

RAPPORT RSE
2023-2024*

SUBLIMER ET PARTAGER LE MEILLEUR DE LA CHAMPAGNE


CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**
Maison fondée à Reims en 1851


MAISON FONDÉE EN 1785
PIPER-HEIDSIECK
CHAMPAGNE

Rare
CHAMPAGNE



SOMMAIRE

Regards croisés	3
Qui sommes-nous ?	4
Notre modèle d'affaires	5
Notre stratégie RSE	6



ENVIRONNEMENT

Du ciel à la terre	7
Climat	8
Environnement et pratiques viticoles	10
Gestion des ressources et circularité	11
Restructurer la consommation énergétique de notre site de production	12
Transparence de notre chaîne d'approvisionnement	13
Transport et mobilité	13
FOCUS	14
Piper-Heidsieck, Essentiel Blanc de Noirs	



SOCIAL

Ensemble en mouvement	15
Sécurité physique, qualité de vie au travail et prévention des risques psycho-sociaux	16
Inclusion et insertion professionnelle	17
Des moments de cohésion	18
Relations fournisseurs	19
FOCUS	20
Favoriser l'accès à l'emploi des personnes en situation de handicap	



SOCIÉTAL

Le partage en héritage	21
Formation et sensibilisation aux risques de la consommation d'alcool	22
Soutien à la culture, à toutes les cultures	23
Le mécénat d'événements engagés	24
Soutien aux artistes, des collaborations qui ont du sens	25
FOCUS	26
Collaboration entre la Maison Rare Champagne et William Amor	

* Production du rapport courant 2024 sur la base des données de l'exercice 2023.

REGARDS CROISÉS



DAMIEN LAFAURIE

Président EPI Vin et Champagne



CÉLINE DORLEANS

Responsable HSE-RSE chez Champagnes
Piper-Heidsieck, Charles Heidsieck
et Rare Champagne

CE QUI NOUS LIE, ENSEMBLE POUR UN AVENIR PLUS RESPONSABLE

Dans l'élaboration d'un champagne, tout est affaire d'équilibre, de liens tissés avec soin : l'homme et la vigne, la tradition et l'innovation, le terroir et le temps. Mais surtout, ce sont les liens humains, ceux qui nous unissent dans l'effort collectif, qui permettent à nos Maisons, à notre filière, d'avancer avec ambition et responsabilité.

Les événements de 2023 sur les conditions de travail et d'hébergements des vendangeurs ont permis à la filière et à nos Maisons de se questionner et de travailler à améliorer encore davantage nos pratiques : garantir que chaque collaboration soit empreinte de respect et d'exemplarité dans nos vignobles.

Par ailleurs, le changement climatique met à l'épreuve la résilience de nos écosystèmes avec l'accroissement de menaces pour nos vignes (maladies, parasites...) qui exigent de nous une vigilance accrue. Face à ce risque, nous nous mobilisons collectivement pour protéger notre patrimoine vivant.

Ce qui nous lie, c'est aussi l'ambition d'une excellence durable. Avec le lancement de notre cuvée Essentiel Blanc de Noirs 100 % VDC (Viticulture Durable en Champagne), nous avons choisi d'élever nos standards et de progresser aux côtés de nos vignerons afin de construire un modèle d'avenir. Il s'agit d'une première étape vers l'extension de cette certification à l'ensemble de nos cuvées Piper-Heidsieck.

Frayer la voie de l'excellence durable nous anime dans chacun de nos engagements environnementaux, lorsque nous restructurons énergétiquement nos équipements, ou encore lorsque nous encourageons des projets artistiques ou sociétaux.

Nos liens de proximité avec l'ensemble de nos parties prenantes font de notre Groupe un acteur clé, capable de favoriser le dialogue, d'inspirer et de coordonner les initiatives nécessaires. Ce qui nous lie est bien plus qu'une somme d'actions ou de projets communs, c'est un fil tendu entre l'excellence et la responsabilité, un trait d'union entre notre héritage et l'avenir que nous souhaitons faire advenir.

NOS 3 MAISONS DE CHAMPAGNE

Implantées depuis près de 240 ans à Reims, au cœur de la Champagne, nos Maisons possèdent un positionnement différent malgré des racines communes.



Chez Piper-Heidsieck, l'héritage inspire un engagement positif envers le monde et la vie. La Maison adapte ses pratiques face au changement climatique, intégrant la préservation de la terre, des écosystèmes et de la biodiversité dans ses décisions. En réduisant son impact, elle honore la nature, dont ses champagnes sont le fruit. L'audace et la créativité, nourries par l'ouverture et la diversité, guident l'histoire de la Maison tournée vers l'avenir.

1^{ère} cuvée – Essentiel Blanc de Noirs – lancée et élaborée avec 100% de raisins issus de vignobles certifiés VDC

16 ha Piper Lab : notre site pilote niché au cœur de notre vignoble à Courmas, espace d'expérimentations de nouvelles approches

3 partenariats significatifs dans le monde du cinéma



L'esprit pionnier et épicurien de la Maison Charles Heidsieck traverse les âges, restant fidèle à l'héritage visionnaire de son fondateur. À travers ses voyages audacieux – auxquels la Maison se reconnecte aujourd'hui pour décarboner une partie de son transport – et la préservation de ses crayères gallo-romaines, elle incarne un patrimoine à la fois matériel et immatériel d'une rare singularité. Son champagne, véritable hommage au temps suspendu, célèbre l'art de vivre dans toute sa splendeur.

2700 bouteilles transportées par le voilier Grain de Sill

10 projets et événements soutenus en 2023

156 années de gestion du patrimoine historique et culturel des crayères gallo-romaines, inscrites au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2015



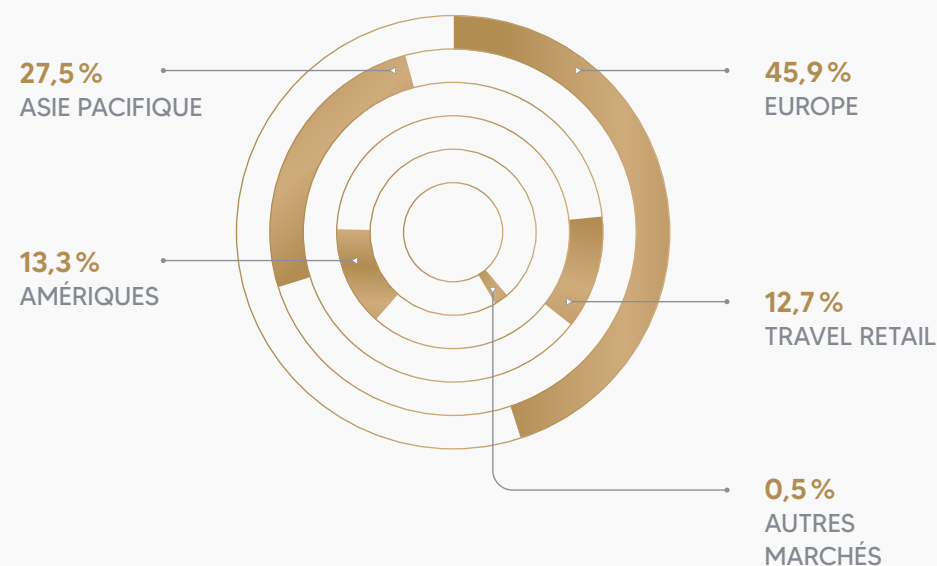
Rare Champagne, hommage à la cuvée créée pour la reine Marie-Antoinette, marque l'héritage d'une époque révolue. Fort de ses prestigieuses récompenses, chaque millésime est l'expression d'une année unique sublimée par l'expertise du Chef de caves et une lente maturation. Célébrant l'art sous toutes ses formes, de la sculpture à l'art de la table, ses événements, projets et partenariats artistiques suscitent l'émotion et sont une invitation à voyager dans le temps.

20 prix et médailles

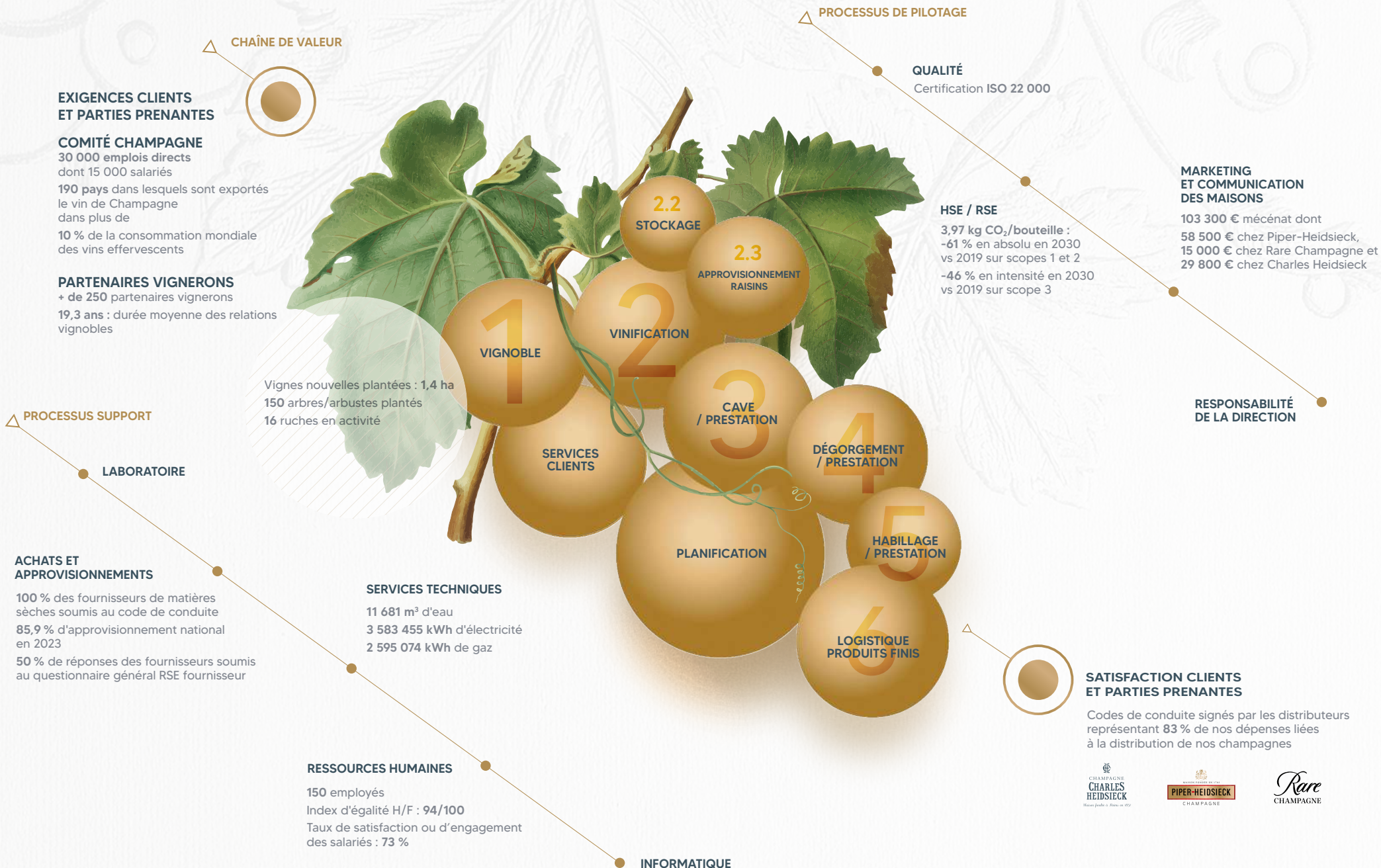
5 grands projets et événements soutenus en 2023

5 partenariats et collaborations artistiques

RÉPARTITION DES VENTES (CHIFFRE D'AFFAIRES) DE NOS CHAMPAGNES DANS LE MONDE EN 2023



NOTRE MODÈLE D'AFFAIRES



CE QUI NOUS LIE, NOTRE STRATÉGIE RSE

Héritiers d'un savoir-faire multiséculaire, nous avons traversé les siècles avec solidité et souplesse grâce à notre pérennité qui s'appuie sur des éléments fondamentaux. De nos communautés viticoles à nos équipes en passant par nos partenaires, il est de notre responsabilité aujourd'hui de nous engager au nom de ce qui nous lie. La nature, les hommes et les femmes de notre écosystème, ainsi que nos valeurs de partage sont au cœur de notre réussite, de notre histoire.



AGIR ENSEMBLE AVEC B CORP : DÉMOCRATISER LA RSE

Suite à la labellisation B Corp en 2022, nous avons intégré la communauté B Community. Cette synergie entre entreprises labellisées nous permet de nous identifier, de nous connecter et d'apprendre ensemble, dans le but que ce collectif ait un impact positif à grande échelle. Fières d'appartenir à ce mouvement, nos Maisons agissent aussi bien en interne qu'en externe pour déployer ces valeurs nécessaires à la préservation de notre planète et des générations futures. Tout au long de l'année, nous avons partagé notre expérience à travers divers événements et institutions : Reims Habitat, dégustation des vins clairs avec nos partenaires vignerons, écoles régionales et le salon Wine Paris, où nous avons animé une conférence avec Elisabeth Laville sur l'importance de la certification B Corp dans le monde du vin et des spiritueux.

PILIERS	ENGAGEMENTS	INDICATEURS 2023	2022	OBJECTIFS
 Du ciel à la terre 	Viser l'excellence des pratiques viticoles	27,8 % de nos approvisionnements en vins certifiés et tracés VDC	34,4 %	> 90 % d'ici 2030
	Préserver notre patrimoine culturel : protéger les sols et la biodiversité du terroir champenois	0 unité utilisée d'insecticide, d'herbicide et de produits chimiques cancérigènes, mutagènes et reprotoxiques	0	Reconductible
	Réduire l'impact environnemental de nos activités Viser la neutralité carbone	24 767 tonnes d'émissions de CO ₂ e	20 472	Net 0 d'ici 2050
	Intégrer la durabilité dans nos projets et prises de décisions	100 % des bouteilles 75cl Piper-Heidsieck sont allégées à 835g	100 %	810 d'ici 2030
 Ensemble en mouvement 	Transmettre nos savoir-faire	92 % des salariés ont bénéficié d'au moins une formation sur le développement de leurs compétences	90 %	80 % d'ici 2025
	Garantir la santé, la sécurité et le bien-être au travail	83 % de salariés participant aux journées bien-être	63 %	50 % minimum reconductible
	Placer le dialogue au cœur des relations de l'entreprise	33 rencontres annuelles avec le président (petits déjeuners, réunions du personnel, comités management, CSE)	33	Reconductible
	Favoriser l'égalité professionnelle	94 index d'égalité Homme / Femme, score général	NA	Reconductible
	Construire des partenariats durables et soutenir le développement local	80 % des fournisseurs/distributeurs ayant signé le code de conduite conjointement avec nos Maisons (en dépense des Maisons)	59,9 %	100 % d'ici 2030
 Le partage en héritage 	Éduquer à la consommation responsable de nos champagnes	75 % d'événements clients couverts par un dispositif de contrôle d'alcoolémie	37,5 %	100 % d'ici 2025
	Faire rayonner notre savoir-faire et nos engagements	4 événements sur des thématiques RSE menés en externe	N/A	Reconductible
	Aider, accompagner, investir en lien avec notre activité	103 300 € alloués au Mécénat	168 500	Reconductible
	Garantir la transparence de nos politiques et nos pratiques	4 certifications en lien avec la transparence	4	Reconductible



ENVIRONNEMENT

DU CIEL À LA TERRE

Niché entre ciel et terre, constitué d'un climat et de sols vivants, notre terroir champenois puise ses savoir-faire dans plusieurs siècles de partage entre l'Homme et la Nature. L'amour de nos terroirs relie chaque membre de nos communautés, c'est en son nom que nous nous engageons. Aujourd'hui nous accélérons, pour ne plus seulement transmettre nos connaissances mais adapter nos pratiques viticoles au changement climatique afin de réduire notre impact et veiller à la préservation de la biodiversité.

100%

DE NOTRE VIGNOBLE EN
PROPRE CERTIFIÉ ET TRACÉ
HVE-3 / VDC DEPUIS 2022

65

ESPÈCES VÉGÉTALES
RÉPERTORIÉES DANS
LE VIGNOBLE
DE COURMAS

CONSOMMATION
D'ÉLECTRICITÉ (EN kWh)

-22%

EN 2023 VS 2019

> 90%

DE NOS PARTENAIRES
VIGNERONS ENGAGÉS
DANS UNE CERTIFICATION
ENVIRONNEMENTALE
D'ICI 2030

51

ESPÈCES ANIMALES
IDENTIFIÉES DANS LE
VIGNOBLE DE COUMAS,
DONT 21 OISEAUX,
11 PAPILLONS ET
8 MAMMIFÈRES (INVENTAIRE
STABLE DEPUIS 2022)

—▶▶▶— -40%
OBJECTIF 2025



OLIVIER

Ouvrier de production à l'habillage

« Nous sommes reconnus mondialement et pouvons être une source d'inspiration pour les entreprises qui nous entourent. Avec notre démarche RSE, nous faisons de notre mieux pour réduire notre empreinte. Depuis sa mise en place, favorisée par notre certification B Corp, j'ai pu observer des changements au quotidien, notamment dans notre gestion du tri, des filières de recyclage et de revalorisation, dans notre gestion de la consommation d'électricité ou de la consommation d'eau. Nous avons encore des axes d'amélioration possibles, c'est important de continuer à sensibiliser et progresser. »



CLIMAT

Profondément lié à la Terre, le monde viticole est impacté par le changement climatique et l'érosion de la biodiversité. Pour assurer la pérennité de la vigne, mais aussi pour limiter notre propre impact, nos Maisons mesurent et agissent pour limiter leur empreinte carbone et respecter la trajectoire carbone du Groupe.

L'ÉVOLUTION DE NOTRE EMPREINTE CARBONE

Dans une volonté de piloter notre trajectoire carbone avec transparence et robustesse, le calcul de nos émissions est réalisé selon la norme ISO14064-1 par un auditeur externe. Tous les scopes ont été audités et nous commençons à entrevoir les progrès liés à notre stratégie de réduction d'émissions.

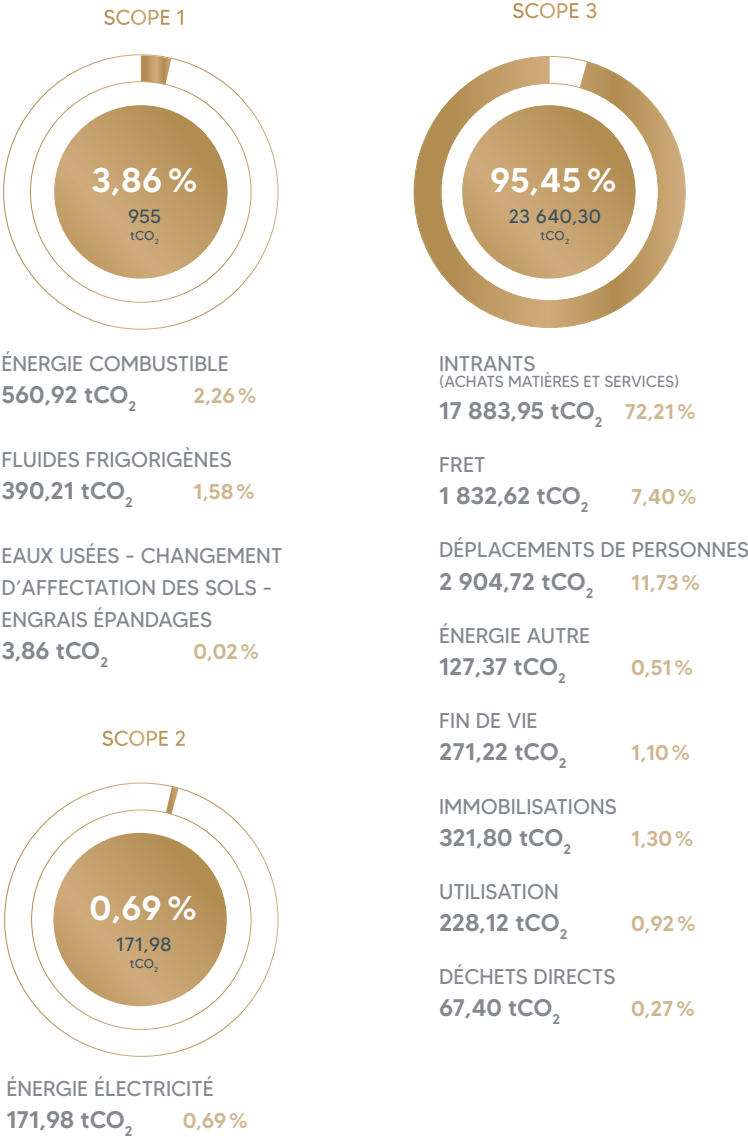
Sur les **scopes 1 et 2** (émissions directes et indirectes liées à l'énergie), nos émissions ont baissé de -34% vs 2019, en particulier grâce à la diminution des émissions liées aux fluides frigorigènes¹. Le **projet de restructuration énergétique** s'est présenté comme une double opportunité : d'un côté, réaliser des économies d'énergie substantielles, et de l'autre, adopter des solutions plus respectueuses de l'environnement, en ligne avec nos ambitions (p. 12 pour plus de détails).



1. Utilisés entre autres pour contrôler la température lors des étapes clés de la production de champagne, comme la fermentation alcoolique et la stabilisation tartrique. Ils permettent de préserver la qualité et les arômes du vin en assurant des conditions thermiques optimales.

ÉMISSIONS DE CO₂ SUR L'ANNÉE 2023

24 767,27
TONNES ÉQUIVALENT CO₂





Sur le scope 3 (émissions indirectes), nos émissions ont augmenté de 32,6% vs 2019. Cette hausse est liée à la croissance de notre activité. Ce sont les matières sèches, et en particulier l'achat de verre - qui à lui seul représente 37% de notre empreinte carbone qui occupent la plus importante part de ce scope 3.

Afin de réduire cet impact, des actions stratégiques sont définies et menées avec nos partenaires verriers et le Comité Champagne sur la réduction du poids de nos bouteilles. Elles s'inscrivent dans un calendrier dont l'échéance est planifiée sur plusieurs années. Les actions que nous avons pu mettre en place ces dernières années pour réduire l'impact de nos émissions liées au transport (p. 13 pour plus de détails) ont permis une économie de 13,7%, soit 292 tCO₂e (entre 2019 et 2023).

STRATÉGIE CLIMAT - MÉTHODOLOGIE FLAG

Afin de pallier les limites du référentiel SBTi, la méthodologie Forest, Land and Agriculture (FLAG) a été publiée fin 2022. Cette méthodologie tient compte à la fois des émissions liées au secteur agricole, forestier et à l'usage des sols mais également de la séquestration carbone du secteur (émissions nettes). Nous récoltons actuellement ces données afin de soumettre prochainement les nouveaux objectifs définis auprès du SBTi d'ici 2024.

ÉVOLUTION DE NOTRE STATUT IWCA EN SILVER MEMBER

Depuis notre intégration en 2022 à l'IWCA (International Wineries for Climate Action), nous avons atteint le statut de Silver Member en 2023, en respectant les conditions suivantes :

- réalisation d'un bilan carbone annuel sur les scopes 1,2,3, suivant la méthode du GHG Protocol et audité par un organisme indépendant selon la norme ISO 14064-1 ;
- approvisionnement local en raisins (obligatoire dans notre cas pour répondre à l'appellation Champagne) ;
- mise en place d'une stratégie climat SMART : devenir Net Zero d'ici 2050 au plus tard dans les scopes 1, 2 et 3 et atteindre les objectifs intermédiaires d'ici 2030.

Cette initiative nous permet d'intégrer un collectif mondial engagé pour des pratiques plus durables visant à décarboner notre filière.



ENVIRONNEMENT ET PRATIQUES VITICOLES

Notre territoire champenois nous offre un héritage et une richesse inestimables. La nature fait partie intégrante de notre patrimoine et nous avons à cœur de la préserver. Pour cela, nous faisons évoluer nos pratiques pour garantir la pérennité du vignoble tout en contribuant au développement de la biodiversité.

NOS PRATIQUES VITICOLES ADAPTÉES AUX BESOINS DE LA VIGNE

Nos méthodes culturales évoluent en fonction des conditions environnementales et climatiques et de nos connaissances. Ainsi, **en 2023, nous avons introduit sur 3 hectares du Piper Lab¹ l'utilisation de couverts végétaux** comprenant plusieurs semences, dont le cumul permet l'addition simultanée de bénéfices :

- **enrichissement du sol et des vignes, par l'apport d'azote** provenant du trèfle incarnat ;
- **décompactation du sol** grâce aux racines robustes et développées des radis chinois ;
- **endiguement du développement d'adventices²** par le recours au paillage ;
- **limitation de la pénibilité** liée au travail conventionnel du sol, notamment grâce au passage de machines dans des parcelles difficiles d'accès.

Par ailleurs, **pour limiter le risque de piqûres et de maladies des raisins par certains insectes ravageurs, nous pratiquons la méthode de la confusion sexuelle** qui utilise des phéromones pour désorienter et limiter la reproduction de ces derniers. Depuis 2023, nous avons remplacé l'usage des capsules par le dispositif du puffer qui permet de diffuser des phéromones plus longtemps et sur une surface plus étendue que les capsules anciennement utilisées. Il permet ainsi de limiter le travail manuel et de réduire les déchets, tout en préservant la biodiversité.



1. Lancé en 2019, le Piper Lab est le laboratoire d'innovation de Piper-Heidsieck dédié à l'expérimentation de nouvelles pratiques de production plus durables ensuite déployées à grande échelle.

2. « mauvaises herbes ».

7

VARIÉTÉS DE COUVERTS VÉGÉTAUX
SUR 3 HA, AUX EFFETS MULTIPLES
SUR LA VIGNE ET LE SOL

150

ARBUSTES PLANTÉS EN 2023, OBJECTIF
RECONDUCTIBLE SUR LES ANNÉES À VENIR

0

HERBICIDE, INSECTICIDE ET PRODUIT
CHIMIQUE CANCÉRIGÈNE, MUTAGÈNE
ET REPROTOXIQUE SUR LE VIGNOBLE
EN PROPRE TOTAL DE PIPER-HEIDSIECK



NOTRE VIGNOBLE AU SERVICE DE LA BIODIVERSITÉ

À la suite de l'étude biodiversité menée en 2022, de nouveaux aménagements ont été réalisés cette année : nichoirs à oiseaux, perchoirs à rapaces, implantation de pierriers, de haies de branchages ainsi que des bosquets qui abritent de petits mammifères.

Le Pavillon de réception de Charles Heidsieck et notre site de production accueillent depuis 2023 huit ruches qui complètent les huit ruches déjà installées sur notre vignoble de Courmas. Une campagne de végétalisation du site a permis d'implanter 150 végétaux, dont les espèces ont été choisies mellifères, résistantes à la sécheresse et adaptées à nos sols calcaires.



GESTION DES RESSOURCES ET CIRCULARITÉ

Dans une démarche raisonnée de l'usage des ressources, nos Maisons mènent une politique d'éco-conception des emballages (verre, étuis) dont les émissions sont les plus importantes.

De façon transverse, nous recherchons une plus grande circularité dans nos activités et la gestion de nos déchets.

ÉCO-CONCEVOIR

Le verre représente 37 % de notre empreinte carbone, c'est pourquoi nous menons un travail de fond depuis 2007 en partenariat avec nos fournisseurs et le Comité Champagne pour réduire le poids des bouteilles. Chaque Maison ayant des formes de bouteille différentes, nous prenons le temps d'écrire des cahiers des charges avec nos partenaires verriers et fabricants pour identifier les possibilités de réduction d'impact sur chaque format. Depuis plusieurs années, toutes nos bouteilles contiennent environ 80 % de verre recyclé, un choix qui nous a fait exclure les bouteilles en verre blanc qui ne peuvent pas contenir de verre recyclé.

L'ÉCO-CONCEPTION CHEZ CHARLES HEIDSIECK

La Maison met en place, depuis 2023, des étuis en carton FSC. Pour le renouvellement de sa cuvée Blanc de Blancs, le procédé de fabrication de son étui a été optimisé en réduisant le nombre d'étapes dans sa fabrication grâce à la technique de dorure à froid, diminuant ainsi la consommation d'énergie. Les coffrets promotionnels de la Maison ont été conçus en utilisant des éléments séparables avec le système français breveté Clip and Cache® de manière à faciliter le tri et le recyclage lors de sa fin de vie.

ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Nous avons également intégré l'économie circulaire à différentes étapes de nos processus de production à travers la revalorisation :

- **des co-produits** : le tarte, les lies et les marcs créés lors de la fabrication de champagne sont valorisés. Nous collaborons depuis plus de 40 ans avec la Distillerie Goyard, qui transforme nos lies et nos marcs sous forme d'alcool, de distillats viniques, d'huiles essentielles utilisées en agroalimentaire ou dans l'industrie cosmétique. Le tarte, valorisé localement par l'entreprise Thiebaut, est extrait et réutilisé, entre autres, dans le processus de vinification ;
- **des déchets** : dans le cadre d'un projet collaboratif avec l'un de nos principaux fournisseurs d'étiquettes, nous avons établi une démarche circulaire visant à revaloriser nos glassines¹ usagées en isolant thermique. Chaque palette de glassines usagées est récupérée lors de la livraison suivante, limitant ainsi l'impact carbone du transport. Nos plaques thermoformées sont, quant à elles, broyées et refabriquées.

1. Papier dorsal sur lequel les étiquettes sont apposées.

PIPER-HEIDSIECK EXPÉRIMENTE LA SUPPRESSION DE L'ÉTUI AVEC « DROP THE BOX »

Dans le cadre de la campagne Drop the Box en collaboration avec Team For the Planet² Piper-Heidsieck encourage la vente de bouteilles sans étui. Ce projet s'inscrit dans l'objectif de réduire de 50 % la vente en étuis d'ici 2030. Pour chaque bouteille vendue nue, nous versons 1€ à Team for the Planet pour soutenir leurs innovations. À ce jour, 250 000 bouteilles sont concernées par cette opération.

Cette initiative permet de sensibiliser le consommateur et les distributeurs à la réduction des emballages et démontre que la bouteille se suffit à elle-même.



Depuis 2021, Piper-Heidsieck est investisseur à hauteur de 250 000€ dans Team For the Planet, permettant ainsi à des start-ups innovantes d'évoluer dans leurs projets comme :

- **Crymirotech, prochainement appelé « Monomeris »** : cette innovation dans le traitement des déchets plastiques complexes (avec alliage) permet de les transformer en monomère réutilisable ;
- **Arkeon Energy System** : un projet de pompe et stockage de chaleur innovant qui permet une diffusion plus efficace de la chaleur au sein de bâtiments. Le but est de créer un brevet qui sera applicable pour l'ensemble des fabricants de pompes à chaleur ;
- **Seaturns** : un projet qui utilise un ensemble de cylindres pouvant produire de l'énergie grâce aux mouvements de la houle dans l'océan.

80 %

DE VERRE RECYCLÉ
DANS LES BOUTEILLES

100 %

DE DÉCHETS³ REVALORISÉS, DONT 90 %
EN REVALORISATION MATIÈRE ET 10 %
EN REVALORISATION ÉNERGÉTIQUE

100 %

DE VERRERIE PRODUITE
EN FRANCE EN 2023

2. Communauté citoyenne qui finance et déploie des projets innovants pour lutter contre le changement climatique).

3. Cartons, déchets industriels banals (DIB), ferrailles, capsules produits chimiques, boues de cuverie, tous types de déchets sur site.



RESTRUCTURER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE DE NOTRE SITE DE PRODUCTION

Le projet de restructuration énergétique de notre site de production, déployé il y a trois ans, doit nous permettre d'améliorer notre système de production de froid, d'utiliser des gaz réfrigérants à faible Potentiel de Réchauffement Global (PRG) et de chauffer l'établissement grâce à la récupération de chaleur.

-21%

DE CONSOMMATION D'ÉLECTRICITÉ
EN 2023 VS 2019

-40%

DE CONSOMMATION D'ÉLECTRICITÉ
GLOBALE D'ICI FIN 2025

100%

D'ÉNERGIE RENOUVELABLE
DANS L'ACHAT D'ÉLECTRICITÉ



3 QUESTIONS À JESSY JOURDAIN

Responsable Maintenance et Services techniques

Quels étaient les enjeux et le contexte du lancement du projet de restructuration énergétique ?

Nous étions confrontés à une augmentation constante de notre facture énergétique, dont 40 % étaient liés à la production de froid industriel. Par ailleurs, nos équipements frigorifiques étaient obsolètes et utilisaient des gaz à mauvais rendement et nocifs pour l'environnement qui impactaient significativement notre empreinte carbone.

Quelles ont été les étapes et les principaux défis rencontrés lors de la mise en œuvre du projet ?

La première étape consistait à évaluer notre réel besoin en énergie puis de se projeter à long terme afin de dimensionner le projet en fonction d'une croissance d'activité visée par nos Maisons et des aléas climatiques de plus en plus fréquents. Ensuite, un choix technique et financier devait être fait : faire juste du froid localement de manière indépendante dans chaque atelier ? Faire du froid et interconnecter les installations pour récupérer les énergies dissipées ? Continuer d'utiliser les chaudières à gaz ? Innover ? Comment financer ? Être accompagné ? Nous avons décidé d'innover en choisissant des équipements de pointe permettant à la fois de générer du froid tout en récupérant les calories pour chauffer les bâtiments. Pour ce projet, nous avons pu bénéficier d'aides régionales et de Certificats d'Économie d'Énergie (CEE) délivrés



par notre fournisseur d'énergie. La planification a également été cruciale, en particulier en période post-COVID alors que l'industrie mondiale redémarrait lentement. Quant à l'organisation des travaux, elle a dû s'intégrer dans le process sans interrompre notre capacité de production dans une période où les ventes atteignaient des records historiques pour nos Maisons !

Quels progrès avez-vous pu mesurer grâce à ce projet ?

Les installations seront opérationnelles en 2024, nous ambitionnons une réduction de notre consommation d'électricité globale de 40 % pour fin 2025. En ce qui concerne la récupération de chaleur, nous devrions diviser par deux ou trois notre consommation de gaz d'ici la fin de l'année 2025. Enfin, l'utilisation de gaz réfrigérant à PRG nul devrait nous permettre de réduire de manière significative nos émissions carbone dans cette catégorie.



TRANSPARENCE DE NOTRE CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT

La réduction de notre empreinte carbone repose sur une démarche proactive et innovante à travers l'ensemble de nos activités. En combinant des actions stratégiques, comme l'optimisation des flux logistiques et l'utilisation d'alternatives aux énergies fossiles, nous avançons vers une chaîne d'approvisionnement et de mobilité plus responsable et durable.

MISE EN PLACE DE L'INDICATEUR « ORIGINE DES ACHATS »

Nous avons cartographié l'origine de la totalité de nos matières sèches (bouteilles, bouchons, étiquettes, etc.) en collectant des données détaillées sur toute la chaîne de fabrication et d'approvisionnement. Cet état des lieux permet de maîtriser la localisation de nos approvisionnements et d'évaluer l'impact du transport sur notre empreinte carbone. Grâce aux pistes d'amélioration identifiées, nos achats nationaux de matières sèches sont passés de 70 % en 2022 à 78,10 % en 2023, avec un objectif de 80 % d'ici 2030.

NOS ACHATS NATIONAUX
DE MATIÈRES SÈCHES

78,10 %

EN 2023 VS 70 % EN 2022

OBJECTIF 2030

➡ 80%



TRANSPORT ET MOBILITÉ

OPTIMISATION DE NOS TRANSPORTS ET ALTERNATIVES AUX ÉNERGIES FOSSILES

Les actions que nous avons pu mettre en place ces dernières années pour réduire l'impact de nos émissions liées au transport ont permis une économie de 13,7 %, soit 292 tCO₂e en 2023.

Nous avons optimisé le plan de chargement de nos flottes, afin de les charger au maximum en combinant le fret de matières dans les secteurs les plus proches. Nous réduisons ainsi le nombre de trajets entre les pressoirs lors des vendanges et lors des déplacements de nos bouteilles pour le stockage dans des caves partenaires.

Nous avons également développé l'emploi de biocarburants, moins émissifs en CO₂, comme du carburant à base de colza, le HVO100 et le gaz sur 80 % de nos trajets lors des vendanges et au minimum d'un trajet par jour pour le déplacement de nos bouteilles en caves.

Nos marchés étant principalement à l'international, nous avons conscience que le poids du transport, notamment aval, dans notre empreinte carbone est conséquent. Il représente près de 85 % du fret global et plus de 6 % de notre empreinte carbone totale. La politique 0 avion est appliquée : des besoins très exceptionnels font l'objet d'une dérogation avec une revue et validation attentives du Président de nos Maisons. Nous sommes attentifs aux avancées technologiques sur le long terme du secteur et nous sommes prêts à nous investir dès que cela est nécessaire, comme ce fut le cas avec Team For the Planet quant à l'innovation vélique : « Beyond The Sea ».

-13,7 %

D'ÉMISSIONS LIÉES AU TRANSPORT
EN 2023



FOCUS



PIPER-HEIDSIECK, ESSENTIEL BLANC DE NOIRS LA CUVÉE QUI OUVRE LA VOIE À LA VITICULTURE DURABLE

En signant la cuvée Essentiel Blanc de Noirs, Piper-Heidsieck s'inscrit dans l'esprit d'avant-garde qui caractérise la Maison. Tout en élégance et en fraîcheur, cette cuvée rend hommage au style unique Piper-Heidsieck et à son cépage emblématique, le Pinot Noir. Inscrite dans la démarche respectueuse du vivant que la Maison déploie depuis 2015 au sein de ses vignobles, cette cuvée est ainsi la toute première élaborée à 100 % à partir de raisins certifiés VDC. Elle incarne le parfait assemblage entre l'histoire de la Maison et le futur dans lequel elle souhaite s'inscrire.

ENTRETIEN AVEC ÉMILIEN BOUTILLAT, Chef de Caves Piper-Heidsieck



COMMENT EST ÉLABORÉE LA CUVÉE 100 % VDC ESSENTIEL BLANC DE NOIRS PIPER-HEIDSIECK ?

Essentiel Blanc de Noirs est composé de Pinots Noirs et de Meuniers, issus de notre propre vignoble mais aussi de parcelles cultivées par nos partenaires vignerons, toutes certifiées VDC, tracées et isolées, de la parcelle à l'assemblage. La deuxième édition mise en cave en 2021 se compose ainsi de 18 crus répartis sur l'ensemble du territoire champenois, reflet de sa richesse et diversité. Nous travaillons avec

plus de 250 partenaires dans le vignoble champenois, un modèle traditionnel durable auquel nous sommes attachés, certains partenariats datant de plus de 60 ans ! Ce travail d'équipe allie la connaissance des terroirs de nos partenaires à notre vision du style et de l'équilibre, sublimée par l'art de l'assemblage, pour créer des champagnes d'exception.

QUELS SONT LES ENJEUX ET CHALLENGES SPÉCIFIQUES À CETTE CUVÉE 100 % VDC ?

Portée par le Comité Champagne, la certification VDC est une certification complète et systémique couvrant l'ensemble des enjeux du vignoble champenois : réduction des intrants, gestion raisonnée de la fertilisation, biodiversité, préservation des paysages, empreinte carbone... Notre vignoble maison a été dans les tout premiers à être certifié en Champagne en 2015. Nos partenaires vignerons nous rejoignent au fur et à mesure depuis. Évidemment, selon les secteurs, la pente, le type de sols, elle demande plus ou moins de temps et d'investissement. Plus de la moitié de nos partenaires

vignerons sont certifiés ou en cours de certification VDC, et depuis 2019, nous avons mis en place un système de traçabilité des raisins certifiés, impliquant tant des évolutions logistiques qu'œnologiques.

AVEZ-VOUS L'INTENTION DE PRODUIRE D'AUTRES CUVÉES DE LA GAMME EN VDC À L'AVENIR ?

Cette première cuvée Essentiel Blanc de Noirs n'est en effet pas une finalité en soi, nous avons déjà en cave d'autres assemblages 100 % VDC en cours de vieillissement (Essentiel Blanc de Blancs, Essentiel Blanc de Noirs et même un millésime récent). La prochaine étape est donc d'élaborer et de commercialiser 100 % des cuvées de la collection Essentiel avec des raisins certifiés VDC et l'objectif à long terme est de passer 100 % de nos champagnes en VDC. Pour cela, nous avons besoin de renouveler progressivement l'ensemble de nos vins de réserve jusqu'à atteindre 100 % de ces réserves issues de raisins certifiés. Entamé en 2019, ce travail sur plusieurs décennies vise à créer des champagnes d'excellence, toujours plus qualitatifs et respectueux de l'environnement.

RETOUR SUR LE LANCEMENT DE LA CUVÉE BLANC DE NOIRS

La nouvelle cuvée Essentiel Blanc de Noirs a été révélée le 21 juin 2023. Cette journée inédite a vu le jour grâce à différents partenaires locaux : création artistique en musique et en lumière, réalisée conjointement par le compositeur français Antoine Berquet et le collectif rémois le Bloc. À cette occasion, le chef étoilé Nicolas Sale et le traiteur HECTOR Traiteur, privilégiant des produits issus de l'agriculture biologique française, ont réalisé l'accord parfait entre mets & champagnes. Des ateliers éducatifs ont été organisés au vignoble de Courmas pour partager les engagements de la Maison, incluant une présentation du partenariat avec Vitibot, des innovations durables, un focus sur la biodiversité et les pratiques durables, ainsi qu'un atelier sur l'apiculture.



SOCIAL

ENSEMBLE EN MOUVEMENT

Nos Maisons sont constituées des talents qui les composent. Nos cuvées sont le fruit des mains qui les façonnent. Nous pensons que l'humanité, la passion qui anime chaque personne œuvrant au sein du Groupe, est un élément fondamental qui nous relie. En mettant l'humain au cœur de nos engagements et de notre stratégie, nous souhaitons investir dans un avenir où chacun peut déployer son potentiel et rayonner pleinement.

92%

DES SALARIÉS ONT BÉNÉFICIÉ D'AU MOINS UNE FORMATION SUR LEURS COMPÉTENCES EN 2023

73%

DE TAUX D'ENGAGEMENT DES SALARIÉS DEPUIS 2022 VS 63 % EN 2021

76%

DE NOS FOURNISSEURS ET DISTRIBUTEURS ONT SIGNÉ NOTRE CODE DE CONDUITE VS 64,1 % EN 2022



MARIE-LAURE BARRAULT

Directrice Ressources Humaines

« Aujourd'hui, les talents nous rejoignent et restent dans nos Maisons pour s'épanouir non seulement dans une mission professionnelle mais aussi pour partager des valeurs, des moments de convivialité qui permettent à chacun de trouver un équilibre et de se sentir bien dans l'entreprise. Cela contribue à faire briller notre marque employeur. »



SÉCURITÉ PHYSIQUE, QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL ET PRÉVENTION DES RISQUES PSYCHOSOCIAUX

Afin de veiller sur les conditions de travail de nos collaborateurs, nous nous appuyons sur l'expertise de professionnels de santé pour prévenir les risques de sécurité physique et les risques psychosociaux au sein du Groupe. Nous engageons par ailleurs des actions pour favoriser la qualité de vie au travail, le dialogue et la cohésion au sein de nos Maisons.

L'AMÉNAGEMENT DES POSTES DE TRAVAIL ET LA PRÉVENTION DES TROUBLES MUSCULO-SQUELETTIQUES (TMS)

En 2023, des tables élévatrices et de nouveaux chariots ont été installés dans l'atelier d'habillage manuel, permettant d'adapter la hauteur de travail selon le format des bouteilles.

Par ailleurs, depuis 2022 un kinésithérapeute intervient auprès des équipes dans le vignoble dans le cadre d'un programme de prévention des TMS. Son objectif est de sensibiliser les équipes aux gestes et postures adaptés à leur activité ainsi qu'aux gestes répétitifs et contraintes physiques du travail manuel.

Différentes études de postes ont été réalisées en lien avec la médecine du travail dans le cadre du maintien dans l'emploi de salariés présentant des restrictions médicales nécessitant des adaptations spécifiques.

QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL

Conscients de l'importance de bonnes conditions de travail, nous avons mis en place des actions et bonnes pratiques favorisant le bien-être de nos collaborateurs. Un comité de pilotage sur cette thématique et sur la qualité de vie au travail (Copil RPS-QVT) propose chaque année un calendrier de temps forts dont la semaine de la qualité de vie et des conditions de travail (QVCT) à laquelle **83 % des collaborateurs des différents services ont participé**, bénéficiant d'ateliers liés à la prévention/sensibilisation et découvertes diverses : nutrition, initiation à l'apiculture, sessions de Pilate....

PRÉVENTION DES RISQUES PSYCHOSOCIAUX

Tous les quatre ans, un expert psychologue externe réalise un audit psychosocial au sein de nos Maisons. L'objectif de cette démarche est d'identifier les foyers à risques psychosociaux et d'en limiter les effets mais également de mesurer l'évolution de nos résultats à période régulière. Chaque collaborateur peut ainsi s'exprimer au travers d'un questionnaire puis d'entretiens confidentiels, garantissant une évaluation impartiale. **Les résultats de l'audit réalisé en fin d'année 2023 permettront au Comité de pilotage d'élaborer un plan d'actions adapté.**



CRÉATION D'UN COLLECTIF PROFESSIONNEL POUR MIEUX ENCADRER LES VENDANGES

L'arrivée et les conditions d'emploi des travailleurs saisonniers pendant les vendanges représentent un enjeu important en termes de sécurité. À la suite d'une vendange 2023 particulièrement difficile pour les saisonniers, notamment en raison des fortes chaleurs, le Comité Champagne se mobilise et réunit Maisons de champagne, vigneron et services de l'État pour analyser les dysfonctionnements et créer un plan d'actions. Ce groupe de travail définit un nouveau référentiel et des guides pratiques pour améliorer les conditions de travail des saisonniers, quelles que soient les conditions climatiques. Nous nous engageons à respecter ce référentiel.

INCLUSION ET INSERTION PROFESSIONNELLE

L'inclusion et l'insertion professionnelle sont primordiales pour garantir l'égalité des chances et la diversité dans nos équipes. C'est un axe de développement de notre démarche RSE que nous partageons avec nos collaborateurs autour d'actions concrètes et avec l'ambition de construire ensemble notre politique en ce sens.

LANCEMENT DE NOTRE POLITIQUE DIVERSITÉ ET INCLUSION

Concernés par la thématique de la diversité et de l'inclusion, nos Maisons ont entrepris une réflexion sur la création d'une politique portant sur ce sujet. Nous souhaitons y associer des collaborateurs volontaires pour nous questionner sur les sujets du lien intergénérationnel, de la diversité territoriale, de l'inclusion des personnes en situation de handicap et de l'accompagnement des aidants familiaux. **Ainsi, un appel à volontariat et la constitution d'un groupe de travail ont été lancés en début d'année 2024.**

CONTRIBUER À UNE SOCIÉTÉ PLUS SOLIDAIRE ET INCLUSIVE AVEC LE RESTAURANT L'Extra

Dans le cadre de la Semaine européenne pour l'emploi des personnes en situation de handicap (SEEPH), des collaborateurs de nos Maisons ont participé à un déjeuner caritatif gastronomique organisé par le restaurant inclusif l'Extra. Cet établissement, basé à Reims, emploie des personnes en situation de handicap. Cet événement, axé sur l'inclusion et la bienveillance, a mis en valeur le savoir-faire des équipes en cuisine et au service, prouvant que «différence et exigence vont de pair». **L'intégralité des fonds versés par les participants mécènes ont été reversés au restaurant l'Extra.**

ACCOMPAGNER LES FUTURES GÉNÉRATIONS DANS LEUR FORMATION ET LEUR INSERTION PROFESSIONNELLE

Chaque année l'Institut Georges Chappaz de la vigne et du vin en Champagne, rattaché à l'Université de Reims, organise le Grand Défi du Campus de Bacchus. **En 2023, pour la 11^e édition, 112 étudiants ont participé à une dégustation à l'aveugle de vins.** Soutien du concours, la Maison Piper-Heidsieck a récompensé les gagnants.

Nos Maisons sont également partenaires depuis 2022 de l'association «**Nos Quartiers ont du Talent**» dont le but est d'accompagner les jeunes diplômés issus de quartiers prioritaires ou de zones rurales vers l'emploi et l'alternance.

En 2023, 12 jeunes ont été tutorés par des collaborateurs de nos Maisons. Les mentors accompagnent de façon individuelle leur filleul·e dans sa recherche d'emploi. Le rôle du mentor est de faire connaître le marché du travail et les codes de l'entreprise, améliorer les outils de recherche (CV, lettre de motivation...), ouvrir son réseau professionnel et redonner confiance. Généralement, les filleul·e.s souhaitent évoluer dans le même secteur d'activité que leur mentor.



DES MOMENTS DE COHÉSION

Chaque année, nos collaborateurs se proposent d'organiser des journées solidaires au profit des associations de leur choix. Ensemble, nous unissons nos forces lors d'événements internes aux valeurs fortes du Groupe : solidarité, partage et engagement.



NOËL 2023 : APPORTER DU RÉCONFORT AUX PLUS DÉMUNIS AVEC «DEUX MAINS C'EST MAINTENANT»

Une collecte au profit des plus démunis a été organisée début décembre pour l'association «Deux mains c'est maintenant». Cette organisation à but non lucratif répond aux situations d'urgences telles que les besoins de première nécessité alimentaire et hygiène, l'accompagnement médical et administratif mais aussi les besoins vestimentaires et l'aide à l'aménagement. Sur le principe du calendrier de l'avent inversé, les

collaborateurs étaient invités à déposer des boîtes cadeaux contenant des vêtements chauds, des gourmandises, mots réconfortants, des produits d'hygiène, des livres, etc. Les boîtes cadeaux seront distribuées aux plus démunis (sans domicile fixe, personnes isolées, familles en grande précarité...) lors des maraudes de Noël.



SOLIDARITÉ

AVEC LES CLOWNS DE CŒUR, LES VENDANGES SOLIDAIRES FONT ÉCLORE DES SOUKRES

Organisées chaque année par nos collaborateurs qui vendangent pendant une journée sur le vignoble de Courmas, Les Vendanges Solidaires ont permis en 2023 de récolter 7 500 € au profit de l'association Les Clowns de Cœur. Magalie, actrice au sein de l'association, revient sur l'impact de ce don et partage les valeurs qui animent leur mission : apporter joie et culture dans des lieux inattendus, comme les hôpitaux et les maisons de retraite.

Pouvez-vous présenter votre association et ses principales actions ?

Notre association, composée de 12 membres dont 8 comédiens, existe depuis cinq ans. Nous avons pour objectif d'introduire l'art clownesque dans des milieux sensibles comme les hôpitaux, IME, maisons de retraite et auprès de personnes isolées. À travers des spectacles mêlant improvisation, poésie, slam ou magie, nous offrons un accès à la culture là où on ne l'attend pas, tout en transformant la souffrance en moments de légèreté et de partage.

Quel a été votre ressenti face à l'événement des Vendanges Solidaires ?

Participer à cet événement était une expérience très émouvante. Voir des volontaires quitter leur routine professionnelle pour soutenir notre cause, c'est un puissant rappel que notre combat pour apporter du mieux-être est partagé. Être entourés de ces 50 personnes était un moment riche, chargé de solidarité et d'espoir.



Qu'avez-vous pu réaliser grâce au don de 7 500 € ?

Ce don a été une bouffée d'oxygène inespérée. Sans ces fonds, nos interventions en milieu hospitalier auraient dû s'arrêter, mettant en péril les liens et progrès faits avec les enfants. Grâce à cette générosité, nous avons pu poursuivre nos actions, offrir des moments précieux aux enfants et renforcer notre engagement.



Pour soutenir Les Clowns de Cœur, rendez-vous sur leur cagnotte en ligne : cldnsdecœur.com



RELATIONS FOURNISSEURS

La durabilité s'ancre aussi dans les liens que nous tissons avec nos fournisseurs. Pour que ces liens aient du sens, nous encourageons les initiatives vertueuses et sélectionnons attentivement nos fournisseurs selon leurs ambitions sociales et environnementales.

ENCOURAGER LES PRATIQUES PLUS VERTUEUSES DE NOS FOURNISSEURS

Conscients et attentifs aux enjeux environnementaux et socio-économiques de notre territoire, nous encourageons nos différents fournisseurs à réduire leur impact et souhaitons mettre en valeur leurs avancées. Ainsi, pour tous nos partenaires vignerons et certains de nos fournisseurs d'emballages, nous intégrons une clause dans le contrat ainsi qu'un avantage de prix pour les partenaires prenant en compte la RSE dans leur stratégie (raisin VDC...).

Notre Politique d'Achat Responsable nous engage à préserver l'environnement, à privilégier le progrès social et à viser le développement économique des parties prenantes.

Elle est motivée par le développement d'une relation « gagnante-gagnante » et d'une confiance mutuelle, tout en préservant l'éthique, l'intégrité, la durabilité et les pratiques commerciales loyales, luttant contre la corruption.

16,7 ans

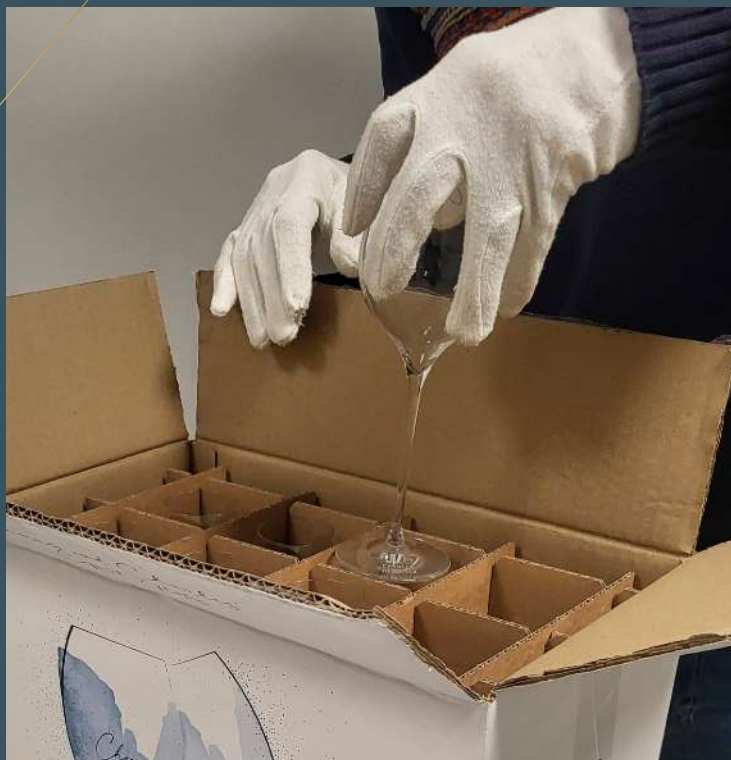
DURÉE MOYENNE DE NOS RELATIONS FOURNISSEURS

50 %

D'APPROVISIONNEMENT AUPRÈS DE FOURNISSEURS INDÉPENDANTS (HORS FILIALE ET NON COTÉ EN BOURSE) ET LOCAUX (AIRE D'APPELLATION) EN 2025



FOCUS



FAVORISER L'ACCÈS À L'EMPLOI DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Nous privilégions dès que possible des partenaires favorisant l'accès à l'emploi pour les personnes en difficulté ou en situation de handicap tels que ELISE qui gère la collecte et le traitement d'une partie de nos déchets. Aussi, nous travaillons avec l'APF France Handicap de Reims pour des prestations de stickage de bouteilles et de nettoyage des vêtements de travail. La Maison Charles Heidsieck est d'ailleurs partenaire d'APF France Handicap depuis 15 ans. Une relation vertueuse qui permet l'accès à un emploi prospère à 37 personnes en situation de handicap.

Entretien avec STÉPHANIE LEBRUN

Chargée de projets marketing développement
chez Piper-Heidsieck et Charles Heidsieck



POURQUOI AVEZ-VOUS CHOISI DE COLLABORER AVEC DES ENTREPRISES ADAPTÉES ?

SL. Ces entreprises disposent de personnes qualifiées et motivées, prêtes à s'investir dans nos projets. Au sein de leur organisation, tout est fait pour qu'ils se sentent bien dans le travail. C'est valorisant pour eux et pleinement aligné avec nos valeurs.

QUELLES SONT LES MISSIONS QUE VOUS LEUR CONFIEZ ET COMMENT CELA SE PASSE-T-IL ?

SL. Nous leur demandons des prestations de conditionnement des cadeaux que nous remettons à nos clients. Pour Charles Heidsieck, ils ont conditionné des boutons de manchettes, des étiquettes à bagages, et des porte-clés dans des petits étuis ou encore du conditionnement de flûtes dans des cartons.

J-L G. Le partenariat entre l'ESAT APF France Handicap et Charles Heidsieck depuis une quinzaine d'années s'est renforcé ces deux dernières années. La qualité est toujours au rendez-vous et c'est, avec le prix, un critère essentiel. L'ESAT est ouvert à nos propositions, nous pouvons vraiment coopérer, dans la limite de leurs compétences, bien entendu. Cette collaboration est une fierté réciproque : les AFP valorisent leur activité au sein d'une Maison de champagne, et nous sommes heureux de contribuer à l'insertion professionnelle de personnes en situation de handicap.

J-L G. Nous faisons aussi du stickage d'étuis et de cartons qui est une activité totalement adaptée à l'ESAT avec lequel nous travaillons. Nos clients et nous-mêmes sommes particulièrement satisfaits de la qualité de cette prestation.

QUELLES SONT LES PERSPECTIVES ET LES LIMITES DE CETTE COLLABORATION ?

J-L G. De notre côté, nous pourrions améliorer l'anticipation de nos projets et structurer notre prévisionnel en fonction de leurs capacités. À terme, moyennant des aménagements indispensables, l'ambition serait d'accueillir une équipe de l'ESAT au sein de l'entreprise sur des projets définis. Au-delà de l'inclusion bénéfique au sein de la société, cela permettrait une plus grande cohésion entre le personnel de l'ESAT et les collaborateurs, tout en optimisant nos temps de production.

JEAN-LUC GUILLET

Coordinateur de sous-
traitance des Maisons



CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**
Maison fondée à Reims en 1851





SOCIÉTAL

LE PARTAGE EN HÉRITAGE

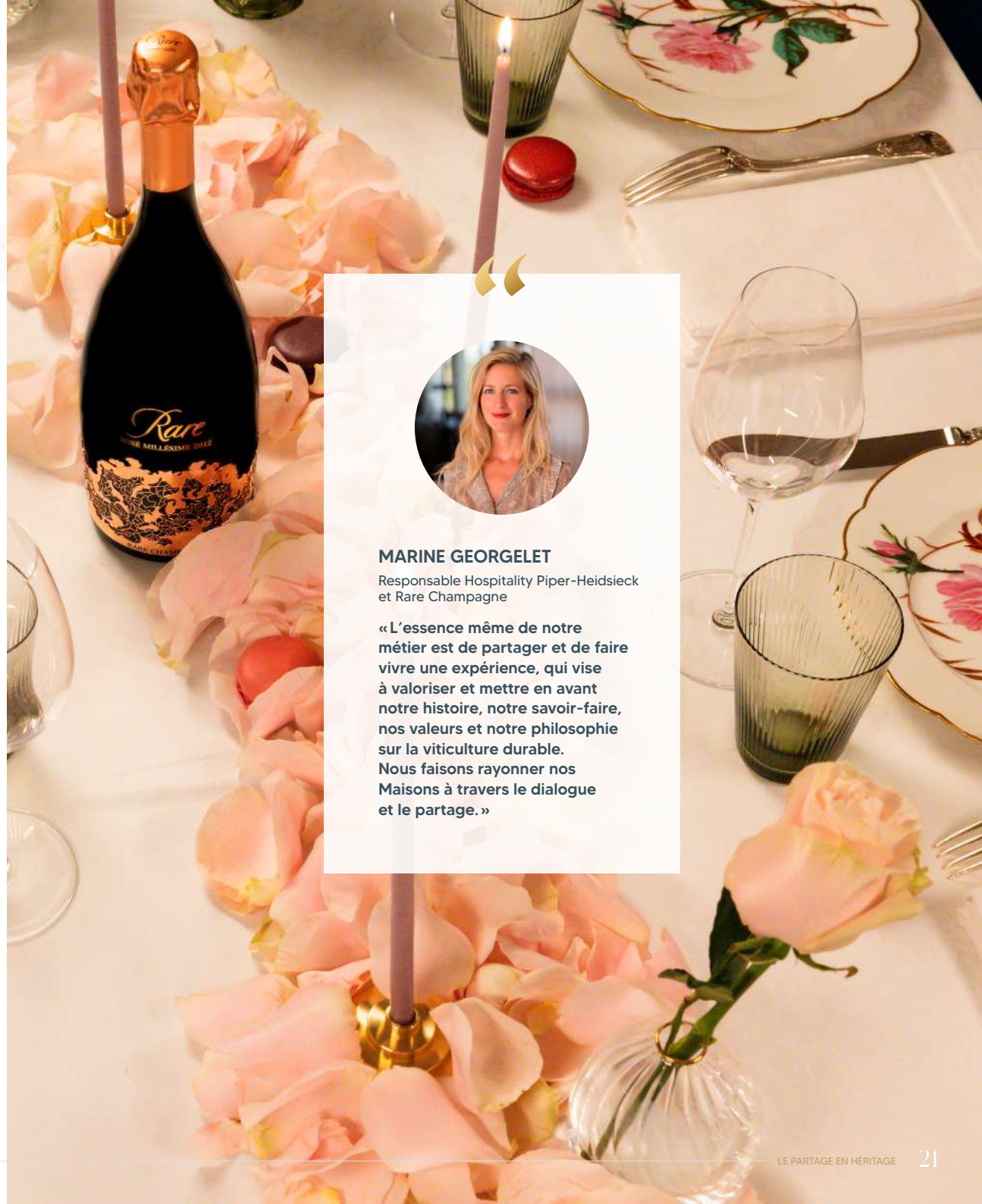
Vin de partage par excellence, le champagne nous ouvre depuis toujours la voie ! De la nécessaire transmission des savoir-faire au travail en étroite collaboration avec notre écosystème, le partage est au cœur de notre histoire. En son nom, et par-delà nos Maisons et notre terroir, nous soutenons activement les initiatives qui renforcent le partage culturel et une certaine vision de l'art de vivre.

100 %

DES EFFECTIFS GROUPE CONCERNÉS
PAR LES ÉVÉNEMENTS FORMÉS AU RESPECT
DE LA LOI ÉVIN

+ 100 000 €

VERSÉS PAR NOS MAISONS
EN ACTIONS DE MÉCÉNAT EN 2023



MARINE GEORGELET

Responsable Hospitality Piper-Heidsieck
et Rare Champagne

« L'essence même de notre métier est de partager et de faire vivre une expérience, qui vise à valoriser et mettre en avant notre histoire, notre savoir-faire, nos valeurs et notre philosophie sur la viticulture durable. Nous faisons rayonner nos Maisons à travers le dialogue et le partage. »

FORMATION ET SENSIBILISATION AUX RISQUES DE LA CONSOMMATION D'ALCOOL

En tant que productrices de champagnes, nos Maisons s'impliquent dans la façon de communiquer sur une consommation responsable auprès de nos collaborateurs et de nos consommateurs. En 2023, tous nos collaborateurs en contact avec nos distributeurs et nos consommateurs ainsi que tous les responsables de la communication de nos Maisons ont ainsi été formés à la loi Évin.

PRÉVENTION DES RISQUES LIÉS À LA CONSOMMATION D'ALCOOL

Le groupe PADE (Prévention des Addictions en Entreprise) a organisé un ensemble d'ateliers ayant pour objectif de faire prendre conscience des comportements dangereux au volant, en collaboration avec le pôle Sécurité Routière de la préfecture de la Marne.

Ce parcours de sensibilisation, destiné à l'ensemble des collaborateurs, se composait de plusieurs animations :

- un parcours avec lunettes simulant différents degrés d'ébriété ;
- un atelier « Fatigue et conduite, SMS au volant » avec l'utilisation d'un tapis réactif ;
- une conférence exposant les facteurs pouvant mener à des comportements dangereux ou accidents.



75 %

DE RÉCEPTIONS DE CLIENTS COUVERTS PAR
UN DISPOSITIF DE CONTRÔLE DE L'ALCOOLÉMIÉ
VS 37,5 % EN 2022

OBJECTIF 2025  100 %

100 %

DES ÉVÉNEMENTS INTERNES COUVERTS
PAR UN DISPOSITIF DE CONTRÔLE DE L'ALCOOLÉMIÉ

100 %

DES SALARIÉS CONCERNÉS SONT FORMÉS
AU RESPECT DE LA LOI ÉVIN

Entretien avec MARINE GEORGELET

Responsable Hospitality Piper-Heidsieck
et Rare Champagne



SOPHIE KUTTEN

Responsable Hospitality
Charles Heidsieck



COMMENT CONCILIER CONVIVIALITÉ ET SÉCURITÉ LORS D'ÉVÉNEMENTS ?

MG. Toutes nos équipes sont formées aux critères d'une dégustation responsable. Nos sommeliers savent mettre en valeur le côté exceptionnel de nos champagnes et de l'expérience lors des dégustations, notamment en ne servant pas de grands verres. En cela nous privilégions la qualité à la quantité.

SK. En effet, ce n'est pas une fête mais une dégustation. Nous prêtons attention aux débordements, ce qui n'empêche pas la convivialité... c'est notre métier !

CONCRÈTEMENT, QUE METTEZ-VOUS EN PLACE POUR GARANTIR UNE CONSOMMATION RESPONSABLE ET SÉCURITAIRE LORS DES ÉVÉNEMENTS ?

SK. Nous mettons systématiquement à disposition des crachoirs, que nous valorisons de manière artistique afin qu'ils soient bien visibles sur la table et que les invités aient le réflexe de les utiliser. De même, nous laissons aussi systématiquement des éthylotests à disposition, de manière visible, pour encore une fois démystifier et favoriser leur utilisation. Lors des dégustations, seuls les sommeliers peuvent servir, aucune bouteille ne reste sur les tables, ce afin de garantir une consommation raisonnée.

MG. Nos invités viennent souvent de loin, aussi nous prenons en charge leurs transports. Si toutefois les invités repartent par leurs propres moyens, nous les sensibilisons systématiquement aux risques et vérifions le mode de transport utilisé. Nous avons un enjeu d'exemplarité lors des dégustations : nous expliquons à nos invités les dérives de l'alcool et l'importance d'utiliser un crachoir.



SOUTIEN À LA CULTURE, À TOUTES LES CULTURES

Nos Maisons soutiennent la culture dans son expression la plus diverse, qu'elle soit ancrée dans l'histoire, le soutien aux jeunes talents et à l'éducation.

RARE CHAMPAGNE SUBLIME L'HISTOIRE AU TRAVERS DE PARTENARIATS D'EXCEPTION

La Maison est mécène du Centre des Monuments Nationaux depuis la grande exposition de 2019 consacrée à la Reine Marie Antoinette à la Conciergerie de Paris, à l'occasion de laquelle était exposé le flacon Rare le Secret décoré par Mellerio.

Rare Champagne est également au cœur d'un ouvrage dédié aux 400 ans du Château de Versailles. Cet *Opus Versailles et la Gastronomie*, édité par Dilecta et révélé avec le soutien de Rare pour célébrer les 400 ans du Château de Versailles, retrace les grands dîners de Versailles sur quatre siècles dont celui de Rare Champagne en 1985.

RARE CHAMPAGNE MÉCÈNE ÉDUCATIF DE L'UNIVERS DU VIN

Depuis 2021, la Fondation Gérard Basset lève des fonds pour financer des bourses éducatives qui contribuent à plus d'inclusivité dans le monde du vin. Rare Champagne soutient la Fondation en offrant un lot exceptionnel valorisé à 20 000 €.

À l'occasion de la Collecte de fonds organisée par la Fondation Harvest Stomp basée en Napa Valley, Rare Champagne a pu lever la somme de 165 000 € grâce à la vente de son lot. Cette fondation collecte des dons annuellement en soutien aux 1 500 viticulteurs et agriculteurs de la Napa Valley, par le biais de l'éducation, de reportages sur les conditions climatiques et par la préservation du vignoble local. Le but est de faire découvrir les vignobles et les vins de la région aux donateurs et de lancer la vendange annuelle.



PIPER-HEIDSIECK : UN DIALOGUE ENTRE 7° ART ET EFFERVESCENCE

Le Biarritz Film Festival - Nouvelles Vagues a pour vocation de mettre en lumière la jeunesse et les nouvelles générations. Pendant six jours, une programmation internationale, composée de huit longs-métrages inédits en salle en France, met en avant la jeunesse, ses récits, ses espoirs et sa puissance. Les jeunes jurys (artistes internationaux de moins de 35 ans, étudiants en école de cinéma et jeunes bénéficiaires du pass Culture) partagent avec le grand public projections, rencontres et expositions. Piper-Heidsieck est devenu en 2023 fournisseur officiel du champagne de cet événement et soutient cet espace de diversité et de création artistique.

Ce partenariat cinématographique vient ainsi compléter celui que nous avons noué avec la Cinémathèque Française qui œuvre pour le développement de la culture cinématographique et dont nous sommes fiers d'être le champagne officiel depuis 2019, mettant en avant le partage et la transmission des savoir-faire.

Enfin, la Maison a également renouvelé en 2023 son soutien au festival *Pluriel.les* qui défend l'inclusion de toutes les minorités encore peu représentées dans le cinéma international contemporain.



CHARLES HEIDSIECK, FOURNISSEUR OFFICIEL DU GUIDE MICHELIN POUR L'ANNÉE 2023

Présente lors de deux événements majeurs, la Maison Charles Heidsieck a su démocratiser l'art de la table et de la dégustation en mettant en lumière les accords mets et vins, tout en consolidant ses liens avec les chefs des établissements les plus prestigieux. En tant que partenaire des cérémonies de remise des étoiles Michelin au Royaume-Uni, en Irlande et dans les pays nordiques (Islande, Norvège, Suède, Finlande et Danemark), la Maison est fière de figurer à la carte des vins de la plupart des restaurants étoilés (85 % des restaurants étoilés du Royaume-Uni).

LE MÉCÉNAT D'ÉVÉNEMENTS ENGAGÉS

Le mécénat sportif et artistique de nos Maisons incarne des valeurs d'inclusion, de dépassement et de partage. Par leur soutien à ces événements, elles affirment leur engagement à promouvoir des rencontres qui rassemblent et inspirent.

PIPER-HEIDSIECK PROMeut L'INCLUSIVITÉ DANS LE SPORT ET LES JEUNES TALENTS

Champagne officiel de l'Open d'Australie, le Bar à Champagne Piper-Heidsieck a retrouvé son emplacement de choix au pied du court principal pour la cinquième année consécutive, animé quotidiennement par des artistes locaux engagés. Cet esprit d'inclusion et de diversité a été retranscrit à travers l'équipe d'animation de la Maison « the Uncorked Crew » avec notamment Dagogo Obogo - danseur de Hip-hop, Kealy

Fouracre - ballerine et Valerie Hex - chorégraphe et artiste drag. Notre Maison est fière de porter haut les valeurs d'un sport inclusif pour tous et toutes.

En 2023, Piper-Heidsieck a noué un partenariat avec le ballet Preljocaj. Centre de création, d'expérimentation, de formation et d'émergence de jeunes talents, le ballet met aujourd'hui l'accent sur l'inclusivité avec des danseurs débutants et seniors. Ce partenariat porte l'engagement pour le patrimoine et la diversité de notre Maison.



VOILE ET AUDACE DANS L'HISTOIRE DE LA MAISON CHARLES HEIDSIECK

Fidèle à l'esprit pionnier de son fondateur, qui fut le premier à faire connaître le champagne outre-Atlantique, la Maison Charles Heidsieck continue d'explorer « la route de l'Amérique » en partenariat avec l'entreprise Grain de Sail. En 2023, 2700 bouteilles de Charles Heidsieck Millésimées (Brut, Rosé et Blanc des Millénaires) ont été expédiées à bord du Grain de Sail I pour un voyage d'un mois à destination de New York. Chaque expédition a permis de réduire l'empreinte carbone du fret de 95%. L'entreprise a également développé un second bateau, le Grain de Sail II, dont la capacité est sept fois supérieure à celle du premier. Mis à l'eau en juillet 2023, ce dernier a effectué son premier départ le 15 mars 2024. Longue vie à Grain de Sail II !

La passion pour l'aventure, la voile, l'environnement et le partage unissent Charles Heidsieck et The Ocean Race. En 2023, la Maison a renoué avec l'histoire en devenant partenaire de l'une des courses de voile les plus suivies au monde. Ce partenariat fait écho à la participation de Charles Heidsieck dans les années 1980 avec son bateau emblématique, le Charles Heidsieck III. Nous sommes fiers de soutenir cet événement mondial qui rassemble les marins les plus aguerris et dont le slogan, « Racing for the planet », reflète un engagement fort pour la planète à travers des conférences sur l'environnement et des recherches concernant les océans.

2700

BOUTEILLES DE CHARLES HEIDSIECK MILLÉSIMÉES (BRUT, ROSÉ ET BLANC DES MILLÉNAIRES) EXPÉDIÉES PAR GRAIN DE SAIL I VERS NEW YORK



SOUTIEN AUX ARTISTES, DES COLLABORATIONS QUI ONT DU SENS



« RISE », LE SOLEIL DE RARE CHAMPAGNE, UNE ŒUVRE D'ARNAUD LAPIERRE

Arnaud Lapierre rejoint les artistes que la Maison Rare Champagne soutient en ayant à cœur de préserver un savoir-faire français pour le faire rayonner à l'international, choisissant toujours des personnalités engagées, soucieuses de la nature et de la beauté de notre planète.

Chaque miroir, orienté aléatoirement de manière à fragmenter la lumière et l'environnement, invite le spectateur à contempler une mosaïque abstraite, riche et détaillée de l'espace qui l'entoure. Telle une œuvre d'introspection où

chaque particule révèle un caractère unique de notre réel, chacun peut y trouver un point de vue et une perspective personnels. L'œuvre invoque l'art de l'ornement, de l'orfèvrerie, rendant hommage à l'histoire de la Maison Rare Champagne, révélée au cœur du Château de Versailles en 1985, et à sa relation unique avec la haute joaillerie. « RISE », révélé le 29 juin 2023, au cœur de l'Hôtel Alfred Sommier, à Paris, s'est ensuite installée à Reims, devant l'hôtel de ville le temps des vendanges.



ARNAUD LAPIERRE

Artiste partenaire

« J'ai souhaité retranscrire le soleil d'automne de Rare Millésime 2013. Créer une œuvre dont chaque particule de miroir doré danse et convoque bulles de champagne, grappes de raisins et frénésie des particules solaires. »



« EXPLORING DEPTH » LJUBODRAG ANDRIC, UN PHOTOGRAPHE EXPLORATEUR POUR LA NOUVELLE CAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK

Dans le cadre de sa nouvelle campagne, intitulée « Exploring Depth », la Maison Charles Heidsieck a fait appel au photographe Ljubodrag Andric, pour capturer la profondeur et l'élégance de ses vins au cœur de ses crayères millénaires, acquises en 1867 par le fondateur. Réputé pour ses abstractions photographiques qui révèlent des paysages méditatifs, Ljubodrag Andric explore la relation entre espace et architecture. Pendant cinq jours, à 30 mètres sous terre, il a immortalisé cinq cuvées emblématiques – Brut Réserve, Rosé Réserve, Blanc de Blancs, Brut Millésimé et Blanc des Millénaires – en mettant en lumière la texture et la luminosité des murs de craie, en écho aux cuvées. Cette campagne rend hommage à l'audace de Charles-Camille Heidsieck, tout en symbolisant l'alliance entre la profondeur de nos crayères et la richesse aromatique de nos champagnes, élégants, texturés et complexes.



FOCUS



COLLABORATION ENTRE LA MAISON RARE CHAMPAGNE
ET WILLIAM AMOR

« PLUS QU'UNE ODE À LA NATURE,
C'EST UNE ODE À LA VIE »

Après l'exposition « Révélations » au Grand Palais à Paris en 2019, la Maison Rare Champagne a pris contact avec William Amor pour envisager une collaboration artistique innovante. La rencontre entre William Amor et Maud Rabin, directrice de la Maison a concrétisé, lors d'un voyage de l'artiste sur les terres champenoises, la naissance de ce projet commun.

Entretien avec
WILLIAM AMOR
Artiste plasticien contemporain



**POURQUOI AVOIR RÉALISÉ
CE PROJET AVEC RARE
CHAMPAGNE ET QUELLE EN
A ÉTÉ L'INSPIRATION ?**

WA. La Maison Rare Champagne est très engagée pour le respect de l'environnement mais aussi soucieuse de la beauté des savoir-faire à préserver. Tout ce qui vient de la terre est précieux, c'est ce qui nous fait vivre. Rare Champagne est né d'un terroir incroyable. Je ne connaissais rien à cet univers que j'ai beaucoup de plaisir à découvrir. C'était un challenge pour moi de lier mon univers à Rare Champagne et vice versa, mais lorsque nous avons les mêmes valeurs, tout s'unit et c'est exactement ce pourquoi notre projet prend vie. Il allie ma source de création et mes matières avec celles de Rare Champagne.

MAUD RABIN

Directrice de la marque
Rare Champagne



**L'ARTISTE VOUS A-T-IL
CHALLENGÉ ?
SI OUI, DE QUELLE MANIÈRE ?**

MR. Pour la collaboration et l'expression des notes de dégustation de Rare Rosé, nous avons récupéré toutes les chutes de coiffe et de tiores. William Amor était très heureux, mais nous a demandé de pousser nos réflexions sur l'upcycling encore plus loin. Quel élément minéral pouvait être revisité et embelli ? C'est ainsi que le tartrate de potassium que l'on trouve dans nos cuves est transformé pour le projet en petits sequins, tels des bijoux précieux. Divin !

**QUEL MESSAGE AVEZ-VOUS
VOULU TRANSMETTRE ET QUELS
EN ONT ÉTÉ LES RETOURS ?**

WA. Nous souhaitions expliquer que rien ne se jette, tout se transforme. Nous souhaitions transmettre le message de préservation de la planète par le beau, par l'art, le savoir-faire. C'est un message positif de beauté généreuse, celui que la nature nous offre et qu'il convient à chacun de préserver, d'ennoblir, de remercier. Plus qu'une ode à la nature, c'est une ode à la vie.

MR. La collaboration surprend de façon extrêmement positive. C'est inattendu d'allier nos deux univers. En Magnum, TF1, Forbes, How to Spend it, Connaissance des Arts, pour ne citer qu'eux, ont tous gratifié la collaboration de manière très élogieuse. De nombreuses célébrités souhaitent s'associer au projet qui ne fait qu'éclore. Notre collaboration est porteuse de sens, c'est l'essence même du projet.





Conception/Réalisation : **osdi** Crédits photos : Lubodrag Andric, L20 naval, @theoceanace, @Studio Dieppedale (batiment), Marco Strullu, Anthony Dorfmann, Achille Marthon, Michael Boudot, Gilbert Benesty, Two in the Room, Leo Ginalhac, Emmanuel Coulet, Michel Jolyot.

