



Dossier de presse

Made in France



Pernod Ricard

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.

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

04

Des marques Made in France

12

Engagé dans la valorisation des territoires et solidaire des Français

16

Moteur de la transition durable en France

22

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



Pernod Ricard emploie près 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 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 1000 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 121 millions d'euros d'impôts directs en 2022/2023. A ce chiffre, s'ajoutent les taxes collectées par l'entreprise (droits d'accise) et la TVA qu'elle génère pour un montant total en France de 46 millions d'euros sur l'exercice fiscal 2022/2023.

Au cours de l'exercice décalé 2022/2023 de Pernod Ricard, plus de 1000 personnes, incluant les stages et alternances, ont été recrutées au sein des différentes entités du Groupe en France.

121 millions d'euros
d'impôts directs
en 2022/2023

46 millions d'euros
de taxes collectées
et de TVA générée
sur l'exercice fiscal
2022/2023

*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 sont 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 pour 1 emploi direct dans la filière, 9,7 emplois supplémentaires sont soutenus en France.

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...).

*Etude Utopies pour la Fédération Française des spiritueux, novembre 2023.

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 favorisent le biocarburant.

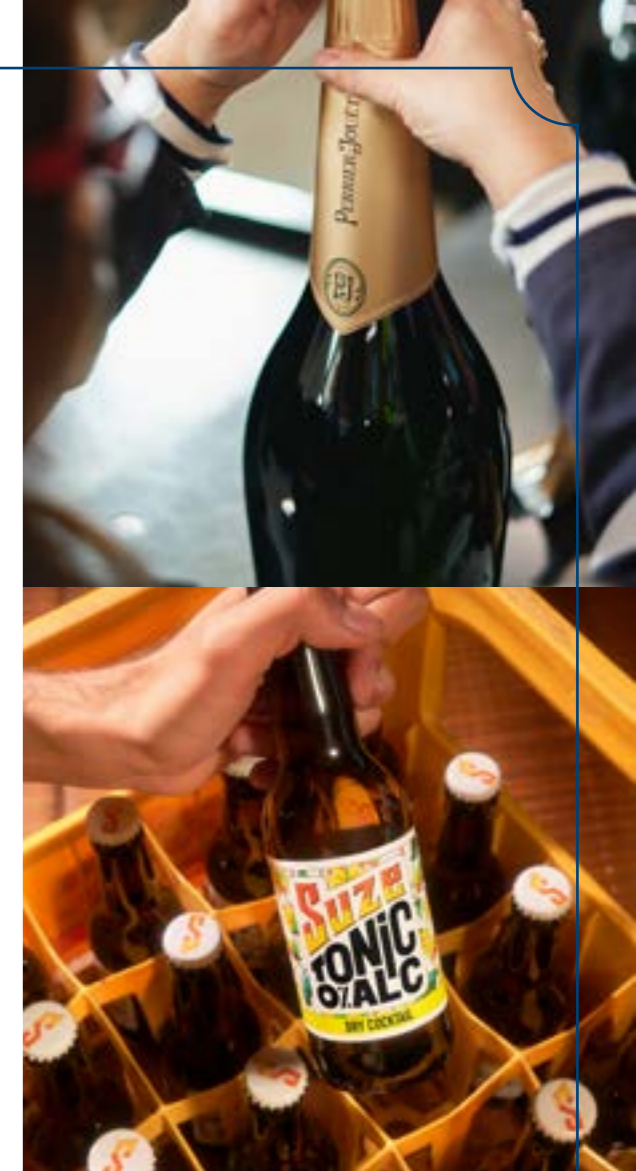
En partenariat avec les transports Veynat, Lillet approvisionne la totalité de ses vins par des camions citernes fonctionnant au bioéthanol depuis janvier 2021. La filiale s'inscrit dans une véritable démarche plus vertueuse puisqu'elle réduit ainsi de 90% ses émissions de CO₂ liées au transport et favorise 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 5 ans un programme de formation qualifiante aux métiers de la vigne.

En partenariat avec la MFR (Maison Familiale et Rurale) de Triac-Lautrait (Charente) et ses partenaires viticulteurs, ce programme permet d'obtenir le certificat de qualification professionnelle d'agent viticole qui figure au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP).

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 2022/2023)



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 2,4 millions de caisses de
9L vendues en 2022/2023)



À Reims et Epernay (Marne),
pour la production des champagnes Mumm
(600 000 caisses de 9L vendues en 2022/2023)
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.
Le Groupe a également investi en 2023 avec l'ouverture d'une nouvelle ligne de pointe,
dédiée au sans alcool, sur laquelle sont désormais produits : Ceder's, Suze Tonic Zéro en
version prête à boire et la toute nouvelle référence Beefeater 0.0.

Engagé dans
la valorisation
des territoires
et solidaire
des Français





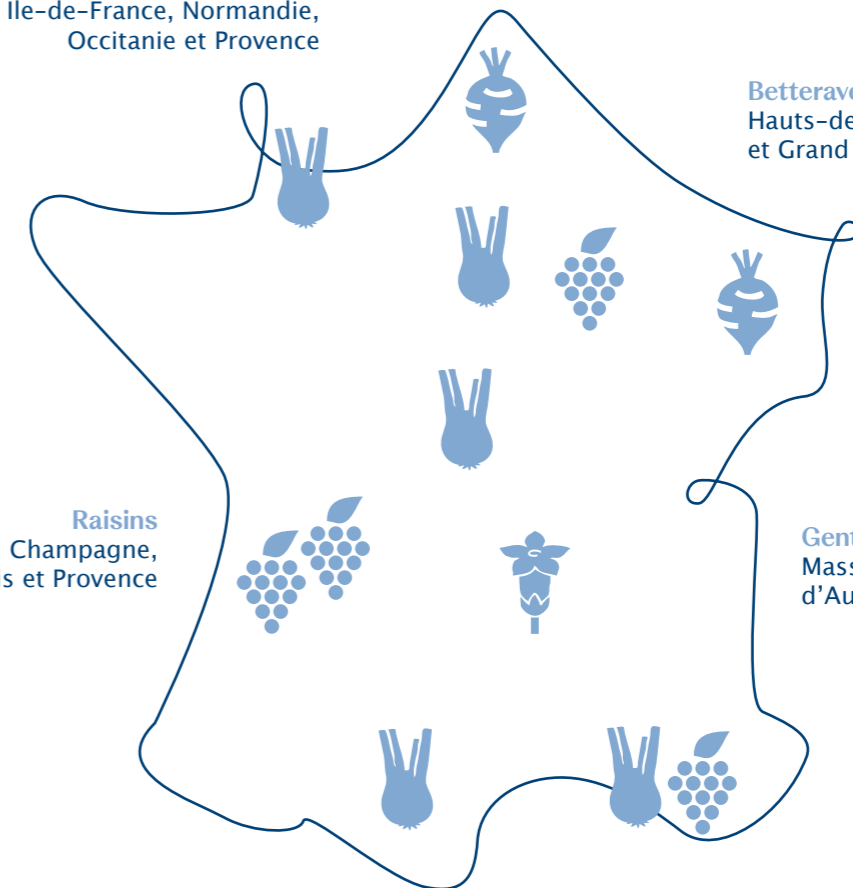
Une part importante des matières premières entrant dans la composition de nos produits provient du sol français

Fenouil
Auvergne-Rhône-Alpes, Centre-Val de Loire, Ile-de-France, Normandie, Occitanie et Provence

Betteraves
Hauts-de-France et Grand Est

Raisins
Bordelais, Champagne, Cognaçais et Provence

Gentiane
Massifs montagneux d'Auvergne



La betterave sucrière est une culture essentielle pour Pernod Ricard France puisqu'elle représente aujourd'hui l'une de ses premières sources d'alcool. Elle est cultivée en France (Hauts de-France et Grand Est) et transformée dans un rayon de 30km à proximité des usines qui fabriquent du sucre et/ou de l'alcool.

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

Le fenouil permettant l'extraction d'une partie de l'arôme anisé destiné à nos spiritueux est issu de six régions françaises : l'Auvergne-Rhône-Alpes, le Centre-Val de Loire, l'Ile-de-France, la Normandie, l'Occitanie et la Provence, où nous travaillons directement avec 44 producteurs.

Enfin, les raisins nécessaires à la production de Lillet, des vins du Château Sainte Marguerite, de Martell, Mumm et Perrier-Jouët proviennent du sud-ouest de la France, de Provence, du Cognaçais et de Champagne.

Promouvoir et valoriser la culture et les territoires

À 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 est une plateforme de recherche et d'expérimentation pour designers, artistes et chercheurs, ainsi qu'un lieu public de sensibilisation et d'apprentissage tourné vers le Vivant.

Son programme d'expositions, de résidences, de conférences et de workshops s'attache à soutenir en priorité l'émergence de projets innovants à dimension régénérative. Visant à tracer de nouvelles voies tangibles pour construire un avenir résilient et équitable, les projets de la Fondation encouragent une réflexion sur le territoire et les ressources locales, ainsi que l'exploration des savoir-faire vernaculaires, dans une dynamique d'intelligence collective.

Les espaces d'exposition réouvrent en juin 2024.



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.

Révélee lors d'un concert au Trabendo aux côtés de Julien Granel le 31 mai dernier, Maddy Street lauréate du Prix Société Pernod Ricard France Live Music 2023 était à l'affiche d'une dizaine de festivals partenaires dans le cadre de son accompagnement l'été dernier. Au printemps, le prochain lauréat du Prix partira pour une tournée de 10 dates dans toute la France, accompagné de Bianca Costa, marraine de l'édition 2024. Il sera révélé le 20 mars à l'occasion d'un concert événement au Trabendo.



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.

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) ou CEC (Certification Environnementale Cognac) ou VDC (Viticulture Durable en Champagne), 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 800 vigneron et viticulteurs 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 travaux 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 viticulteurs et 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 68 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 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. Dix 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.

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 aromatique 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 fenouil français est aujourd'hui produit dans plusieurs régions : Auvergne-Rhône-Alpes, Centre-Val de Loire, Ile-de-France, Normandie, Occitanie et Provence. Le Groupe a également développé une filière fenouil français certifiée « agriculture biologique ».



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

Notre objectif :

- Poursuivre notre soutien à la filière française du fenouil aromatique

Pernod Ricard France, 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 de nos produits français provient en partie 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.

Pernod Ricard protège la gentiane avec le label « Gentiane - filière développement 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 20 et 30 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. Cette démarche a pour vocation de comprendre la ressource, sa dynamique et ainsi mettre en place les meilleures pratiques pour préserver la plante.



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 passage d'engins mécaniques – hautement émetteurs de gaz à effet de serre – et l'usage de fertilisants et traitements phytosanitaires
- Produire plus de biomasse



Célébrer la nature et les Hommes



Cette année, à l'occasion du Salon International de l'Agriculture, Pernod Ricard France a souhaité donner la parole à ses agriculteurs partenaires à travers une série de vidéos afin de mettre en lumière leur savoir-faire et leur engagement en faveur d'une production plus responsable visant notamment la préservation des ressources et de la biodiversité, l'amélioration de la santé et de la fertilité des sols et la résilience des cultures face au changement climatique.

Du fenouil à la vigne, en passant par la betterave sucrière, cette série nous plonge au cœur du quotidien des agriculteurs qui travaillent à mettre en place des pratiques plus durables afin de produire des ingrédients de qualité à l'origine des vins et spiritueux de Pernod Ricard France. La série « Célébrer la nature et les Hommes » est désormais disponible sur <https://www.pernod-ricard.com/fr/nos-marches/france/preserver-nos-terroirs>.





Pernod Ricard

Contact presse : Julie COMA
Responsable relations presse France
julie.coma@pernod-ricard.com