



SUBLIMER ET PARTAGER LE MEILLEUR DE LA CHAMPAGNE

Rapport RSE
2022-2023*

Regards croisés	01
Qui sommes-nous ?	02
Stratégie RSE	05
Gouvernance	10



Chapitre 1

PÉRENNISER NOTRE HÉRITAGE CULTUREL ET ENVIRONNEMENTAL

Viser l'excellence des pratiques viticoles	13
Préserver notre patrimoine culturel : protéger les sols et la biodiversité du terroir champenois	16
Réduire l'impact environnemental de nos activités et viser le zéro émission nette	18
Intégrer la durabilité dans nos projets et prises de décisions	21



Chapitre 2

VALORISER ET TRANSMETTRE NOS SAVOIR-FAIRE

Transmettre les savoir-faire	27
Garantir la santé, la sécurité et le bien-être au travail	29
Favoriser l'égalité professionnelle	32



Chapitre 3

PARTAGER PLUS QUE DES GRANDS VINS

Éduquer à la consommation responsable de nos champagnes	35
Faire rayonner notre savoir-faire et nos engagements	36
Aider, accompagner, investir en lien avec notre activité	38

Tableau des indicateurs	40
-------------------------	----



Damien LAFURIE
Président EPI Vin et Champagne



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

Que se passe-t-il dans votre secteur ?

DL. Nous vivons aujourd’hui une révolution dans le secteur des vins. Le vin plonge ses racines dans notre histoire et dans notre pays, et il reste avant tout une question de passion. Aujourd’hui, les consommateurs sont de plus en plus soucieux et attentifs de la qualité, de l’origine des cépages, des terroirs et sensibles à un savoir-faire artisanal qui répond à leur quête d’authenticité.

Comment répondez-vous à ces attentes, quels sont vos défis ?

DL. La question du réchauffement climatique est vitale pour nous et nous sommes directement impactés par ses effets. Les épisodes de sécheresses, de pluies ou encore de grêles qui frappent les sols et les vignes se produisent de plus en plus souvent. Face à cela, nous devons nous adapter, travailler autrement et changer nos pratiques. Nous devons à la fois penser à long terme tout en initiant une dynamique de transformation rapide en travaillant sur l’amélioration des pratiques agricoles, en protégeant les écosystèmes naturels et la biodiversité et en investissant dans la R&D pour améliorer la résilience de nos vignes.

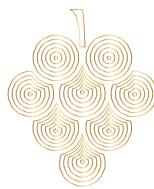
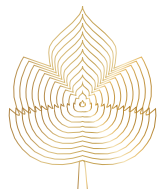
CD. C’est collectivement que nous pourrions relever ces défis. Collaborer avec la filière sur les enjeux de biodiversité ou de réduction des intrants, accompagner les viticulteurs dans les certifications et labels durables, travailler avec nos partenaires verriers pour réduire le poids de nos bouteilles... Toutes ces actions font partie de nos priorités pour atteindre les objectifs que nous nous sommes fixés.

Ces transformations nécessitent l’engagement de vos collaborateurs, comment mobilisez-vous les équipes ?

CD. L’une des actions emblématiques est la certification B Corp que nous avons obtenue en 2022. Elle témoigne de l’avancée de nos actions en matière de durabilité et nous pousse à progresser. C’est aussi une grande fierté en interne pour les hommes et les femmes qui travaillent quotidiennement à la réalisation de notre feuille de route RSE.

Un dernier mot : qu’est-ce qui exprime la singularité de vos Maisons ?

DL. L’esprit pionnier est ce qui me vient en premier. Nous voulons continuer à innover avec l’ambition de nous remettre en question sans cesse, de continuer à nous améliorer et d’embarquer tout notre écosystème !



NOS 3 MAISONS DE CHAMPAGNE

Implantées depuis près de 240 ans à Reims, au cœur de la Champagne, nos Maisons Piper-Heidsieck, Charles Heidsieck et Rare possèdent un caractère différent malgré des racines communes.


CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

Maison fondée à Reims en 1851



La singularité du style de la Maison tient à l'utilisation de vieux vins de réserve ajoutés à l'assemblage du Brut Réserve, cuvées emblématiques. Des vins tranquilles qui ont parfois 25 ans d'âge et apportent texture et complexité aromatique inégalées en Champagne.


MAISON FONDÉE EN 1785
PIPER-HEIDSIECK
CHAMPAGNE



La Maison se révèle dans l'inventivité de l'assemblage et l'union de vins d'exception. Une quête d'excellence et une ouverture d'esprit avec le pinot noir comme signature, un cépage aux arômes de fruits rouges, de coings et de pain croustillant.

Rare
CHAMPAGNE

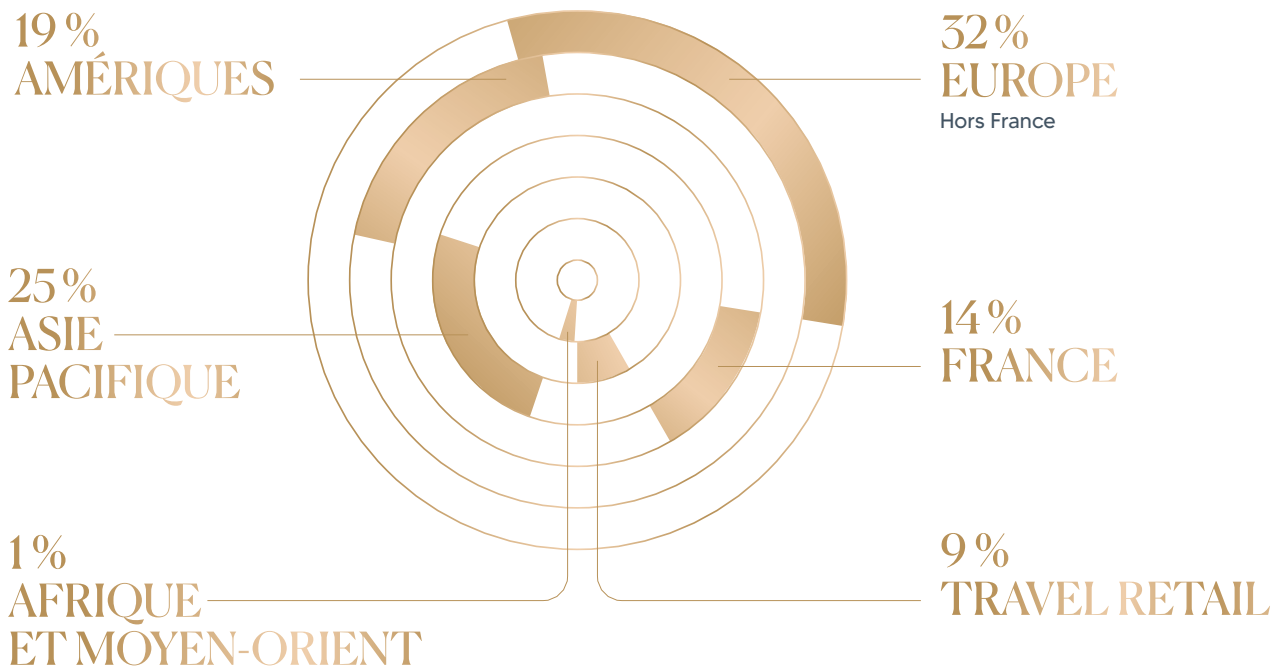


Le joyau de la Champagne, sublime la dégustation en un art du partage. Sa structure fine et voluptueuse révèle une générosité fruitée, un goût soyeux arrondi par la sensualité des notes chaudes, tropicales, briochées. Un raffinement exquis.

GROUPE EPI

En 2011, les Maisons Piper-Heidsieck, Charles Heidsieck et Rare Champagne ont rejoint EPI, groupe familial de luxe français dirigé par Christopher Descours. L'expertise, la qualité et la transmission du savoir-faire français font partie des valeurs de ce groupe organisé autour de trois pôles : Mode et Luxe, Vins et Spiritueux, Investissements financiers et immobiliers.

RÉPARTITION DES VENTES DE NOS CHAMPAGNES DANS LE MONDE EN 2022



150
collaborateurs

1437
partenaires vignerons
et fournisseurs

**Coteaux et crayères
gallo-romaines**
classés patrimoine mondial
de l'UNESCO



LE CHAMPAGNE : UNE FILIÈRE DYNAMIQUE ET CRÉATRICE DE VALEUR¹

La filière Champagne contribue de manière déterminante à la vitalité de l'économie locale grâce aux vignerons et aux Maisons de champagne qui agissent en permanence pour que la qualité et la réputation de leur terroir perdurent de génération en génération.

La filière est à l'origine de 30 000 emplois directs, dont 15 000 salariés, auxquels s'ajoutent environ 120 000 travailleurs saisonniers durant la période des vendanges. Le vin de Champagne est exporté dans plus de 190 pays et compte pour 10 % de la consommation mondiale des vins effervescents.

La Champagne a été la première région viticole au monde à réaliser un bilan carbone et à engager des actions telles que la réduction du poids des bouteilles en verre, la valorisation et la réutilisation de ses déchets, la préservation des ressources en eau, la végétalisation des coteaux et la restauration de l'équilibre naturel.

DES MAISONS CHARGÉES D'HISTOIRE

Histoires familiales, tradition, transmission et entrepreneuriat font partie de longue date de l'ADN de nos Maisons.



1785

Création de « Heidsieck et Cie » par l'Allemand Florens-Louis Heidsieck, inspirée de sa femme, la Champenoise Agathe Perthois. Il décide de présenter son vin à la reine Marie-Antoinette. Conquise, celle-ci devient la première ambassadrice de la Maison de champagne et deux cents ans plus tard la muse inspiratrice de Rare Champagne pour laquelle il avait décidé de créer « une cuvée digne d'une reine ».

1815

Christian Heidsieck, le neveu de Florens-Louis Heidsieck, qui a repris l'entreprise familiale, s'associe à Henri-Guillaume Piper pour son sens des affaires. Heidsieck et Cie devient la Maison Piper-Heidsieck.



1851

C'est au tour du petit neveu de Florens-Louis Heidsieck, Charles Heidsieck, de fonder sa propre Maison de champagne à l'âge de 29 ans.



1852

Charles Heidsieck est le premier propriétaire de Maison de champagne à traverser l'Atlantique et à ouvrir le marché américain. Sa personnalité et son panache séduisent les Américains qui lui dédient une chanson et un surnom affectueux : « Champagne Charlie ».

1867

Charles Heidsieck, entrepreneur visionnaire, fait l'acquisition de crayères gallo-romaines millénaires, au cœur de Reims. Véritables cathédrales souterraines, elles sont l'écrin idéal pour le vieillissement des champagnes.



1976

Élaboration de la première cuvée de Rare Champagne. Elle sera révélée, en 1985, au Château de Versailles, en hommage à la reine Marie-Antoinette, sa muse inspiratrice. Pour l'occasion, une édition limitée en partenariat avec la Maison Van Cleef & Arpels sera éditée en trois exemplaires afin de célébrer la beauté de la Nature, de la Femme, de la Champagne.

LES FAITS RSE MARQUANTS DU GROUPE

2007

Réalisation du premier bilan carbone.

2009

Passage à la bouteille allégée chez Piper-Heidsieck.



Certification ISO 22000.

2012

Création du groupe OPALE (Objectif de Prévention sur l'ALcool en Entreprise) et du groupe BEST (Bien-Être et Santé au Travail).

2015



Certification VDC (Viticulture Durable en Champagne).



Certification HVE niveau 3 (Haute Valeur Environnementale).

Remplacement du groupe BEST par le Copil RPS-QVT.

2016

Développement des plantations de haies sur le vignoble.

2017

Incitation à l'engagement des partenaires vignerons dans la démarche de certification VDC.

2018

Remplacement d'OPALE par le groupe Prévention des ADDictions en Entreprise (PADE).

2019

Lancement du Piper Lab.

2020

Lancement du projet de certification B Corp.

2021



Piper-Heidsieck devient actionnaire de Team for the Planet.

Intégration d'une raison d'être dans les statuts de l'entreprise.

2022

Certification BCorp des trois Maisons.

Définition d'une stratégie Climat Soumission des objectifs au SBTi.

Réalisation de l'étude Biodiversité sur le vignoble.



SUBLIMER ET PARTAGER LE MEILLEUR DE LA CHAMPAGNE

Directement connectés à la Terre, nous sommes témoins chaque jour des effets du changement climatique et ressentons leurs impacts sur les sols et les cycles naturels. Ainsi, nous agissons, avec nos partenaires vignerons, pour prendre soin et préserver ces écosystèmes fragiles.

Continuer à faire des vins de la plus haute qualité tout en respectant la vigne nous pousse à innover, à imaginer de nouvelles façons de faire et à partager ces nouvelles pratiques agricoles au sein de notre communauté de vignerons.

Nous sommes héritiers d'un savoir-faire unique et multiséculaire que nous souhaitons continuer de valoriser et de transmettre au fil des générations.

Nous nous engageons également à partager et à promouvoir un mode de consommation responsable en lien avec nos valeurs et un certain art de vivre à la française.

Cet état d'esprit nous anime et nous engage au quotidien dans toutes les actions que nous entreprenons. Il se transpose dans nos statuts sous la forme d'une raison d'être : « Sublimer et partager le meilleur de la Champagne ».

Piliers	Engagements	Indicateurs 2022	Objectifs	ODD
 <p>Pérenniser notre héritage culturel et environnemental</p>	Viser l'excellence des pratiques viticoles	100 % de nos vignobles en propre certifiés et tracés HVE/VDC 24 % de nos approvisionnements en vins sont certifiés et tracés VDC (% en valeur absolue des vins tracés en fin de campagne) 44,4 % de nos approvisionnements en moût (jus de raisin) certifiés et tracés VDC	2030 : Plus de 90 % de nos partenaires certifiés ou engagés dans un processus de certification environnementale	   
	Préserver notre patrimoine culturel : protéger les sols et la biodiversité du terroir champenois	Plus de 1 000 arbustes plantés depuis 2016	2024 : implantation de jachères mellifères et de nouveaux espaces pour attirer les animaux (haies, bosquets...)	
	Réduire l'impact environnemental de nos activités Viser la neutralité carbone	-22,7 % de kWh consommés en électricité en valeur absolue par rapport à 2019 80 % minimum de verre recyclé dans nos flacons 82 % des bouteilles 75 cl Charles Heidsieck sont allégées à 875 g contre 905 g en 2019	2050 : atteindre le net zéro émission 2025 : -40 % de consommations d'énergie vs 2019 2030 : poids de la bouteille réduit de 3 % par rapport à 2019	
	Intégrer la durabilité dans nos projets et prises de décisions	70 % des fournisseurs en France/81 % des fournisseurs en Europe 99,3 % de l'approvisionnement en bouteilles de champagne est français	2030 : 100 % des fournisseurs sourcés en Europe	
 <p>Valoriser et transmettre nos savoir-faire dans le respect des hommes et des femmes de nos territoires</p>	Transmettre nos savoir-faire	90 % des salariés ont bénéficié d'au moins une formation 84 % des collaborateurs sensibilisés à la RSE en 2022	2025 : 80 % des salariés bénéficient d'au moins une formation par an 100 % des collaborateurs sensibilisés à la RSE	   
	Garantir la santé, la sécurité et le bien-être au travail	2 accidents de travail avec arrêt 4 comités de pilotage RPS-QVT organisés 63 % des effectifs moyens participent aux journées bien-être	2025 : 0 accident de travail grave avec arrêt 4 comités de pilotage RPS-QVT minimum par an Plus de 50 % des salariés participent aux journées bien-être tous les ans (reconductible chaque année)	
	Placer le dialogue au cœur des relations de l'entreprise	9 publications du journal interne <i>Entre Nos Mains</i> 9 rencontres organisées entre les collaborateurs et le Président	2025 : 9 publications minimum du journal interne 4 rencontres minimum organisées entre les collaborateurs et le Président	
	Favoriser l'égalité professionnelle	48 % de femmes à des postes de managers/encadrants Taux de handicap 4 %	2025 : part de femmes managers/encadrants 50 % Taux de handicap 6 % annuel	
	Construire des partenariats durables et soutenir le développement local	Moyenne des relations fournisseurs : 13 ans Moyenne des relations vignobles : 16 ans	Durées stables vs N-1	
 <p>Partager plus que des grands vins</p>	Éduquer à la consommation responsable de nos champagnes	37,5 % d'événements clients couverts par un dispositif de contrôle d'alcoolémie 100 % d'événements internes couverts par un dispositif d'alcoolémie	2025 : 100 % des événements clients couverts par un dispositif de contrôle d'alcoolémie 100 % des événements internes couverts par un dispositif de contrôle d'alcoolémie	   
	Faire rayonner notre savoir-faire et nos engagements	168 500 € alloués à des projets de mécénat	N/A	
	Aider, accompagner, investir en lien avec notre activité	Investissement de 250 000€ de Piper-Heidsieck dans Team for the Planet	N/A	
	Garantir la transparence de nos politiques et nos pratiques	6 politiques (Environnementale, Achats Responsables, Qualité, Santé, Sécurité et Bien-Être au travail, Mécénat)	N/A	

ENGAGÉS AUX CÔTÉS DE NOS PARTIES PRENANTES

Face aux défis qui sont les nôtres, nous sommes convaincus de la force du collectif et du dialogue pour avancer plus rapidement. Aussi, nous nous attachons à construire avec l'ensemble de nos parties prenantes des liens basés sur la confiance et l'équilibre des intérêts respectifs.

AVEC NOS COLLABORATEURS

Nous nous attachons à transmettre un savoir-faire ancestral de génération en génération pour perpétuer nos valeurs autour de la terre, nos racines et la singularité de nos Maisons. Nous communiquons régulièrement avec nos équipes via des questionnaires de satisfaction, des publications internes ou des événements organisés par le comité Qualité de vie au travail.

AVEC NOS PARTENAIRES VIGNERONS

Nous nous engageons avec nos partenaires vigneron dans des relations basées sur le développement de nos territoires, le partage équitable de la valeur, la protection de notre héritage culturel et environnemental.

AVEC NOS CLIENTS

Nous proposons des produits d'exception issus d'un terroir unique. Aussi, nous souhaitons embarquer nos consommateurs dans notre chemin de transformation pour partager plus que des grands vins.



AVEC LE GOUVERNEMENT ET LES COLLECTIVITÉS LOCALES

Nous respectons les obligations légales liées à notre activité. Nous veillons à préserver, promouvoir le patrimoine culturel et naturel champenois à travers notamment des projets de mécénat. Nous contribuons au développement économique local en privilégiant les emplois locaux directs et indirects.

AVEC NOS INVESTISSEURS ET NOS PARTENAIRES FINANCIERS

Nous visons une croissance durable, gage de création de valeur partagée. Nous sommes attachés à communiquer de façon transparente nos résultats en matière de performance financière et extra financière.

AVEC NOS FOURNISSEURS ET DISTRIBUTEURS

Nous engageons des relations de partenariats durables basées sur la transparence, la communication et le partage d'informations. Un code de conduite engage les deux parties à adopter et respecter des valeurs, normes et principes.

Qu'est ce que la certification B Corp ?

Global et holistique, le label B Corp évalue les impacts sociaux et environnementaux des entreprises à 360°. L'audit, basé sur le questionnaire BIA, analyse l'ensemble des critères, sans omission. Chaque critère évalué est vérifié et justifié par une réponse précise et complète de l'entreprise.

Premières Maisons de champagne certifiées B Corp

En 2022, nous avons obtenu la labellisation B Corp avec un score de 91,9 points à l'issue d'un processus exigeant, contrôlé et validé par le B Lab. Le score minimal est de 80 points et la moyenne des entreprises évaluées est de 50 points. Le questionnaire de plus de 200 questions couvre cinq domaines : gouvernance, environnement, collaborateurs, clients, collectivité.



« Nous sommes très fiers de rejoindre B Corp et sa communauté de pionniers qui mènent un mouvement mondial faisant du commerce une force motrice pour générer un impact social positif et transformant l'économie en faveur de tous les individus, les communautés ainsi que la planète.



Damien LAFURIE
Président du pôle Vins et Champagnes d'EPI

Nous partageons complètement la vision de B Lab d'œuvrer pour un système économique inclusif, équitable et régénératif. Nous sommes fiers d'avoir ouvert la voie et espérons que notre approche responsable provoquera l'émergence d'initiatives collectives au sein de l'appellation Champagne concernant des sujets sociaux et environnementaux. »

Pour en savoir plus sur notre score et notre questionnaire de divulgation, scannez ce QR Code :



Vous souhaitez prendre part au mouvement des entreprises à impact positif ?

[Cliquez ici](#)

Afin de mettre en mouvement l'entreprise dans sa transformation, nous avons mis en place un comité RSE auquel participe le comité de direction et d'autres membres responsables de thématiques RSE.

Le comité RSE, animé par la responsable HSE-RSE, définit et déploie la politique RSE. Les membres de ce Comité se réunissent tous les deux mois pour suivre les actions, les indicateurs associés, l'atteinte des objectifs définis et prendre des décisions stratégiques. En 2022, le comité RSE a été impliqué dans le processus de labellisation B Corp pour formaliser les actions RSE et construire des indicateurs pertinents liés à notre politique RSE

Pour intégrer les engagements RSE dans notre stratégie, nos activités et métiers, nous avons mis en place une politique de rémunération variable indexée sur des critères extra financiers. Lors de chaque entretien annuel, un objectif RSE personnel ou collectif est défini. Nos critères d'intéressement intègrent par exemple des objectifs environnementaux liés à nos consommations d'eau et impressions de papier annuelles.

Garantir la transparence de nos politiques et nos pratiques

Cinq politiques pilotées par les membres du comité RSE :

- **Politique environnementale** : engagement en faveur d'une production responsable et respectueuse de l'environnement.
- **Politique Achats Responsables** : intégration de critères RSE dans la sélection des fournisseurs, l'éco-conception des emballages, les approvisionnements contribuant à la préservation de l'environnement et le développement économique des parties prenantes.
- **Politique Qualité** : système de management de la sécurité des denrées alimentaires.
- **Politique Santé, Sécurité et Bien-Être au travail** : engagements pour garantir la santé physique et mentale des collaborateurs, améliorer la qualité de vie et les conditions de travail.
- **Politique de Mécénat** : critères de choix des projets financés ayant un impact positif sur les dimensions environnementales, sociales et sociétales.

COMITÉ RSE

Membres du comité de direction

Un comité de direction impliqué dans les engagements RSE des Maisons



Damien Lafaurie
Président EPI
Vin et Champagne



Michaël Aidan
Directeur général des
marques d'EPI Vins
et Champagnes



Thierry Gomérieux
Directeur de site



Damien RIEGEL
Directeur des Opérations



Stephen LEROUX
Directeur général
Charles Heidsieck



Benoit COLLARD
Directeur général
Piper-Heidsieck



Patrice PROTH
Directeur administratif,
financier & IT



Marie-Laure BARRAULT
Directrice des Ressources
Humaines

Un comité RSE chargé de déployer notre politique et les plans d'actions



Céline DORLEANS
Responsable HSE-RSE



Manon PELLICIER
Chargée Environnement-RSE



Olivier DEVIE
Responsable Achats



Jessy JOURDAIN
Responsable Technique



Aurélia JAMAIN
Responsable Vignoble



Mathilde GOYARD
Responsable
Développement RH



Émilien BOUTILLAT
Chef de cave des Maisons
Piper-Heidsieck et
Rare Champagne



Élise LOSFELT
Cheffe de cave
de la Maison
Charles Heidsieck



Maud RABIN
Directrice de marque
Rare Champagne



Mehdy KHIMOUNE
Contrôleur de gestion
industriel

CONSEIL
DE SURVEILLANCE

DIFFUSION AUPRÈS
DES SALARIÉS



PÉRENNISER NOTRE HÉRITAGE CULTUREL ET ENVIRONNEMENTAL

SUBLIMER LE FRUIT DE LA VIGNE

Depuis des siècles, le respect des cycles naturels et des sols est au cœur de nos savoir-faire. Saison après saison, génération après génération, des femmes et des hommes sèment, récoltent, assemblent et œuvrent pour produire des vins d'exception. Nous le savons, la qualité de la terre a un impact sur la qualité des raisins. C'est pourquoi nous agissons pour préserver les sols et adapter nos pratiques face aux défis du changement climatique.



VISER L'EXCELLENCE DES PRATIQUES VITICOLES

La Champagne est le fruit d'un savoir-faire unique, précieux et perfectionné au fil des siècles par les générations qui nous ont précédés. Comprendre la vigne, comprendre son écosystème dans sa globalité, penser autrement et se réinventer. Plus qu'une philosophie, c'est une question d'équilibre entre le bon sens des vignerons et une approche exigeante qui nous permet de tendre vers une viticulture plus durable.

Améliorer nos pratiques et accompagner nos partenaires grâce à la double certification

Depuis de nombreuses années, nos équipes dans les différentes Maisons travaillent à réduire l'impact de la viticulture sur son environnement.

En 2015, 100 % de nos vignobles en propre ont obtenu la certification Viticulture Durable en Champagne et HVE (Haute Valeur Environnementale). Deux certifications complémentaires qui permettent de répondre aux exigences spécifiques de nos vignobles et d'améliorer nos pratiques.

100 % de nos vignobles en propre certifiés et tracés HVE/VDC

44,4 % de nos approvisionnements en moût (jus de raisin) certifiés et tracés VDC

OBJECTIF 2030

Plus de 90% de nos partenaires vignerons certifiés ou engagés dans un processus de certification environnementale.

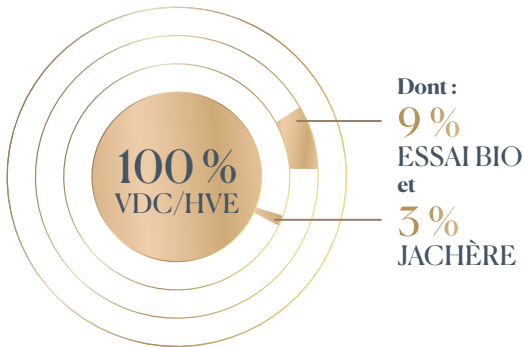




Le référentiel Viticulture Durable en Champagne, propre à notre filière, regroupe les pratiques de préservation des terroirs (sols, eau, air), la réduction de l’empreinte carbone, la gestion des déchets et sous-produits et la mise en valeur des paysages. La certification HVE niveau 3 couvre la stratégie phytosanitaire, les pratiques de fertilisation et la préservation de la biodiversité.

Nous encourageons l’ensemble de nos partenaires vigneron dans ces démarches d’amélioration en valorisant le prix du raisin et en les accompagnant dans l’obtention de ces certifications. Elles constituent des étapes importantes vers une viticulture plus durable.

MODE CULTURAL 2022



Aurélia JAMAIN
Responsable vignoble

« Notre vignoble couvre trois secteurs : Courmas, Ay/Bouzy et le secteur Aubeis. Nous gérons également un vignoble de Trélou-sur-Marne en prestation. Toutes ces parcelles sont certifiées HVE/VDC. C’est une démarche globale de progrès continu. Nous devons justifier auprès d’un organisme tiers le choix des traitements réalisés dans nos vignobles en fonction des conditions météorologiques et de la rémanence des maladies. C’est un audit très abouti. »

Privilégier les méthodes culturelles durables

Au-delà des certifications, nous faisons évoluer nos pratiques agricoles et transformons nos modes de production pour répondre aux défis du réchauffement climatique et assurer la pérennité des terroirs. Nous testons notamment de nouvelles façons de faire et recherchons des solutions alternatives pour préserver la biodiversité en ayant recours par exemple aux couverts végétaux ou en développant l’agroforesterie. Nous combinons ainsi plusieurs méthodes culturelles afin de réduire toujours plus nos impacts et limiter les intrants.

Zéro herbicide

Les avancées technologiques et la réorganisation des pratiques viticoles ont permis de réduire drastiquement l’utilisation d’herbicide, jusqu’à un arrêt total en 2021. Pour travailler les vignes dans les meilleures conditions et maîtriser le développement des adventives (mauvaises herbes), nous utilisons la technique de l’**enherbement** et du **couchage des herbes**. Cette pratique permet de :

- Favoriser l’activité biologique du sol et réduire le nombre de passage du tracteur, pour limiter le risque d’érosion et de tassement.
- Limiter le travail du sol pour réduire le risque d’érosion et de tassement.
- Contribuer au développement de la faune et la flore locales.



Nous limitons au maximum l'utilisation de produits phytosanitaires conventionnels et favorisons les **produits de biocontrôle** (produits influençant les mécanismes naturels de lutte contre les agressions extérieures), plus propices au développement des écosystèmes locaux et à la préservation des sols et des nappes phréatiques. Les produits conventionnels ne sont utilisés qu'en dernier recours, au moment où la plante est la plus sensible. De plus, l'effeuillage précoce de la vigne permet d'assurer une ventilation suffisante et ainsi réduire le risque de développement de botrytis.

Afin de limiter l'impact de ravageurs tels que l'eudémis et la cochylys (deux papillons nuisibles pour la vigne qui pondent leurs œufs dans les grappes de raisin), nous agissons de manière préventive depuis 2016 sur la reproduction des insectes grâce à la **confusion sexuelle**. Une alternative naturelle, utilisée en agriculture biologique, qui évite également le recours aux insecticides. Enfin, les produits CMR¹ sont strictement interdits pour toute utilisation dans nos vignobles.

Absence d'irrigation

Le sol crayeux champenois retient l'humidité pour la restituer à la vigne. Nous laissons faire la nature et n'irriguons pas nos parcelles. Seuls les nouveaux plants peuvent être arrosés de manière raisonnée.

Abandon de système de lutte antigel

Avec les vagues de froid et le gel de printemps, les vignes sont sujettes à de très basses températures, ce qui peut impacter les récoltes. Depuis plusieurs années, nous n'utilisons plus de systèmes de lutte antigel type chaufferettes (système de réchauffement de l'air comme l'utilisation de bougies qui émettent du dioxyde de carbone). En 2023, des essais de couverts hivernaux dans les vignobles seront réalisés afin de limiter le risque de gel des bourgeons.

1. Cancérogène, mutagène, reprotoxique.



PRÉSERVER NOTRE PATRIMOINE CULTUREL : PROTÉGER LES SOLS ET LA BIODIVERSITÉ DU TERROIR CHAMPENOIS

Les « Coteaux, Maisons et Caves de Champagne » sont inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco. Toute la communauté champenoise (Maisons de champagne, collectivités locales, vignerons) est invitée à inscrire ce bien unique dans la durée pour le transmettre aux générations futures. C'est dans cette perspective que nos Maisons souhaitent intégrer la préservation de notre héritage dans leurs activités.

Préserver le patrimoine viticole et la biodiversité

L'agriculture, et en particulier la monoculture, présente un risque pour les écosystèmes locaux, la faune et la flore ainsi que pour la dégradation des sols cultivés. Pour protéger et perpétuer cet héritage, nous menons des actions de préservation de notre vignoble, comme le **renouvellement du cépage historique** (chardonnay, pinot noir et pinot meunier), l'**utilisation des gestes manuels traditionnels** de notre terroir, la **limitation du travail conventionnel** des sols ou encore le **rajeunissement des vignes**, enjeu majeur de l'Appellation depuis plusieurs années.

Depuis 2016, nous renouvelons une partie de nos vignobles. 3 % de nos parcelles sont mises en jachère à l'aide de CIPAN (Cultures Intermédiaires Pièges À Nitrates) qui permettent de capter

l'azote de l'air et du sol pour le maintenir à la surface et ainsi éviter la pollution des nappes phréatiques tout en apportant les nutriments nécessaires à nos futures vignes.

Huit ruches et des abris pour abeilles solitaires ont été installés à proximité de notre vignoble de Courmas et l'objectif est d'en installer davantage dans les prochaines années, notamment sur notre site de production.





Aurélia JAMAIN
Responsable vignoble

« Les pratiques alternatives utilisées dans le Piper LAB sont des méthodes de travail différentes du travail du sol conventionnel. Elles demandent une gestion du travail manuel plus adaptée. Ces méthodes ont des effets inattendus sur la vigne qui s'adapte à ce qui l'entoure et devient plus résistante au réchauffement climatique. Le vivant a une valeur inestimable ! »

Nous (ré)implantons des arbres et des haies pour protéger les vignobles et offrir un refuge à une microfaune précieuse. Plus de 1 000 espèces locales d'arbres et arbustes ont été plantées depuis 2016, dont 300 en 2022 dans notre vignoble de Courmas lors de l'opération « Plante ton arbre ». Nous souhaitons continuer à planter annuellement des espèces locales, résistantes à la sécheresse et adaptées aux sols calcaires.



Réalisation d'une étude biodiversité

En 2022, cette étude nous a permis d'établir un diagnostic écologique des différentes zones d'habitat (flore endémique, oiseaux, insectes, amphibiens, reptiles et mammifères). Quelques espèces à enjeux ont été identifiées et les observations ont permis de lister des propositions d'aménagements que nous commençons à déployer pour continuer le travail de diversification : haies, jachères fleuries, parcelles en agriculture biologique et enherbement de l'ensemble du vignoble.

Innover avec le Piper LAB

Nos Maisons ont toujours placé l'innovation et l'amélioration continue au cœur de leurs pratiques. Le Piper LAB, parcelle de vignoble de 5 hectares située dans le village de Courmas, s'inscrit dans ce contexte.

Ce site pilote nous permet :

- De tester de **nouvelles variétés de vignes** (exemple : Voltis(R)), plus résistantes aux changements climatiques et qui répondent aux enjeux de demain.
- De déployer de **nouvelles techniques de fertilisation** afin de limiter le développement des ravageurs et adventices (mauvaises herbes) tout en respectant l'environnement.
- De tester de **nouvelles méthodes de paillage** en utilisant notamment des méthodes de couverts végétaux composés de pâturin, d'avoine, de moutarde, de radis fourrager, de seigle, de trèfle incarnat ou encore de féverole. Cette alternative pour les sols offre plusieurs avantages : un apport en matière organique, une stimulation de la vie microbienne, une amélioration de la portance des sols lors du passage des engins, une diminution du ruissellement et du ravinement ce qui limite l'érosion.
- De consacrer 9 % de notre vignoble à **des essais de pratique viticole** répondant aux exigences de l'agriculture biologique.

+ 1 000 arbres et arbustes plantés depuis 2016

NOS OBJECTIFS

- Implantation de jachères mellifères (mélange de fleurs).
- Création de nouveaux espaces pour attirer les animaux.
- Identification et classement des espèces végétales et animales dans les vignobles.



RÉDUIRE L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL DE NOS ACTIVITÉS ET VISER LE ZÉRO ÉMISSION NETTE

En Champagne, les conséquences sur le changement climatique sont déjà perceptibles. Entre 1961 et 2020, les températures ont augmenté de 1,8 °C en moyenne. Les vendanges débutent environ 20 jours plus tôt qu'avant. Ces changements conduisent l'ensemble des acteurs de la filière à mettre en place des actions pour réduire l'impact de nos activités sur l'environnement.

Mesurer notre empreinte carbone

Pour faire face à ces enjeux environnementaux et engager la transformation des Maisons, la mesure de notre empreinte carbone est une étape essentielle.

Ce bilan nous a permis d'identifier nos principaux postes d'émissions :

- Achats : 73,5%, dont le verre représente 42 % des émissions des Achats et 31 % des émissions de l'empreinte carbone totale.
- Transports : 18,3 %.
- Énergie : 3,6 %.

En 2022, nos activités ont généré **20 472 tonnes équivalent CO₂**.

Feuille de route climat

Les résultats de l'empreinte carbone ont permis de formaliser notre feuille de route climat assortie d'objectifs moyen/long terme et de définir nos priorités d'actions.

Nous nous sommes engagés à réduire nos émissions de gaz à effet de serre en nous fixant des objectifs conformes aux dispositions de l'Accord de Paris et la trajectoire à 1,5 °C qui sont les suivants :

- - **61 %** en absolu sur les scopes 1 et 2 de notre empreinte carbone d'ici 2030 (vs 2019).
- - **46 %** en intensité par bouteille pour le scope 3 d'ici 2030 (vs 2019).
- **Atteindre le zéro émission nette** avant 2050.

Ces objectifs à moyen terme ont été soumis et validés par le SBTi (Science-based Targets Initiative) en 2022.



ÉMISSIONS DE CO₂ SUR L'ANNÉE 2022

SCOPE 1 Émissions directes de GES

Énergie Combustible
177tCO₂
Fluides frigorigènes
87 tCO₂

soit
1,32 %

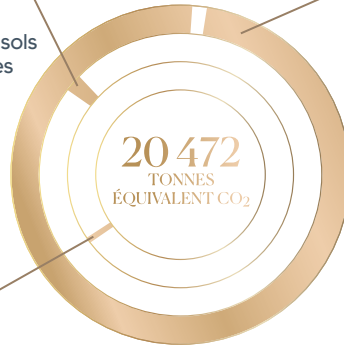
Eaux usées
Changement
d'affectation des sols
Engrais épandages
7 tCO₂

SCOPE 2

Émissions indirectes
liées à l'énergie

Énergie électricité
99 tCO₂

soit
0,48 %



SCOPE 3 Autres émissions indirectes

Énergie autre
458 tCO₂

Achats
(achats matières
et services)
15 059 tCO₂

Déplacement
de personnes
1 683 tCO₂

soit
98,20 %

Fret
2 066 tCO₂

Immobilisations
281 tCO₂

Fin de vie
292 tCO₂

Déchets directs
81 tCO₂

Utilisation
182 tCO₂

Démarche collective

La réussite de nos objectifs dépend de notre capacité à travailler en équipe et avec le secteur. En 2022, nous avons rejoint l'**IWCA** (International Wineries for Climate Action), un groupe de travail composé d'acteurs professionnels du vin qui souhaitent décarboner l'industrie du vitivinicole à l'échelle mondiale. En parallèle, nos équipes travaillent en collaboration avec le **Comité Champagne** sur des projets visant des prises de décisions stratégiques et impactantes pour la filière Champagne. Nous contribuons activement à différents comités (l'**AIDAC**, la Commission Viticulture Durable, la Commission Achats) qui pilotent l'évolution de l'Appellation.



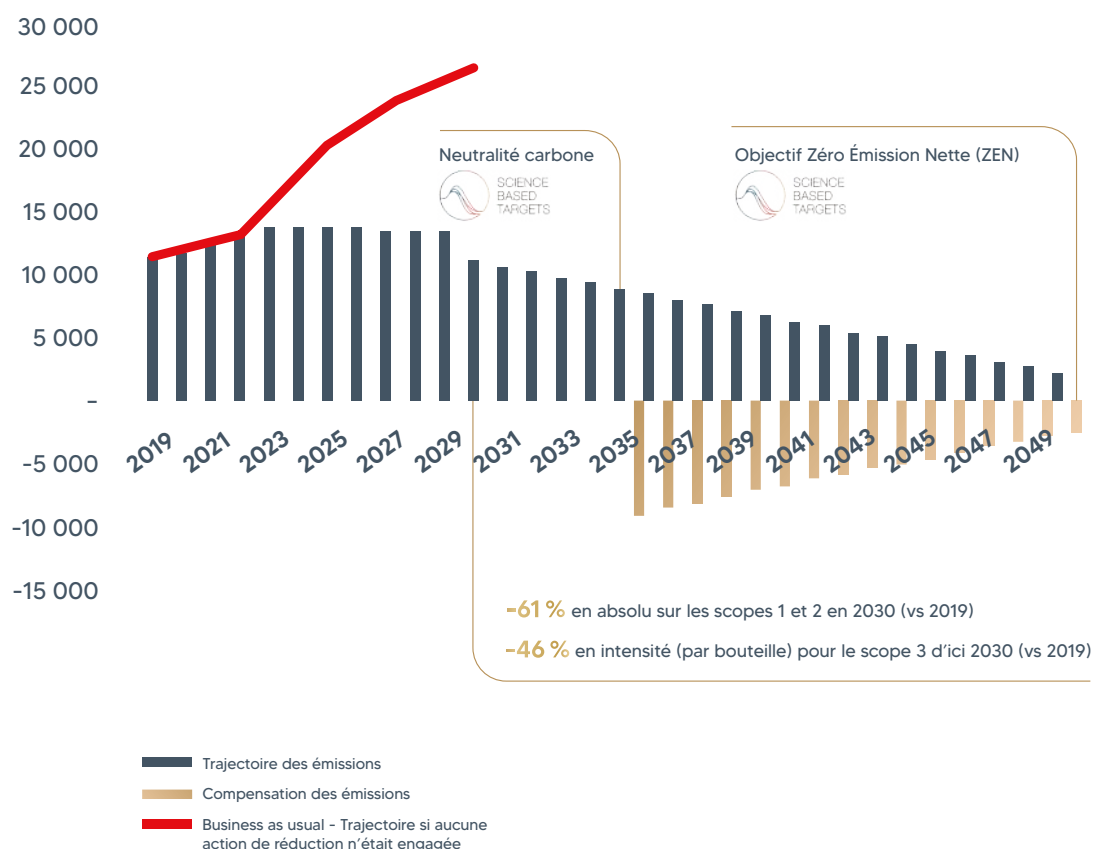
Séquestration carbone

Nous avons investi dans des projets visant à réduire ou séquestrer le CO₂ atmosphérique dans notre région à travers le projet de reboisement du bois des Limons. Ce bois labellisé « Bas Carbone » fait partie de ces initiatives : le massif de frênes de 22,5 hectares, qui avait été dévasté par un champignon, devrait permettre de séquestrer 3 700 tonnes de CO₂ une fois le reboisement terminé. Des corridors écologiques seront créés et plusieurs arbres jugés résilients seront conservés pour favoriser la biodiversité. Le choix des essences pour la replantation s'est porté sur des variétés résistantes au stress hydrique et insensibles aux pathogènes présents.



NOTRE TRAJECTOIRE CARBONE À ÉCHÉANCE 2050

Valeurs en intensité



Le **SBTi** (Science-Based Targets initiative) est une approche scientifique qui permet aux entreprises de réduire leur impact environnemental direct et indirect en se fixant des objectifs de réduction d'émission de CO₂ en ligne avec l'Accord de Paris.

Pour atteindre les objectifs de notre feuille de route nous activons plusieurs leviers :

- **Réduire le poids de nos emballages** tels que le verre, la coiffe de nos flacons ou encore le carton de nos étuis.
- **Diminuer la part de nos bouteilles conditionnées** en étuis et coffrets.

- **S'approvisionner localement.**
- **Utiliser des modes de transport bas carbone** pour le déplacement de nos collaborateurs et le transport de nos produits.
- **S'approvisionner en énergie renouvelable.**
- **Réduire les consommations d'eau et d'énergie** par la sensibilisation, la restructuration énergétique et la mise en place de dispositifs économes permettant un recyclage de l'eau.

La mesure de notre empreinte carbone nous permet de suivre l'évolution de nos émissions et son alignement avec la trajectoire définie.



INTÉGRER LA DURABILITÉ DANS NOS PROJETS ET PRISES DE DÉCISIONS

Pour décarboner notre activité et atteindre les objectifs de réduction de nos émissions carbone, nous agissons sur l'ensemble de notre chaîne de valeur en ciblant les postes les plus émissifs.

Construire des partenariats durables et soutenir le développement local

Les achats d'emballages (verre, carton, papier...), de raisins, de services (prestations communication, maintenance) représentent le premier poste d'émissions de GES, soit près de **74 % de nos émissions**. C'est donc un levier majeur pour agir sur le scope 3 de notre bilan carbone.

Évaluer et accompagner nos partenaires

Pour décarboner progressivement notre chaîne de valeur nous nous appuyons sur les politiques et outils suivants :

- **Capitaliser sur notre politique d'achats responsables** qui s'attache à préserver l'environnement, privilégier le progrès social, assurer une juste rémunération de nos communautés et parties prenantes tout en priorisant les fournisseurs locaux.
- **Veiller à la traçabilité de nos approvisionnements et à l'engagement de nos partenaires** en cohérence avec notre démarche RSE. Nos principaux fournisseurs et distributeurs sont invités à signer notre Code de Conduite.





Privilégier l'achat local

Notre responsabilité est aussi de revitaliser le tissu local et de privilégier l'achat local en créant de la valeur sur le territoire. Nous souhaitons instaurer une relation de confiance avec nos parties prenantes en organisant régulièrement des événements et rencontres avec nos partenaires : vignerons, distributeurs, fournisseurs, prestataires. L'objectif est aussi de travailler dans une logique de co-innovation et de rationaliser notre empreinte carbone en misant sur la proximité.

En 2022, 70 % de nos fournisseurs de matières sèches d'emballages (verre, cartons, étiquettes, produits dérivés...) sont nationaux, 81 % sont européens et la durée moyenne de nos relations fournisseurs est de 13 ans.



Olivier DEVIE
Responsable des Achats

Nous privilégions des fournisseurs verriers locaux tels que l'entreprise Owens-Illinois Inc (OI) dont la principale usine française se trouve à Reims et l'entreprise Verallia, située à Oiry (51). Ainsi, 86 % de nos flacons sont donc produits localement ! Nous travaillons également ensemble dans une logique de co-innovation pour réduire le poids des flacons. Grâce à notre savoir-faire, les flacons Charles Heidsieck sont gravés et leur poids a été réduit à 875 g à dimension égale malgré l'ajout d'une gravure.

FOURNISSEURS

80% de nos fournisseurs de matières sèches et distributeurs sont soumis au Code de Conduite (montant des achats)

99,3% de l'approvisionnement en bouteille de champagne est français

81% des fournisseurs d'emballages en Europe

70% des fournisseurs d'emballages en France

NOS OBJECTIFS

- **100 % des fournisseurs** basés en Europe en 2030.
- **100% de nos fournisseurs** de matières sèches et distributeurs seront soumis à notre Code de Conduite en 2023.

VERRE

835 g poids de la bouteille utilisée par Piper-Heidsieck sur l'ensemble des formats 75 cl

82% des bouteilles 75 cl Charles Heidsieck (format spécial) sont allégées à 875 g (vs 905 g en 2019)

82% de verre recyclé intégré aux bouteilles

NOS OBJECTIFS

- **Diminuer de 50 %** le volume d'emballage (étui) en 2030.
- **Diminuer le poids des flacons** spéciaux Rare en 2025.

Verre : réduire le poids des bouteilles

Le verre est l'un de nos enjeux les plus importants. Il représente à lui seul 31 % des émissions de l'empreinte carbone totale. Pour réduire son impact, nous engageons un travail de collaboration avec le Comité Interprofessionnel du Vin Champagne pour développer des techniques plus vertueuses.

Le taux de verre recyclé (calcin) de 80 % minimum dans nos flacons ainsi que l'allègement du poids des flacons spéciaux sous la barre symbolique des 900 g font partie des actions concrètes mises en place pour atteindre nos objectifs. Nous souhaitons faire mieux tout en respectant les impératifs de sécurité liés à la pression présente dans les bouteilles.





TRANSPORTS

Les transports représentent l'un des principaux postes de notre empreinte carbone. Nous avons identifié plusieurs actions et alternatives pour réduire notre impact.

Maritime

Le transport maritime représente 74 % des émissions liées à nos expéditions. Le secteur, encore particulièrement dépendant aux énergies fossiles, doit faire face à un challenge important pour réduire son empreinte en se tournant vers des technologies plus vertes et en optimisant l'efficacité énergétique de ses navires. La R&D constitue un investissement important dans ce domaine. Dans ce contexte, nous sommes actionnaires de l'entreprise Team for the Planet qui finance ce type de projets. (voir chapitre 3 page 38).

Nous souhaitons également diminuer l'utilisation de containers réfrigérants sur les grandes traversées, dont les consommations énergétiques sont importantes. Nous avons donc débuté une étude en 2022 sur le comportement de nos champagnes dans les containers dry.

20% de la flotte utilisée pour notre fret intersites roulent avec des biodiesels (B100 = oleo100®)

47,5% de nos moûts (jus de raisins) sont transportés par des véhicules roulant au biocarburant pendant les vendanges

OBJECTIFS 2030

- **-20 % d'émissions de CO₂** liées au fret maritime.
- **100 % de camions/tracteurs** roulant à l'électrique ou biocarburant (% des km annuels).



Routier

Nous souhaitons augmenter le recours à l'énergie alternative (électricité, biocarburants, gaz naturel) lié au fret routier dans nos activités.

En 2022, un trajet par jour minimum est effectué par un camion roulant au biodiesel sur nos trajets intersites et sur la moitié du fret lié à nos vendanges.

Mobilité durable

Nous encourageons la mobilité verte en interne avec la mise en place d'aménagements structurels et organisationnels :

- Création de places de parking pour vélos et trottinettes électriques.
- Installation de bornes de recharge pour les voitures électriques.
- Mise en place d'un parc de véhicules de fonction en version électrique ou hybride.
- Rationalisation des déplacements collaborateurs grâce à un accord Télétravail.
- Intégration du réseau de référents mobilité durable du Grand Reims afin d'échanger sur les sujets de mobilité entre employeurs engagés (développement d'alternatives à la voiture dans le cadre des déplacements domicile-travail).

Un transport à voile pour le Champagne Charlie

Le 12 avril 2022, la cuvée Champagne Charlie de la Maison Charles Heidsieck a embarqué à bord du voilier de Grain de Sail pour une traversée transatlantique en direction de New York. Ce voyage rend hommage aux périples accomplis par Charles Heidsieck et à son goût de l'aventure. Ce partenariat qui concilie art de vivre et transport durable continue de se développer avec une expédition par an. La réduction de l'empreinte carbone totale de la traversée est en moyenne de 95 %.





CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

L'énergie représente le quatrième poste le plus émetteur de notre empreinte carbone avec 734 tonnes de CO₂ émises en 2022. Il comprend la consommation de gaz, de fioul, d'électricité de nos infrastructures, le carburant utilisé par les véhicules internes et l'énergie utilisée pour le stockage de nos bouteilles hors de nos locaux. La stratégie industrielle à moyen terme s'est portée sur la réduction de nos consommations d'électricité via un plan de sobriété énergétique piloté par un référent Énergie et une ambassadrice de la Sobriété Énergétique.

Optimisation de la production de froid industriel

La production et l'utilisation du froid génèrent plus de 64 % de notre consommation d'électricité. Ce qui nous a incités à mener un projet de restructuration énergétique pour améliorer l'efficacité de nos processus.

Les équipements de fabrication du froid liés à la cuverie (-10 °C), au dégorgement (-28 °C) et au traitement de la consommation de l'air (-2 °C) seront remplacés à partir de 2023 et apporteront les bénéfices suivants :

- Réduction de consommation électrique de -40 % d'ici 2025.
- Arrêt de l'utilisation de gaz naturel dédié au chauffage grâce à la récupération de chaleur installée sur les nouveaux équipements.
- Remplacement des gaz frigorigènes à fort potentiel de réchauffement global (PRG).



100 % d'électricité d'origine renouvelable.

OBJECTIF 2025

-40 % de consommation d'énergie/vs 2019.

Passage à l'électricité verte

Depuis janvier 2022, notre contrat de fourniture d'électricité est 100 % d'origine renouvelable : énergies éolienne, solaire, géothermique, aérothermique, hydrothermique, marine et hydraulique ainsi que l'énergie issue de la biomasse, du gaz de décharge, du gaz de station d'épuration d'eaux usées et du biogaz.

Renouvellement des éclairages

Pour améliorer notre efficacité énergétique et moderniser les locaux de la cuverie, nous avons opté pour des éclairages LED avec les avantages suivants :

- Une économie d'énergie.
- Une durabilité cinq fois supérieure aux précédentes installations et une recyclabilité totale.
- Un confort visuel, garantissant une grande luminosité et réduisant les zones d'ombre.

Bonnes pratiques pour la sobriété énergétique

La gestion de l'énergie est une dimension à gérer au quotidien :

- Les équipes techniques pilotent les utilités pour ajuster les besoins à l'activité.
- Les engins de manutention sont rechargés pendant les heures creuses, lorsque la demande en énergie est moins importante.
- Les collaborateurs sont sensibilisés aux économies d'énergie.
- Les consommations du site de production sont suivies mensuellement.

Toutes ces initiatives ont permis de **réduire de 39 % les consommations d'électricité depuis 2019**, à périmètre égal et en valeur absolue.



Gestion de l'eau

Notre activité de production est consommatrice d'eau. Un suivi mensuel nous permet d'établir un profil de consommation par secteur. Certains équipements dédiés au lavage des bouteilles possèdent un système de recyclage d'eau, au dégorgement et à l'habillage. Tous les nouveaux projets s'inscrivent dans un processus de récupération des eaux de lavage. Ces actions couplées à l'intéressement des collaborateurs sur cette ressource ont permis de réduire la consommation d'eau de 2,02 l/bouteille en 2019 à 1,59 l/bouteille en 2022.

Une réflexion est également menée sur :

- La récupération d'eau de pluie au vignoble et sur le site de production.
- Un suivi continu de nos consommations par l'intermédiaire d'une supervision afin de détecter de potentielles fuites et d'automatiser nos relevés.
- La mise en place de systèmes de minuterie sur les pompes.

Gestion des déchets

Les coproduits, déchets matières et énergétiques sont 100 % valorisés. Nous recherchons les meilleures filières de recyclage en réduisant la part de valorisation énergétique au profit de la valorisation matière. Tous les résidus de presse (peau, pépins, tiges) sont envoyés en distillerie. Nos collaborateurs sont sensibilisés au tri des déchets et des indicateurs mensuels permettent de détecter et d'identifier toute anomalie.

En amont de notre chaîne de valeur, nous travaillons avec nos fournisseurs sur la suppression ou la réduction des emballages et sur l'utilisation de contenants consignés et/ou réutilisables comme des plateaux et caisses dans lesquels les coiffes d'habillage et muselets avec capsules sont conditionnés. Les bouchons en liège sont valorisés principalement en isolant thermique avec le support d'un ESAT marnais.

-10% de déchets dangereux générés (produits chimiques, déchets organiques de cuverie) vs 2019.

OBJECTIF 2030

Valorisation matière **supérieure à 85 %**.



VALORISER ET TRANSMETTRE NOS SAVOIR-FAIRE

SUBLIMER LE TRAVAIL DE NOS COLLABORATEURS

Nos collaborateurs sont les garants des valeurs de partage et de transmission d'un savoir-faire spécifique de génération en génération permettant d'élaborer des champagnes d'exception.

Chaque étape du processus de création du champagne a son importance, de l'attention portée au sol aux services Hospitality et Communication qui font vivre ce patrimoine et mettent en avant cet héritage culturel.



TRANSMETTRE LES SAVOIR-FAIRE

Nos Maisons sont animées par l'exemplarité et l'authenticité qu'elles cultivent au quotidien dans chaque métier et activité. Nos marques sont reconnues à l'international, nos champagnes sont profondément reliés à l'origine de nos terroirs. Pour élaborer ces champagnes de qualité, le partage d'expérience et la transmission de nos savoir-faire sont au cœur de nos préoccupations.

Nos collaborateurs sont formés au processus d'élaboration de nos champagnes et à l'histoire de nos marques. Nous organisons régulièrement des visites de nos différents sites historiques afin de mieux comprendre l'identité de nos Maisons et des spécificités de nos cuvées. Des visites du site de production sont aussi proposées aux nouveaux arrivants afin qu'ils se familiarisent avec le processus de fabrication : pressurage, fermentation alcoolique, assemblage, tirage, dégorgement, etc.

Nos Maisons ont une culture forte de l'intégration des talents avec un programme complet et sur mesure (visites, entretiens d'accueil et formations). Depuis 2015, 14 stagiaires et alternants ont été recrutés à la suite de leur première expérience.

Nous formons chaque année nos collaborateurs aux enjeux sociaux et environnementaux actuels au travers d'ateliers et de formations RSE (environnement, diversité et inclusion, handicap, sécurité au travail...).





Accompagner l'évolution de carrière

Un entretien annuel d'évaluation (EAE) et un entretien professionnel (EP) sont organisés entre le collaborateur et son manager, puis un bilan entre le manager et le service RH. Ce moment d'échange permet de faire le bilan de l'année écoulée et de se fixer de nouveaux objectifs. Ce dialogue peut aboutir à une offre de mobilité interne ou un programme de formation en lien avec les aspirations du collaborateur qui lui permette de grandir et d'évoluer dans nos Maisons en adéquation avec les besoins de l'entreprise.

Nous proposons également un programme de formation interne et externe afin d'apporter aux collaborateurs de nouvelles compétences. Ce programme propose des sessions spécifiques et opérationnelles (habilitation électrique, formations CACES pour devenir cariste), des sessions organisationnelles ou managériales (formation management, sensibilisation ISO 22 000, RSE), ou encore des sessions de mise à niveau sur le plan réglementaire (loi Evin, actualités fiscales et juridiques). Les collaborateurs formés sont suivis par un tuteur désigné, qui leur transmettra ses connaissances et son savoir-faire.



Stefani FARIETA
Responsable
communication digitale

De stagiaire à Responsable de la communication digitale, Piper-Heidsieck m'a accompagnée tout au long de mon parcours au sein de la Maison. D'origine colombienne, je connaissais peu l'univers du champagne et la culture française à mon arrivée. Mais dès mon intégration, j'ai senti beaucoup de bienveillance et d'écoute au sein des équipes ! J'ai la chance de pouvoir me former constamment avec des formations métiers et les évolutions réglementaires sur la loi Evin par exemple.

Sensibiliser les équipes aux engagement RSE

En 2022, un parcours RSE composé de 3 ateliers était organisé pour tous les collaborateurs : un atelier de sensibilisation lié au handicap dans le monde professionnel animé par l'Agefiph (Association de gestion du fonds pour l'insertion professionnelle des personnes handicapées), un Escape game sur la thématique du développement durable et un jeu « chasse aux risques » portant sur la sécurité au travail.

90 % des salariés ont bénéficié d'au moins une formation dans l'année

OBJECTIF 2025

80 % des salariés bénéficient d'au moins une formation chaque année.

84 % des collaborateurs sensibilisés à la RSE en 2022

OBJECTIF 2025

100 % des collaborateurs sensibilisés à la RSE.

GARANTIR LA SANTÉ, LA SÉCURITÉ ET LE BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL

Nous attachons une importance toute particulière à l'épanouissement des hommes et des femmes de nos Maisons et sur nos territoires. Proposer un environnement de travail en adéquation avec nos valeurs humaines est essentiel. C'est pourquoi nous avons construit une vision et des enjeux partagés autour de la qualité de vie au travail.

Cultiver la convivialité et l'attention à l'autre

Sécurité et santé au travail

Dans une démarche d'amélioration continue, notre politique Santé et Sécurité présente les principes et les pratiques destinés à assurer la santé et la sécurité physique et mentale de l'ensemble de nos collaborateurs.

Nos salariés sont régulièrement sensibilisés et formés afin qu'ils puissent aussi être acteurs de leur sécurité. Nous réalisons également des aménagements de poste en lien avec la médecine du travail.

En 2022, un kinésithérapeute est intervenu auprès de nos collaborateurs du vignoble pour les sensibiliser aux gestes et postures à adopter lors du travail dans les vignes. Un ergonome a également réalisé une étude sur notre ligne d'habillage manuel pour nous aider à améliorer ce poste de travail.





Magalie LE ROUX
Responsable planification
et membre du Copil RPS-QVT

« J'ai intégré le comité de pilotage sur la prévention des risques psychosociaux et sur l'amélioration de la qualité de vie et des conditions de travail à sa création en 2015. Il est composé d'une dizaine de membres volontaires des différents pôles de l'entreprise. Avec les membres du Copil, nous organisons des événements conviviaux pour favoriser les rencontres et sommes à l'écoute des idées proposées par les collaborateurs. »

Prévention des risques psycho-sociaux et qualité de vie au travail

Pour prévenir les risques psycho sociaux (RPS), nous avons mis en place des dispositifs d'alerte et d'écoute. Le contact avec une assistante sociale permet d'accompagner nos collaborateurs sur des problématiques liées à la santé, la famille, le budget, le travail et le logement.

Dans une démarche d'amélioration continue, nous faisons appel à des experts en psychologie extérieurs à l'entreprise pour des audits liés aux RPS tous les quatre ans afin de détecter les foyers à risque en amont et de manière proactive.

Placer le dialogue au cœur des relations de l'entreprise

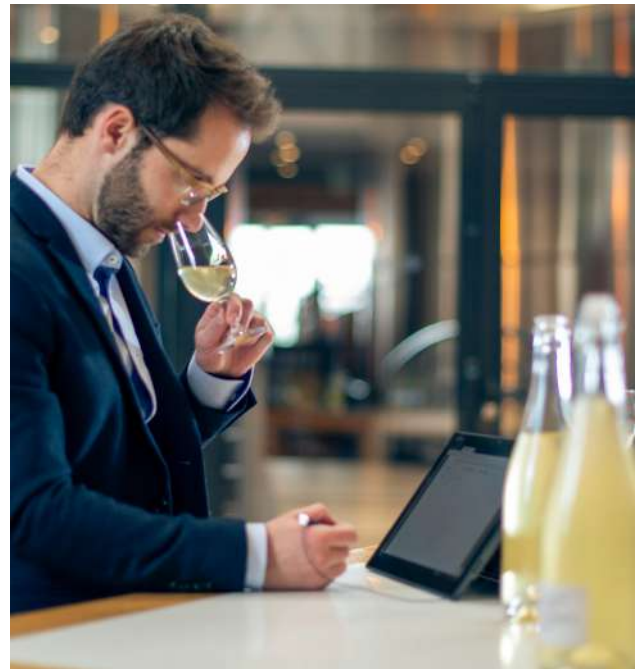
Nous avons mis en place plusieurs dispositifs d'écoute et de dialogue au sein de nos Maisons ainsi que des outils permettant de fluidifier la communication :

- Les boîtes à idées avec 45 idées déposées en 2022.
- Les questionnaires d'amélioration proposés par le service Ressources Humaines tout au long de l'année.
- Le journal interne *Entre Nos Mains* qui propose régulièrement des articles/reportages sur les actualités des Maisons et leurs équipes.
- Neuf rencontres informelles ont été organisées avec le Président et les collaborateurs au cours de l'exercice sous format de petits déjeuners.
- D'autres rencontres entre le Président et les collaborateurs tout au long de l'année.



Les principales actions du Copil RPS-QVT en 2022

- Prévention et suivi du plan d'actions de risques psycho-sociaux.
- Réaménagement des salles de pause du bâtiment de production.
- Création d'espaces de détente extérieurs.
- Proposition de chaises ergonomiques.
- Organisation régulière de cours de yoga.
- Organisation d'événements de convivialité : ateliers de sensibilisation sur l'apiculture, dégustations des cuvées de nos marques, participation à des événements sportifs et collectes solidaires.
- Animation de la semaine pour la Qualité de vie et des conditions de travail : ateliers en micronutrition, cours de yoga, food-truck, etc.



Prévention des addictions et consommation responsable

Nos Maisons font vivre des expériences uniques autour de la dégustation de nos produits. Les collaborateurs sont les premiers ambassadeurs de nos marques et doivent adopter une conduite responsable fondée sur la modération et la consommation raisonnée. Pour prévenir toutes les formes d'addiction, nous avons développé les mesures suivantes.

Nous avons créé le **groupe PADE (Prévention des Addictions en Entreprise)** qui a pour but de :

- Sensibiliser et informer l'ensemble du personnel à la prévention des addictions (alcool, drogues, médicaments, jeux vidéo, etc.) au travers d'évènements ou de communications spécifiques. Le groupe PADE a organisé ces dernières années des ateliers accompagnés de campagnes de communication sur les thématiques suivantes : le numérique, la nutrition, la drogue, l'alcool, le tabac et la sécurité routière.
- Jouer un rôle de conseil et d'orientation auprès des managers et de la direction.
- Aider les Maisons dans la gestion et l'accompagnement des salariés en difficulté dans le plus strict respect de la confidentialité, avec la création d'une procédure de gestion d'un salarié présentant un trouble du comportement : interlocuteurs privilégiés, suivi, etc.

Cette initiative est complétée par :

- **La formalisation d'une charte de la consommation responsable** à destination de nos collaborateurs et de nos clients.
- **La formation des collaborateurs à la consommation responsable** dès leur arrivée dans nos Maisons. Les formations proposées portent notamment sur les lois et règlements applicables, la consommation responsable d'alcool et la prévention de toute dépendance.
- **Des consignes particulières et protocoles à suivre pour les évènements organisés dans nos Maisons.** Les modalités sont précisées et l'organisateur en charge de l'évènement est responsabilisé sur ces sujets. Des éthylotests sont disponibles lors de chaque évènement et des crachoirs sont mis à disposition lors des dégustations. Des boissons non-alcoolisées et des en-cas sont systématiquement proposés. En 2022 tous nos évènements internes ont été couverts par un dispositif de contrôle d'alcoolémie.

13 journées bien-être organisées
63 % des effectifs moyens participent aux journées bien-être
2 accidents de travail avec arrêt

OBJECTIFS 2025

- **50 % des salariés** participent aux journées bien-être tous les ans.
- **0** accident de travail grave avec arrêt.



FAVORISER L'ÉGALITÉ PROFESSIONNELLE

Nous sommes particulièrement attentifs à la place des hommes et des femmes dans l'organisation et nous poursuivons nos efforts en faveur de la parité chaque année. Nous souhaitons également créer un environnement de travail inclusif et bienveillant où chaque collaborateur peut s'exprimer librement.

Diversité : nos engagements contractuels

Nous avons structuré nos engagements concernant la diversité et l'égalité hommes/femmes autour de plusieurs politiques (déclaration de non-discrimination, anti-harcèlement, anti-corruption, droit à la négociation collective, la liberté d'association) et des accords relatifs à l'égalité professionnelle et salariale et à la lutte contre la discrimination. Nous étudions systématiquement les demandes d'aménagement du temps de travail ou encore l'encouragement de la mixité des candidatures, la promotion et l'accès à la formation, la rémunération effective, l'articulation entre vie professionnelle et vie personnelle. Enfin, nous avons mis en place une charte de droit à la déconnexion.



48 % de femmes à des postes de managers/encadrantes

OBJECTIF 2025

50 % de femmes à des postes de managers/encadrantes.

x3 Effectif de femmes dans les ateliers de production triplé en un an



Encourager l'inclusion sociale

L'inclusion et la lutte contre les discriminations font partie de nos valeurs et se traduisent par des actions menées auprès des salariés en situation de handicap et la réduction de la fracture sociale pour aider les jeunes diplômés à trouver un emploi.

Handicap

Nous avons nommé un Référent Handicap afin de structurer et animer davantage notre politique handicap à travers deux leviers : la sensibilisation des collaborateurs et l'aménagement de postes. Entre autres, en 2022, l'Agefiph est intervenue auprès de collaborateurs dans le cadre du parcours RSE et nous avons aménagé des postes pour des salariés en situation de handicap ou présentant des restrictions médicales. Nous soutenons également l'APF France Handicap, organisme localisé à Reims proposant une prestation de co-packing (emballage de goodies), de stickage de nos produits finis (étiquetage de nos étuis de bouteilles) et de nettoyage de nos vêtements de travail. Enfin, nous collaborons avec le réseau *Elise* qui crée des emplois pérennes et locaux pour des personnes en difficulté d'insertion ou en situation de handicap. L'entreprise est spécialisée dans la valorisation des déchets et papiers de bureau.

Insertion professionnelle

Nous avons adhéré à l'association *Nos Quartiers ont des Talents*, qui œuvre en faveur de l'égalité des chances en aidant de jeunes diplômés issus de milieux sociaux modestes, de quartiers prioritaires ou de zones de revitalisation rurale. Plusieurs de nos collaborateurs ont accompagné les étudiants ou jeunes diplômés en les conseillant sur leurs CV et lettres de motivation et en leur permettant de s'exercer pour des entretiens tout en leur ouvrant leur réseau. En 2022, 11 jeunes ont été mentorés.

5 actions et programmes solidaires

- Vendange solidaire avec IME d'Épernay.
- Vendange solidaire pour le personnel avec dons reversés à une association locale (Roseau).
- Solidarité envers l'Ukraine : collecte + doublement des dons des salariés par EPI.
- Partenariat *Nos Quartiers ont des Talents*.
- Participation à des jurys de concours et interventions en école.

4 % Taux de handicap

OBJECTIF 2025

6 % de salariés en situation de handicap annuel.

PARTAGER PLUS QUE DES GRANDS VINS

SUBLIMER TOUS LES INSTANTS

Nous mettons à l'honneur « l'art de vivre à la française » lors d'évènements, d'expériences de dégustations avec des accords Mets et Vins, des masterclass pour promouvoir la gastronomie française à travers le monde. Associée au plaisir et à la convivialité, la consommation responsable du champagne est encouragée par nos Maisons.



ÉDUCUER À LA CONSOMMATION RESPONSABLE DE NOS CHAMPAGNES



Découvrir nos champagnes dans toute leur diversité, les apprécier et les boire avec raison, cela s'apprend et se transmet. C'est pourquoi le partage, la connaissance, la convivialité et le respect sont des valeurs qui guident nos actions auprès du grand public, des professionnels et des pouvoirs publics.

Nous sommes pleinement conscients que l'une de nos responsabilités sociétales est de prévenir les risques de consommation d'alcool excessive tant chez nos collaborateurs (voir page 31) que chez nos clients, invités et partenaires, en appliquant les règles d'or de notre charte de consommation responsable.

Nous encourageons une consommation modérée. Dans leur expérience de dégustation, nous devons aider les consommateurs en âge de consommer nos produits à faire des choix responsables. Décider de consommer ou non, choisir ses moments de dégustation et les quantités consommées.

Nous sommes attentifs aux changements de la législation et à la conformité de nos vins expédiés.





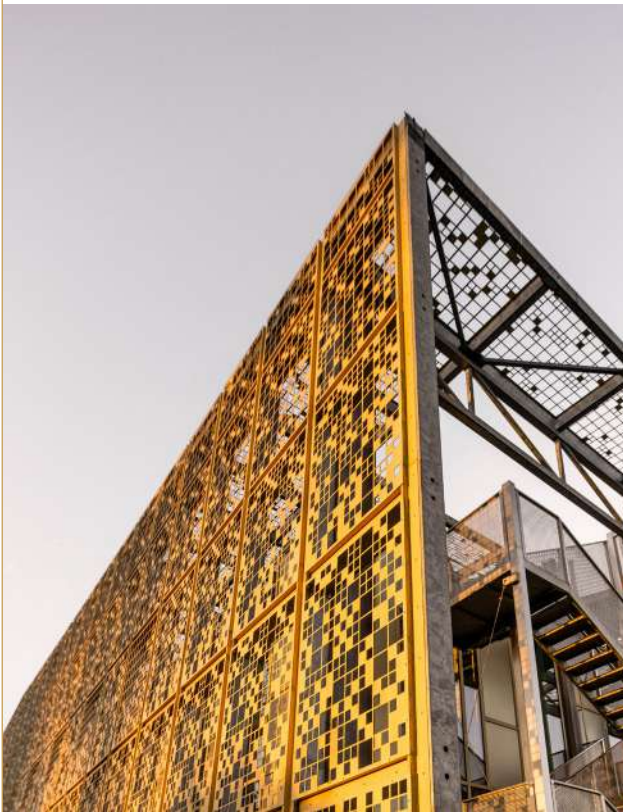
FAIRE RAYONNER NOTRE SAVOIR-FAIRE ET NOS ENGAGEMENTS

Les vignobles, les caves et les espaces de production et de réception sont des lieux chargés d'histoire. Nous organisons régulièrement des visites sur nos différents sites pour nos collaborateurs, nos clients et visiteurs afin de leur faire découvrir nos racines vigneronnes et de partager notre approche de la création du champagne. L'identité de nos Maisons s'est depuis toujours nourrie et enrichie de la richesse et la diversité du patrimoine culturel et artistique que nous soutenons en France et à l'international.

Crayères gallo-romaines

Les crayères sont d'anciennes carrières souterraines d'où furent extraits les blocs de craie utilisés pour la construction de Reims, dont des maisons, des églises et des forteresses. Ces cavités souterraines sont idéales pour la conservation des vins. La température, l'humidité élevée, l'absence de lumière, de bruit, de vibration sont optimales pour conserver et faire évoluer le champagne. Acquises par Charles Heidsieck en 1867, elles sont composées de plus de huit kilomètres de galeries, situées trente mètres sous terre et sont inscrites depuis 2015 au patrimoine mondial de l'Unesco. Nous réalisons dès que nécessaire des campagnes de restauration de nos crayères tout en préservant cet héritage qui fait partie de l'histoire de cette Maison. Nos crayères abritent des millions de bouteilles qui mûrissent patiemment pour parfaire leur complexité aromatique.





L'architecture de notre siècle social récompensée

En 2008, nous avons fait le choix de placer l'architecture et l'innovation au cœur de la construction de notre siège social. La façade du bâtiment reflète l'effervescence des bulles de champagne à travers une résille en aluminium doré qui recouvre en partie l'enveloppe vitrée des bureaux.

En 2022, la structure, réalisée par le cabinet d'architecte Ferrier Marchetti, a reçu le label « architecture contemporaine remarquable » décerné par la Direction Régionale des Affaires Culturelles Grand-Est. Ce label est attribué aux immeubles, ensembles architecturaux, ouvrages d'art et aménagements de moins de 100 ans, non protégés au titre des monuments historiques, et dont la conception présente un intérêt architectural ou technique.

Promouvoir le cinéma au féminin

Fournisseur officiel de nombreux festivals depuis 1970, Piper-Heidsieck a décidé de renforcer son soutien en 2022 auprès de festivals en faveur de la création et de la diversité dans le monde du cinéma. À travers le parrainage en 2022 de la 5^e édition du festival *Pluriel.les*, Piper-Heidsieck s'engage à donner plus de visibilité à la place de la Femme et l'inclusion dans le cinéma. Créé en 2018, le festival soutient et défend l'inclusion de toutes les minorités encore peu représentées dans le cinéma international contemporain.



Piper-Heidsieck : flash-back sur les années 80

Après le lancement de sa gamme Hors-série 1971 rendant hommage aux années 70 en 2021, Piper-Heidsieck lance le deuxième opus de la collection Hors-série inspiré cette fois-ci du pop'art et du street-art coloré des années 80. Objectif : mettre à l'honneur l'art et la culture de cette décennie, entre graffitis, couleurs et autocollants, de New York à Paris avec cette nouvelle cuvée 1982 exceptionnelle.

En prenant la décision cette année d'élargir les horizons du festival vers l'inclusion de toutes les minorités, le festival ouvre désormais le débat sur le sexisme, les LGBT phobies, le racisme, l'âgisme... et devient le premier festival de France à soutenir toutes les formes d'inégalités.

Piper-Heidsieck : un soutien continu et permanent au 7^e art

C'est en 1933 qu'apparaît pour la première fois une bouteille de champagne de la Maison sur grand écran, dans le film *Les Compagnons de la noubas* avec Laurel et Hardy. Depuis, au-delà d'une présence permanente dans de grands films d'Hollywood et du monde entier, nous sommes fiers d'accompagner en tant que mécène la Cinémathèque Française, dont le rôle principal est la préservation et la transmission du patrimoine cinématographique français.

Notre soutien se traduit autour d'évènements clés de la saison : vernissages d'expositions, masterclass, avant-premières. En 2018, nous avons apporté un soutien financier à la restauration du film de Luis Buñuel, *L'Age d'Or*. Il a été présenté en 2019 dans sa version restaurée en 4K (définition environ 4 fois supérieure au full HD) à Cannes Classics.





AIDER, ACCOMPAGNER, INVESTIR EN LIEN AVEC NOTRE ACTIVITÉ

Nous menons régulièrement des actions, temps forts avec des entrepreneurs et partenaires engagés pour la planète et le climat. En 2022, nous avons déployé les initiatives suivantes :

SENSIBILISATION À L'ENVIRONNEMENT

Piper-Heidsieck et Team for the Planet : le duo gagnant

La Maison est actionnaire depuis 2021 de Team for the Planet, entreprise à mission qui agit à l'échelle mondiale contre le dérèglement climatique en finançant des innovations telles que :



- **Cool Roof France**, une entreprise qui utilise de la peinture réfléchissante pour toiture afin d'améliorer le confort thermique des bâtiments et diminuer l'utilisation de la climatisation.
- **Shyva**, qui améliore la production d'hydrogène vert grâce à un procédé organique simple et robuste.
- **Beyond The Sea**, qui permet de rendre efficiente, universelle et incontournable la traction par kite des navires de toutes tailles, par exemple pour le transport de marchandises.
- **Carbon Time**, un laboratoire qui utilise l'olivine pour séquestrer naturellement des gigatonnes de CO₂ présents dans l'atmosphère. Cette roche capte 10 à 20 fois plus de CO₂ qu'elle n'en émet.
- **Leviathan Dynamics** qui produit du froid de façon efficiente et durable en remplaçant les gaz réfrigérants dangereux et polluants par de l'eau.

250 000 €

Investissement de Piper-Heidsieck dans l'actionnariat solidaire et durable depuis 2021

NOS OBJECTIFS

- Lancement de l'opération Drop the box par Piper-Heidsieck en 2023 : une bouteille vendue sans étui identifiée « Drop the box » = financement d'une action Team for the Planet.
- Sensibilisation sur l'opération en 2024.

Collaboration artistique entre la Maison Rare Champagne et William Amor

William Amor est un plasticien reconnu et engagé qui transforme les déchets et les matériaux en matière noble afin de leur offrir une seconde vie. L'artiste sublime les flacons de mathusalem de Rare Millésime 2012 en les ornant de matériaux délaissés transformés en fleurs délicates et poétiques.

L'assemblage de sacs plastiques teintés de rose, de fils de pêche cautérisés et de tartrate de potassium cristallisé dévoile ainsi un véritable ornement d'orfèvrerie.





Une bougie upcyclée signée Rare

La Maison Rare Champagne, souhaitant donner une nouvelle vie à ses flacons usagés consommés à Reims et Paris, a collaboré avec l'entreprise locale Marsault pour élaborer des vases et contenants de bougies, entièrement réalisés à la main.

Les bougies parfumées sont à base de cire végétale de soja et d'huile de coco, certifiées sans CMR et composées d'une mèche en bois non traité. Cette collaboration, locale et éthique, permet de réduire certains de nos déchets tout en conservant l'élégance de la marque de Rare Champagne. Une collection unique.

LA SOLIDARITÉ SOUS TOUTES SES FORMES

La philanthropie et la solidarité sont ancrées dans nos valeurs et sont formalisées dans la politique mécénat de nos Maisons. Chaque marque développe ses propres initiatives en fonction de ses spécificités, son histoire ou sa culture.

Soutien à l'Ukraine et au Secours populaire

Les collaborateurs de nos Maisons ont souhaité se mobiliser pour venir en aide à la population ukrainienne. Cet élan de solidarité a permis de récolter de nombreux produits d'hygiène et équipements électriques. Les dons ont pu être pris en charge par la Protection Civile qui les a ensuite acheminés en Ukraine. Une autre collecte auprès du Secours populaire, destinée aux familles précaires a permis de récolter des fournitures scolaires pour la rentrée des enfants.

Vendanger utile

Les vendanges font partie intégrante de notre activité. Tous les ans, durant la récolte du raisin, la Champagne est en ébullition. C'est l'occasion d'échanger avec les vignerons sur le terrain. En 2022, nous avons partagé ce moment de convivialité autour de deux opérations solidaires :

- Les vendanges auxquelles ont participé des jeunes en situation de handicap de l'IME (Institut Médico Éducatif) d'Épernay ont permis de faire découvrir ce savoir-faire et de favoriser l'insertion professionnelle.

- Une seconde vendange solidaire s'est déroulée au sein du vignoble de Courmas. Une équipe de salariés volontaires a participé à la vendange et le fruit de leur récolte a été redistribué sous forme de dons en faveur de l'association *Roseau* qui aide les enfants atteints de cancers pédiatriques au CHU de Reims. Cette expérience unique et collective a permis de récolter 1 200 kg de raisins. La cueillette a été valorisée monétairement et le montant a été triplé par nos Maisons afin de remettre un don de 2 500 euros à l'association *Roseau*.

Piper-Heidsieck engagé dans la lutte contre le sida

En mai 2022, Piper-Heidsieck était partenaire du Gala amfAR, fondation américaine pour la lutte contre le sida. Ce gala caritatif annuel, qui se tient lors du festival de Cannes, a récolté 19 millions d'euros destinés à des programmes de recherche.

EN 2022

168 500 €




dédiés à des activités de mécénat et dons de bouteilles

Promouvoir la diversité dans le tennis












Piper-Heidsieck est le partenaire et fournisseur de champagne officiel de l'Open d'Australie depuis quatre ans. En 2022, pour célébrer Melbourne et mettre en avant sa diversité culturelle et artistique, Piper-Heidsieck a créé une campagne de marque nommée « Melbourne Uncorked ». Ce programme artistique met en lumière des artistes locaux de tous genres : violonistes, ballerines, danseurs, chanteurs, drag queens, saxophonistes, street artists... ayant été privés de scène pendant plus de 18 mois à cause de la pandémie. Le Piper Uncorked Crew est mis à l'honneur pendant l'Open avec des performances artistiques sur le stand de la Maison mais aussi via une visibilité média.

















INDICATEURS CLÉS 2022

	KPI	RÉSULTAT		OBJECTIF	ODD
		2021	2022	2025 / 2030	
PÉRENNISER NOTRE HÉRITAGE CULTUREL ET ENVIRONNEMENTAL					
Viser l'excellence des pratiques viticoles	Taux de partenaires soumis à l'étude Viticulture Durable	82 %	N/A	100 % en 2025	
	Taux de réponses de nos partenaires à l'étude Viticulture Durable	95 %	N/A	90 % en 2025	
	Taux d'approvisionnements certifiés VDC	Moût (jus de raisin) : 30,5 % Vins clairs : 12 %	Moût (jus de raisin) : 44,4 % Vins clairs : 24 %	2030 : plus de 90 % de nos partenaires certifiés ou engagés dans un processus de certification environnementale en 2030	
	Nombre d'arbres/arbustes plantés	300	300	Plantation annuelle d'espèces locales, résistantes à la sécheresse et adaptées aux sols calcaires	
Préserver notre patrimoine	Nombre d'hectares de vignes nouvelles plantées	1,9 ha	1,4 ha	Renouvellement annuel	
Réduire l'impact environnemental de nos activités	Taux d'énergie renouvelable dans l'achat d'électricité	N/A	100 %	100 % en 2025	
	Quantité d'eau consommée	10 617 m ³	10 870 m ³	-15 % 2025 vs 2019	
	Taux de déchets recyclés	100 % du tonnage total des déchets générés	100 % du tonnage total des déchets générés	100 % en 2025	
	Taux de déchets en valorisation matières vs valorisation énergétique	77 % du tonnage des déchets recyclés	85 % du tonnage des déchets recyclés	85 % en 2025	
	Tonnes de déchets dangereux générés	13 t	37 t	-10 % 2030 vs 2019	
	Tonnes de déchets non dangereux générés	141 t	113 t	-15 % 2030 vs 2019	
	Consommation d'électricité	3 263 741 kWh consommés	3 633 700 kWh consommés	-40 % 2025 vs 2019	
	Consommation de gaz	2 489 049 kWh consommés	2 259 163 kWh consommés	0 en 2025	
	Nombre de ruches en activité	8	8	20 en 2025	
	SBTi - km parcourus en avion pour les déplacements professionnels	N/A	820 977 km	-50 % 2030 vs 2019	
	Taux de réponses des fournisseurs soumis au questionnaire général RSE fournisseur	80 %	N/A	80 % en 2025 100 % des fournisseurs d'emballage en 2023	

	KPI	RÉSULTAT		OBJECTIF	ODD 
		2021	2022	2025 / 2030	
Viser la neutralité Carbone	Réduction du poids de la bouteille utilisée par Piper-Heidsieck sur l'ensemble des formats 75 cl	835 g	835 g	-3 % en 2030 (vs 2019 : 835g)	   
	Taux de bouteilles 75 cl Charles Heidsieck (format spécial) allégées à 875 g	N/A	82 %	Plus de 90 % en 2030	
	Poids de la bouteille Rare	900 g	900 g	N/A	
	Tonnes de CO ₂ rejetées scope 1	N/A	300 tCO ₂ e	-61 % en 2030 (vs 2019 : 754 tCO ₂ e)	
	Tonnes de CO ₂ rejetées scope 2	N/A	99 tCO ₂ e	-61% en absolu en 2030 (vs 2019 : 198 tCO ₂ e)	
	Tonnes de CO ₂ rejetées scope 3	N/A	20 071 tCO ₂ e total 14 093 tCO ₂ e intensité	-46 % en intensité en 2030 (vs 2019 : 17 621 tCO ₂ e total - 12 359 tCO ₂ e intensité)	
	Tonnes de CO ₂ rejetées par PHCH SAS	N/A	20 472 tCO ₂ e	-61 % en absolu en 2030 vs 2019 sur scopes 1 et 2 -46 % en intensité en 2030 vs 2019 sur scope 3	
	Kg CO ₂ /bouteille	N/A	3,05 kg CO ₂ /bouteille (-18%)	-48 % en intensité en 2030 (vs 2019 : 3,67 kg CO ₂ /bouteille)	
	Part du maritime dans le transport de marchandises	N/A	74 %	N/A	
	Part du routier dans le transport de marchandises	N/A	24 %	N/A	
	Taux d'électricité d'origine renouvelable	100 %	100 %	100 %	
	Taux de fournisseurs d'emballages basés en Europe	N/A	81 %	100 % en 2030	
	SBTi - Poids de la production française de verrerie	93,7 % sur total appro verrerie	99,3 % sur total appro verrerie	100 % en 2025	
	SBTi - Part des volumes de ventes en étuis/VAP PH	39,4 % des volumes de ventes totaux	31,5 % des volumes de ventes totaux	-50 % du total PH-CH 2030 vs 2019	
	SBTi - Part des volumes de ventes en étuis/VAP CH	16,8 % des volumes de ventes totaux	10,8 % des volumes de ventes totaux	-50 % du total PH-CH 2030 vs 2019	
SBTi - Part des volumes de ventes en étuis/VAP Rare	33,025 % des volumes de ventes totaux	26,58 % des volumes de ventes totaux	-50 % du total PH-CH 2030 vs 2019		
Intégrer la durabilité dans nos projets et prises de décisions	Part des étuis et caisses écoconçus / VAP (Value Added Product)	N/A	N/A	100 % en 2025	
	Part des produits dérivés écoconçus / POS / POSM (Product of Sales-Materials)	N/A	N/A	100 % en 2025	

KPI	RÉSULTAT		OBJECTIF	ODD	
	2021	2022	2025 / 2030		
VALORISER LES SAVOIR-FAIRE DANS LE RESPECT DES HOMMES ET DES FEMMES DE NOS TERRITOIRES					
Transmettre nos savoir-faire	Ancienneté moyenne des collaborateurs	13,91 ans	12,83 ans	13,75 ans	  
	Taux de salariés ayant bénéficié d'une augmentation	100 %	100 %	75 % tous les ans	
	Taux de salariés ayant bénéficié d'une formation	97,88 %	90 %	Minimum 80 % reproductibles chaque année	
Garantir la santé, la sécurité et le bien-être au travail	Nombre d'accidents de trajet	0	0	0 tous les ans	 
	Nombre d'accidents du travail avec arrêt (ATAA)	5	2	0 tous les ans	
	Nombre d'accidents du travail bénin	5	9	-10 % vs n-1 (tous les ans)	
	Nombre d'accidents du travail sans arrêt (ATSA)	0	3	-10 % vs n-1 (tous les ans)	
	Nombre de COPIL RPS-QVT organisés	1	4	4 minimum par an	
	Nombre de réunions Commissions Santé, Sécurité et Conditions de Travail (CSSCT)	4	4	4 tous les ans	
	Taux de salariés participant aux journées bien-être	N/A	63 % des effectifs moyens	50 % tous les ans	
Placer le dialogue au cœur des relations de l'entreprise	Nombre d'arrivées CDD/CDI	36	66	N/A	  
	Nombre de départs CDD/CDI	30	56	N/A	
	Nombre de rencontres annuelles avec le président (petits déjeuners, réunions du personnel, comités management, plant tour)	5	9	4 minimum tous les ans	
	Nombre d'éditions du journal interne de l'entreprise (ENM)	5	9	9	
	Taux de salariés soumis à l'EAE	90 %	100 %	100 % tous les ans	
	Taux de satisfaction ou d'engagement des salariés	63 %	N/A	65 %	
Favoriser l'égalité professionnelle	Index d'égalité Homme/Femme - Score Général	Incalculable*	Incalculable*	75/100	  
	Part de femmes dans les effectifs totaux	37,35 %	38 %	50 %	
	Part de femmes managers/encadrants	40 %	48 %	50 %	
	Taux de salariés en situation de Handicap	5,02 %	4 %	6 % tous les ans	
	Écart de rémunération femmes-hommes + CSP (calcul interne)	10 %	8,9 %	0 %	
	Part résiduel taxe handicap	4 779 €	1 686 €	0 €	

	KPI	RÉSULTAT		OBJECTIF	ODD 
		2021	2022	2025 / 2030	
Construire des partenariats durables et soutenir le développement local	Durée moyenne des relations fournisseurs	N/A	13 ans	stable vs N-1	     
	Durée moyenne des relations vignobles	N/A	16 ans	stable vs N-1	
	Taux d'approvisionnement national	N/A	83,3 %	80 % minimum reproductibles chaque année	
	Taux de fournisseurs soumis au Code de Conduite	N/A	59,9 %	100 %	
	Taux de distributeurs soumis au code de conduite	68 %	68 %	100 %	
	Taux de salariés formés au code anti-corrupcion sur l'année écoulée	100 %	Formation en ligne pour les nouveaux arrivants	100 % de l'effectif concerné	
PARTAGER PLUS QUE DES GRANDS VINS					
Éduquer à la consommation responsable de nos champagnes	Taux d'évènements de réceptions clients couverts par un dispositif de contrôle d'alcoolémie	33 %	37,5 %	100 % en 2025	 
	Taux d'évènements internes couverts par un dispositif de contrôle d'alcoolémie	N/A	100 %	100 % en 2025	
	Nombre d'évènements internes d'éducation à la consommation responsable (PADE)	0	1	1 par an	
	Taux de salariés formés au respect de la loi Evin (% des effectifs concernés)	100	100 %	100 % en 2025	
Aider, accompagner, investir en lien avec notre activité	Investissement TFTP	50 000 €	200 000 €	N/A	  
	Nombre d'étudiants <i>Nos quartiers ont des Talents</i> aidés	N/A	11	N/A	
	Nombre d'heures Pro Bono sur CP	491 h	N/A	N/A	
	Nombre d'heures Pro Bono sur temps de travail	96 h	N/A	N/A	
	Taux de collaborateurs investis Pro Bono	14 %	15 %	N/A	
Garantir la transparence sur nos politiques et nos pratiques	Taux de produits certifiés durables (% des ventes)	0 %	N/A	80 % en 2030	 
	Taux des volumes vendus avec traçabilité œnologique complète (date de dégorgement/mise en cave/dosage)	4,8 %	8,4 %	100 % en 2030	

Conception/Réalisation : **esthétique** Crédits photos : Marco Strullu, Anthony Dorfmann, Achille Martinon, Michael Boudot, Gilbert Benesty, Jacques Dieppedalle, Two in the Room, Leo Ginailhac, Emmanuel Goulet, Michel Jolyot,

