et à Cognac sont certifiés HVE (Haute Valeur Environnementale), CEC (Certification Environnementale Cognac) ou VDC (Viticulture Durable en Champagne) depuis 2016, et 100% de ces vignobles sont cultivés sans herbicides depuis 2019. Pour nous aider à maintenir ce standard, nous utilisons depuis 2020 le robot Bakus, une innovation technologique révolutionnaire de désherbage mécanique, entièrement électrique, développé par la start-up champenoise VitiBot.

Soutenir la démarche de certification de nos partenaires agricoles

Pernod Ricard France accompagne ses agriculteurs partenaires en leur apportant un soutien administratif et financier afin d'atteindre les standards de l'agriculture raisonnée et finance les graines nécessaires à l'exploitation. Notre agronome partage régulièrement des conseils pour mener à bien les cultures le plus durablement possible. Notre filiale française forme également nos partenaires vigneron et viticulteurs aux pratiques d'agriculture régénératrice.

En Champagne et à Cognac, de nombreux programmes ont été mis en place pour sensibiliser et accélérer la démarche de certification. Les Journées Techniques ont rassemblé plus de 400 vigneron en 2022 pour leur permettre d'acquérir de nouvelles compétences en matière de biologie des sols, de couverts végétaux, de bio-stimulation... Nous convions régulièrement nos partenaires vigneron à diverses sessions d'échange et de travail de groupe, telles que :

- **Les Matinales des Vignerons** : partage de connaissances et d'expériences thématiques
- **Les Matinées Techniques** : entretien mécanique des sols, gestion de la biodiversité, engrais verts
- **Les Cuves à penser** : ateliers de réflexion autour de grands enjeux

Nous cherchons aussi à faciliter la démarche de certification auprès des 2400 partenaires vigneron de Martell Mumm Perrier-Jouët en les accompagnant et en les préparant à son obtention. Aujourd'hui, 52% des exploitations certifiées en AOC Cognac sont des partenaires de Martell.

En Champagne, nos équipes ont créé en 2020 Ma Collective Mumm Perrier-Jouët (vignobles champenois), une structure de certification par voie collective permettant de mutualiser les connaissances et les coûts. Quelque 58 vigneron partenaires ont été certifiés (VDC, HVE ou Terra Vitis) depuis 2020.

Notre objectif :

Que 100% des vigneron champenois et cognaçais soient certifiés d'ici à 2028



Agriculture raisonnée :

système de production agricole limitant au maximum le nombre de substances chimiques utilisées (pesticides, engrais) dans le but de limiter leur impact sur l'environnement.

Agriculture biologique :

système de production agricole dans lequel aucun produit de synthèse n'est utilisé.

Agriculture régénératrice :

approche holistique qui prend en compte l'ensemble de l'écosystème de la plante : biodiversité, vie des sols, stimulation des processus biologiques. Cette méthode est basée sur la recherche des équilibres et la stimulation de processus biologiques, combinés à l'emploi de différentes méthodes de protection plus respectueuses de l'environnement.

Agroécologie :

système de production qui s'appuie sur la façon dont les écosystèmes interagissent les uns avec les autres. Elle repose sur la préservation des ressources naturelles, la valorisation de la biodiversité et le renforcement des régulations biologiques.

Agroforesterie :

utilisation d'arbres en complément des cultures agricoles afin de favoriser la biodiversité, qui se développe dans ces arbres. Les arbres permettent également de déstructurer le sol, via leurs racines, pour le faire respirer. Ils peuvent aussi apporter l'ombre nécessaire à la bonne croissance des parcelles.

Martell Mumm Perrier-Jouët, pionnière de la viticulture régénératrice

Plus de 50% des vignobles Martell Mumm Perrier-Jouët, soit 339 hectares, sont aujourd'hui en test de viticulture «régénératrice» permettant de fertiliser et d'équilibrer les sols (bactéries, champignons, vers de terre - autant d'indices de sols vivants et en bonne santé) et d'offrir à la plante une meilleure résistance au changement climatique. Le tout, dans un environnement préservé et propice au développement de la biodiversité. Nous considérons nos domaines comme des « vignobles-école », capables d'inspirer la filière viticole.

Nous souhaitons partager avec l'ensemble de la filière les enseignements tirés de nos 5 années de tests. 10 de nos partenaires ont déjà manifesté leur intérêt pour mettre en place cette pratique. Nous les accompagnons en les conseillant dans le développement et le suivi de leurs essais.



Nos objectifs :

- Que 100% de nos surfaces viticoles en Champagne et à Cognac soient cultivées en viticulture régénératrice d'ici à 2030
- Que 10% de nos partenaires viticulteurs en Champagne et à Cognac soient engagés d'ici 2030

Pernod Ricard, moteur de la relocalisation du fenouil aromatique en France

Pernod Ricard France a initié il y a près de 20 ans un important programme de relocalisation de la culture du fenouil et s'est entouré de producteurs de qualité qui partagent son engagement pour une agriculture durable. La filière française du fenouil aromatique s'est ainsi implantée en 2007 chez Pernod Ricard France après de premiers essais en 2004.

Le Groupe a également développé une filière fenouil français certifiée « agriculture biologique ». Le fenouil français est produit dans plusieurs régions. En Normandie (Eure), il est cultivé sur 164 ha (130 ha

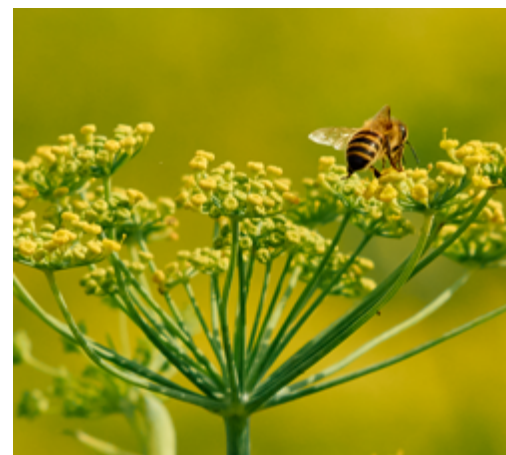
en agriculture raisonnée et 34 ha en agriculture biologique) et les 190 ha devraient être atteints en 2023. En Provence, la production s'étend sur 180 ha depuis 2021, avec de multiples unités de distillation. Le fenouil est également cultivé en Centre-Val de Loire et un 4^e site de production est prévu en 2023.

Pernod Ricard France a par ailleurs soutenu une étude scientifique menée par Lucie Schurr, Docteure de l'Institut Méditerranéen de Biodiversité et d'Ecologie marine et continentale, sur la relation entre insectes pollinisateurs et la culture du fenouil aromatique

afin de démontrer les effets positifs de la production de fenouil sur la biodiversité locale.

Notre objectif :

- Poursuivre notre soutien à la filière française du fenouil aromatique avec pour objectif d'atteindre 900 ha de cultures en France d'ici 2027



Pernod engagé pour une culture plus agroécologique de la betterave

Pernod Ricard est engagé auprès des producteurs de betteraves pour revitaliser les terroirs et accélérer la transition agroécologique. L'alcool entrant dans la composition du pastis provient à 40% de la betterave sucrière, qui constitue l'une des premières sources d'approvisionnement en alcool de Pernod Ricard France. La France est le 1^{er} producteur d'alcool éthylique en Europe et un tiers des approvisionnements des filiales Pernod Ricard en Europe provient de l'Hexagone.

Pernod Ricard France soutient depuis 2018 le projet « cultures d'industrie sur sols vivants », porté par l'association Pour une Agriculture du Vivant. Il s'agit d'expérimenter, sur le terrain, la culture agroécologique de la betterave et de la pomme de terre, et de permettre une juste rémunération des producteurs. Un projet identique va débiter pour la culture du blé.



Nos objectifs :

- Promouvoir l'agroécologie, éviter une mécanisation excessive et restaurer la fertilité des sols
- Travailler à la mise en place d'un contrat tripartite avec les agriculteurs et les producteurs d'alcool/sucre
- Réduire les émissions de carbone en diminuant le nombre de passages d'engins mécaniques — hautement émetteurs de gaz à effet de serre — et l'usage de fertilisants et traitements phytosanitaires

Pernod Ricard protège la gentiane avec le label « Gentiane sauvage durable »

Pernod Ricard est engagé depuis 40 ans dans la culture raisonnée de gentiane : arrachage manuel, renouvellement de la plante... En parallèle et pour aider à la préservation de cette plante rare qui met entre 25 et 45 ans à arriver à maturité, nous accompagnons l'Association Gentiana Lutea dans la structuration de la filière de la gentiane sauvage. Aujourd'hui, la gentiane de culture et la gentiane sauvage sont à 100% d'origine française.

Depuis 2020, 100% de nos approvisionnements en gentiane sauvage sont labellisés « Gentiane durable » et certifiés « Agriculture biologique ». Nous finançons également des expérimentations de semis sur des prairies légèrement labourées, afin que des gentianes poussent en plus grande densité.

Notre objectif :

- Convertir 100% de la gentiane de culture en agriculture biologique



Des marques récompensées pour leur responsabilité



Lauréat du Prix LSA 2022
La conso s'engage dans
la catégorie achats responsables

Palmarès 2022
Réussir avec un marketing
responsable

LILLET[®]
MAISON FONDÉE EN 1872

Lauréate du concours Millésime
Adelphe de l'éco-conception 2022





Pernod Ricard