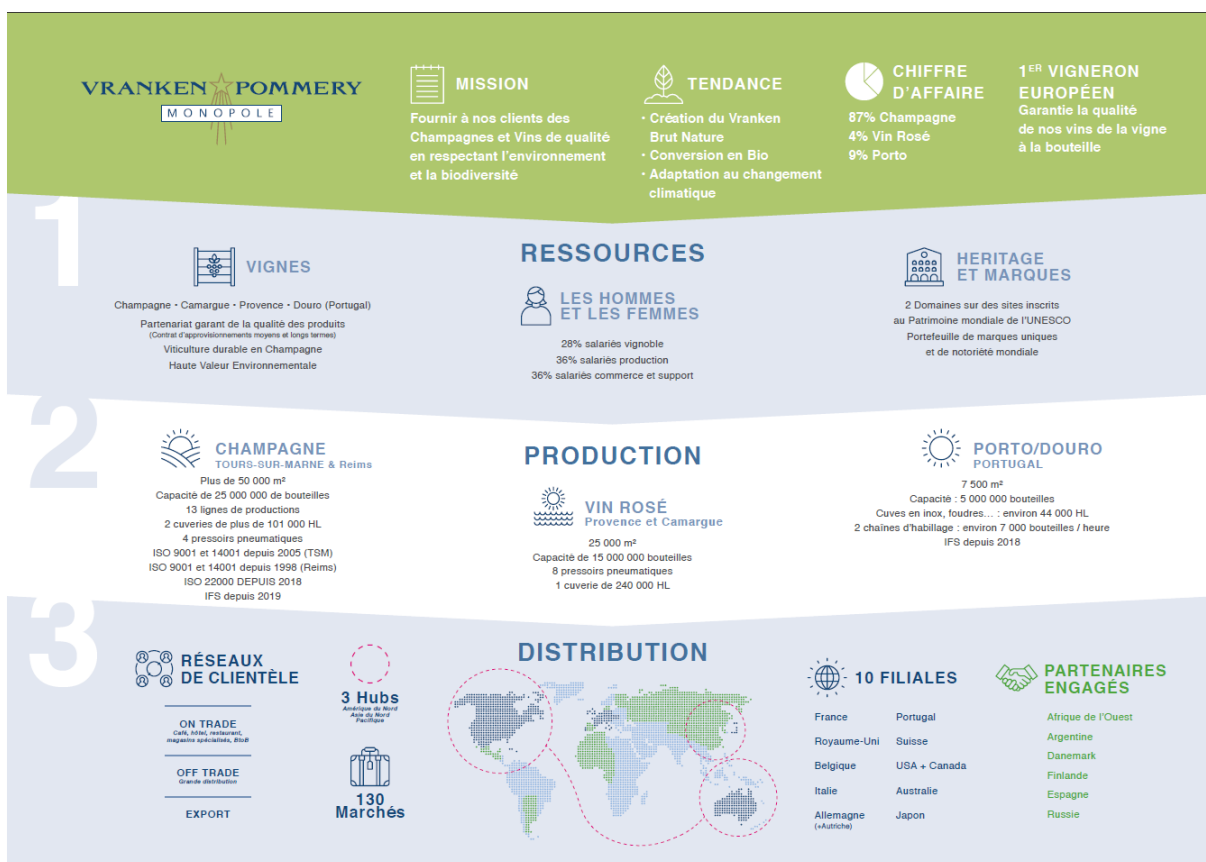


Société Anonyme
au capital de 134.056.275 Euros
Siège social : 5, Place Général Gouraud
51100 REIMS
348.494.915 R.C.S. REIMS

DECLARATION DE PERFORMANCE EXTRA-FINANCIERE

« L'Excellence a de tout temps été le fruit du parfait équilibre entre le travail de l'homme et le don de la nature ».



I - Les enjeux du Groupe VRANKEN-POMMERY MONOPOLE

La présente Déclaration de performance extra-financière contient les informations sociales, sociétales et environnementales requises au titre de l'article L 225-102-1 du Code de commerce, modifié par la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 - art. 55, l'ordonnance n° 2017-1180 et du décret d'application n° 2017-1265, ayant transposés la Directive 2014/95/UE du Parlement européen et du Conseil du 22 octobre 2014, relative à la publication d'informations non financières.

La Déclaration de Performance extra-financière s'attache à présenter les démarches mises en œuvre par le Groupe afin de maîtriser les conséquences sociales, environnementales et sociétales de son activité.

1.1 - Éthique et conformité

Afin de préserver sa réputation, le Groupe VRANKEN-POMMERY MONOPOLE veille à ce que ses équipes opèrent dans tous les pays où il est présent, en conformité avec les principes éthiques les plus élevés et dans le respect des réglementations internationales et locales.

À ce titre et conformément à l'article L. 225-102-1 du Code de Commerce, la Société a décidé de présenter l'évasion fiscale dans la partie « risques » du Rapport de Gestion.

1.1.1 Sapin II

Promulguée le 9 décembre 2016, la loi relative à la transparence, à la lutte contre la corruption et à la modernisation de la vie économique, dite « Loi Sapin II » est entrée en vigueur à compter du 1^{er} juin 2017.

Afin de lutter contre la corruption et ainsi se mettre en conformité avec ladite loi, le Groupe VRANKEN-POMMERY MONOPOLE a mis en place un plan anticorruption avec, notamment, la rédaction d'un Code de conduite anti-corruption, approuvé par le Conseil d'Administration de VRANKEN-POMMERY MONOPOLE, lequel a par ailleurs approuvé une Charte de déontologie boursière. Ledit Code et ladite Charte ont mis en ligne sur le site internet du Groupe www.vrankenpommery.fr en version française puis en version anglaise.

1.1.2 RGPD

Le règlement européen RGPD est entré en vigueur le 25 mai 2018 et dans le droit interne par la loi relative à la protection des données personnelles du 20 juin 2018. Il met en exergue le principe de l'« accountability » qui désigne l'obligation pour les entreprises de mettre en œuvre des mécanismes et des procédures internes permettant de démontrer le respect des règles relatives à la protection des données.

Le Groupe VRANKEN POMMERY MONOPOLE s'est ainsi doté en interne, dans un premier temps, d'un Correspondant informatique et Liberté (CIL), puis d'un Délégué à la protection des données (DPO).

Plusieurs actions d'identification des traitements de données personnelles et des risques ont été conduits pour la France et les filiales concernées et un registre des traitements a été élaboré.

Les actions suivantes ont notamment été engagées :

- Sensibiliser et organiser la remontée d'informations (sur l'importance de la tenue de registre et de bonnes pratiques en matière de newsletters notamment) ;
- Traiter les réclamations et les demandes des personnes concernées sur l'exercice de leurs droits par une boîte mail créée spécialement : rgpd@vrankenpommery.fr;
- Réviser les mentions d'information ;
- Vérifier que les sous-traitants connaissent leurs nouvelles obligations ;

- Gérer les principaux risques liés aux données personnelles (communication vis-à-vis des newsletters marketing, mise en conformité du règlement intérieur, du site internet, du WIFI public et des affichages concernant la vidéosurveillance notamment).

Deux outils sont utilisés afin de répondre plus efficacement aux problématiques RGPD :

- Un outil de gestion des abonnements/désabonnements automatisé ;
- Un outil de gestion du registre des traitements.

1.2 - Global Compact

En mai 2003, nous nous sommes engagés à respecter et promouvoir les principes du Global Compact.

Le Global Compact est un appel lancé en 1999 au sommet de Davos par Kofi Annan, ancien Secrétaire Général des Nations Unies, à l'attention des dirigeants d'entreprises internationales. Cette initiative regroupe un ensemble de principes établis sur la base d'accords universellement acceptés à savoir la Déclaration Universelle des Droits de l'Homme, la Déclaration de l'Organisation Internationale du Travail, la Déclaration de Rio sur l'environnement et la Convention des Nations Unies contre la corruption

En répondant à cet appel, notre entreprise s'engage, sur la base du volontariat, à adopter, soutenir et appliquer un ensemble de valeurs fondamentales, déclinées en 10 principes dans les domaines des Droits de l'Homme, des droits du Travail, de la protection de l'Environnement et de la lutte contre la corruption.

Fort de son engagement pour le Développement Durable, de son adhésion au Global Compact et conscient de ses responsabilités dans l'élaboration de ses produits, notre Groupe a créé sa charte d'éthique sur 6 valeurs et 19 engagements :

- La Préservation de l'environnement
 - Être innovant en matière de viticulture raisonnée
 - Préserver et mettre en valeur la biodiversité locale
 - Maîtriser les impacts environnementaux de nos procédés de fabrication
 - Etendre le processus de certification à toutes les entités du Groupe
 - Utiliser les nouvelles technologies et énergies renouvelables
 - Développer et concevoir des produits respectueux de l'environnement
 - Promouvoir notre politique environnementale
- L'Assurance Qualité du Produit
 - Assurer la traçabilité du produit
 - Garantir une parfaite sécurité alimentaire depuis l'élaboration du produit jusqu'à sa consommation
- L'Anticipation des exigences
 - Anticiper le respect de toute exigence dans les domaines Qualité, Sécurité et Environnement
- Le Management des hommes
 - Offrir un milieu et des conditions de travail saines et assurer le dialogue social
 - Favoriser le développement professionnel et la valorisation du potentiel
 - Promouvoir les carrières en s'impliquant dans les jurys d'écoles, instances et organismes nationaux
- Communication avec les parties prenantes
 - Satisfaire les exigences et attentes du client en assurant une parfaite communication
 - Assurer la transparence vis-à-vis des parties prenantes
 - Promouvoir une consommation saine et responsable
 - Engager nos fournisseurs dans une démarche sociale et environnementale

- Le Faire-savoir
 - Transmettre notre passion et nos connaissances pour l'ouverture d'esprit des nouvelles générations
 - Participer activement à la protection, au développement et à la pérennisation du patrimoine industriel et culturel

Le Comité RSE du Groupe s'est réuni pour hiérarchiser ces 19 enjeux par ordre d'importance ce qui a permis de déterminer les 3 engagements RSE suivants :

- Produire des champagnes et vins de qualité en respectant l'environnement et la biodiversité ;
- Répondre aux aspirations de nos collaborateurs en leur assurant égalité des chances et opportunités d'évolution ;
- Contribuer à valoriser nos territoires et terroirs.

II - Une gouvernance garantissant la maîtrise des risques

Le dispositif de contrôle interne et de gestion des risques du Groupe s'appuie sur la législation en vigueur.

Selon le cadre de référence de l'AMF, auquel la Société a choisi de se référer, le contrôle interne est un dispositif qui vise à assurer :

- ◆ la conformité aux lois et règlements ;
- ◆ l'application des instructions et des orientations fixées par le Président Directeur Général, notamment ceux concourant à la sauvegarde des actifs ;
- ◆ le bon fonctionnement des processus internes du Groupe,
- ◆ la fiabilité des informations financières.

Ce dispositif consiste en un ensemble de moyens, de comportements de procédures et d'actions adaptés aux caractéristiques du Groupe, qui contribue à la maîtrise de ses activités, à l'efficacité de ses opérations, et à l'utilisation efficiente de ses ressources.

Il vise à donner une assurance raisonnable quant à la réalisation des objectifs ci-dessus mentionnés, notamment la maîtrise et la prévention des risques d'erreur ou de fraude. Pour autant, à l'instar de tout système de contrôle en général, il ne peut fournir la garantie absolue d'une élimination totale et complète des risques.

La Direction Générale de l'entreprise manifeste en permanence son engagement clair de maintenir et d'améliorer ses dispositifs de contrôle interne et de gestion des risques. Le contrôle interne est une des préoccupations majeures de la Direction Générale, partagée par les cadres dirigeants, les membres du Comité d'Audit, et se décline à tous les niveaux de l'organisation de la Société et du Groupe consolidé, tel que présenté à la section 7 du Document de Référence.

2.1 Les acteurs du contrôle interne

Le contrôle interne dans le Groupe s'articule notamment autour :

- ◆ des membres de la Direction Administrative et Financière Groupe, chargés d'émettre ou d'actualiser les normes comptables et financières applicables dans le Groupe et de veiller à l'application des procédures, règles et bonnes pratiques,
- ◆ du contrôle de gestion rattaché aux Directions générales des différentes activités et fonctionnellement à la Direction du contrôle de gestion Groupe dépendant du Président Directeur Général et,
- ◆ du service juridique,
- ◆ des différentes directions opérationnelles et fonctionnelles assurant une fonction de supervision dans leur domaine de compétence.

Leurs principales missions sont de veiller à la documentation et à la mise à jour des délégations de pouvoirs interne, de s'assurer du respect du principe de séparation des tâches, de superviser la remédiation des déficiences du contrôle interne et le suivi des recommandations de l'audit externe.

Le Conseil d'Administration, à travers le Comité d'Audit, s'assure que l'entreprise est dotée de procédures fiables permettant la supervision du dispositif de contrôle interne et d'identification, d'évaluation et de gestion des risques.

2.2 Analyse et gestion des risques

Un risque représente la possibilité qu'un évènement survienne, dont les conséquences seraient susceptibles d'affecter les objectifs du Groupe.

La connaissance des risques peut provenir de différentes sources :

- de la remontée d'informations des opérationnels et des cadres techniques
- d'entretiens avec les dirigeants du Groupe
- d'études menées par le Comité RSE.

La gestion de ces risques est intégrée dans les responsabilités des différents niveaux de management opérationnel. Ainsi, chacun des services inventorie les principaux facteurs de risques qui lui sont propres et dispose de ses procédures de contrôle, d'intervention et de couverture.

Les fonctions transversales de gestion des risques et de contrôle interne assurent la synthèse et la supervision de la coordination des procédures de couverture des risques, d'intervention et de contrôle.

Les membres de la Direction Administrative et Financière Groupe jouent un rôle important dans la gestion des risques. Ils pilotent la mise en place du dispositif de contrôle interne au sein du Groupe et, à ce titre :

- ◆ supervisent la mise en place locale des directives, processus et contrôles définis dans les filiales étrangères ;
- ◆ assistent les différentes directions opérationnelles et fonctionnelles dans leurs efforts d'amélioration et de remédiation des défaillances du contrôle interne ;
- ◆ coordonnent et préparent l'évaluation de l'efficacité du dispositif de contrôle interne relatif à l'information financière.

Une synthèse des principaux risques auxquels le Groupe est exposé, est présentée chaque année au Rapport de Gestion de la Société.

Le Groupe a également développé une « formation » appelée « détecter et prévenir le risque de fraude » qui rappelle les bonnes pratiques à adopter par l'ensemble de son personnel.

VRANKEN-POMMERY MONOPOLE entend poursuivre sa démarche qui aura pour objectif de renforcer la résilience et l'adaptation de notre Groupe aux changements climatiques. La durabilité de notre activité dans le temps est au cœur de notre réflexion.

2.3 Comité d'Audit

Suivant la décision du Conseil d'Administration du 11 octobre 2010, le Conseil d'Administration dispose d'un Comité d'Audit.

Ce comité est composé d'au moins trois membres dont l'un au moins doit impérativement présenter des compétences en matière financière et comptable.

Le Comité d'Audit a notamment pour mission d'assurer le suivi de l'efficacité de la gestion des risques et des systèmes de contrôle interne (couvrant l'ensemble des domaines des entités du Groupe VRANKEN-POMMERY MONOPOLE).

2.4 Service QSE (Qualité-Sécurité-Environnement)

Le service QSE coordonne le déploiement de la politique environnementale des sites industriels afin de réduire leurs impacts.

Afin de mener à bien ces différentes missions (communiquer la politique Qualité Environnement, animer le système mis en place, gérer les non-conformités, suivre les actions correctives déployées....), chaque Directeur d'entité a nommé un responsable Qualité - Environnement. Au niveau du Groupe, un responsable Qualité-Environnement est également présent, afin d'une part, d'apporter son soutien auprès des entités en place, et d'autre part, d'assurer le suivi des audits. Depuis début 2014, un responsable sécurité du personnel, rattaché au Groupe, est venu renforcer les effectifs présents en axant son travail sur les actions découlant de la santé, de la sécurité et de l'environnement.

Qu'il s'agisse des domaines de la sécurité alimentaire ou de l'environnement, l'ensemble des sociétés du Groupe respecte les mêmes logiques de conformité à la réglementation. La veille réglementaire environnementale est un point essentiel, qui encourage le Groupe à anticiper au maximum les évolutions de la réglementation et à réfléchir aux évolutions de nos pratiques.

Pour ce faire, le Groupe dispose d'un grand nombre de sources telles que celles des interprofessions. Fort de son expérience en matière d'ISO 14001, le Groupe a mis en place une veille permettant de connaître les nouveaux textes et évolutions des textes existants servant de base de données au Groupe.

2.5 Veille réglementaire

Le Groupe bénéficie également d'une veille réglementaire importante et enrichie, grâce au réseau professionnel auquel il appartient, notamment :

- Activités du Chef de Cave en Champagne (Membre de la Commission technique et Environnement du Comité Champagne et Co-Président de la Commission Equipement du Vignoble du Comité Champagne)
- Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne
- Comité Interprofessionnel des Vins de Porto
- Membre de MIDDLENEXT

2.6 Preuves d'engagement

La mise en place des référentiels ISO est une démarche volontaire de l'entreprise. Nous recherchons la satisfaction de nos clients et souhaitons instaurer un climat de confiance en développant en interne les capacités nécessaires pour offrir des produits de qualité constante.

L'application de ces normes peut faire l'objet de certifications séparées ou comme dans certaines entités du Groupe, d'une démarche intégrée.

Notre management par la qualité prend en compte l'aspect primordial de la Sécurité du consommateur. Le Groupe a retenu une méthode reconnue et largement appliquée d'analyse de risques : la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points).

Cette méthode a permis au Groupe d'aboutir à une analyse des risques qui est suivie, complétée et améliorée périodiquement.

Cette analyse définit :

- Le risque potentiel consommateur,
- Les mesures préventives prises,
- Les limites à ne pas dépasser pour préserver la sécurité alimentaire,
- Les règles de surveillance et de contrôle,
- Les actions correctives à entreprendre en cas de dépassement des limites fixées.

Les sites du Groupe sont protégés contre les risques sur les produits et ce, notamment par des systèmes de contrôle, de surveillance et de vidéosurveillance. En effet, dans les locaux considérés comme étant à risque, ont été installées des alarmes permanentes reliées en télésurveillance.

Au Portugal, le site de Rozès a été certifié ISO 22000 (relative à la sécurité alimentaire) au niveau de la production et du commerce en avril 2010. L'engagement de la maison Rozès dans la sécurité alimentaire et le respect du consommateur a été confirmé en août 2018 avec le passage et l'obtention de la certification IFS (International Features Standard).

Les sites de production de Champagne sont eux certifiés ISO 9001 et ISO 14001 depuis plusieurs années. Un important travail a été mené en 2018 pour la mise en place des versions 2015 des normes ISO 9001 et ISO 14001 ainsi que pour la mise en place de la norme ISO 22000, obtenue, quant à elle, en août 2018.

Cette troisième certification, portant sur la sécurité alimentaire vient compléter les deux premières normes sur la qualité des produits et le respect de l'environnement.

En outre, en janvier 2019 le site de Tours sur Marne a également obtenu la certification IFS.

Dans le cadre de l'amélioration continue de nos prestations nous tentons d'évaluer au mieux la satisfaction de nos clients par le biais des réclamations reçues.

III - Produire des champagnes et vins de qualité en respectant l'environnement et la biodiversité

Produire dans le plus grand respect de l'environnement, tel est le devoir de l'exploitation de produits qui bénéficient d'un label d'appellation d'origine contrôlée de grande notoriété.

Cette préoccupation, déjà ancienne, s'est renforcée depuis une quinzaine d'années et elle s'inscrit dans un objectif de développement durable de nos activités.

3.1 Un engagement volontaire et durable

Nos engagements environnementaux sont représentés aussi par différentes formes de certifications au niveau des vignobles.

Les sites de Camargue et de Provence sont certifiés producteurs et transformateurs de vins biologiques pour l'élaboration de plusieurs cuvées biologiques. Environ 190 hectares sont certifiés biologiques et plus de 900 hectares sont en conversion.

Cela représente donc 9% des surfaces des vignes du sud de la France qui sont certifiées biologiques et 55 % des surfaces des vignes qui sont certifiées ou en conversion biologique.

En 2014, le vignoble Champenois du Groupe a obtenu la double certification Viticulture Durable en Champagne et Haute Valeur Environnementale.

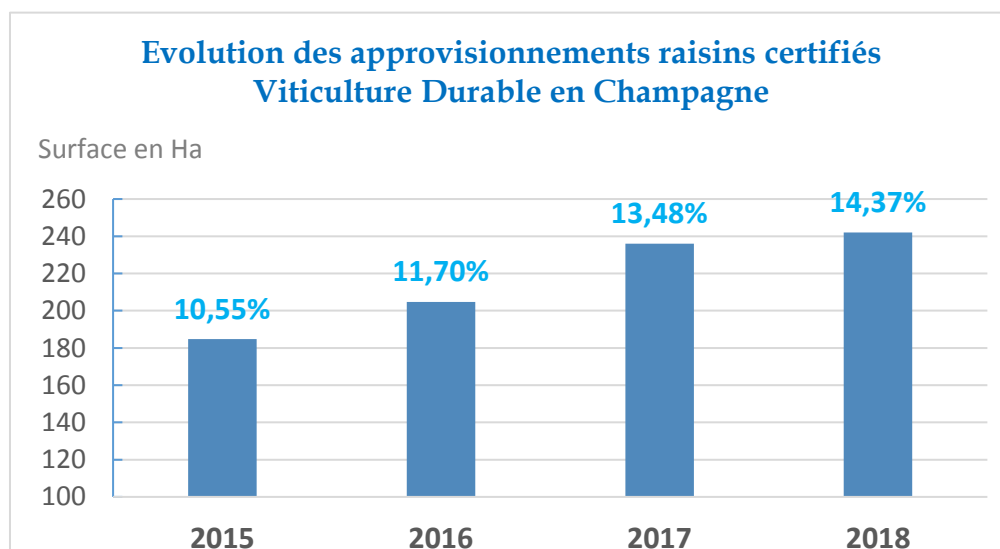
La certification Haute Valeur Environnementale récompense, après un audit très précis et extrêmement détaillé, réalisé par un organisme indépendant, les exploitations agricoles répondant au niveau le plus élevé prévu par le Grenelle de l'environnement signé en 2007.

Les vignobles Vranken-Pommery font partie des quelques-uns à pouvoir revendiquer cette distinction.

Ce sont de nombreuses années de travail pour conduire la Maison vers une viticulture durable qui assure, aujourd'hui, une utilisation extrêmement réduite de produits de protection de la vigne complétée au quotidien par l'utilisation de nouvelles méthodes comme les moyens de lutte biologique contre les insectes ravageurs.

Notre politique d'achat raisins vise à entraîner le plus grand nombre vers une démarche 100 % écologique. Depuis 2014, l'équipe technique Vignoble s'est donc étoffée : un véritable « service technique Relations Vignobles » a vu le jour pour proposer soutien et accompagnement tout au long de la campagne à nos vignerons partenaires.

La Maison Vranken-Pommery, grâce à son travail de fond, voit ses apports en raisins certifiés augmenter chaque année, comme le montre l'indicateur suivant :



3.2 La biodiversité au cœur de nos vignobles

En Champagne

Le vignoble Vranken-Pommery possède près de 20 ha dans une zone de défense des habitats d'oiseaux protégés et de nidation d'espèces migratoires appelée Zone NATURA 2000 et créée en Novembre 2014 sous l'impulsion de l'Union Européenne. Les démarches d'adhésion à cette zone sont en cours et donneront au vignoble Vranken-Pommery une nouvelle dimension dans son engagement pour la protection de l'environnement. Il s'agit là également d'une exigence du référentiel « Viticulture Durable en Champagne ».



Une attention particulière est aussi accordée à la protection des espèces pollinisatrices (abeilles notamment) en réduisant de manière drastique le recours aux insecticides, en favorisant la confusion sexuelle, en préférant des traitements en dehors des phases de butinage et en implantant des espèces mellifères en bordure de parcelle. Le vignoble champenois de notre Groupe est moteur dans la lutte par confusion sexuelle qui est une alternative reconnue aux traitements insecticides. Près de 90 % du vignoble sensible aux tordeuses de la grappe est en confusion.

En Camargue

En qualité de propriétaire terrien responsable, Grands Domaines du Littoral s'est engagé sur le Domaine de Jarras à adopter un modèle de gestion permettant de produire du vin en utilisant le territoire de façon durable.

Plus de 4.000 ha de territoire camarguais sont classés « NATURA 2000 ». Nos méthodes de culture respectueuses de l'environnement ont permis le développement d'une extraordinaire biodiversité : près de mille espèces vivantes sont recensées sur nos propriétés par des biologistes écologues.

Cet inventaire de la diversité biologique a révélé la haute qualité écologique et environnementale du Domaine de Jarras.

Dans la Vallée du Douro

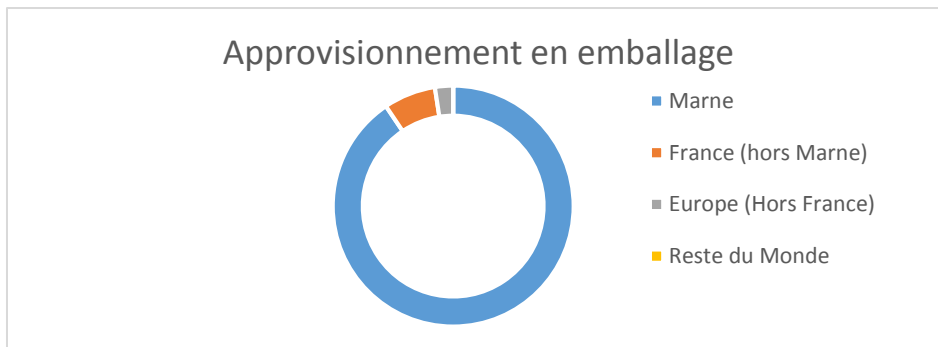
Le vignoble portugais du Groupe dans le Douro Supérieur est implanté en plein cœur d'une réserve naturelle (parc National), tout en sachant que le vignoble du Douro (Porto) est classé en partie au Patrimoine immatériel de l'UNESCO depuis 2001. Ce niveau d'exigence garantit la pérennité des sites du Douro.

PORTO ROZES, fier du patrimoine entretenu, s'efforce de le protéger au quotidien, notamment grâce à la mise en œuvre d'une « production intégrée ». Dans ce cadre, elle utilise des « engrais naturels » en broyant les sarments de vignes et en les répartissant sur les vignes plutôt que de les brûler. Elle réalise la confusion sexuelle et s'interdit l'emploi de produit phytopharmaceutique sur les parcelles de vigne. Elle a également mis en place un système de goutte à goutte pour maintenir, sous bassin couvert, les jeunes plants plutôt que de les irriguer abondamment.

3.3 Des relations fournisseurs pérennisées

Les achats d'emballage sont centralisés par le Groupe. Le critère qualité/ prix n'est désormais plus le seul à entrer dans les négociations. Le critère environnemental rentre aussi en ligne de compte. La proximité des fournisseurs est en effet un facteur de réussite de notre activité.

Les approvisionnements privilégiés sont ceux qui sont les plus proches des sites de production. Ainsi près de 97 % des emballages qui arrivent en Champagne sont approvisionnés au départ de la France et plus de 90 % proviennent de la Marne.



Tous les fournisseurs soumis à cahier des charges se sont engagés dans le respect des valeurs environnementales suivantes :

- économiser l'eau et s'assurer que les eaux rejetées dans les réseaux ne contiennent pas de matières ou produits polluants ;
- économiser l'énergie consommée par les installations de production ;
- utiliser les produits les moins irritants et polluants pour la santé et l'environnement ;
- prévenir et limiter tout risque de pollution lors des opérations effectuées dans le cadre de sa prestation ;
- collecter et valoriser ses déchets en privilégiant les meilleurs traitements.

Dans le but de garantir le respect de ces valeurs et de pouvoir les promouvoir à nos clients, un suivi a été réalisé auprès de nos fournisseurs. Il a pris la forme d'un questionnaire sur les différents thèmes de la RSE. Une partie de ce questionnaire a ainsi concerné les principes du Global Compact liés aux normes de travail et aux droits de l'Homme, notamment en traitant de :

- Politique RSE ;
- Charte éthique ;
- Certifications sur les conditions de travail ;
- Actions d'amélioration des conditions de travail ;
- Politique de lutte contre les discriminations.

Ce questionnaire a aussi couvert d'autres thèmes, tels que celui de l'environnement.

Il a été réalisé auprès de nos principaux fournisseurs de matières sèches, représentant une vingtaine d'entreprises.

3.4 Des emballages respectueux du produit et de l'environnement

Travailler sur les emballages à la source, partout où cela est possible, est une des ambitions du Groupe. Il faut optimiser le poids des emballages tout en préservant la qualité du produit et le service rendu au consommateur. L'innovation majeure faite en ce sens chez VRANKEN-POMMERY MONOPOLE a été d'alléger les bouteilles et les demi-bouteilles champenoises en poids de verre (cf. le saviez-vous).

Le Saviez-vous ? Bouteille allégée

En partenariat avec un de nos fournisseurs de verrerie, nous avons été les premiers en Champagne à utiliser des bouteilles dont le poids de verre est réduit.

Les premières utilisations de bouteilles dites « allégées » remontent à 1997.

Quand une bouteille de Champagne standard pèse 900g, une bouteille « allégée » pèse 65 g de moins.

La mise en place de cette politique a permis une réduction du tonnage verrier utilisé. Ce qui a engendré une réduction significative de la quantité d'énergie nécessaire pour fabriquer les bouteilles en verre ainsi qu'une diminution de la quantité de verre à recycler au niveau des communes.

Il va de soi que la qualité de la bouteille reste inchangée, que la résistance à la pression a été testée et que la sécurité du consommateur est préservée.

Les avantages au niveau de la fin de vie du produit ne sont pas les seuls à prendre en compte, n'oublions pas que l'allègement des bouteilles a permis aussi d'augmenter la capacité de chargement des camions de livraison vers les sites de production. Ce qui a permis de réduire le nombre de transport routier et l'impact sur la pollution atmosphérique.

Un carton respectueux de l'environnement

Le carton d'emballage accompagne tous nos produits. Il les regroupe, les protège pendant le transport et préserve leurs qualités. Son impact sur l'environnement est à prendre en compte mais il reste quasiment indispensable. Cependant, ce qui est positif avec les emballages en papier ou en carton, c'est qu'ils se recyclent et que leur matière est réutilisée pour faire de nouveaux emballages.

Nos fournisseurs de cartons s'assurent que les matières premières pour leurs emballages en ondulé sont approvisionnées de façon contrôlée et durable. La fibre de cellulose est le composant de base de l'emballage papier-carton, et provient de deux sources combinables : la fibre vierge et la fibre recyclée.

- La fibre vierge est obtenue à partir des sous-produits du bois - rondins de premières éclaircies, chutes de scieries...qui n'auraient, sans cette industrie, aucune utilité. Cette étape initiale est déjà un recyclage en soi. Les papeteries de nos fournisseurs sont certifiées FSC ou PEFC. Ceci garantit de manière crédible que leurs produits proviennent de forêts correctement exploitées.

- La fibre recyclée (3/4 de la fibre utilisée dans l'emballage) est quant à elle fabriquée à partir d'emballages papier carton usagés, dont on extrait la fibre de cellulose. Ainsi, le cycle de vie des emballages papier-carton s'appuie sur l'optimisation constante d'un potentiel fibreux issu du «capital nature» et des produits en fin de vie.

Loin de détruire la forêt, cette industrie contribue à la gestion durable des couverts forestiers (moindre pression sur les ressources naturelles, lutte contre l'effet de serre) et à la valorisation des emballages papier-carton usagés (moindre impact en fin de vie, réutilisation de la matière et de l'énergie). Elle s'inscrit pleinement dans le développement durable de la planète.

3.5 Environnement : eau, déchets, effluents

Dans le cadre de ses activités industrielles et commerciales, le Groupe peut être exposé à des risques environnementaux. Nous sommes conscients de l'influence que peut avoir le réchauffement planétaire sur notre activité. Pour tenter de limiter et de réduire notre empreinte carbone, nous avons entrepris depuis des dizaines d'années de nombreuses actions qui s'inscrivent dans notre charte éthique, telles que :

- Réduire le poids de nos bouteilles champenoises d'environ 65g en poids de verre,
- Faire certifier nos sites de production Champenois ISO 14001,
- Réaliser le bilan carbone de nos activités Champagne et Vins,
- Travailler sur les réductions des consommations de ressources, notamment l'énergie,
- Réaliser un bilan énergétique de certaines activités afin de mettre en évidence des pistes de diminution de nos consommations d'énergie.

Il est important de noter que les sites de production Français sont soumis, par la grande capacité des cuveries, à la réglementation très stricte des installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE). Aussi, le Groupe doit-il fréquemment faire état de ses activités aux instances gouvernementales (Préfecture, DREAL) par des reportings mensuels et trimestriels.

Cette réglementation intervient lors de la mise en œuvre d'installations nouvelles de même que pour la rénovation des installations existantes. Toute modification de l'existant doit être portée à la connaissance de la DREAL qui propose au Préfet un avenant à l'Arrêté Préfectoral d'exploiter.

Par ailleurs, le site de production de la société ROZES, la Quinta de Monsul, a reçu son « permis industriel » en septembre 2005, preuve du respect de l'environnement, de la sécurité et de l'hygiène ainsi que des conditions de travail.

3.6 Diminuer la consommation d'énergie

Les apports en énergie des sites de production du Groupe se font par le biais de consommations d'électricité et de gaz. L'électricité est utilisée principalement pour les éclairages de bâtiments, le fonctionnement des équipements et le refroidissement des installations. Le gaz est, quant à lui, consommé pour le chauffage des bâtiments et la régulation des températures des vins en cuverie.

En 2015, nous avons réalisé un audit énergétique des activités de production de la branche Champagne. Celui-ci s'est achevé fin 2015 et nous donne des pistes de progrès en matière d'utilisation de l'électricité et de gaz.

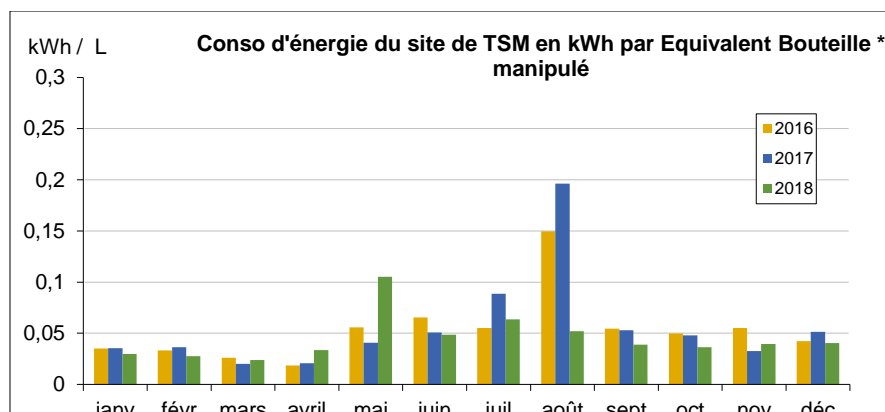
En 2017, les locaux administratifs de VRANKEN-POMMERY MONOPOLE ont fait l'objet, eux aussi, d'un audit énergétique basé sur les consommations de 2016. Cet audit a consisté à analyser les factures d'énergie, les systèmes d'isolation thermique, les caractéristiques techniques des principaux équipements consommateurs d'énergie... Il en est ressorti des propositions d'actions permettant de réduire à long terme les consommations d'énergie du site.

Consommation d'électricité des sites de production en MWh

Site de production	2016	2017	2018
Domaine Royal de Jarras	1.777	1.792	2.021
Château La Gordonne	535	446	346
VPP Reims	3.723	3.673	3.620
VPP Tours-Sur Marne	4.453	4.412	4.308
Quinta de Monsul	373	444	380

Dans le cadre de la certification ISO 14001, les consommations des sites de Champagne sont suivies par rapport à l'activité des sites et des objectifs d'amélioration sont fixés tous les ans en revue de direction.

Grâce au suivi des relevés de compteurs nous suivons un ratio de consommation d'énergie / équivalent bouteilles produites qui s'élève à 0,04kWh / équivalent bouteille sur le site de Tours sur Marne en 2018.



3.7 Réduire les consommations d'eau

La consommation de cette ressource est un axe important de la politique environnementale des sites de production du Groupe. Dans le contexte actuel, nous ne pouvons nous désintéresser de l'impact de notre ressource naturelle principale.

Consommation d'eau des sites de production en m³

Site de production	2016	2017	2018
Domaine Royal de Jarras	21.534	18.697	21.554
Château La Gordonne	29.608*	10.843	5.823
VPP Reims	10.984	12.393	12.775
VPP Tours-Sur Marne	10.641	9.383	9.852
Quinta de Monsul	5.457	7.042	6.045

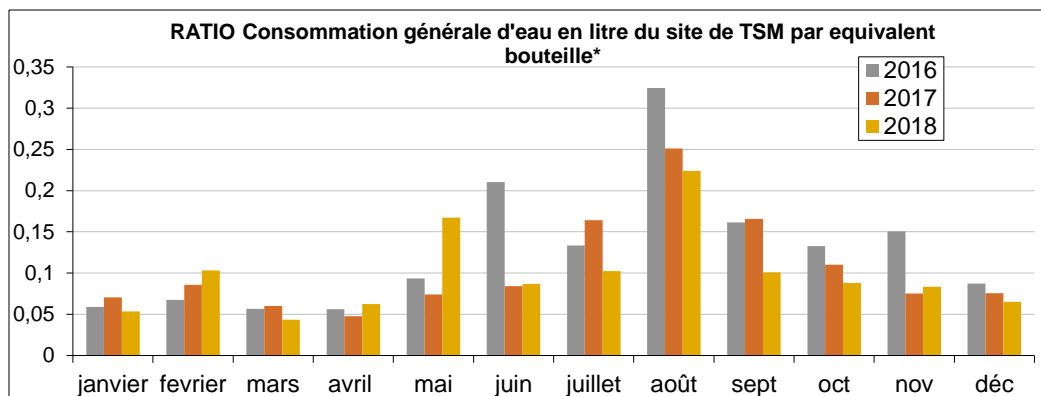
**Utilisation pour irrigation des vignes*

En Champagne, de véritables plans d'actions ont été menés afin de lutter contre la surconsommation et les fuites tout en gardant la même qualité de produit.

Afin de suivre au mieux les consommations en eau dans chaque atelier de la Branche Champagne, des cibles et des indicateurs de suivi de consommation ont été créés. La baisse de ces consommations fait partie intégrante de notre politique environnementale mais reste très dépendante des fluctuations d'activité

Grâce au suivi des relevés de compteurs nous suivons un ratio consommation d'eau / équivalent bouteilles produites qui s'élève à 0,09 m³ d'eau / équivalent bouteille sur le site de Tours sur Marne en 2018.

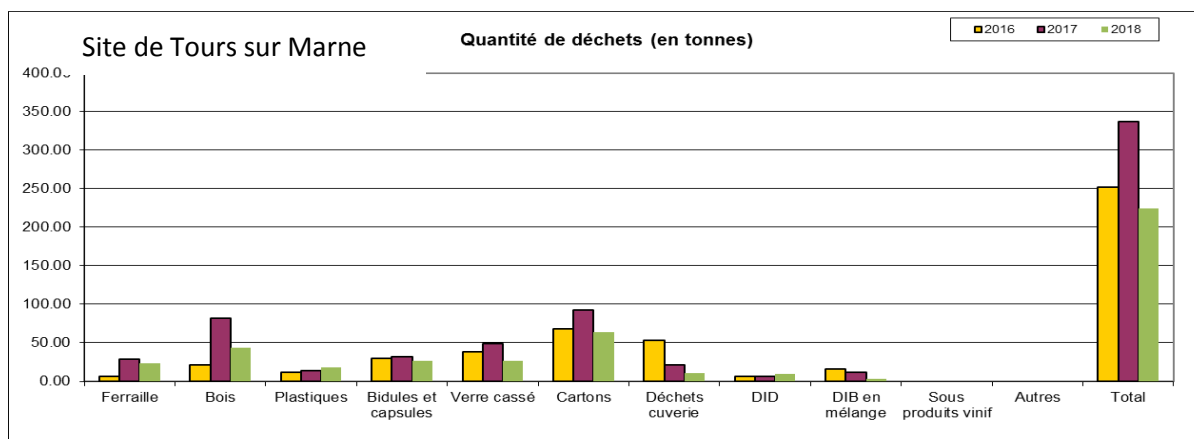
^{1*} Voir la définition dans la Note méthodologique



3.8 Optimiser le traitement des déchets

Le tri des déchets sur les sites de production est une des premières mesures mises en place sur les sites de production certifiés. Dans une démarche d'économie circulaire, nous séparons et expédions le maximum de déchets possibles vers des entreprises agréées afin qu'ils connaissent une seconde vie ou une valorisation. Au cours des dernières années, de nombreux progrès ont été réalisés, que ce soit au niveau du tri des déchets, qui se fait à 98 % en valorisation sur le site de Reims, ou au niveau du coût de leur traitement.

Grâce au suivi des quantités de déchets envoyées et aux coûts induits nous suivons des ratios de quantité de déchets / équivalent bouteilles produites et de coût des déchets à la tonne qui s'élèvent respectivement à 2,04g de déchets / équivalent bouteille et 44,90 € / tonne de déchets sur le site de Tours sur Marne en 2018.



3.9 Améliorer le traitement des effluents

L'eau est la principale ressource naturelle que les activités de vinification et d'embouteillage impactent. Nous nous devons de maîtriser au mieux la consommation de l'eau mais aussi de gérer les effluents qui sont produits par nos activités. Il s'agit d'un impact environnemental essentiel dans notre secteur. Pour se faire, chaque site de production possède sa propre méthode de traitement des effluents.

* Voir la définition dans la Note méthodologique

Des analyses et contrôles quotidiens des effluents sont faits, après traitement pour le site de Tours-sur-Marne, et après prétraitement pour le site de Reims qui a passé une convention de Rejets de ses effluents avec la Communauté d'Agglomération de Reims (CAR).

IV - Répondre aux aspirations de nos collaborateurs en leur assurant égalité des chances et opportunités d'évolution

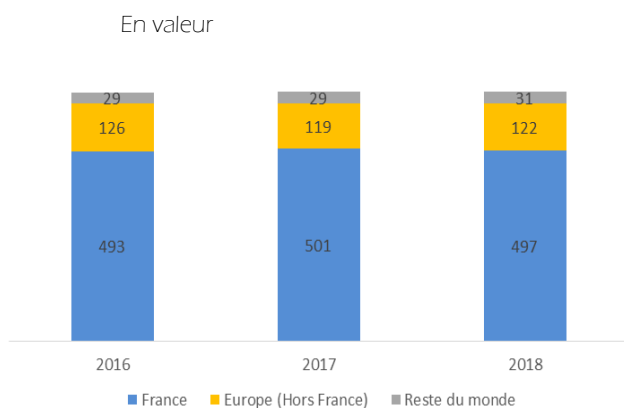
Le Groupe comptabilise 758 collaborateurs à l'effectif inscrit au 31 décembre 2018.

L'effectif CDD correspond sur l'année 2018 à 161 équivalents temps plein.

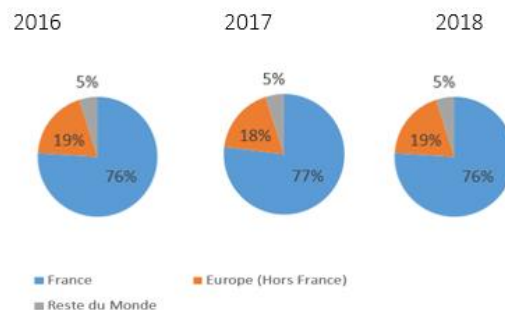
En raison de son important domaine viticole, le Groupe a essentiellement recours à ces contrats afin de réaliser les différents travaux saisonniers de la vigne, ces derniers représentent ainsi 74% de l'effectif CDD.

Les principaux indicateurs du Groupe :

Effectif CDI inscrit au 31 décembre par zone géographique :

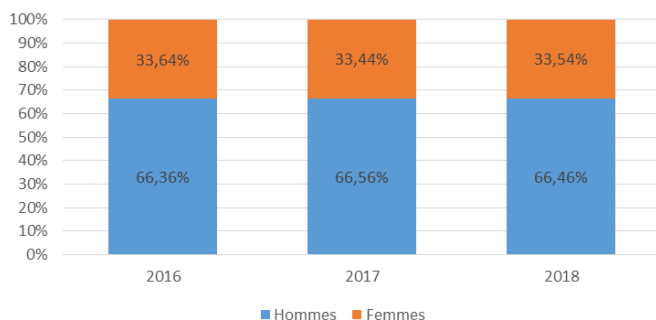


En pourcentage



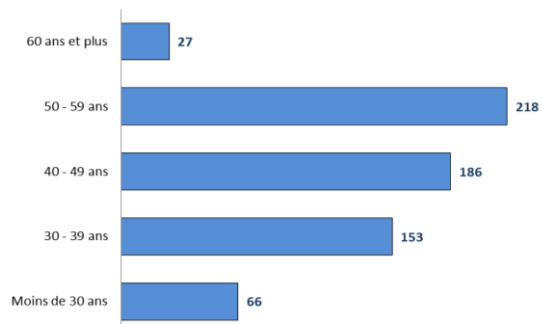
Répartition Femmes / Hommes dans le Groupe

(répartition de l'effectif CDI au 31/12)



Pyramide des âges Groupe

CDI 31/12/2018



4.1 Assurer l'équilibre et la diversité des effectifs

Le Groupe s'engage, dans toutes ses filiales, à ne faire aucune discrimination, directe ou indirecte et à promouvoir l'égalité des chances tout au long du parcours professionnel de ses salariés.

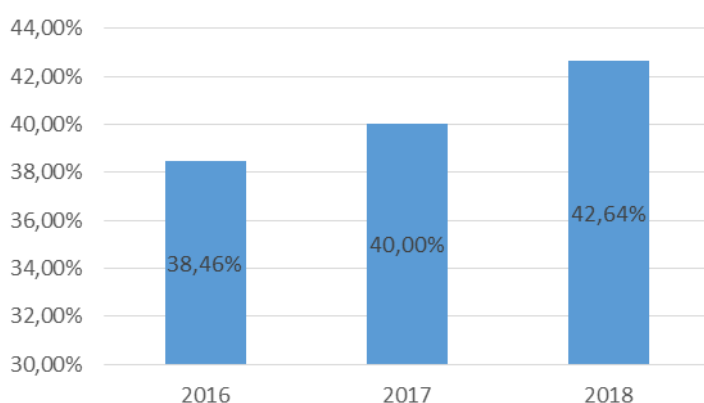
Le Groupe a ainsi la volonté d'identifier les jeunes talents. Pour cela il s'implique dans les forums-entreprises et intègre chaque année plusieurs contrats de professionnalisation ou d'apprentissage dans différents domaines : Commerce, production...

Il accueille également chaque année des stagiaires de différents horizons (lycées, universités, écoles d'ingénieurs...) et dans différents domaines.

Différentes sociétés du Groupe ont négocié des accords d'entreprise sur l'égalité professionnelle entre les hommes et les femmes, prévoyant des dispositions concernant les rémunérations et les recrutements.

Le Groupe réaffirme sa volonté d'inscrire sa gestion des ressources humaines dans le respect des principes d'égalité professionnelle et de faire progresser la mixité au sein de ses effectifs. Ainsi depuis 3 ans la part des femmes au sein du personnel d'encadrement tend à progresser.

Evolution de la part des femmes
parmi les cadres du Groupe



VRANKEN-POMMERY MONOPOLE participe activement à la conférence annuelle du Women's forum dont l'objectif est notamment de donner une tribune d'expression et une visibilité accrue aux femmes, d'origines et de compétences diverses.

Le Groupe VRANKEN-POMMERY MONOPOLE considère que le handicap n'est pas un obstacle aux compétences professionnelles.

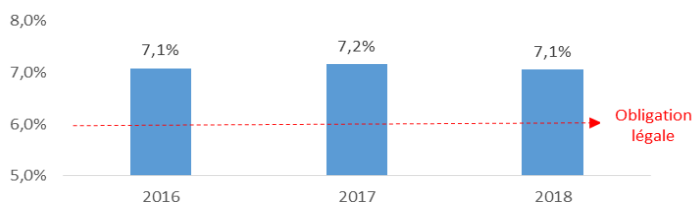
Ainsi, dans nos établissements de la branche Champagne l'emploi direct et indirect de personnes en situation de handicap est supérieur à l'obligation légale et représente en moyenne 7.1% de l'effectif.

La volonté du Groupe en matière d'intégration professionnelle des personnes souffrant de handicap se traduit également par le recours régulier à un Centre d'Insertion par le Travail des Personnes Handicapées pour le maintien de l'ensemble des espaces verts toute l'année ou encore pour certaines opérations de conditionnement.

Taux d'emploi global de salariés en situation de handicap

Branche Champagne

(Taux d'emploi direct + taux d'emploi indirect)



4.2 Favoriser des conditions de travail harmonieuses

4.2.1 Santé, sécurité au travail

Le Groupe poursuit l'objectif de protection de la santé de son personnel et de ses sous-traitants en donnant la priorité à la prévention.

Cette prévention est basée sur une culture de sécurité et de prévention des risques pour la santé, la fiabilisation des installations techniques et des méthodes de travail, la formation, le suivi de la santé physique et mentale du personnel dans son cadre de travail et l'examen systématique des dysfonctionnements et des accidents.

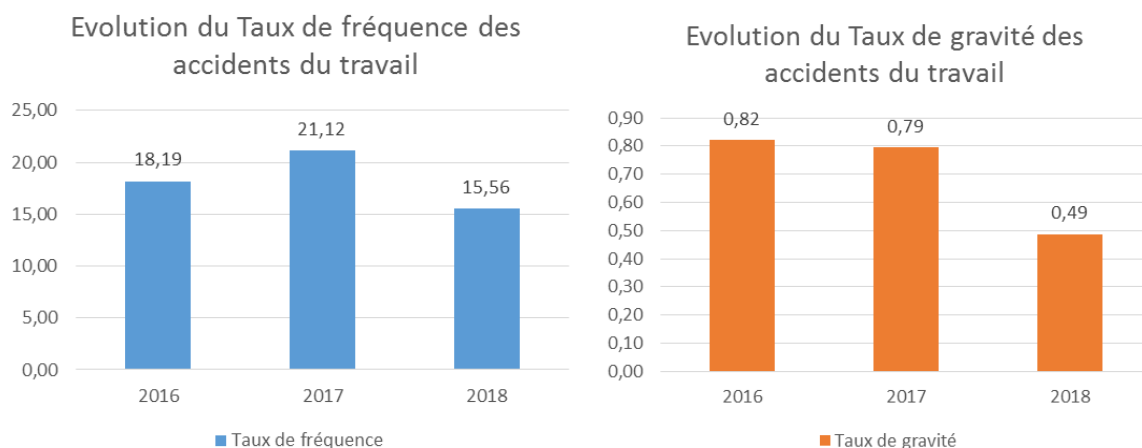
À titre d'exemple, le Groupe a, au cours de ces dernières années, réduit sensiblement sa consommation d'herbicides dans le vignoble afin de limiter l'exposition de son personnel à ce risque chimique.

Afin de favoriser la prévention des risques psychosociaux, les sociétés de la branche Champagne ont entamé dès 2012 un diagnostic qui a abouti, après plusieurs séances de travail, à la mise en place de plans d'actions.

Parmi les mesures de prévention, des séances de sophrologie sont proposées au personnel du site de Reims depuis 2017.

Soucieux de sa responsabilité sociétale, le Groupe a lancé au cours de l'année 2017 une action de sensibilisation aux pratiques addictives (alcool, stupéfiants...) auprès de l'ensemble du personnel de production des sites de Reims et de Tours sur Marne.

A travers un module d'information spécifique, les salariés ont pu avoir des repères sur les risques pour la santé, l'environnement familial et professionnel, connaître les différentes structures de soin et le cadre réglementaire et pour les encadrants apprendre à conduire un entretien, à accompagner un salarié / un collègue.



4.2.2 Droits de l'Homme

En choisissant d'adhérer depuis 2003 à la Charte du Global Compact, le Groupe VRANKEN-POMMERY MONOPOLE s'engage ainsi à soutenir et respecter la protection des Droits de l'Homme dans sa sphère d'influence et à respecter scrupuleusement le droit international du travail et les règlements applicables dans les différents pays où il est implanté.

Cet engagement induit le respect de la liberté syndicale, le respect des personnes, l'interdiction du travail des enfants ainsi que du travail forcé.

VRANKEN-POMMERY MONOPOLE exerce ses activités en France et dans de nombreux pays du monde via ses filiales (Etats Unis, Japon, Angleterre, Italie, Allemagne, Belgique, Portugal, Suisse, Australie). Ces pays présentent en principe peu de risques quant au respect des Droits de l'Homme. Nous restons, toutefois, vigilants et nous nous attachons à leur conformité dans toutes nos activités.

En interne, les engagements souscrits par VRANKEN-POMMERY MONOPOLE en matière de respect des Droits de l'Homme se traduisent dans notre charte éthique.

Dans les cahiers des charges des fournisseurs, un paragraphe les engage directement en leur demandant de se conformer aux normes de l'Organisation internationale du Travail et du développement durable. Certains devoirs y sont clairement explicités. En ce qui concerne les normes du travail et les droits de l'Homme par exemple, on y trouve les éléments suivants :

- Eliminer toute forme de travail forcé ou obligatoire ;
- Abolir de manière effective le travail des enfants en plus généralement de toute personne mineure ;
- Ne pas utiliser de main d'œuvre issue du travail clandestin ;
- A respecter les principes de protection des droits de l'homme ;
- A respecter les principes de non-discrimination en matière d'emploi ;
- A respecter la liberté d'association et à reconnaître le droit de négociation collective.

100% des fournisseurs de matières sèches en Champagne ont signé ces exigences en matière de développement durable.

4.2.3 Rémunération et avantages

Le Groupe est convaincu que proposer un système de rémunération juste, motivant et équitable permet de combiner attractivité et compétitivité.

Le Groupe a la volonté d'assurer une rémunération globale, à tous les échelons de l'entreprise, qui soit équitable, responsabilisante, compétitive et qui respecte le principe de non-discrimination. La rémunération des collaborateurs associe les équipes aux performances de l'entreprise en reconnaissant la motivation, l'investissement et la performance individuelles et collectives.

La structure des rémunérations est spécifique à chaque entité. Pour les personnels hors encadrement, il existe des barèmes de rémunération qui sont susceptibles d'évoluer chaque année à l'occasion des négociations annuelles engagées avec les représentants du personnel de chaque société.

A la partie individuelle de la rémunération s'ajoute une partie collective. Tous les pôles d'activité du Groupe ont signé un contrat d'intéressement basé sur l'évolution des performances économiques. La plupart des filiales bénéficie de contrats de participation.

L'intéressement versé en 2018 pour les entités de la branche Champagne s'élève à 937.803€.

4.2.4 Dialogue social

Le Dialogue social au sein du Groupe VRANKEN-POMMERY MONOPOLE s'anime à différents niveaux (établissement, entreprise, Groupe) et la Direction s'attache à ce que l'exercice de la représentation du personnel se déroule dans un esprit constructif qui maintient un juste équilibre entre les intérêts des salariés et les intérêts économiques du Groupe.

Les évolutions de l'organisation sont réalisées en concertation avec les partenaires sociaux.

En France, les sociétés du Groupe ont des Comités d'entreprise, des Délégués du Personnel ainsi que des Comités d'hygiène, de sécurité et des Conditions de Travail. Le comité de Groupe a été institué en 2003.

En 2018, 4 accords d'entreprise ont été signés au sein de la branche Champagne.

4.3 Encourager le développement des compétences

4.3.1 Faciliter l'intégration de ses salariés

L'intégration dans l'entreprise est une phase primordiale qui doit permettre à chaque nouveau salarié de prendre connaissance de l'entreprise, de ses modes de fonctionnement, de son patrimoine et de sa culture.

Il s'agit donc d'une étape déterminante afin que la personne recrutée prenne son poste dans les meilleures conditions en étant accompagnée et soutenue.

L'entreprise a généralisé depuis plusieurs années la mise en place d'un programme d'intégration mais a complété cette année le dispositif en instituant un bilan d'intégration formalisé qui intervient avant la fin de la période d'essai et réalisé conjointement par le supérieur hiérarchique et le nouveau collaborateur.

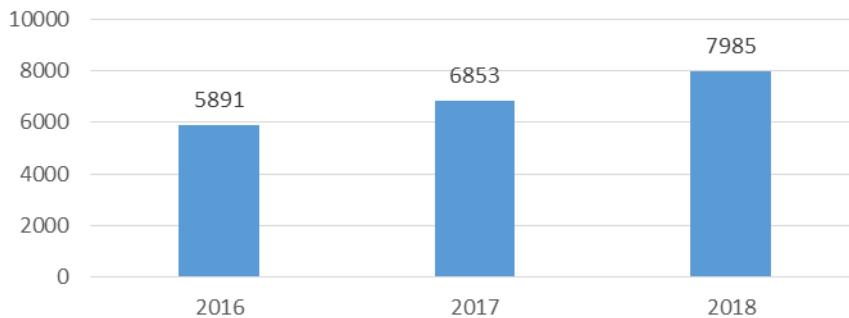
Cette étape a pour but de suivre l'évolution du salarié et de renforcer son épanouissement au sein de la structure. Il s'agit notamment d'identifier les éventuelles difficultés rencontrées par le salarié et de mettre en place des actions correctives (formations complémentaires...).

4.3.2 Développer les compétences et l'employabilité

Le Groupe a conscience que la formation professionnelle constitue un levier de performance et s'engage pour pérenniser ses savoirs faire et l'employabilité de ses salariés, il déploie pour cela d'année en année des plans de formations internes ambitieux.

L'investissement formation est régulier et devient de plus en plus important.

Nombre total d'heures de formation dispensées au sein du Groupe



Le Groupe VRANKEN-POMMERY MONOPOLE met un accent particulier sur les actions de formation contribuant au développement des compétences et au perfectionnement de ses salariés.

Elles peuvent recouvrir la maîtrise d'un domaine technique (formation conducteur de ligne), l'apprentissage de l'outil informatique (formation Word, Excel...), l'accès à la dimension de management et de communication, ou la connaissance du cœur même de l'entreprise (formation œnologique pour nos commerciaux).

Établi en fonction des besoins prévisionnels en compétences de l'entreprise, chaque Entité française possède son plan de formation qui fait l'objet d'un indicateur suivi dans chaque plan d'amélioration continue.

V - Contribuer à valoriser nos territoires et terroirs

5.1 Mécénat

Le Groupe VRANKEN-POMMERY MONOPOLE est un Mécène qui investit en priorité dans sa région

5.1.1 VRANKEN-POMMERY MONOPOLE encourage la création contemporaine

La Maison Pommery, mécène et productrice, est depuis plus de 180 ans un acteur important du monde de l'Art. Elle n'a cessé de collaborer avec des artistes internationaux pour sublimer son Domaine, ou plus simplement « faire vivre la légèreté de l'art ». Et c'est pour rester fidèle à la mémoire et à la volonté de Louise Pommery, que Paul-François Vranken a choisi l'art contemporain comme axe principal de notre mécénat. En effet, c'est dans le monde souterrain imaginé par Madame Pommery, entre galeries et crayères, que se déploient, interlopes et fascinantes, les expositions d'Art Contemporain intitulées « Expérience Pommery ».

Ces « expositions monumentales d'art contemporain » attirent chaque année plus de 135.000 visiteurs dans les somptueuses crayères du Domaine à Reims.

5.1.2 La Villa Demoiselle, un joyau retrouvé

En 2005, la cuvée Demoiselle de Champagne Vranken a 20 ans. Au pied du Domaine Pommery, la Villa abandonnée attend celui qui saura lui rendre son lustre et sa splendeur.

Paul-François Vranken l'acquiert pour y installer le siège des champagnes Vranken. Il lance alors un ambitieux projet de rénovation dans le respect de son état originel.

S'appuyant sur des documents d'archives historiques ainsi que sur les traces matérielles conservées in situ, l'équipe des maîtres d'œuvres à majorité champenois travaillent pendant près de 4 ans à la restauration de l'ensemble de l'édifice, à la fois extérieur et intérieur. Grâce à leur savoir-faire, ces artisans ravivent l'éclat des décorations murales peintes au pochoir, révèlent à nouveau les motifs floraux et géométriques des vitraux. Cent ans après sa construction, ce chef d'œuvre architectural est rebaptisé « Villa Demoiselle ».

« Dès notre rencontre, le coup de cœur fut immédiat. Pendant plus de quatre ans, nous avons envoyé à son chevet, les plus grands artisans, plombiers, couvreurs, peintres, décorateurs, menuisiers, maîtres verriers... » Nathalie VRANKEN

Il aura fallu plus d'un coup de baguette magique pour sortir la Villa de son sommeil : des milliers d'heures de travail, l'intervention d'excellents artisans et une bonne once d'audace.

La Belle endormie s'est rouverte au monde au printemps 2008. Depuis c'est presque vingt mille visiteurs qui la découvrent chaque année.

En quelques chiffres

- 4 essences de bois : Padouk, Frêne, Sycomore, Chêne
- 9.4 mètres, taille du grand lustre qui se fond dans la montée d'escalier.
- 24 luminaires composent le lustre Zénith de Baccarat.
- 49 appliques demi-gouttes commandées à la Cristallerie Saint Louis
- 65 kilos, poids d'un lustre globe réalisé par la Cristallerie Saint-Louis
- 13100 heures de menuiseries intérieures
- 20 000 feuilles d'or 22 carats utilisées par le doreur
- 30 000 litres, contenance de l'un des quatre foudres de Jarras, dans lesquels le parquet du grand salon Demoiselle a été creusé.
- 60 niches abritant les Millésimes d'Or de la Collection Vranken

5.1.3 VRANKEN-POMMERY MONOPOLE s'engage pour Reims

Mécène de la Ville de Reims et du Musée des Beaux-Arts de Reims, VRANKEN-POMMERY MONOPOLE est également un partenaire privilégié des Flâneries Musicales de Reims qui ont pour mission le développement de la musique à Reims et dans ses environs notamment par l'organisation du festival de musique classique Les Flâneries Musicales de Reims.

5.2 Protection du patrimoine

5.2.1 Un vignoble et des domaines d'exception

- VRANKEN-POMMERY MONOPOLE possède le plus important vignoble en Europe

« En tant que premier vigneron d'Europe, nous n'avons pas le droit de rester inactifs à contempler la nature sans participer à sa conservation et à son embellissement. » Paul François VRANKEN

Le Groupe VRANKEN-POMMERY MONOPOLE a la volonté et la force pour réaliser les grands changements de notre époque

En Champagne

La majeure partie du vignoble Vranken est constituée de parcelles classées premiers et grands crus, rachetées et réunies au fil du temps.

Ce précieux patrimoine est placé sous la direction d'un directeur de vignoble qui suit, avec l'ensemble de ses équipes, le cycle de la vigne tout au long de l'année et ainsi produit les plus beaux raisins. Le vignoble maison est un extraordinaire patrimoine foncier dont la valeur tient aussi à l'engagement humain dont le travail et le savoir-faire participent quotidiennement à l'incalculable capital du groupe. Une partie de nos approvisionnements provient du vignoble maison et l'autre partie provient de nos partenaires vigneron, affiliés ou non, dont les raisins sont conduits avec la même exigence et la même rigueur.

En Provence

Le Château La Gordonne est l'une des plus grandes propriétés de Provence avec plus de 350 hectares dont 300 de vignes.

Le terroir de Pierrefeu à l'extrémité ouest du Massif des Maures est un lieu exceptionnel.

Situé dans un cirque de schiste tel un écrin, le vignoble du Château La Gordonne bénéficie d'un microclimat particulier.

Les hivers y sont peu rigoureux et les étés chauds et secs, parfois brûlants, permettant aux vignes de capter toute l'ardeur du soleil provençal avec un ensoleillement de 3000 heures par an.

Le mistral, vent violent et sec, est un acteur majeur puisqu'il vient balayer les vignes en les protégeant des maladies liées à l'humidité.

La vigne est cultivée dans une plaine argilo-calcaire et sur des coteaux schisteux. Pauvre en humus, le sol est également perméable, peu profond, caillouteux et bien drainé réunissant des conditions idéales pour l'épanouissement de la vigne.

Une grande variété de cépages, typiques de la Provence, est présente sur notre Domaine.

On y retrouve ainsi le Grenache noir, Syrah, Cinsault, Tibouren, Mourvèdre et Rolle.

Ces cépages nobles nous permettent d'élaborer des vins rosés, blancs et rouges tous AOC Côtes de Provence.

En Camargue

La Camargue est bien connue pour ses paysages magnifiques, sa faune et sa flore typiques. Ce qui est moins connu, c'est qu'elle héberge un remarquable vignoble à nul autre pareil : le Vignoble des Sables. Ce parfait équilibre des surfaces dédiées à la vigne et à la nature sauvage (lagunes, landes, forêts,...) est fondamental pour la viticulture durable et la biodiversité. La grande majorité de ce vignoble est située autour de la « capitale » du Vin des sables: Aigues-Mortes.

Jarras est le plus grand des douze domaines qui sont tous remarquables par leur dimension et leurs paysages sublimes.

Le Domaine Royal de Jarras est une propriété unique d'un seul tenant avec 429 hectares de vignes répartis sur le 3ème cordon littoral fossile.

Les sols sont cultivés traditionnellement, sans recours aux herbicides. Afin d'éviter l'érosion éolienne, un couvert végétal de seigle protège le sol d'octobre à mai. Plus de cinq mille moutons pâturent ces herbages durant tout l'hiver. La fertilisation est essentiellement organique.

Les vignes du Domaine Royal de Jarras ont survécu à l'épidémie de Phylloxéra apparue dès 1863.

Sable de Camargue, cette indication géographique protégée produit des vins à l'acidité extrêmement faible. L'encépagement principal du Domaine Royal de Jarras est le grenache. C'est un cépage dont le jus à l'issue du pressurage se présente sous cette couleur unique « rosé gris » d'où son nom Gris de Gris.

Dans la Vallée du Douro

Le vignoble portugais du Groupe dans le Douro Supérieur est implanté en plein cœur d'une réserve naturelle (parc National), tout en sachant que le vignoble du Douro (Porto) est classé en partie au Patrimoine immatériel de l'UNESCO.

Au Portugal, les vignes sont plantées dans la région du Douro depuis bientôt deux mille ans. Cette région spectaculaire est inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2001. Le niveau d'exigence garantit la pérennité des sites du Douro.

Cet exemple unique illustre la relation des hommes à leur environnement naturel. La région du Douro a été formée par l'action conjointe du fleuve « Le Douro » qui a creusé la montagne pour y faire son lit et de l'homme qui s'est adapté aux versants abrupts pour y cultiver la vigne. Au cours des âges, il s'est construit des terrasses soutenues par des centaines de kilomètres de murs de pierres sèches. Le paysage résulte du travail d'une multitude d'artistes anonymes qui ont créé une œuvre collective que l'on peut qualifier de « land art ».

Les composants du paysage du Douro illustrent toute la palette des activités associées à la viticulture – terrasses, quintas (complexes agricoles d'élevage viticole), villages, chapelles et routes.

Cette région est un exemple exceptionnel de région viticole européenne traditionnelle, reflet de l'évolution de cette activité humaine au fil du temps.

- *Des Domaines d'exception*

Le Groupe bénéficie d'un patrimoine exceptionnel et de dimension mondiale dans lequel chaque Marque puise son image, ses ressources et ses racines :

- Le Domaine Pommery à Reims
- La Villa Demoiselle, fleuron de l'Art moderne à Reims (refait à neuf par le Groupe)
- Le Château La Gordonne à Pierrefeu
- La Quinta de Monsul à Lamego (Portugal)
- Le Domaine de Jarras à Aigues-Mortes

En 2015, le comité UNESCO a validé l'inscription des Coteaux, Maisons et Caves de Champagne sur la liste du patrimoine mondial. L'inscription regroupe 3 sites, dont la butte Saint Nicaise à Reims où s'élèvent le Domaine Pommery et la Villa Demoiselle.

Les caves des maisons de Champagne situées dans ce périmètre sont uniques.

Il s'agit d'anciennes carrières de craie exploitées à l'époque médiévale et reconverties en caves de Champagne. Les sous-sols conservent à l'abri de la lumière et à température constante (10°) la production de six grandes maisons de champagne dont la Maison Pommery.

5.3 Transmission des savoirs

5.3.1 Expertise et savoir-faire

La transmission des savoirs occupe une place très importante au sein du Groupe, concernant les savoirs particuliers de nos métiers, à savoir notamment :

- un « Coursus de transmission des savoirs » a été mis en place chez Vranken-Pommery Vignobles concernant la conduite très spécifique des tracteurs-enjambeurs ainsi que l'utilisation d'outils particuliers comme les outils de travail du sol.

Ainsi, chaque nouveau salarié entrant dans le Groupe doit suivre un cursus interne de formation et de pratique sous la responsabilité d'un tuteur (salarié qualifié et expérimenté). Ce cursus de formation interne permet notamment de s'assurer du bon transfert de savoirs vers le nouvel entrant ainsi que du respect des règles d'hygiène / sécurité en vigueur au sein de l'entreprise.

- Le même système de transmission des savoirs est également mis en place au niveau de Vranken-Pommery Production, notamment pour les postes clés de conducteurs de ligne.
- l'intégration des jeunes œnologues dans les panels de dégustation est progressive. Ils sont formés au panel concerné (évaluation des lots de bouchons par exemple) et intègrent les panels de dégustation d'abord en tant qu'observateur avant d'être nommés en tant que titulaires.

5.3.2 Accès à la culture : Pommery et la médiation « kid's experience »

Afin de sensibiliser le jeune public à l'Art contemporain, le Domaine Pommery a mis en place un partenariat avec l'Éducation Nationale.

La découverte des différentes expositions « Expérience Pommery », est proposée chaque année aux enseignants et à leurs élèves.

Dans un premier temps, adressée aux élèves de primaires, le Domaine ouvre également ses portes au secondaire.

Les objectifs de ces visites sont d'amener les enseignants à connaître et à comprendre leurs élèves, dans le cadre d'un projet de classe.

Accompagnés par une conseillère pédagogique et intervenante en Arts plastiques, ils visitent l'exposition et choisissent les Œuvres sur lesquelles travailleront les élèves.

Après la visite de l'exposition, les enfants laissent libre cours à leur imagination en produisant une œuvre en écho à une œuvre de l'exposition.

En 2009, le domaine a accueilli plus de 2 000 enfants qui ont vu leurs œuvres exposées pendant 1 mois dans le Cellier Pommery.

Cette médiation est un remarquable exemple de mécénat régional qui prend en compte également l'éducation artistique et culturelle.

Performance extra financière

La présente Déclaration de Performance Extra-Financière couvre l'ensemble des activités du Groupe VRANKEN-POMMERY MONOPOLE.

Toutefois, certaines parties de la Déclaration de Performance Extra-Financière s'attachent particulièrement à présenter les données situées en Champagne puisque l'essentiel de l'activité du Groupe s'y trouve, le Groupe a néanmoins lancé une démarche d'extension du suivi de ces données sur les autres territoires.

Le reporting est fondé sur l'année calendaire pour assurer la cohérence avec l'exercice fiscal.

RISQUES	ENJEUX	PRATIQUE	INDICATEURS SUIVIS	REF
ENVIRONNEMENTAL				
Déclin de la biodiversité	Diminuer les gaz à effet de serre	Obtenir la certification VDC en Champagne et étendre ce principe à nos partenaires du vignoble	Ratio hectares de vignes certifiées VDC / Hectares totaux de vignes	3.1
		Obtenir la conversion en bio des vignes en Provence et en Camargue	Ratio hectares de vignes certifiées biologiques / Hectares totaux de vignes	3.1
Changements climatiques	Réduire notre empreinte énergétique et carbone	Fabriquer des bouteilles plus légères	VPM a réduit d'environ 65 g le poids du verre de 100% de ses bouteilles champenoises standard de 75cl	3.4
		Chercher des fournisseurs localement		3.3
		Privilégier le transport hors CE en bateau	La quasi-totalité de nos transports hors Union Européenne se font par bateau	
		Diminuer notre consommation de gaz et d'électricité	Consommation d'électricité des sites de production en MWh Consommation d'eau sur le site de TSM/Equivalent bouteille	3.6
	Gestion durable de l'eau	Mettre en œuvre un plan de suivi et de gestion des consommations d'eau	Consommation d'eau des sites de production en m3 Consommation d'électricité sur le site de TSM/Equivalent bouteille	3.7
	Gestion des déchets	Mettre en place un plan de réduction des déchets,	Ratio de quantité de déchets / équivalent bouteille produite et de	3.8

		le tri et la gestion des déchets dangereux.	coût des déchets à la tonne	
SOCIETAL				
Inadéquation des compétences avec les obligations en termes de sécurité alimentaire	Fournir à nos clients des produits de qualité	Obtenir les certifications	ISO 22000 obtenue en 2018 IFS Food obtenue en 2019	2.6
SOCIAL				
Accidents du travail	Diminuer le nombre et la gravité des accidents du travail	Mise en place d'actions de prévention et de sensibilisation Amélioration des équipements	Taux de fréquence et de gravité	4.2.1
Atteintes aux droits fondamentaux du travail	Se conformer aux normes de l'organisation internationale du travail	Respect d'une charte éthique. Mise en place d'un cahier des charges fournisseurs		4.2.2
Dégradation du dialogue social	Favoriser des conditions de travail harmonieuses	Développer la concertation avec les partenaires sociaux	Nombre d'accords sociaux signés au sein de la branche Champagne	4.2.4
Inadéquation des compétences avec l'organisation et pérennisation des savoirs faire	Encourager le développement des compétences	Développement de programmes d'intégration et de formation	Nombre d'heures de formation dispensées	4.3.2
Existence d'inégalités et discriminations	Assurer l'équilibre et la diversité des effectifs	Politique RH en matière d'égalité professionnelle et de mixité	-Part des femmes dans l'encadrement -Taux d'emploi de salariés en situation de handicap	4.1 4.1

Note méthodologique sur le reporting des données dites RSE

En ce qui concerne les parties se rapportant aux informations environnementales, le périmètre se définit comme suit :

- les indicateurs de consommation d'eau et d'électricité concernent uniquement les sociétés de productions :
- concernant les autres informations, sauf mention spécifique, sont prises en compte les Sociétés de production et les Sociétés d'exploitation viticoles.

Les éléments relatifs aux informations sociétales peuvent porter sur l'ensemble du Groupe Vranken-Pommery.

Le reporting est fondé sur l'année calendaire pour assurer la cohérence avec l'exercice fiscal.

Précisions méthodologiques concernant les données sociales :

Les effectifs inscrits au 31 décembre 2018 concernent uniquement les CDD et CDI, ils couvrent l'ensemble des Sociétés qui constituent le Groupe Vranken-Pommery Monopole.

Pour rester en harmonie avec les données figurant dans le document de référence ainsi que les différentes statistiques de la profession en termes de volumes et de chiffre d'affaires, trois zones géographiques ont été définies : la France, l'Europe (hors France) et le reste du Monde.

Les indicateurs RH sont élaborés pour la France à partir des logiciels de paies et de gestion des temps.

Leur calcul au niveau de la Branche Champagne est directement réalisé par les équipes de la Direction des Ressources Humaines du siège, par celles de GDL pour la branche vins et par les différentes directions de filiales sous un format unique. Toutes ces données sont consolidées par la Direction des Ressources Humaines du siège qui les contrôle et les valide.

Certaines informations transmises ne concernent pas les filiales à l'étranger. Il s'agit :

- des relations sociales où les obligations ne sont pas comparables entre pays ;
- des maladies professionnelles dont le terme a une signification médico-légale ou des critères de reconnaissance qui sont variables d'un pays à l'autre.

La répartition des mouvements de personnel sur l'année concerne exclusivement les entrées et sorties de CDI et de CDD.

Le taux global d'absentéisme est calculé à partir des heures d'absences pour maladie, maternité, paternité, accident de travail et de trajet.

Il est précisé également que les accidents de trajet sont intégrés dans le calcul des indicateurs sur les accidents de travail.

Les heures de formation prennent en compte les formations dispensées aux salariés de l'ensemble du Groupe, sous CDD et CDI. Il s'agit des formations imputables et non imputables au titre de la formation professionnelle continue, qu'il s'agisse de stages organisés en interne ou en externe, mais également des formations suivies dans le cadre du compte personnel de formation.

Précisions méthodologiques concernant les données environnementales :

Le Groupe s'étant développé rapidement ces dernières années, les différentes sociétés du Groupe sont à niveau inégal dans leurs démarches environnementales. Certaines sont certifiées ISO 14001 et d'autres

travaillent dans un contexte d'amélioration continue, et dans le respect de la législation. Cette situation ne permet donc pas de suivre avec précision des indicateurs identiques au niveau du Groupe.

Chaque unité de production en France est répertoriée comme Installation Classée pour l'Environnement (ICPE), avec pour chacune son propre Arrêté Préfectoral d'autorisation d'exploiter, mais avec aussi, dans le cadre de ces arrêtés, des exigences plus ou moins strictes en fonction des risques et des impacts environnementaux. Les deux sites de Champagne ainsi que le site de Jarras sont classés à enregistrement, le site de Provence est classé à déclaration.

Pour toutes ces raisons, la communication sur la démarche environnementale du Groupe est illustrée par des exemples pris sur certains sites ou sur certaines branches qui constituent ce Groupe.

Le périmètre choisi pour communiquer sur les certifications des vignobles comprend les vignes en propriété situées dans le sud de la France pour les certifications biologiques et les vignes de Champagne concernant les certifications Viticulture durable.

Le référentiel utilisé au niveau de l'ensemble des sites de production est la Norme ISO 14001 et c'est sur cette norme, au travers de l'analyse environnementale et de l'étude des dangers et impacts, puis les plans d'action qui en découlent et l'amélioration continue qui s'en suit, que les sites prennent en compte l'environnement en fonction de son positionnement géographique, des contraintes locales et des risques générés par leur activité.

Pour toute la partie Sécurité Alimentaire, toutes les Sociétés de Production s'appuient sur la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), méthode d'analyse de risques afin de s'assurer en permanence que les produits mis à la vente garantissent la sécurité du consommateur.

Cette démarche HACCP fait partie intégrante de la réglementation Paquet Hygiène.

Le Groupe étant signataire du Pacte Mondial, il s'applique à respecter par les 10 principes de ce pacte, ses engagements, en prévenant aussi de la corruption et en associant ses fournisseurs dans sa démarche environnementale et sociétale.

En France, l'indicateur de consommation d'eau s'appuie sur des relevés de compteurs manuels faits hebdomadairement ou mensuellement sur les sites de production par les équipes en place. Chaque site de production est équipé de plusieurs compteurs permettant d'analyser les consommations et, au minimum, d'un compteur général. Seules les consommations d'eau du réseau d'adduction d'eau potable sont présentées.

Le ratio de consommation d'eau sur le nombre d'équivalent-bouteille manipulé est calculé sur la base de la consommation d'eau brute divisée par la somme des volumes produits sur le site en équivalent-bouteille. Ce ratio est calculé uniquement pour le site de Tours Sur Marne.

Un équivalent-bouteille est égale à 0.75 cl.

L'indicateur de consommation d'électricité est issu des données enregistrées mensuellement en télé-relevé par EDF et transmises aux sites de production via un portail internet. L'extraction des données se fait mensuellement par site. Les sites ne bénéficiant pas de ce télé-relevé, disposent les informations de consommation d'électricité par le biais des factures EDF.

Le ratio de consommation d'électricité sur le nombre d'équivalent-bouteille manipulé est calculé sur la base de la consommation d'électricité globale divisée par la somme des volumes produits sur le site en équivalent-bouteille. Ce ratio est calculé uniquement pour le site de Tours Sur Marne.

Un équivalent-bouteille est égale à 0.75 cl.

Une fois les données annuelles collectées, elles sont transmises en début d'année N+1 au service Qualité Environnement du Groupe. A noter qu'il s'agit des données de consommation brutes des sites de production seuls.

Pour le Portugal, le service QE récupère les données via les factures d'eau et d'électricité.

Les chiffres sont issus des différences entre les relevés de compteurs.

Les données sont fournies par un représentant de chaque site de production. Il s'agit de l'Ingénieur responsable des sites Sable de Camargue, du Responsable Qualité au Portugal, du Régisseur en Provence et du Responsable QE VRANKEN-POMMERY MONOPOLE pour la Champagne.

Le ratio : Quantité de déchets sur le nombre d'équivalent-bouteille manipulé est calculé sur la base des quantités de déchets produites divisée par la somme des volumes produits sur le site en équivalent-bouteille.

Un équivalent-bouteille est égale à 0.75 cl.

Le ratio coût des déchets à la tonne est calculé en divisant le coût global de traitement des déchets du site par la quantité de déchets émis en tonnes. Ce ratio est calculé uniquement pour le site de Tours Sur Marne.

Exclusion :

Par ailleurs, de par son activité, la Société n'est pas directement concernée par la lutte contre le gaspillage alimentaire, le bien-être animal ou la lutte contre la précarité alimentaire et n'a donc pas pris d'engagement spécifique en la matière, excepté les sous-produits issus du pressurage et de la vinification qui sont revalorisés.

Contrôle externe :

La vérification externe des données communiquées dans le rapport RSE est assuré par l'OTI MAZARS (accrédité COFRAC) qui a validé pour l'exercice l'ensemble des informations RSE et a réalisé des tests de détail sur les points suivants :

- les effectifs et leurs ventilations ;
- le taux de fréquence et de gravité des accidents ;
- les consommations d'eau ;
- les consommations d'énergie ;
- les mesures de prévention, de recyclage et d'élimination des déchets ;
- l'utilisation des sols ;
- la protection de la biodiversité ;
- les mesures prises en faveur de la santé et la sécurité des consommateurs (Sécurité Alimentaire).