



GOOD TIMES
FROM A
GOOD PLACE.

Sustainability
& Responsibility

2023 - 2024



Martell Mumm Perrier-Jouët
Pernod Ricard



Édito

Fondées respectivement en 1715, 1811 et 1827, nos Maisons Martell, Perrier-Jouët et Mumm sont multi-centenaires. Elles traversent les âges et façonnent des produits d'exception. Nos champagnes et nos cognacs sont issus d'un savoir-faire transmis de génération en génération et de terroirs uniques, aujourd'hui en danger face aux dérèglements environnementaux. Dans cette histoire qui nous unit, le temps est notre héritage tout autant que notre juge. Nous savons que les décisions que nous prenons aujourd'hui seront déterminantes pour les prochaines années et décennies. Nos produits, vieilliss jusqu'à dix ou vingt ans, seront le témoignage de nos actions.

Face à ce constat, nous agissons depuis plus de dix ans pour faire évoluer nos pratiques et nos métiers vers des modèles plus vertueux. Notre rôle, en tant que Maisons de prestige, est aussi de construire de nouveaux imaginaires pour rendre cette transition désirable.

Notre vision est optimiste et collective. L'audace, le partage et la collaboration nous permettent d'avancer sur des sujets comme la viticulture régénératrice, la distillation, la production de verre ou le transport maritime bas-carbone, ainsi que sur les enjeux sociaux ou sociétaux tels que le bien-être de nos collaborateurs et saisonniers ou la consommation responsable.

Les défis face à nous sont cruciaux et urgents. Nous devons garder le cap, même quand nous rencontrons à court terme des vents contraires. Ces actions ont toutes un point commun : celles d'avoir été déployées grâce à la force du collectif - partenaires, experts, filières et pairs. Dans cette aventure, nous pouvons aussi compter sur des équipes volontaristes, sincères et engagées que ce soit à Paris, à Cognac ou en Champagne.



César Giron

Président Directeur Général de
Martell Mumm Perrier-Jouët.

Vignoble Ambonnay

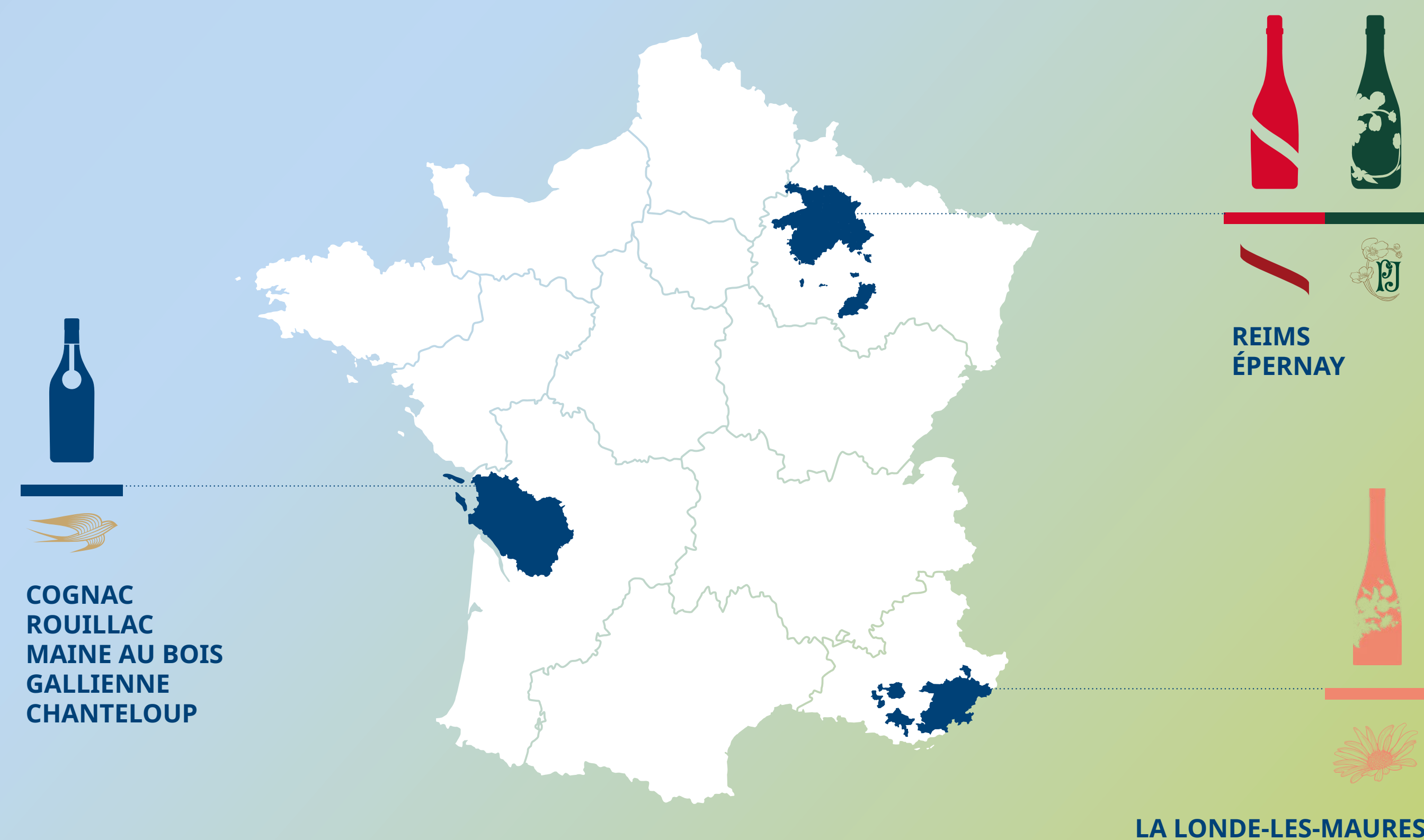


Sommaire

01	PRÉSERVER NOS TERROIRS	06
02	AGIR CIRCULAIRE	16
03	VALORISER L'HUMAIN	25
04	ÊTRE RESPONSABLE	33

Nos activités

TROIS TERROIRS EXCEPTIONNELS



Nos Maisons



128 PAYS dans lesquels nos produits sont distribués

% DES VOLUMES VENDUS HORS FRANCE



846 COLLABORATEURS EN CDI
Nov 2024

Les données indiquées portent sur l'année fiscale 2023/24, allant du 1^{er} juillet 2023 au 30 juin 2024.

Le rapprochement en mars 2022 entre Château Sainte Marguerite et Pernod Ricard - notamment notre filiale Martell Mumm Perrier-Jouët étant encore récent, ce périmètre n'a pas été intégré à ce rapport.

Introduction



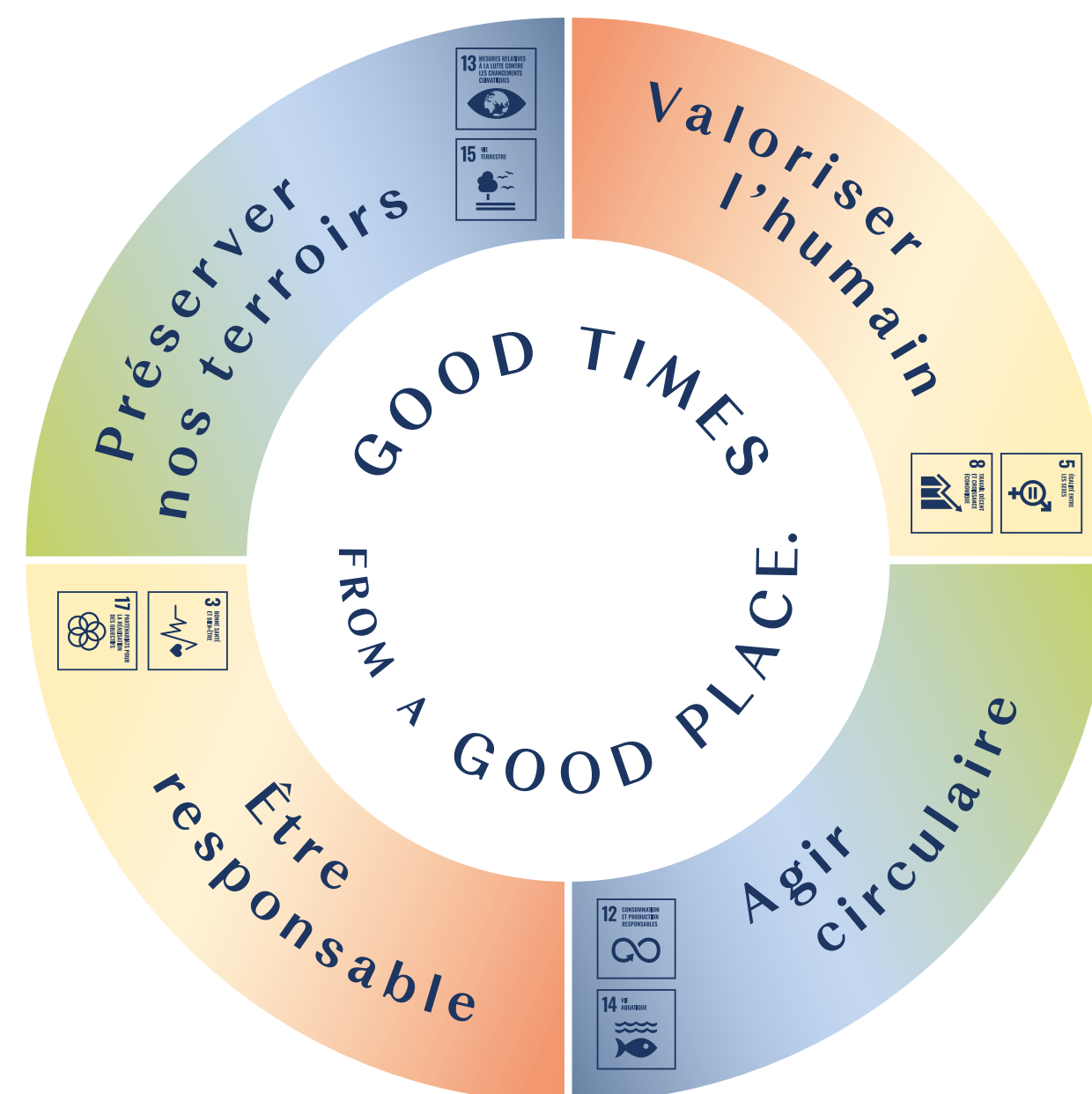
Ligne d'habillage Mumm, à Reims



Vendanges 2023 en Champagne

Traduire nos engagements en actions

Chez Martell Mumm Perrier-Jouët, notre démarche s'inscrit dans le cadre de la feuille de route sociale et environnementale de Pernod Ricard à horizon 2030 « Good Times from a Good Place » (Préserver pour partager). Nous y répondons à travers quatre piliers stratégiques qui guident nos actions.



“ Depuis 2019, les 4 piliers de la stratégie RSE nous guident pour convertir les objectifs à 2030 et 2050 en plans d'actions sur le terrain. Nous n'avancons pas seuls, l'innovation durable est toujours le fruit de collaborations et de coalitions.

Nous ne pouvons élaborer de champagne qu'en Champagne, il en est de même pour le cognac. Préserver nos terroirs, les vignobles et leurs écosystèmes est vital pour nos Maisons. La certification, le déploiement de pratiques régénératrices et d'actions en faveur de la biodiversité sont des jalons fondamentaux qui dépendent de nos partenaires vigneron et viticulteurs. De la même façon, revoir toutes les étapes de notre chaîne de valeur au prisme de la sobriété (énergie, eau) et de la décarbonation est une priorité partagée. Cette année, en 2024, des innovations décisives ont pu voir le jour grâce à des partenaires comme TOWT, Verallia ou Chalignac. Sur les sujets sociaux et sociétaux aussi, le lien précieux qui nous unit à nos parties prenantes est la clé pour nous permettre d'être au rendez-vous. C'est ce que nous tenions à mettre en lumière dans ce document de suivi de nos progrès. ”



Sonia Le Masne
Directrice RSE
de Martell Mumm Perrier-Jouët

Partie 1

Préserver nos terroirs

GOOD TIMES
FROM A GOOD PLACE.



NOS RÉALISATIONS



Cognac

VIGNOBLE EN PROPRE

450 HA*

Domaines Jean Martell

100%

des surfaces en viticulture régénératrice**

*100% Zéro herbicide, zéro CMR

** Différentes modalités de couverts végétaux et d'essais bioalternatifs

*** Groupes de partenaires expérimentants des pratiques de viticulture régénératrice

VITICULTEURS PARTENAIRES

1200

31%

OBJECTIF 100% EN 2030

des surfaces certifiées CEC (Certification Environnementale Cognac)



200

partenaires sensibilisés et/ou formés à l'agroécologie

40

partenaires pionniers GROUPE 30 000, BIOALTERNATIFS***

10 ANS

de partenariat entre Martell et l'Office National des Forêts

8 ANS

d'engagement pour la recherche variétale



Champagne

VIGNOBLE EN PROPRE À OCTOBRE 2024

260 HA*

Vignobles Mumm Perrier-Jouët

22%

OBJECTIF 100% EN 2030

des surfaces en viticulture régénératrice**



15% des surfaces Mumm



43% des surfaces Perrier-Jouët

VITICULTEURS PARTENAIRES

1000

63%

OBJECTIF 100% EN 2030

des surfaces certifiées VDC (Viticulture Durable en Champagne)



200

partenaires sensibilisés et /ou formés à l'agroécologie

10

partenaires pionniers MON TERROIR VIVANT***

2 ANS

de partenariat biodiversité avec la Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne (UNESCO)



LES ÉTAPES CLÉS POUR NOS VIGNOBLES EN PROPRE À COGNAC ET EN CHAMPAGNE

2014

INSTALLATION DE RUCHES, PLANTATION DE HAIES

2016



DOUBLE CERTIFICATION HVE/VDC DU VIGNOBLE MUMM PERRIER-JOUËT



2018



DOUBLE CERTIFICATION HVE/CEC DES DOMAINES JEAN MARTELL



2020

ARRÊT DES HERBICIDES

LANCEMENT DES DIAGNOSTICS SOLS DANS LES 2 AOC

2024

PERNOD RICARD REJOINT LA COALITION INTERNATIONALE D'ENTREPRISES OP2B (ONE PLANET BUSINESS FOR BIODIVERSITY)

2023

PLANTATION DES PARCELLES EN VITIFORESTERIE

NOS MAISONS REJOignent « POUR UNE AGRICULTURE DU VIVANT »*

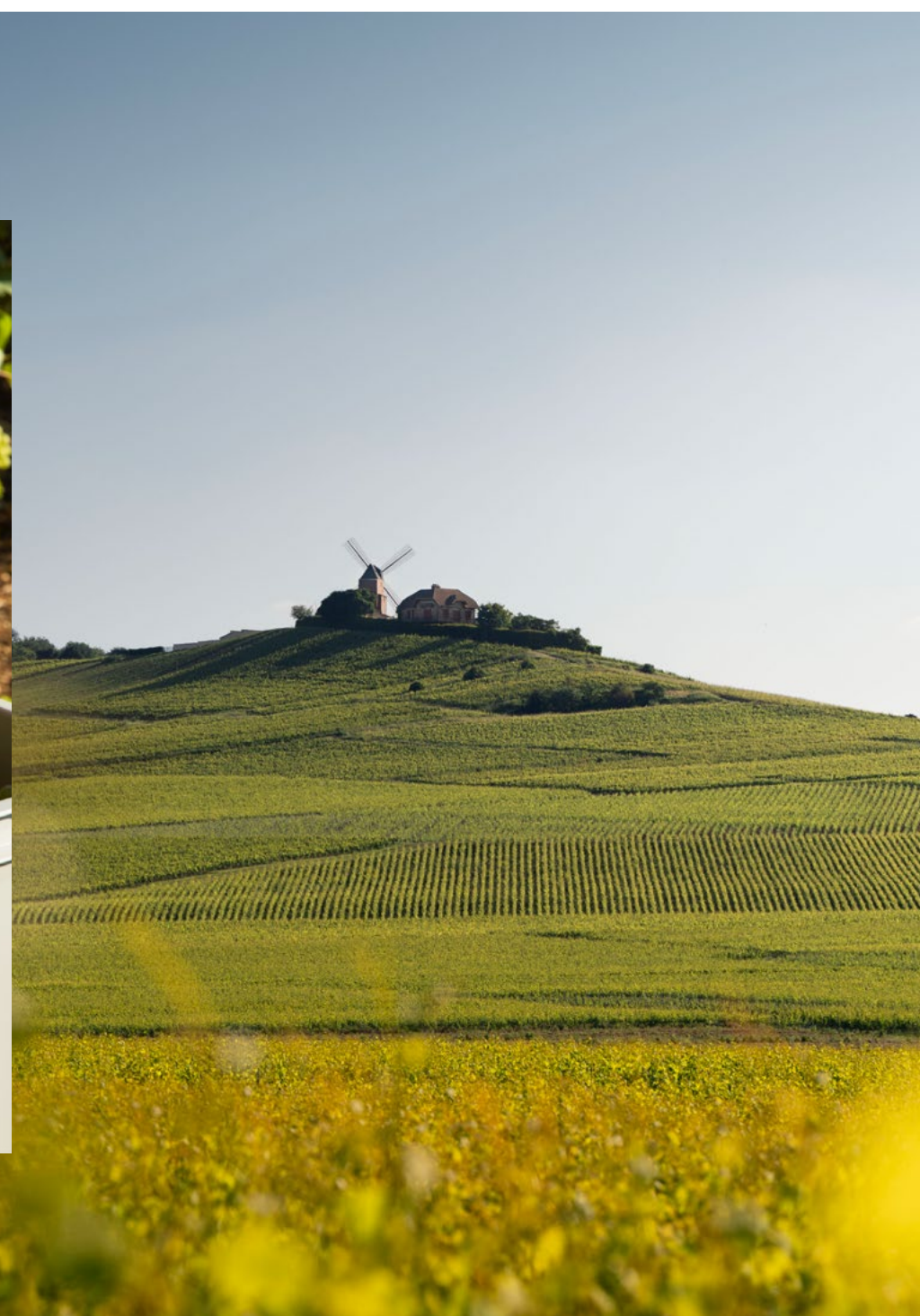
2021

DÉPLOIEMENT DES EXPÉRIMENTATIONS EN VITICULTURE RÉGÉNÉRATRICE

* Pour une Agriculture du Vivant est un mouvement associatif créé en 2018 pour créer les conditions d'émergence d'un nouveau modèle agricole et alimentaire



Nos terroirs en Champagne comme en AOC Cognac sont uniques et précieux mais ils sont vulnérables



On le constate chaque année davantage, **le changement climatique impacte les vignobles**. Avancée des dates de vendanges, vagues de chaleur, stress hydrique ou épisodes de pluie intense et risque de maladie accru, épisodes de grêle ou gelées, tout cela met en risque la qualité des raisins et les rendements.

Nos terroirs en Champagne comme en AOC Cognac sont uniques et précieux mais ils sont vulnérables. **Les pratiques viticoles ont une influence directe sur l'état du vignoble à court, moyen et long terme.** C'est une bonne

Vendanges Perrier-Jouët
Vignoble Champenois
Distillerie de Gallienne

nouvelle, car il est en notre pouvoir, grâce à certaines pratiques, de **régénérer les sols, de revitaliser les écosystèmes pour les rendre plus résilients grâce à la viticulture régénératrice qui constitue le point de départ de notre démarche** et que nous déployons dans nos vignobles en propre. Nous n'avancions pas seuls et progressons main dans la main avec nos viticulteurs, vignerons et partenaires, soutenus par des acteurs qui nous apportent l'expertise nécessaire.



“ Le déclic, c'est de prendre conscience que la viticulture est un levier pour avoir un impact positif sur l'environnement, sans compromettre la qualité de nos produits d'exception. Nous sommes de plus en plus nombreux à en être convaincus. Dans nos Domaines, nous poussons les curseurs comme avec le démonstrateur en vitiforesterie de 8 hectares, unique dans la région, dont le but est d'étudier l'influence que pourrait avoir cet écosystème arboré sur la vigne d'ici 20 à 30 ans, dans un climat qui évolue. Nous encourageons nos partenaires viticulteurs à avancer pas à pas. Plusieurs pratiques sont possibles pour démarrer, comme de commencer par un couvert végétal un rang sur deux. ”



Julien Chadutaud
Responsable technique et opérationnel
des vignobles, Martell



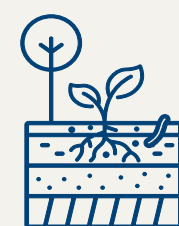
01

LES SOLS, LA VIGNE ET LA BIODIVERSITÉ : UNE APPROCHE SYSTÉMIQUE

Dans les vignobles, tout est lié : de la qualité du sol va dépendre la vigueur de la vigne. La vigne s'intègre dans un paysage, hôte d'une biodiversité fonctionnelle qui assure des services de régulation dont la vigne bénéficie. La viticulture régénératrice a pour but de s'appuyer sur ce fonctionnement écosystémique. Elle se caractérise par une approche holistique basée sur trois grands principes visant à rendre les vignobles plus résilients.



Semis des couverts végétaux en Champagne, octobre 2023



1. La santé des sols

OBJECTIF

Améliorer la vie et la fertilité du sol, favoriser la séquestration carbone.

COMMENT ?

Analyses de sols puis mise en place de couverts végétaux adaptés avec notamment des graminées (comme le seigle capable de produire une grande quantité de biomasse), des variétés fixatrices d'azote (légumineuses comme la féverole, le trèfle...) ou mellifères (mauve, lotier corniculé ...).



2. La nutrition de la vigne

OBJECTIF

Favoriser les cycles naturels de nutrition et renforcer les défenses naturelles de la vigne.

COMMENT ?

Utilisation de biosolutions qui stimulent les réactions de défense de la plante et qui apportent des éléments indispensables à son bon développement métabolique. Ces mécanismes naturels et ces interactions entre plantes aident la vigne à se défendre efficacement contre les pathogènes et autres ravageurs.



Ruches dans le jardin de la Maison Belle Époque, à Épernay



3. La préservation de la biodiversité

OBJECTIF

Favoriser la biodiversité des paysages et améliorer la fonctionnalité des écosystèmes en abritant notamment des espèces auxiliaires de la vigne.

COMMENT ?

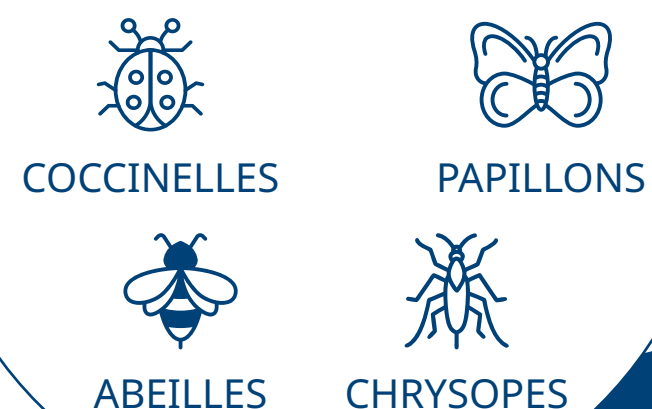
Implantation d'îlots de biodiversité, installation de nichoirs à chauve-souris, de ruches, aménagement de murets, jusqu'à l'implantation de parcelles en vitiforesterie composées de différentes strates (arborées, arbustives et herbacées) en intra-parcellaire. Les bénéfices attendus sont multiples à long terme : fertilité, biodiversité, évapotranspiration, effet brise vent et anti-érosion etc.



LA VITICULTURE RÉGÉNÉRATRICE

De multiples bénéfices attendus

ANIMAUX PRÉSENTS DANS L'ÉCOSYSTÈME



ORGANISMES VIVANTS SOUS TERRE



Les arbres et les haies

RÔLE BIOCLIMATIQUE

Plantés dans les vignobles, les arbres ou les haies créent une bulle climatique qui limite les effets du réchauffement en protégeant la vigne et la faune du stress thermique du vent, et limitent l'évaporation.

Les couverts végétaux

STOCKER DU CARBONE

Après couchage, le couvert se transforme en matière organique sous l'action des vers de terre et des micro-organismes contenus dans le sol.

ENRICHIR LA BIODIVERSITÉ

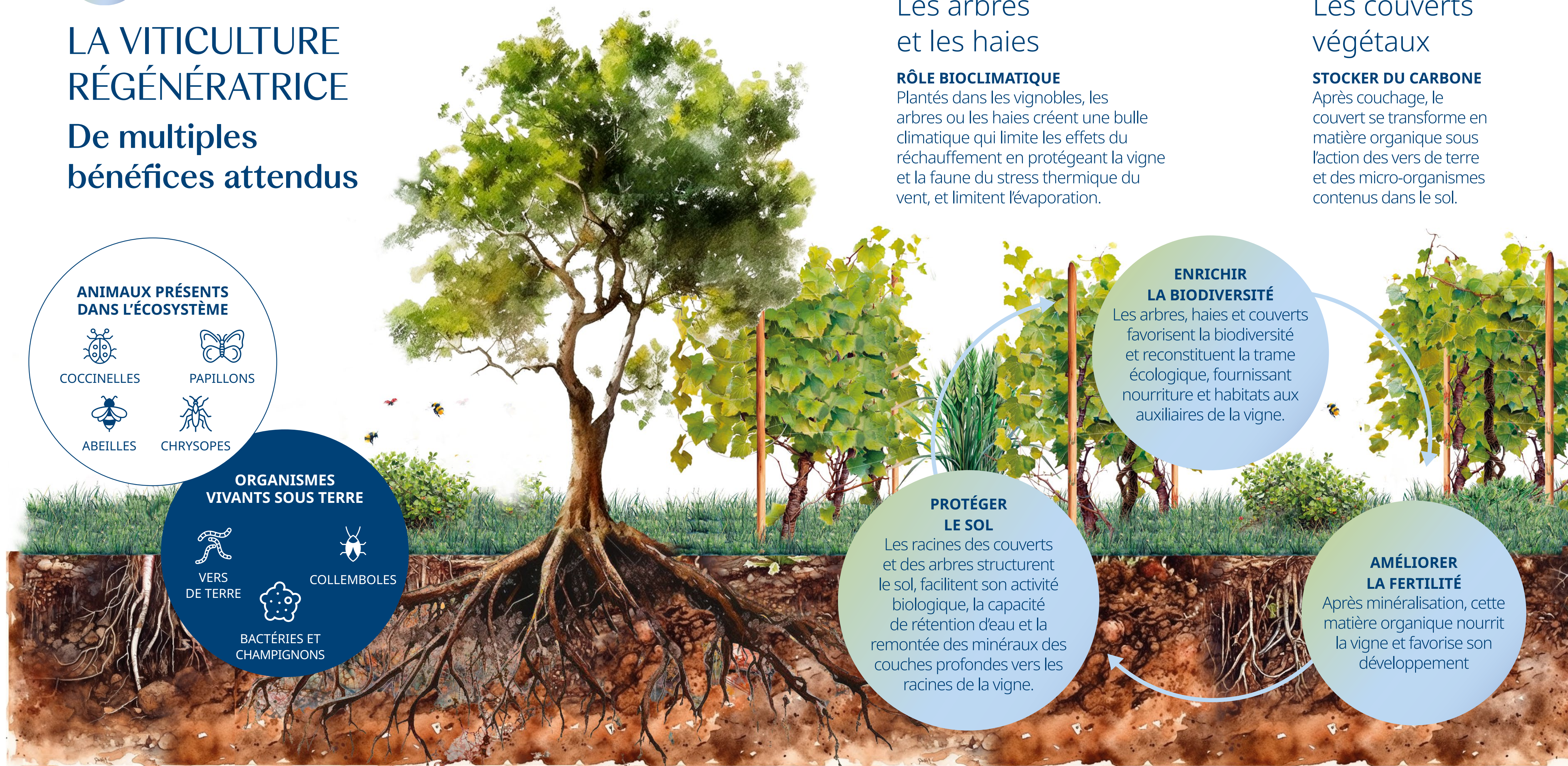
Les arbres, haies et couverts favorisent la biodiversité et reconstituent la trame écologique, fournissant nourriture et habitats aux auxiliaires de la vigne.

PROTÉGER LE SOL

Les racines des couverts et des arbres structurent le sol, facilitent son activité biologique, la capacité de rétention d'eau et la remontée des minéraux des couches profondes vers les racines de la vigne.

AMÉLIORER LA FERTILITÉ

Après minéralisation, cette matière organique nourrit la vigne et favorise son développement





02

NOS VIGNOBLES : LABORATOIRES À CIEL OUVERT

En 2020, nos deux vignobles en propre ont initié un programme d'expérimentation en viticulture régénératrice.

Entouré d'experts, le programme a débuté par des **analyses qui ont montré des sols compactés et appauvris** (taux de matière organique et vie du sol faible). Un protocole d'essais a ensuite été mis en place, dupliqué sur différentes parcelles, et répété sur plusieurs années permettant la comparaison au témoin sur les indicateurs environnementaux, le rendement et la qualité du raisin.

Ce programme d'expérimentation permet de tester différents couverts végétaux en inter-rang, différentes modalités de gestion sous le rang et de la même façon des traitements bioalternatifs.

Depuis 2021, les équipes des vignobles sont formées et les modes d'organisation évoluent pour intégrer ces nouvelles pratiques. Il n'y a pas de solutions toutes faites,

▶ Le temps d'une journée, les collaborateurs champenois étaient dans le vignoble pour une plantation participative à Mailly et Cramant. Accompagnés par les experts Biospheres et Reforest'Action, ils ont planté deux mille arbres et arbustes.



il faut s'adapter au contexte local et apprendre en faisant. Partager et échanger fait partie du processus. Au fil de la campagne viticole, les équipes organisent des événements, formations ou visites sur sites pour partager aux partenaires vigneron et viticulteurs les résultats et les enseignements.

Les experts à nos côtés



“ En Champagne, les résultats intermédiaires observés démontrent une présence accrue des vers de terre sur les parcelles d'essais et les comptages d'insectes montrent aussi la présence de carabes, syrphes, coccinelles, chrysopes dans les couverts. Ce sont des marqueurs de bonne santé de l'écosystème. Je salue le travail des équipes vignobles car le déploiement de la viticulture régénératrice a impliqué de nouvelles manières de travailler et leur engagement permet de lever progressivement les défis techniques et organisationnels. L'investissement dans du matériel supplémentaire (robots électriques VitiBot, tracteurs) et des outils (semoirs) a été réalisé pour répondre aux besoins opérationnels. Nous sommes entourés d'experts qui nous ont beaucoup aidé dans la mise en place du programme d'expérimentation, et nous accompagnent dans le suivi de la mesure d'impact et la formation. ”



Jessica Jazon-Schneider
Responsable transformation,
Vignobles Mumm et Perrier-Jouët



03

ACCOMPAGNER NOS PARTENAIRES

Nous accompagnons nos partenaires viticulteurs et vigneron dans la certification de leurs domaines depuis plusieurs années, et plus récemment vers l'expérimentation de pratiques de viticulture régénératrice.

© Winair
Visite de nos parcelles d'essais dans les Domaines Jean Martell avec des partenaires viticulteurs, avril 2024



La certification, clé d'entrée vers une viticulture durable

Les AOC Champagne et Cognac ont développé des certifications, respectivement Viticulture Durable en Champagne (VDC) et Certification Environnementale Cognac (CEC), qui reprennent les grandes thématiques suivantes : biodiversité, approche restrictive des traitements et qualité des sols, qualité de l'eau, carbone. C'est un cadre commun et partagé, qui permet à chacun d'initier une dynamique de progrès continu. Depuis plusieurs années, nos Maisons mais aussi les interprofessions et nos pairs avancent tous vers cet objectif commun : **100% de vigneron certifiés entre 2028 et 2030.**

Au sein des équipes Approvisionnements de nos Maisons, des personnes sont spécialisées dans l'accompagnement à la certification. En plus du soutien financier, ce soutien technique et administratif fait partie intégrante de la relation partenariale.



En 2020, nos Maisons Mumm et Perrier-Jouët ont créé *Ma Collective MPJ*, une **initiative originale de certification collective, permettant de mutualiser les connaissances et les coûts.** Ces efforts ont porté leurs fruits : **en 2024, le taux de certification a atteint 63%.**



Début 2024, plusieurs Maisons de cognac et le SMC (Syndicat des Maisons de Cognac) ont



César Giron, Laurent Boillot (Ex-Président d'Hennessy), Jean-Phillippe Hecquet (Président de Rémy Martin) dans le film « Cognac : accélérer ensemble pour notre terroir. »

tenu à prendre la parole ensemble et à réaffirmer l'ambition d'**atteindre 100% de certification environnementale d'ici 2028.** Un film a aussi été partagé à cette occasion, donnant la parole à tous les maillons de la filière Cognac. Ceux-ci montrent à la fois leur détermination tout en reconnaissant la multitude de défis concrets que cette transition représente sur le terrain.

Afin de reconnaître cet engagement, **la Maison Martell verse une prime sur les achats de vins et d'eaux-de-vie aux partenaires certifiés.**

3 certifications, un objectif commun



Les certifications environnementales HVE (Haute Valeur Environnementale), VDC (Viticulture Durable en Champagne) et CEC (Certification Environnementale Cognac) visent à améliorer les pratiques viticoles.



Semis des couverts végétaux en Champagne, octobre 2023

Plantation de la parcelle en vitiforestierie sur les Domaines Jean Martell, mars 2023

Des groupes de partenaires « pionniers »

Des groupes de vignerons partenaires, Mon Terroir Vivant, Fermes 30 000, Programme mixte alternatif et bioalternatif, se sont mis en place dans nos deux AOC, Champagne et Cognac, pour tester les pratiques de viticulture régénératrice sur leurs parcelles. Se lancer implique une prise de risque. **Nous aidons à financer et à mettre en place ces essais.** Les experts techniques de nos Maisons proposent un accompagnement personnalisé et aident en prêtant du matériel et en procédant au suivi des indicateurs. Ces groupes se réunissent régulièrement pour observer sur le terrain les itinéraires techniques, le matériel utilisé et s'appuyer sur la force du collectif pour s'entraider et progresser.

“ Le lien avec la Maison Martell remonte à plusieurs générations dans ma famille. Ce partenariat repose sur une collaboration humaine et technique, enrichie par le retour d'expérience des expérimentations menées sur leur vignoble.

Pour la Maison Martell, l'objectif n'était pas simplement d'expérimenter pour leur propre compte, mais de partager leurs résultats. J'ai eu la chance de faire partie des premiers à bénéficier de ces informations et à les tester dans mon propre vignoble.

Car s'il est important d'essayer de nouvelles méthodes pour une Maison comme Martell, ce qui l'est encore plus, c'est que nous, viticulteurs, puissions nous approprier ces innovations.

Une fois que nous avons réussi à nous adapter, à les maîtriser et à les développer, il devient essentiel de les partager à notre tour. ”



Vincent Morandière
Viticulteur Cognac



Visite de parcelles lors d'une matinale vigneron en Champagne

“ Ce que j'apprécie dans le groupe Mon Terroir Vivant c'est à la fois la dynamique collective et l'accompagnement sur la mesure d'impact (mesure biomasse, azote, analyse d'échantillon de récolte). Avoir des données est la clé pour démontrer à d'autres que cela fonctionne. Je me suis engagé sur le régénératif et le bio il y a maintenant plusieurs années et Mon Terroir Vivant n'existait pas encore. C'est un cadre rassurant pour ceux qui se lancent, c'est un moyen de transmettre et d'apprendre les uns des autres et cela renforce la proximité entre le vigneron et la Maison de champagne. ”



Gaël Dupont
Vigneron Champagne



04

AGIR ET INNOVER COLLECTIVEMENT POUR LA FILIÈRE



©Margaux Senlis
Des jeunes plants de vignes à Cognac conçus dans le cadre de la recherche variétale

Protection de la biodiversité, adaptation au dérèglement climatique... Les défis auxquels la filière fait face sont nombreux et nécessitent une réponse collective. C'est pourquoi nos Maisons collaborent régulièrement avec de nombreux acteurs (interprofession, institutions publiques, etc.) pour construire collectivement des solutions.

Un programme de recherche variétale à Cognac pour adapter les vignes au dérèglement climatique



Depuis 2016, les équipes de la Maison Martell travaillent sur le développement de cépages résistants aux maladies (mildiou, oïdium) et adaptés au changement climatique avec un collectif d'experts : l'Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement (INRAE), le Conservatoire du Vignoble Charentais, l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) et du Bureau National Interprofessionnel de Cognac (BNIC).

Sur les 260 variétés initialement développées, 20 ont été sélectionnées et plantées. Elles seront récoltées et vinifiées pour poursuivre la sélection en vue d'ajouter une, deux ou trois de ces nouvelles variétés au catalogue d'ici 2030 et bénéficier à toute la filière. Elles ont montré des premiers signes très positifs notamment lors de la campagne 2024, marquée par de fortes pluies qui ont favorisé le développement du mildiou.

Appel à projet Biodiversité avec la Mission UNESCO en Champagne



En 2023, la Maison Perrier-Jouët, en partenariat avec la Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne a lancé un appel à projets Biodiversité sur le territoire d'Ambonnay. En 2024, cette initiative s'est étendue à la Côte des Blancs. L'objectif est d'accompagner la création d'une mosaïque d'habitats pour la biodiversité, englobant le plateau forestier, le vignoble, la plaine agricole et les zones bâties.



Pour la Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne, cet appel à projet est une véritable opportunité de participer à la réalisation de projets concrets qui contribuent à la préservation d'un site inscrit sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO : restauration de lisères forestières, ateliers pédagogiques à destination des scolaires, etc.



Séverine Couvreur
Vice-Présidente de la Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne, patrimoine mondial de l'UNESCO



10 ans de partenariat entre Martell et l'Office National des Forêts

Depuis sa création au XVIIIe siècle, la Maison Martell est intimement liée au bois, puisque ses eaux-de-vie vieillissent dans des fûts de chênes à grain fin soigneusement sélectionnés dans les forêts françaises. **Martell ne travaille qu'avec des fournisseurs PEFC** « Programme for the Endorsement of Forest Certification » (Programme de reconnaissance des certifications forestières). **et son fournisseur Charlois replante 1 arbre par barrique achetée.**

Depuis 2014, aux côtés de l'ONF, **plusieurs programmes ont été menés dans 5 forêts** (Braconnne, Bercé, Tronçais, Cœur de Coubre, La Jonchère) **visant la protection et la mise en valeur de la biodiversité**, l'accueil et la sensibilisation du public en forêt ou la création d'un dialogue entre la nature et la culture au travers de collaborations artistiques. Le dernier projet en date, l'arboretum de La Jonchère, est un laboratoire à ciel ouvert pour étudier l'adaptation des forêts au changement climatique. Sur 2 hectares, 2500 arbres de 40 à 50 espèces différentes seront plantés en vue d'étudier leur comportement.



Visite de la forêt de la Jonchère, pour l'anniversaire des 10 ans de partenariat entre Martell et l'ONF

“ Ces dix années de mécénat ont fait naître une solide relation de confiance et de nombreux projets à fort impact dans les forêts françaises. En 10 ans, le taux de mortalité des arbres a augmenté de 80%. Ce qu'on fait aujourd'hui ensemble en testant de nouvelles espèces et en concevant des forêts plus résilientes, nous n'en verrons les fruits que dans 10, 20 ou 30 ans. La Maison Martell, avec ses 300 ans d'histoire, s'inscrit parfaitement dans cette dynamique de transmission. ”

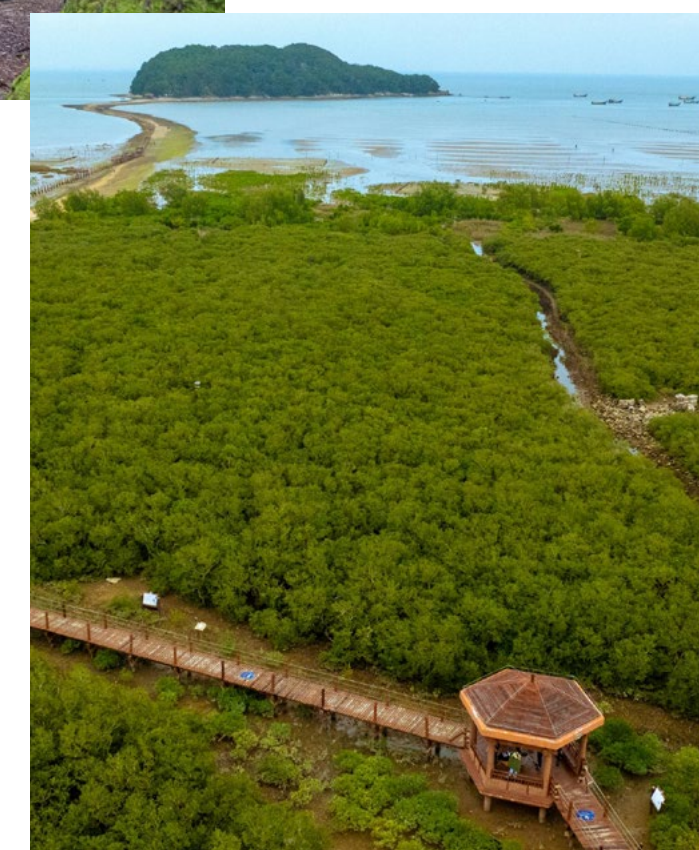


Frédérique Lecomte
Directrice du Fonds ONF-Agir pour la forêt

Programme de plantation de mangrove en Chine

En 2021, avec Conservation International, Martell a lancé en Chine un programme de conservation des forêts de mangroves et de protection de la biodiversité, dont les martinets – emblème de la Maison. Depuis, jusqu'à 9,4 hectares de mangroves ont été restaurés avec plus de 60 000 arbres plantés dans le parc national des mangroves de Wetland, sur l'île de Hailing dans la province de Guangdong, et dans la réserve de mangroves de Tielugang, dans la province de Hainan.

Plantation d'arbres à Hainan et Guangdong, en Chine





FROM A GOOD PLACE.
A GOOD TIMES

Partie 2

Agir Circulaire

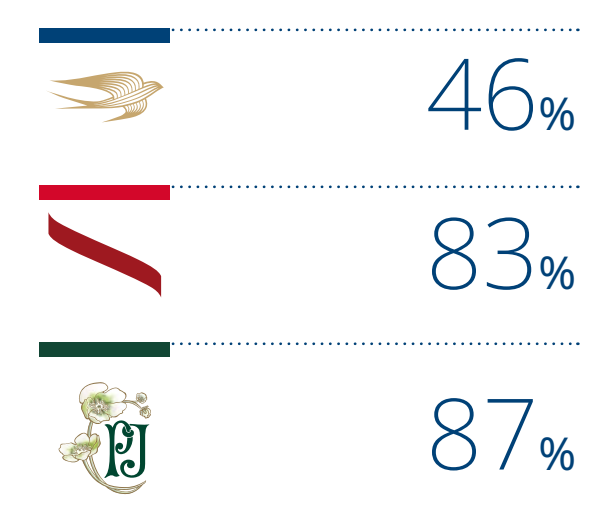
NOS RÉALISATIONS

100%
d'électricité renouvelable sur nos sites Martell Mumm Perrier-Jouët

97%
de déchets valorisés

72% OBJECTIF 80% EN 2025

de nos bouteilles expédiées sans étui cadeau

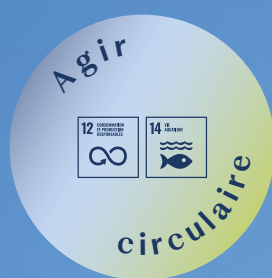


100%
de nos emballages évalués dans l'outil d'ACV* ASKOR, édité par EVEA, dans une démarche d'éco-conception

97%
de carton ou papier certifié
* ACV : Analyse de Cycle de Vie

-30%
de réduction de nos émissions de GES liées au transport entre 2019 et 2024

0.01%
de produits transportés en avion en 2024



Le changement climatique et la raréfaction des ressources nous imposent de **revoir l'ensemble de nos activités** (amont agricole, élaboration de nos produits, emballages, transport) pour **réduire nos consommations d'énergie, d'eau et de matières** (sobriété), **augmenter l'efficacité énergétique et enfin décarboner.**

Nous dirigeons nos efforts sur nos émissions directes mais aussi indirectes. **Ces émissions liées à notre chaîne de valeur (scope 3) représentent 94% de nos émissions.**

L'innovation et l'approche collective sont les deux clés pour atteindre les objectifs de décarbonation ambitieux de Pernod Ricard.

Nous travaillons aussi sur des **stratégies de croissance valeur**, permettant de **tirer le meilleur des raisins issus de nos terroirs.**



01

S'ALIGNER AVEC LES OBJECTIFS ZÉRO ÉMISSION NETTE DU GROUPE

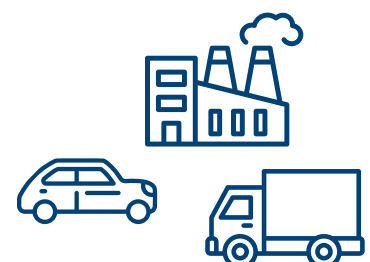
Pernod Ricard s'est engagé sur une trajectoire de décarbonation validée par l'initiative Science Based Targets (SBTi)¹ en mai 2024, avec des objectifs de réduction des émissions à 2030 et à 2050 alignés sur une trajectoire de 1,5°C. Les activités de Martell Mumm Perrier-Jouët représentent 3% des émissions globales du Groupe.

1. Organisme de référence, qui reconnaît ainsi que nos objectifs sont en ligne avec les objectifs internationaux de contenir le réchauffement climatique en-deçà des 1,5°C





SCOPE 1



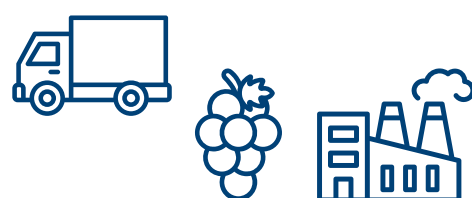
Émissions directes par les équipements en propre

SCOPE 2



Émissions indirectes liées à l'énergie consommée

SCOPE 3



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

RÉPARTITION DES ÉMISSIONS DE GES MMPJ

Juillet 2023 à juin 2024
GHG protocol

SCOPES 1&2 SBTI

6%

SCOPE 3

94%



34%
ACHATS AMONT AGRICOLE
Activité viticulture (SBTI FLAG*)



22%
ACHATS ACTIVITÉ DISTILLATION
(SBTI Non FLAG)



20%
ACHATS EMBALLAGES
(SBTI Non FLAG)



7%
ACHATS DE SERVICE
(Non SBTI Non FLAG)



5%
TRANSPORT ET DISTRIBUTION
(SBTI Non FLAG)



5%
BIENS D'ÉQUIPEMENTS
(Non SBTI Non FLAG)



3%
AUTRES**
(Non SBTI Non FLAG)

LES OBJECTIFS DE RÉDUCTION DU GROUPE PERNOD RICARD

OBJECTIFS 2030 EN RÉDUCTION ABSOLUE

-54%

Sur les scopes 1 et 2 SBTI (base 2022)

-25%

Pour les émissions du scope 3 SBTI non-FLAG

-30%

pour les émissions du scope 3 SBTI Forest, Land and Agriculture (FLAG)

OBJECTIFS 2050

-90%

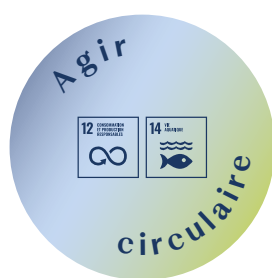
pour les scopes 1, 2 SBTI et 3 SBTI non-FLAG (distillation, emballage, transport)

-72%

Pour le scope 3 SBTI FLAG

*FLAG - Forest, Land and Agriculture : activités liées à la forêt, à l'agriculture ou à l'utilisation des terres. Pour Martell Mumm Perrier-Jouët, cela couvre l'amont agricole c'est-à-dire les pratiques agricoles, le changement d'affectation des terres et la séquestration du carbone dans les sols.

** Déplacements salariés (domicile vers travail + professionnel) + activités liées aux combustibles et à l'énergie + traitement des déchets



02

EN ROUTE VERS LA DÉCARBONATION



Robot électrique *Bakus* dans les parcelles des Domaines Jean Martell

Réduire les émissions dans nos vignobles

Nous mettons en place plusieurs actions pour **réduire nos émissions sur l'amont viticole.**

Un des premiers postes d'émission étant le carburant utilisé pour les véhicules agricoles, **nos Maisons se sont associées à la startup VitiBot et ont fait l'acquisition de deux robots électriques Bakus dans chacun de nos vignobles en propre.** Ces robots enjambeurs nous **aident à réduire nos consommations de carburants fossiles et permettent d'enlever les mauvaises herbes sous le rang de vignes sans recours aux herbicides.** Ils améliorent aussi les conditions de travail des ouvriers viticoles et limitent la compaction des sols.



En 2023, pour aller plus loin, **le vignoble Mumm Perrier-Jouët a décidé de passer le reste de ses véhicules en 100% HVO100,** un biogazole de synthèse fabriqué à partir de déchets et d'huiles végétales, qui **permet de réduire les émissions de 86% en moyenne par rapport à un carburant non routier classique.**



Nous restons également en veille pour bénéficier d'équipements à la pointe de l'innovation. En mai 2024, après un lancement aux États-Unis, **Monarch Tractor a choisi la Maison Martell pour présenter son tracteur**

innovant, autonome et 100% électrique. Plus sobre en énergie, cette nouvelle génération est équipée de radars et caméras à 360°, permettant d'analyser l'environnement et de collecter des données lors du passage dans le vignoble.

Certaines pratiques régénératives précédemment évoquées ont aussi un impact positif sur le bilan carbone de l'exploitation, c'est le cas par exemple lorsque l'on remplace les engrais minéraux par des engrais organiques, de préférence locaux ou lorsqu'on plante des couverts végétaux qui permettent de séquestrer du carbone dans les sols.



Essais du *Monarch Tractor* dans les parcelles des Domaines Jean Martell à Cognac.



La distillation sobre et bas carbone



La distillation des eaux-de-vie est un de nos principaux postes d'émissions carbone.

Depuis bientôt cinq ans, la Maison Martell, en collaboration avec le groupe Chalignac, développe **une technologie de distillation** visant à répondre à deux objectifs principaux :

- ▶ Atteindre les objectifs de décarbonation établis pour 2050
- ▶ Garantir la qualité des eaux-de-vie

Cet **alambic innovant**, qui sera disponible pour l'ensemble de la filière cognac, repose sur **deux principes** :

- ▶ Le remplacement des combustibles fossiles par un vecteur énergétique faiblement carboné
- ▶ La mise en place d'un dispositif efficace de récupération d'énergie

“ Grâce à son approche audacieuse et collaborative, la Maison Martell a démontré que l'innovation en distillation peut permettre de répondre aux défis environnementaux. Les trois dernières années d'essais ont montré que nous pouvons atteindre une réduction de plus de 85% des gaz à effet de serre ainsi qu'un abattement de 50% des besoins énergétiques. ”



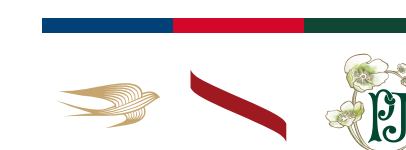
Vincent Hoarau
Responsable Recherche et Développement, Martell

Une évolution prochaine du cahier des charges de l'AOC Cognac devrait permettre de faciliter l'innovation en distillation. Ce cap important permettra à la Maison Martell ainsi qu'aux autres acteurs de la filière de tester, développer et déployer plus rapidement des solutions de décarbonation ambitieuses.

Depuis 2019, 100% de l'électricité consommée par nos sites à Cognac et en Champagne est d'origine renouvelable.

Soutenir les filières énergétiques plus vertueuses

En parallèle, la Maison Martell investit depuis 2021, pour ses distilleries, dans la filière « BIOGAZ » de méthanisation via l'acquisition de Certificats de Garantie d'Origine (CGO) biométhane en priorité auprès de méthaniseurs situés en Nouvelle Aquitaine et en France. **En soutenant une filière énergétique plus vertueuse localement, la Maison souhaite permettre aux acteurs du territoire de bénéficier d'une proportion plus importante de gaz vert issu du biométhane.** Cette initiative contribue à la politique de transition bas carbone avec une logique circulaire.



Depuis 2019, 100% de l'électricité consommée par nos sites à Cognac et en Champagne est d'origine renouvelable.



Repenser nos emballages



Bouteilles Martell qui sortent du four verrier 100% électrique de Verallia, sur le site de Cognac.

Le verre représente les trois quarts de notre empreinte liée aux emballages. La priorité est donc d'alléger nos bouteilles et d'augmenter le taux de matière recyclée.



Désormais, 100% de nos bouteilles de champagne Mumm et Perrier-Jouët mises en cave sont en bouteilles vertes, faites à partir de verre recyclé, et nous avons lancé en 2024 un test sur 10 000 bouteilles à 800g au lieu de 835g.



Côté Martell, le passage d'extra flint à flint (incluant une portion de verre recyclé) a aussi été décidé pour nos bouteilles de cognac VS, VSOP dès 2025 et des projets d'allègement sont en cours sur plusieurs produits de la gamme.

Nous pilotons la réduction des étuis en carton pour atteindre la cible de **20% maximum de bouteilles vendues avec étuis à horizon 2025**. Ils sont désormais réservés aux usages cadeaux et aux gammes de prestige. À partir de 2025, les bouteilles de Martell VS et VSOP seront commercialisées sans étuis. En 2024, **46% de nos cognacs Martell ont été expédiés sans étui**, ce chiffre s'élève à **83% pour les champagnes Mumm** et **87% pour Perrier-Jouët**.

De manière systématique, **nos emballages sont évalués et doivent progresser dans un outil d'analyse de cycle de vie (ASKOR édité par EVEA) qui permet d'objectiver l'éco-conception de nos emballages grâce à une vision multicritères**. Ils doivent aussi répondre aux exigences Pernod Ricard : 100% recyclables, réutilisables ou compostables en 2025, dans le respect de la réglementation.

Enfin, nos partenaires verriers travaillent vers une réduction de l'énergie consommée par les fours, et sur le passage à des fours électriques ou hybrides - à l'image de notre partenaire Verallia qui a inauguré le **premier four verrier 100% électrique au monde** en septembre 2024 sur son site de Cognac.



L'écoconception est au cœur de notre métier, portée par une très forte motivation à limiter nos impacts sur l'environnement, tout en veillant à ce qu'elle ne réduise en rien la désirabilité de nos produits. Nous travaillons en étroite collaboration avec nos fournisseurs pour développer des solutions responsables, tout en mobilisant nos équipes grâce à des outils d'aide à la décision et des formations. En parallèle, nous menons des projets de long terme avec des centres d'expertise, afin de repenser l'avenir du packaging et d'apporter des réponses toujours plus durables et adaptées aux enjeux environnementaux. ”



Frederic Potier,
Directeur développement,
Martell Mumm Perrier-Jouët



L'aboutissement de ce projet illustre la volonté du groupe Verallia d'être un pionnier dans la décarbonation de l'industrie verrière. Cette innovation technologique a été rendue possible grâce à la disponibilité d'une énergie bas carbone à proximité du site de Cognac et à la collaboration avec l'ensemble des acteurs publics, locaux et nationaux, dont la Maison Martell à nos côtés sur ce projet ambitieux. ”



Pierre-Henri Desportes
Directeur Général Verallia France



La décarbonation de nos transports continue

Nous avons déjà réalisé beaucoup de progrès pour réduire les émissions de GES liées au transport de nos marchandises vers nos marchés. Depuis 2019, elles ont baissé de 30% en moyenne (-38% pour Mumm Perrier-Jouët et -25% pour Martell).

Dans un contexte où **50% de nos émissions liées au transport proviennent du fret maritime**, nous avons voulu trouver une solution de rupture. C'est ainsi que **nous nous sommes rapprochés en 2020 de TransOceanic Wind Transport (TOWT)**, une jeune entreprise bretonne qui travaillait sur une **solution innovante de transport cargo à la voile**.

Le 3 septembre 2024, **Anemos est arrivé au port de New York**. Ce cargo à voile, le plus grand au monde et le plus performant de sa catégorie, **avait à son bord 85% de produits Martell Mumm Perrier-Jouët**, soit environ **400 000 bouteilles**. Permettant une **décarbonation de l'ordre de 90%**, TOWT sera désormais notre moyen de transport privilégié sur cette route.

“ Nous sommes ravis de voir ce projet audacieux se matérialiser. Bravo à TOWT qui démontre ainsi que la décarbonation est possible via l'innovation. Ce partenariat illustre notre ambition sur ces sujets de durabilité, notre volonté de travailler en collectif et d'être précurseur en encourageant ainsi les grands changements dans l'industrie. ”



Loic Morvan

Directeur de la supply chain et des achats, Martell Mumm Perrier-Jouët

“ Je salue la confiance que César Giron a porté au projet de TOWT dès ses débuts. Grâce à son esprit visionnaire, il a fait de Martell Mumm Perrier-Jouët le premier chargeur à s'engager à nos côtés. Il y a une vraie satisfaction à voir ces produits de terroir profiter d'un transport maritime bas carbone. Cela va dans le sens de l'histoire. ”



Guillaume Le Grand

Co-fondateur et président de TOWT



© TOWT, Ronan Gladu

Le voilier-cargo Anemos durant sa première traversée transatlantique et à son arrivée dans le port de New York, septembre 2024

Nous poursuivons aussi les efforts sur les autres flux, en favorisant le multimodal : **développement du transport fluvial et ferroviaire entre Reims et Le Havre**, fret ferroviaire pour 90% des expéditions de champagne vers notre distributeur situé à Bordeaux et Marseille et pour 50% des expéditions vers l'Italie. Nos flux entre Cognac et Le Havre reposent sur un mix entre solution ferroviaire et biocarburant, dans plus de 80% des cas.

La politique visant à s'approcher du 0 fret aérien reste évidemment en vigueur. Depuis 2022, l'usage de l'aérien ne se fait qu'en cas de circonstances exceptionnelles, autorisées par notre CEO et ne pouvant excéder 0,05%. **En 2024, l'avion a représenté 0,01% des transports de nos marques.**



03

LA GESTION DE LA RESSOURCE : L'EAU ET LES DÉCHETS

L'eau

Dans un contexte où les épisodes de sécheresses sont désormais un paramètre avec lequel nous devons composer, **nous avons fixé un objectif ambitieux de réduire de 20% la consommation d'eau en intensité par rapport à 2018 dans nos distilleries Martell.**

Cet engagement s'inscrit dans la continuité des efforts déjà entrepris, sur nos deux AOC, notamment à travers des **mesures de réduction des consommations d'eau** (chasse au gaspillage et aux fuites, réorganisation des activités selon les épisodes de sécheresse, etc.) et au **développement du procédé de distillation bas carbone** qui est aussi économe en eau (-40% de consommation d'eau constaté sur les essais pilote).



En 2024, Martell a initié une étude d'envergure pour cartographier en détail ses consommations d'eau sur quatre sites majeurs et identifier des leviers supplémentaires de réduction.



Renforcer la revalorisation de nos déchets



Au début des années 70, Martell a joué un rôle clé dans la création de REVICO (Revalorisation des Vins et Cognac), une initiative visant à **valoriser les sous-produits de la production de cognac, en transformant les résidus de vinification et de distillation en produits à valeur ajoutée**, tels que l'acide tartrique (couramment utilisé dans l'industrie alimentaire), le biogaz par méthanisation, et de l'eau dépolluée in fine rejetée dans la Charente à défaut de pouvoir la réutiliser pour le moment.



En Champagne, **l'intégralité des sous-produits issus de la vinification** (par exemples lies, bourbes, marc de dégorgement...) **est réutilisée** de différentes

“ Que ce soit pour l'énergie ou l'eau, notre approche commence d'abord par la sobriété (en questionnant nos usages), puis par l'efficacité (en améliorant nos pratiques ou nos installations), puis viennent les projets de substitution de nos énergies fossiles et la recherche d'innovation (technologie bas-carbone par exemple). ”



Frederic Bastit

Responsable énergie et projets industriels stratégiques, Martell.

manières au niveau local, **dans le domaine des cosmétiques** (huiles essentielles) **ou de l'agro-alimentaire** (huiles alimentaires), ou encore **pour produire du compost et des nutriments**, avec notre partenaire Goyard.

Certains déchets sont également utilisés comme composts végétaux dans les parcelles, dans le cadre des essais menés en viticulture régénératrice. Enfin, l'ensemble des souches de vigne issues des travaux d'arrachage sont également récupérées par un acteur local, au cœur du vignoble, afin de valoriser ce sous-produit (coffret champagne, isolant...).

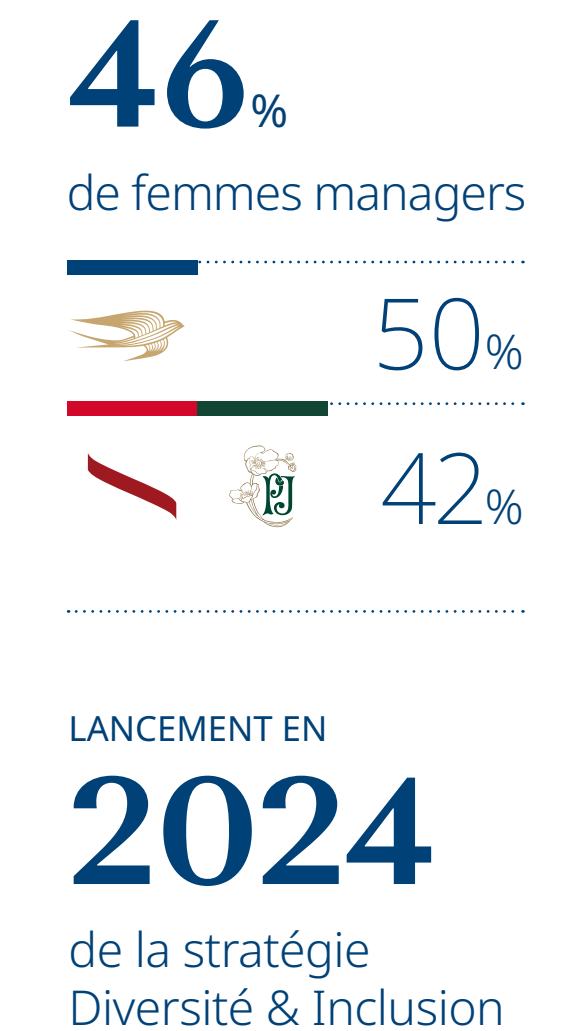
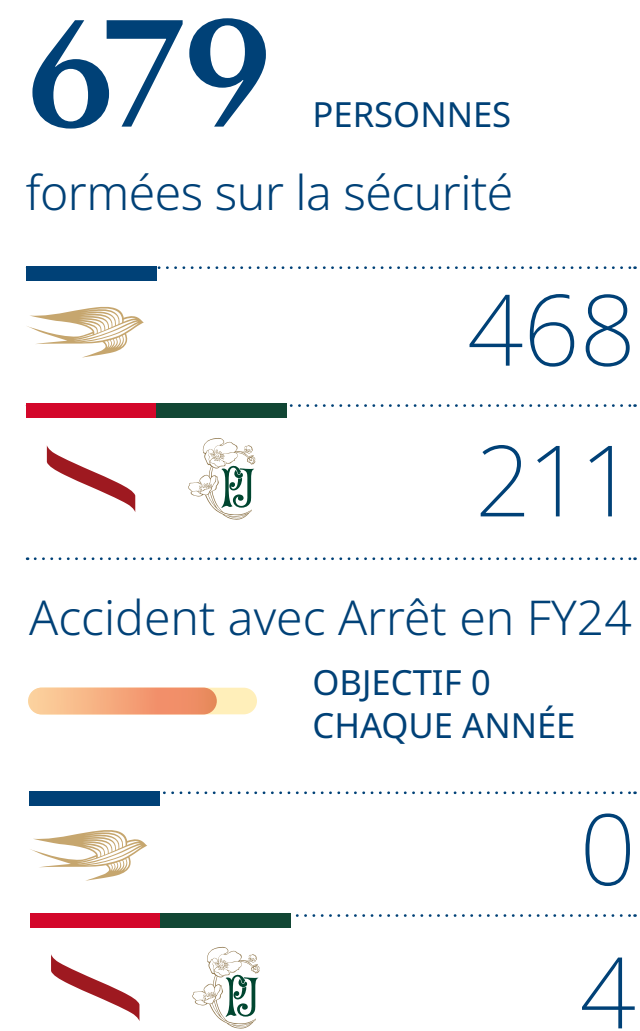


FROM A GOOD PLACE.
TO A GOOD PLACE.

Partie 3

Valoriser l'humain

NOS RÉALISATIONS



40 PERSONNES EN JANVIER 2024 formées depuis 2018 aux métiers de la vigne dans le cadre du programme ETHNOS



L'humain a toujours été et sera toujours au cœur de tout ce que nous faisons et constitue la base de notre esprit collectif en tant que « Créateurs de Convivialité ». Cela commence par l'exemplarité en matière de bien-être et sécurité de nos collaborateurs, mais également en permettant à chacun de s'épanouir en toute confiance dans un environnement de travail inclusif.

Nous sommes engagés localement pour former les futures générations à nos métiers, garantir la pérennité de nos Maisons et l'emploi local.



01 AGIR DURABLEMENT EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ, DE MIEUX VIVRE ET TRAVAILLER ENSEMBLE



▲ Visite de Maria Pia De Caro, Vice-Présidente Exécutive des Opérations intégrées et RSE, (à droite) et Carole Smets, Directrice Santé & Sécurité Pernod Ricard, (à gauche) lors des vendanges 2023 en Champagne

◀ Pose de signalétique sécurité à Reims, décembre 2023

Dans nos bureaux, nos vignobles, nos distilleries et sur les lignes de production, l'objectif sécurité fixé est le zéro accident avec arrêt. Pour l'atteindre, nous poursuivons le déploiement d'une culture sécurité où chacun a un rôle à jouer.

Réduire l'exposition de nos métiers aux risques

Notre secteur viticole est **particulièrement exposé aux risques avec des taux de fréquence d'accidents** et de gravité supérieurs à la moyenne du secteur agricole.

Depuis plusieurs années, **les actions mises en place visent à créer une culture sécurité encore plus forte :**

- **La démarche LIFE**, portant sur la sécurisation des activités à haut risque déployée par Pernod Ricard, met en place des **mesures de protection, prévention, procédures et audits pour assurer un niveau de sécurité maximum ;**
- Des applications pour **signaler immédiatement toute situation dangereuse ;**
- Des **visites de sécurité** où les managers vont au contact des équipes pour discuter des avancées et mieux comprendre les points de blocage qu'elles rencontrent en matière de sécurité au travail ;
- Des **modules de formation** en présentiel et en ligne ;
- Le déploiement de la campagne de prévention « **Be the One** » incite à être proactif dans toutes les situations à risque.

“ Au sein de nos équipes, nous nous attachons à anticiper au mieux les risques majeurs et à faire évoluer la culture sécurité au quotidien, en plaçant l'entraide au cœur de notre approche. Cette dynamique découle directement de notre vision de la convivialité : dans un écosystème où chaque collaborateur a la responsabilité de sa propre sécurité, de celle de ses collègues, mais aussi de celles de nos partenaires extérieurs : c'est la vigilance partagée. ”



Amy Michon
Responsable Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement, Martell

“ En décembre 2024, nos équipes en Champagne ont célébré une année sans accident de travail avec arrêt. Ceci est le résultat d'un travail collectif exigeant au quotidien. Anticiper, analyser et maîtriser les risques est la clé pour garantir la santé et la sécurité de tous nos salariés ainsi que les entreprises extérieures. De nombreux chantiers ont abouti cette année tels que la consignation pour toute intervention sur machine, ou l'obligation de disposer de citerne avec double rambarde et bien d'autres. ”



Pierre-François Klein
Responsable Sécurité Environnement, Mumm Perrier-Jouët & Vignobles



Améliorer les conditions de travail dans les vignobles en Champagne

Chaque année, lors des vendanges, la **filière Champagne** fournit un emploi à une **centaine de milliers de travailleurs saisonniers** qui viennent travailler dans nos vignes. Nous avons la responsabilité immense de recruter, fidéliser ces équipes et de **garantir les conditions de sécurité d'une activité physique que nous savons exigeante**.



Pour les vendanges, les Maisons Mumm et Perrier-Jouët recrutent en CDD 100% des travailleurs saisonniers. Le groupe de travail « Hordon » a permis de collaborer avec les chefs d'équipe vendange pour optimiser les conditions d'accueil et de travail de nos 650 vendangeurs. Cela permet de garantir des conditions de salaires², d'hébergement (90% des travailleurs sont logés dans nos propres hébergements et les autres à l'hôtel) et des conditions de travail dignes. **Nous faisons tout pour assurer des conditions de travail les plus confortables possible et en sécurité** : aménagement des horaires lors de fortes chaleurs, distribution d'eau réfrigérée, de casquettes ou chapeaux pour chaque saisonnier, bilans de santé pour les vendangeurs et pressureurs de plus de 60 ans, etc.



La convivialité qui anime nos Maisons fait également partie de la vendange. Par la proximité de nos équipes avec les vendangeurs, lors d'une soirée foodtruck ou en leur proposant des tarifs préférentiels, nous partageons nos valeurs avec les saisonniers.

La vendange 2023 avait révélé au sein de l'AOC des événements intolérables. Face à cette situation, le Comité Champagne s'est mobilisé et a lancé le **plan d'action « Ensemble pour les vendanges en Champagne »**. Julien Bacrot, Responsable technique approvisionnements, Vignobles Mumm et Perrier-Jouët, a intégré le groupe de travail constitué par l'interprofession et participé aux réflexions en matière de santé et sécurité, prestation de service, hébergement, et recrutement. Ces échanges ont conduit à la **création de plusieurs outils pour aider les exploitants champenois (Maisons et vigneron) à piloter leurs vendanges** : référentiel de l'emploi saisonnier en Champagne, plateforme numérique de transparence « VitiArgos », modèles de contrat de services...



“ À travers ce plan d'action, le Comité Champagne s'emploie à apporter une réponse à la hauteur des enjeux auxquels notre filière a fait face. Nous sommes fiers d'apporter notre pierre à cet édifice et restons mobilisés pour garantir aux vendangeurs des conditions de travail dignes et respectueuses sur l'ensemble de l'AOC Champagne, dans la lignée des actions déjà mises en place dans nos Maisons Mumm et Perrier-Jouët. ”



Julien Bacrot

Responsable technique approvisionnement, vignobles Mumm et Perrier-Jouët

2. Les conditions de salaires portent sur des rémunérations minimales garanties, des primes additionnelles : volume, fidélité, transport.



02

ASSURER LE BIEN-ÊTRE ET L'INCLUSION AU SEIN DE NOS ÉQUIPES

Il est essentiel d'encourager et de maintenir un environnement de travail inclusif qui reflète la société dans laquelle nous vivons et opérons.

Tout comme nos champagnes et nos cognacs reposent sur l'art de l'assemblage, nos équipes s'enrichissent de la singularité de ses talents pour former les meilleurs collectifs. Notre objectif est de favoriser un environnement où chacun est non seulement accepté mais apprécié pour ce qu'il est et peut donner le meilleur de lui-même pour renforcer l'équipe dans son ensemble.



Illustration humoristique réalisée pour sensibiliser à l'humour douteux des blagues, qui peut altérer le bien-être au travail

Assurer le bien-être de nos équipes au travail

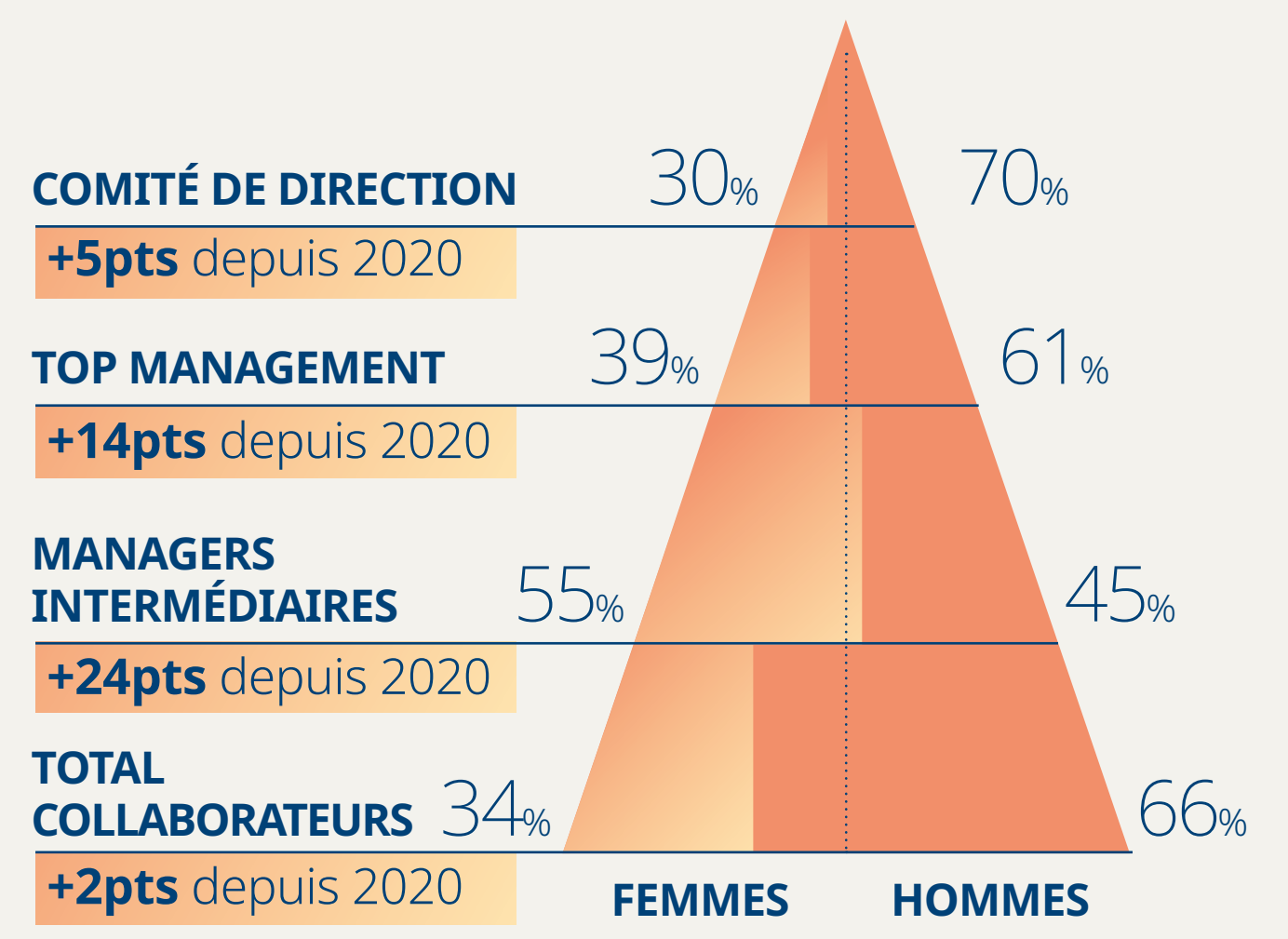
Nous comptons, au sein de l'équipe des Ressources humaines, **deux personnes, une à Cognac et une en Champagne, dédiées à la santé et au bien-être au travail. Elles accompagnent, conseillent et orientent les collaborateurs en difficulté sur le plan professionnel et individuel** (équilibre vie professionnelle / vie personnelle, accès à des plateformes d'aide, diffusion d'un livret sur le bien vivre ensemble et d'illustrations sur le sexisme ordinaire et les discriminations).

Assurer l'égalité femmes-hommes

Notre priorité vise à assurer une plus grande représentation des femmes aux postes de direction et de management. Par exemple, en 2024, 55% des managers intermédiaires MMPJ sont des femmes, un chiffre en progression de +24 points par rapport à 2020. Cette parité est déjà atteinte sur certaines catégories.

Assurer l'égalité, c'est aussi accompagner nos équipes à chaque moment de vie, en donnant la possibilité au **second parent de bénéficier d'un congé s'élevant à deux mois (deux fois plus long que la durée légale en France).**

Progression du nombre de femmes chez Martell Mumm Perrier-Jouët depuis 2020



“ Pour intensifier nos actions, nous avons rejoint en janvier 2024 l'initiative #StOpE afin de lutter contre le sexisme ordinaire au travail. En septembre un hackaton multi-entreprises, réunissant 35 jeunes de 18 à 30 ans, a été organisé pour imaginer des solutions concrètes sur le thème “Sexisme au travail et Jeunesse”. Cette initiative vient en complément d'un e-learning contre le sexisme ordinaire, en libre accès pour nos équipes. ”



Céline Toullier
Senior HR business partner,
Martell



Sensibiliser à tous les niveaux

Nous souhaitons **élargir notre vision des sujets Diversité et Inclusion (D&I) et avons initié une stratégie qui va au-delà de l'égalité entre les femmes et les hommes**. Pour lancer cette dynamique, une journée dédiée a réuni le comité de Direction et leurs N-1 en juin 2024. **Trésor Gauthier Makunda, champion multi-médaillé Paralympique d'athlétisme**, a pu partager des clés pour créer un environnement où la singularité n'est pas seulement acceptée mais valorisée. L'après-midi a permis de définir les sujets D&I prioritaires pour chaque site.

Pour que cette culture inclusive soit portée à tous les niveaux, une **formation a été dispensée aux managers pour mener des processus de recrutement justes, équitables et inclusifs**.

Enfin, chaque collaborateur peut s'évaluer sur ses comportements d'inclusion à l'aide d'un test, intitulé « Me & Youtoo », 100% anonyme.



Intervention de Trésor Gauthier Makunda lors de la réunion managers en juin 2024

Inclure toutes les individualités

Des collaborateurs de Martell Mumm Perrier-Jouët participent activement au **groupe PR-ide**, qui s'est constitué de manière spontanée à Paris au sein du groupe Pernod Ricard, et **organise des conférences thématiques, des actions de sensibilisation et des moments de célébrations de la culture LGBTQIA+**.

Nous mettons également en œuvre les engagements du Groupe sur le sujet : du respect du prénom d'usage pour les collaborateurs en transition, à la mise en place d'une politique de coparentalité.

En 2024, Martell Mumm Perrier-Jouët a **signé la Charte d'Engagement LGBT+ de l'Autre Cercle pour faire reconnaître notre ambition et nous inspirer des autres signataires**. À travers cette charte, nous rappelons que chez Martell Mumm Perrier-Jouët, l'égalité de droit et de traitement pour nos équipes, quelles que soient leur diversité, orientation affective, sexuelle ou identité de genre est garantie.

Plusieurs mesures sont également mises en place pour **soutenir les collaborateurs reconnus comme travailleurs handicapés** : accompagnement pour faciliter les démarches, aménagements techniques et/



Signature de la Charte d'Engagement LGBT+ de l'Autre Cercle en juillet 2024

ou organisationnels, formations pour maintenir l'employabilité. Pour favoriser une meilleure compréhension du handicap au sein de nos équipes, **des temps de sensibilisation sont organisés**, comme chez Martell où une journée de formation a été proposée aux collaborateurs en lien avec des travailleurs sourds ou malentendants de l'entreprise pour apprendre les bases de la langue des signes française et ainsi mieux communiquer ensemble.

Chez Martell Mumm Perrier-Jouët, l'égalité de droit et de traitement pour nos équipes, quelles que soient leur diversité, orientation affective, sexuelle ou identité de genre est garantie



Atelier de réflexion sur la diversité et l'inclusion chez MMPJ lors de la réunion managers, juin 2024



▲ Atelier fresque du climat lors des Rencontres Maisons Mumm Perrier-Jouët, novembre 2023



Des collaborateurs cognaçais ramassant des déchets lors du Responsib'All Day 2024

03 ENGAGÉS ENSEMBLE : IMPLIQUER CHAQUE COLLABORATEUR DANS LA TRANSFORMATION DE NOS MAISONS

Tout le monde a un rôle à jouer pour faire bouger les lignes et contribuer à notre feuille de route RSE :

- ▶ Lors des dernières Rencontres Maisons en novembre 2023, nous avons formé près de **1000 personnes** en deux jours, grâce à un one man show avec le youtuber Nicolas Meyrieux, une conférence d'Axa Climate ou les ateliers **Fresque du Climat** et « **Inventons nos vies bas carbone** ».
- ▶ En 2023 et 2024, plus d'une **soixantaine de collaborateurs** ont participé à une formation pour s'approprier les ambitions S&R de Martell Mumm Perrier-Jouët afin d'avoir un impact concret dans leur travail au quotidien ;

- ▶ Lors du **Responsib'All Day 2024**, tous nos collaborateurs ont mis leur travail sur pause le temps d'une journée pour se consacrer au pilier Agir Circulaire : **visite du centre de tri et de traitement des déchets, collecte de déchets au bord de la Charente, atelier de cuisine anti-gaspillage**, etc.
- ▶ La **communauté des Catalyseurs**, née il y a 3 ans, **rassemble des collaborateurs engagés**, de différents sites géographiques et métiers, qui mènent des projets locaux : **potager participatif à Reims en 2024, introduction de plats végétariens à la cantine**. Ils peuvent aussi pousser certains sujets auprès de la Direction.



04

RENFORCER NOTRE IMPACT LOCALEMENT SUR NOS TERRITOIRES D'IMPLANTATION

Favoriser la transmission des savoir-faire et l'accès à l'emploi



Depuis près de 6 ans, la Maison Martell prépare la **génération des viticulteurs de demain** à travers le programme ETHNOS, une formation qualifiante de 15 mois d'apprentissage aux métiers de la vigne. Mené en partenariat avec la Maison Familiale Rurale de Triac-Lautrait, le programme ETHNOS Ouvriers viticoles s'adresse à des adultes motivés qui pourront à terme intégrer une exploitation agricole de l'AOC Cognac. Martell apporte son soutien dans le recrutement des candidats, la mise en relation



Remise de diplômes de la promotion 2024 du programme ETHNOS Ouvriers viticoles, avril 2024

avec des viticulteurs partenaires et l'accueil des formations sur ses sites.

En janvier 2023, la Maison a lancé le programme ETHNOS Conducteurs d'eaux-de-vie. Cette nouvelle formation sur-mesure comprend un stage de six mois chez l'un des transporteurs partenaires de la Maison Martell avec une possibilité d'embauche à la clé. Au total, 40 personnes ont déjà obtenu leur CQP (contrat de qualification professionnelle).



“ C'est intéressant d'observer la diversité des profils de nos apprenants : nous avons aussi bien des jeunes de 30 ans, que des personnes de 50 ans, des hommes, des femmes, des personnes qui connaissent le milieu viticole, d'autres en reconversion professionnelle... Autant de profils qui, une fois leur formation validée, vont contribuer à pérenniser les métiers du vignoble et transmettre ces savoir-faire. ”



Coralie Musseau

Responsable des événements et partenariats viticulture, Martell



FROM A GOOD PLACE.
TO GOOD TIMES.

Partie 4

Être Responsable

NOS RÉALISATIONS

Les Brand Homes Martell, Mumm et Perrier-Jouët* sont certifiées Responsible Host

OBJECTIF ATTEINT :
100% DE NOS BRAND HOMES
CERTIFIÉES EN 2025

100%

des produits Martell Mumm Perrier-Jouët affichent les informations sur les risques liés à une consommation excessive d'alcool

100%

de nos collaborateurs formés à la consommation responsable d'alcool

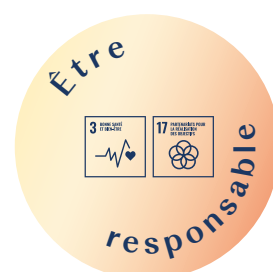
* Indigo by Martell, circuits de visite Martell et Mumm, Cellier Belle Epoque

3 SPOTS

publicitaires Martell dédiés à la sensibilisation en matière de consommation responsable d'alcool



En tant que Maisons de cognac et de champagne, notre devoir est de faire rimer convivialité avec responsabilité. En accord avec la stratégie de Pernod Ricard, **nous nous alignons avec la volonté de l'Organisation mondiale de la Santé de réduire de -20% la consommation nocive d'alcool dans le monde d'ici 2030.**



01 ÊTRE LE PORTE-VOIX D'UNE CONVIVIALITÉ RESPONSABLE : SENSIBILISER POUR RÉDUIRE LES ABUS D'ALCOOL

Il ne peut y avoir de convivialité dans l'excès. L'abus d'alcool est nocif et nos Maisons sont engagées pour sensibiliser de concert avec les différents acteurs du secteur, de la société civile, des pouvoirs publics et des collectivités locales, à une consommation raisonnée de l'alcool.



Nos lieux d'accueil du public se doivent d'être exemplaires

Notre approche de la consommation responsable s'exprime pleinement dans nos Brand Homes (nos lieux d'accueil), qui suivent le processus de labellisation interne Responsible Host.



Nos collaborateurs sont les premiers ambassadeurs de cette politique de consommation responsable, qui s'applique également à nos événements internes lors desquels nous proposons systématiquement des boissons sans alcool (mocktails, jus ou eau) et diffusons les bons messages de sensibilisation.

“ La certification interne Responsible Host, attribuée à nos lieux après le passage d'un visiteur mystère, veille à la formation des salariés, au rappel des messages clés sur les populations à risques, l'information transparente sur les unités d'alcool dans chaque cocktail, la présence d'alternative no ou low-alcool, d'eau et de nourriture lors des dégustations. ”



Sophie Gosset
Responsable des expériences grand public,
Mumm et Perrier-Jouët





Depuis 3 ans, Martell va au-delà et fait un don de 1 euro par boisson alcoolisée vendue à L'Indigo by Martell, à une association. Après un partenariat avec la sécurité routière (Association Routière de Nouvelle-Aquitaine), c'est désormais SAF France (Syndrome d'Alcoolisation Fœtale) qui bénéficie de cette aide pour soutenir des actions préventives et informatives à destination des familles et des femmes avant et pendant la grossesse. En 2022, Martell a déployé sa campagne média locale « Même un peu, c'est déjà trop » puis sur le digital pour rappeler que pour les mineurs, les femmes enceintes et quand on conduit : il ne faut pas boire du tout.

Informer les consommateurs



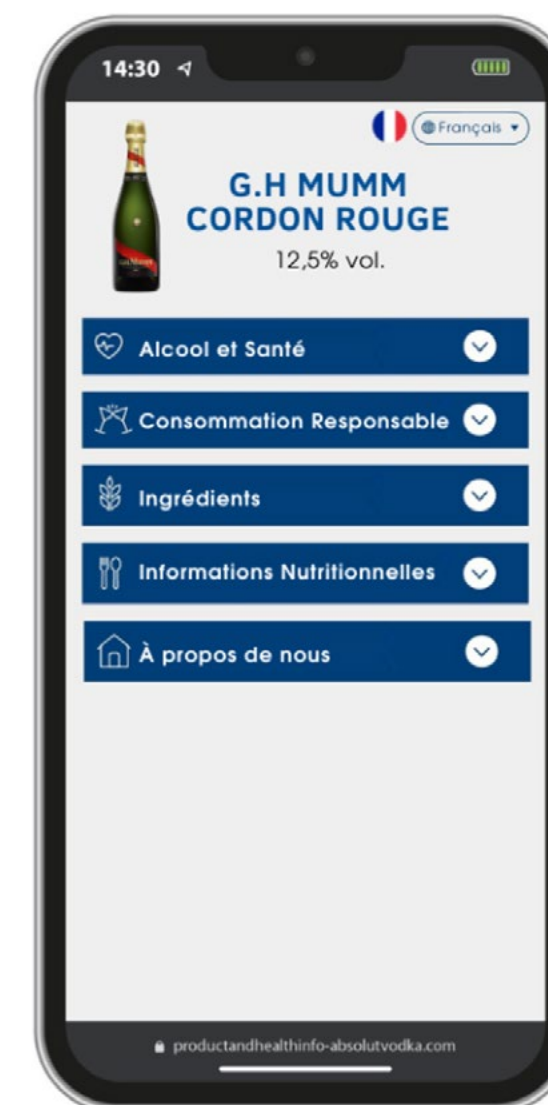
Sensibiliser nos consommateurs, c'est aussi leur donner accès à des informations de qualité concernant la consommation d'alcool. En complément des trois pictogrammes déjà affichés sur les emballages (femmes enceintes, conducteurs et mineurs), un QR code est présent sur toutes nos bouteilles pour informer en transparence totale les consommateurs sur la teneur en alcool, les ingrédients et calories, les risques potentiels pour la santé et comment consommer de manière responsable.

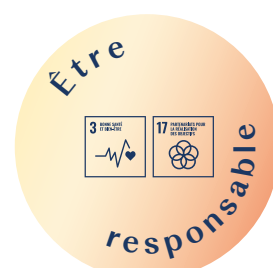
En 2024, 100% de nos produits Martell Mumm Perrier-Jouët sont concernés par cet affichage.

“ Nos marques sont parmi les premières de l'industrie à fournir, via ce QR code, l'ensemble des informations nécessaires sur les risques liés à une consommation excessive mais aussi sur les bonnes pratiques pour consommer nos produits, permettant ainsi à nos clients de faire un choix éclairé et responsable. ”



Alexandre Imbert
Responsable des affaires publiques et juridiques, Martell Mumm Perrier-Jouët





02

METTRE LA COMMUNICATION ET LE MARKETING AU SERVICE DE NOTRE DÉMARCHE RESPONSABLE



Extrait de la vidéo Martell « Drink Responsibly » (consommez avec modération), avec Tony Leung

Former nos équipes

Nos collaborateurs sont les premiers et les principaux ambassadeurs d'une consommation responsable d'alcool. Leur implication passe par une meilleure compréhension des enjeux grâce à différents modules de formation :

- ▶ Le MOOC « Mieux comprendre l'alcool et les principes de consommation responsable » enseigne les fondamentaux d'une consommation responsable d'alcool. Elle est obligatoire dès l'arrivée dans notre Groupe ;
- ▶ Un module spécifique « Vente et consommation responsable » pour le personnel de vente et nos ambassadeurs de marques ;

En conformité avec les Principes Directeurs Numériques de l'IARD (International Alliance for Responsible Drinking), **100% de nos équipes marketing digital concernées sont formés via un elearning dédié ;**

- ▶ Des formations spécifiques sont aussi développées à destination des équipes marketing ainsi que d'autres départements (communication, développement packaging etc.) pour déployer nos règles et bonnes pratiques sur la communication responsable, l'écoconception des emballages ou des événements.

Sensibiliser via nos campagnes

Nous considérons nos campagnes de publicité comme des leviers de sensibilisation à une consommation responsable d'alcool.



Consciente du pouvoir d'influence de ses égéries, la Maison Martell a déjà soutenu des messages de consommation responsable en campagne publicitaire avec des budgets média conséquents.

“ Les égéries Martell sont influentes auprès de nos consommateurs dans nos marchés respectifs. En tant qu'acteur d'une consommation responsable, il est primordial d'utiliser ces voix pour sensibiliser notre audience sur la nécessité absolue de consommer les produits Martell de façon responsable. Ces campagnes, lancées notamment en Asie avec Eddie Peng et Tony Leung, ont un vrai impact et résonnent très bien auprès de nos consommateurs. ”



Frédéric Gardelle
Directeur international du contenu créatif, Martell

GOOD TIMES
FROM A GOOD PLACE.

Conclusion

“ Nos Maisons ont su historiquement déployer des actions d'avant-garde pour préserver nos terroirs et limiter nos impacts : démarche de viticulture durable, viticulture régénératrice, distillation bas carbone, transition de nos modes de transport, etc. Cet engagement ne serait pas possible sans les viticulteurs, vigneron, partenaires et collaborateurs engagés ensemble dans un élan collectif. ”



Philippe Neusch
Directeur des activités cognac

“ Nous sommes fiers du chemin parcouru mais très conscient des défis et des efforts à venir. C'est avec détermination, humilité et optimisme que nous poursuivons et gardons le cap, pour être à la hauteur de cet héritage et projeter nos Maisons de cognac et de champagne vers l'avenir. ”



François-Xavier Morizot
Directeur des activités champagne



Martell Mumm Perrier-Jouët
Pernod Ricard