

The Green Book

RAPPORT DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

VRANKEN★POMMERY

MONOPOLE

Sommaire

Editorial du Président

Notre charte éthique

1. Vignobles d'exception

Nos vignobles en Champagne

Nos vignobles en Provence

Nos vignobles en Camargue

Nos vignobles au Portugal

2. La Production

Vins de qualité / Vins engagés

Préservons la planète

100% Eco conçu

Un carton respectueux

3. L'Engagement humain

Assurer l'équilibre et la diversité des effectifs

Favoriser les conditions de travail harmonieuses

Encourager le développement des compétences

4. Le Mécénat

Programme POP Earth. Plantons pour l'avenir

Solidaire des Générations Futures

Partenariat avec les écoles

5. Le Patrimoine

Le Domaine Pommery et ses Crayères Gallo-romaines

La Villa Demoiselle, fleuron de l'art nouveau

Château La Gordonne, lieu d'histoire en Provence

6. Les Échos de nos actions



Edito

Bienvenue dans la nouvelle édition du Green Book Vranken Pommery Monopole.

Avec ce document nous avons voulu retracer les grands engagements auxquels nous avons souscrits en matière de sauvegarde de l'environnement mais aussi en terme d'éthique et de gouvernance.

Pour vous permettre de comprendre les orientations que nous avons prises et de nous accompagner sur le chemin du respect de l'environnement bien sûr, mais aussi et surtout sur celui du respect de nos terres, de nos traditions et du travail des hommes et des femmes de notre groupe qui chaque jour concourent à la grande renommée de nos Champagnes et de nos Vins à travers le Monde.

Nous allons continuer à œuvrer pour la reconnaissance de notre travail. Continuer à innover sans cesse pour être comme nous l'avons fait chez Pommery, la première Maison de Champagne à lancer un champagne 100% éco conçu : POP earth.

Nous continuerons également à investir pour entretenir, moderniser ou parfaire sans relâche notre patrimoine historique ou industriel bâti tant en Champagne qu'en Camargue, en Provence ou au Portugal.

Mais surtout nous continuerons à cultiver et aimer nos vignes tout en protégeant la faune et la flore remarquable de nos terres.

Aujourd'hui elles sont notre force, notre principal atout, celui qui vous garanti la grande finesse de l'élaboration de nos Vins et de nos Champagnes.

Notre éthique est construite sur des valeurs essentielles qui nous permettent d'écrire notre histoire en défendant les valeurs sociales, économiques et environnementales nécessaires à la pérennisation de notre groupe.

Et nous sommes heureux de vous les faire partager.

Paul-François Vranken
Président de Vranken Pommery Monopole

Notre Charte Éthique

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 :

I - 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
- Étendre 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

II - L'Assurance Qualité du Produit

- Assurer la traçabilité du produit
- Garantir une parfaite sécurité alimentaire depuis l'élaboration du produit jusqu'à sa consommation

III - L'Anticipation des exigences

- Anticiper le respect de toute exigence dans les domaines Qualité, Sécurité et Environnement

IV - 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

V - 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

VI - 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

PROFIL DU GROUPE

Le groupe Vranken-Pommery Monopole est un groupe familial fondé en 1976. Exclusif et dynamique, il est animé par le goût de la conquête et du leadership.

Premier vigneron d'Europe nous exploitons plus de 2 500 ha de vignes en propriété et nous avons un portefeuille de Marques Internationales distribué dans plus de 87 pays.

Notre groupe est aujourd'hui le leader de l'élaboration des Vins Rosés dans le monde et le second acteur de la Champagne.

Chacune de nos Marques est née d'un terroir unique offrant ainsi la quintessence du travail de nos vignobles.

LES 3 TERROIRS SONT :

- La Craie pour le Champagne
- Le Schiste pour le Porto et la Provence
- Le Sable pour le Vin des Sables

1 GROUPE

- 3 activités (Champagne / Porto / Vin)
- 5 régions viticoles majeures
- 8 filiales à travers le monde

VIGNOBLE

- Un terroir pour chacun de nos Grands Vins :
- Champagne : 250 hectares
- Camargue : 1 780 hectares
- Provence : 300 hectares
- Portugal : 190 hectares

CHAMPAGNE

- 216 collaborateurs à temps plein
- 22 millions de bouteilles commercialisées par an
- 2 sites de production

VINS

- 190 collaborateurs à temps plein
- 35 millions de bouteilles de Vins Gris de Camargue et Rosés de Provence commercialisées par an
- 3 sites de production et de conditionnement (2 en Camargue et 1 en Provence)

PORTO

- 58 collaborateurs à temps plein
- 3 millions de bouteilles de Porto du Douro Superior
- 1 site de production



Les principes fondamentaux d’Ethique et de Gouvernance de notre entreprise :

- Pour nos collaborateurs d’abord, à qui nous assurons l’égalité des chances et des opportunités d’évolution correspondant à leurs qualités et leurs aspirations,
- Pour nos actionnaires et partenaires à qui nous nous efforçons de garantir la plus grande transparence,
- Pour nos clients, auprès de qui nous nous engageons à fournir des champagnes et vins à la qualité parfaitement maîtrisée et avec une traçabilité de chaque instant comme on l’attend d’un produit d’une extrême qualité,
- Pour nos fournisseurs avec lesquels nous développons des relations durables, attentives et équitables,
- Pour la planète, enfin, en favorisant l’énergie renouvelable, en contrôlant l’impact de nos activités sur l’environnement, en choisissant les techniques les mieux maîtrisées en terme de production de verres, d’étiquettes ou d’emballages.

Avec un basculement significatif de nos transports du fret aérien au transport maritime.



Luxe

Rareté. Beauté. Exception. Artisanat.
Luxe, un atout fort de notre Groupe.

Oenologie

Chefs de cave. Maîtres de chai. Wine maker.
Création. Innovation. Savoir-faire.
Oenologie, un atout fort de notre Groupe.

Visibilité

La marque doit vivre dans l'environnement identifié et identifiable.
Bouteille. Couleur. Identité. Attributs.
Communication. Patrimoine.
Visibilité, un atout fort de notre Groupe.

Environnement

Double certification : 14001 et 9001, pour les Champagnes Vranken
et les Champagnes Pommery.
Respect de l'environnement.
Adaptation de la technique au respect de l'environnement.
Environnement, un atout fort de notre Groupe.

L.O.V.E. Les Marques de notre Groupe.

1. Vignobles d'exception

Nos vignobles en Champagne

Nos vignobles en Provence

Nos vignobles en Camargue

Nos vignobles au Portugal

Nos VIGNOBLES en Champagne

A région unique, vin unique, le champagne, plus ancienne AOC de France, est produit uniquement dans la zone viticole délimitée par la loi du 22 juillet 1927.

En champagne sur les 34000 hectares que compte le vignoble nous avons des contrats sur près de 2000 hectares et nous exploitons en propre 255 hectares sur la base du référentiel de viticulture durable.

La viticulture raisonnée est une démarche collective en Champagne depuis 2001. Elle a débuté grâce à l'application d'un référentiel écrit par l'interprofession « La viticulture raisonnée en Champagne » et par un autodiagnostic des exploitations

Un travail important a été réalisé en faveur du respect de l'environnement et concerne plusieurs thèmes : le travail du sol, la conduite de la vigne, la gestion des déchets, les produits de protection de la vigne...

Exemple concret de cette application : une grande partie de notre vignoble utilise une méthode de la viticulture raisonnée appelée « la confusion sexuelle » pour prévenir les ravages de deux papillons, la *Cochylis* et l'*Eudémis*.

Les œufs pondus par les femelles fécondées sont déposés en mai sur les boutons floraux, les chenilles nées de cette première ponte attaquent les raisins durant l'été, favorisant ainsi une pourriture grise qui détruit les grappes.

Nous utilisons alors en substitut des insecticides, un leurre du phéromone émis au printemps par les femelles, répandu sur le vignoble grâce à de multiples diffuseurs. L'atmosphère étant saturée en phéromones, les mâles ne trouvent plus les femelles, d'où moins d'accouplement et de ponte d'œufs. Cette pratique limite les dégâts causés par ces chenilles.

Par ailleurs, un site pilote pour le respect de l'environnement a été mis en place en 2003 dans l'Aube avec notamment une aire de lavage et de préparation des produits phytosanitaires.

Depuis quatre ans, des études sont menées au niveau des différents sites du vignoble afin de travailler sur la baisse des consommations d'eau et de carburant.



VIGNOBLE VRANKEN POMMERY

La BIODIVERSITE

Au cœur de nos activités

Biodiversité et paysages sont des composantes majeures à la fois du patrimoine et de l'image des vins de Champagne. Il convient donc de les préserver et de les mettre en valeur.

La région comporte de nombreuses zones remarquables d'intérêt écologique destinées à préserver la biodiversité en maintenant les habitats naturels. Des espèces végétales et animales protégées sont même présentes dans et autour du vignoble, prouvant qu'il est possible de concilier de manière harmonieuse une exploitation responsable des coteaux viticoles et la préservation de la biodiversité des milieux naturels.

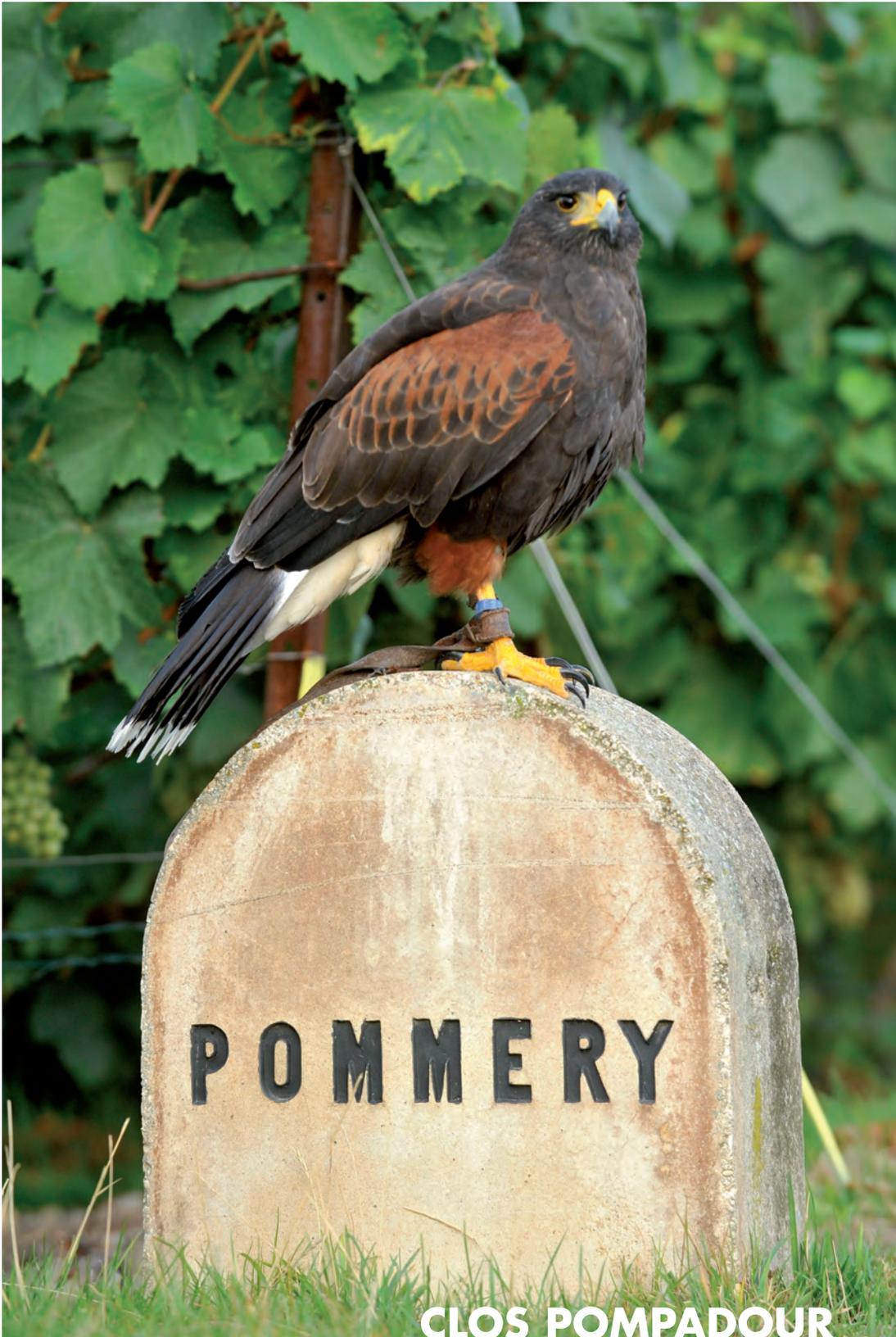
Les paysages champenois présentent d'autre part un caractère unique et exceptionnel justifiant leur candidature à l'inscription sur la liste du Patrimoine mondial de l'UNESCO.

Le plan BIODIV, lancé en 2005 par la profession, a permis de recenser la biodiversité floristique du vignoble champenois (*356 espèces différentes dont 9 espèces inscrites sur la liste rouge de Champagne-Ardenne*) et d'identifier des espèces végétales présentant un intérêt du point de vue esthétique, patrimonial, agronomique et fonctionnel (*hébergement d'insectes utiles*).

Au cœur même du Domaine Pommery, dans les clos uniques et exemplaires nous avons mis en place depuis la vendange 2003 une protection de la récolte contre les étourneaux par l'implantation de faucons et de buses de Harris.

Cette méthode aussi efficace que spectaculaire réconcilie la tradition et la protection de la vigne.

Ainsi, au lieu de dangereux filets, nous assistons désormais en ville au vol majestueux des rapaces qui tournent au dessus des vignobles pour effaroucher les étourneaux.



CLOS POMPADOUR

Nos VIGNOBLES en Provence

Le Château La Gordonne

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 dans le Massif des Maures est un lieu exceptionnel.

Situé dans un cirque de schistes 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, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Cabernet Tibouren et Clairette, Sémillon et Syrah.

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



VIGNOBLE CHATEAU LA GORDONNE

La BIODIVERSITE Au cœur de nos activités

L'Oliveraie du Château La Gordonne

La culture de l'olivier en bords de méditerranée remonte à l'arrivée des Grecs.

Longtemps, elle a assuré le même rôle alimentaire et social qu'en Italie ou en Espagne.

Porté par le tourisme en Provence, le folklore local ou encore les grands standards de la chanson comme les "marchés de Provence" chanté par Gilbert Bécaud, ont entraîné une recherche des produits locaux.

Dans les années 1990, deux phénomènes ont accéléré cette reconquête, le régime crétois et sa grande médiatisation aux AOC (*appellations d'origine contrôlées*) des huiles les plus caractéristiques.

L'oliveraie de La Gordonne...

En bordure de vigne, sur le lieu dit du Mas Audibert, s'étend l'Oliveraie du Château la Gordonne.

Une fois les vinifications terminées au Château, en novembre, vient la récolte à la main des olives. Il faut environ 7 kg d'olives pour obtenir 1 l d'huile.

Comme le vin a ses cépages, l'huile d'olive a ses variétés. Rattachés au terroir de production, ils apportent une identité gustative unique à chaque produit.

Les milliers d'oliviers âgés d'une cinquantaine d'années qui composent le domaine regroupent des variétés provençales comme cayon, picholine, bouteillan, brun qui confèrent au produit un bel équilibre entre l'acidité et le côté fruité, beurré, toasté...





L'OLIVERAIE

Nos VIGNOBLES en Camargue

Sable de Camargue

En Camargue, les Domaines Listel, propriétaires des vignobles des Domaines de Jarras, du Bosquet, du Daladel, du Château Saint-Jean de la Pinède et du Château de Villeroy, pour ne citer que ceux-ci, s'étendent sur les Sables du Golfe du Lion bordant la Mer Méditerranée.

Indissociable de la belle et longue histoire de la vigne dans les Sables du Golfe du Lion, l'histoire de Domaines Listel est unique en bien des points : des vignes qui poussent dans le Sable, une faune et une flore diversifiées et protégées, un nom et une histoire millénaires...

Les côtes du Golfe du Lion sont formées de cordons littoraux « construits » au cours des siècles à partir de sédiments sableux transportés par le Rhône puis repris par les courants marins et éoliens.

Berceau des vins Listel, le vignoble des Sables de Domaines Listel s'étend sur 1 700 hectares de vignes, des Saintes Maries de la Mer à Aigues-Mortes et de Sète à Agde.

La texture si particulière du sol a permis au Vignoble des Sables d'être épargné lors de l'invasion phylloxérique des années 1860.

Le Phylloxera est un puceron qui attaque les racines de la vigne. Inconnu en France jusqu'en 1868, il fut responsable après cette date d'épouvantables dégâts sur les vignobles et ramena en quelques années la production française de vin à la moitié ou au tiers de sa valeur annuelle normale.

Nous maintenons, grâce à l'absence de phylloxéra, un vignoble exceptionnel, unique au monde, constitué de vignes "Franc de Pied", c'est à dire non greffées.

Il produit le « vin d'avant », sans compromis, authentique, empreint de la minéralité du sol qu'exploitent parfaitement les « racines françaises » du Grenache non greffé.



VIGNOBLE DOMAINE DE JARRAS

La BIODIVERSITE

Au cœur de nos activités

Le Domaine de Jarras, site remarquable

Le vignoble des Sables LISTEL s'étend au sein d'un vaste espace naturel de 3500 ha. 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.

Sur plus de 4000 ha de territoire camarguais classés « NATURA 2000 », nos méthodes de culture continuellement 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 LISTEL.

Cet inventaire de la diversité biologique a révélé la haute qualité écologique et environnementale du Domaine de Jarras. Plus de 253 espèces vertébrées ont été inventoriées, soit plus de 30% de l'ensemble des vertébrés recensés en France.

Une telle diversité est remarquable, seules 3 réserves naturelles françaises comptent plus de 250 espèces de vertébrés.

En tout, c'est plus de 761 espèces animales et végétales qui ont été recensées (*hors mousses, lichens, graminées, invertébrés*).

En qualité de propriétaire terrien responsable, Domaines Listel 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.

Pour cela un Plan de Gestion Environnementale proposant un ensemble d'actions et de pratiques répondant à des enjeux de préservation de l'environnement a été rédigé. Ce plan se constitue de 4 missions principales déclinées en 20 objectifs.

LISTEL, premier vigneron européen, est également l'un des principaux "manadiers" de Camargue.

La Manade LISTEL compte plus de 70 chevaux de pure race Camargue, élevés en totale liberté dans nos espaces naturels.

Ils y côtoient des taureaux Camarguais, ainsi que les emblématiques flamants roses.



Les 4 missions principales du plan de gestion environnement

Mission 1 :

Produire du vin de façon respectueuse de l'environnement. L'un des objectifs de cette mission est de maintenir des pratiques favorables à la biodiversité. Pour se faire, Domaines Listel emploie des coutumes ancestrales :

- « Pour un hectare de vigne, il y a un hectare d'inculte ». Les incultes sont très importants car ce sont des réservoirs pour de nombreuses espèces d'oiseaux, d'insectes et de plantes. Certaines ne sont présentes que sur nos terres et notre devoir est de les préserver.

- 100 kilomètres de « roubines » (canaux d'eau douce) entretenus par Listel participent à la protection de l'équilibre écologique et du patrimoine des terres sauvages entourant les vignes.

Les roubines transportent l'eau douce autour des parcelles et la déversent dans le milieu naturel lorsque c'est nécessaire. Ces espaces abritent une biodiversité exceptionnelle qui en font le refuge d'une flore et d'une faune remarquable : Flamants Roses, Nettes Rousses, Hérons Cendrés...

- Chaque automne, nous réalisons sur l'ensemble du vignoble un semis de graminées (seigle, orge...) destiné en premier lieu à éviter l'érosion éolienne du sable. Mais ce couvert végétal, maintenu en place six mois par an, est très précieux lui aussi pour la vie du sol. Il abrite une microfaune auxiliaire indispensable; il améliore la structure du sol et sa capacité de rétention.

- Chaque hiver, environ cinq mille moutons séjournent dans les vignes afin de brouter l'herbe et fertiliser naturellement les sols. Cet engrais vert stimule ensuite la biofaune et la bioflore du sol.

Les autres missions sont :

Mission 2 :

Préserver la diversité des paysages de Camargue et des espèces qui y sont associées, et participer à l'amélioration des connaissances.

Mission 3 :

Développement d'une chasse et d'une pêche durables.

Mission 4 :

Développement d'une activité d'écotourisme compatible avec les enjeux de conservation des habitats et des espèces, et de la viticulture.

On sait aujourd'hui que la biodiversité ne connaît pas de milieu plus favorable pour s'épanouir.

La BIODIVERSITE

Au cœur de nos activités

La plus importante collection de cépages souches du monde

Depuis 1949, Domaines Listel héberge un centre expérimental de recherche géré par l'INRA (*Institut National de la Recherche Agronomique*) dont la mission est la conservation, la connaissance et la valorisation de la biodiversité de la vigne : Le Domaine Vassal. Il s'étend sur 27 hectares et abrite la collection nationale et internationale des vignes de l'INRA. Le sol sableux est un véritable refuge sanitaire, où n'existent ni le phylloxéra, ni les nématodes vecteurs de virus. De plus, le climat est idéal pour assurer le bon développement de toutes les variétés.

Cette collection s'est progressivement enrichie à travers des dons, des échanges et des prospections, en France comme à l'étranger. Aujourd'hui, elle est devenue un patrimoine unique au monde. Elle est composée de plus de 7000 « clones », provenant de 40 pays différents, matériels sauvages, cultivés, ou issus de créations variétales.

L'intérêt d'une telle collection est multiple :

- Les nombreuses variétés conservées sont issues de régions et de pays très diversifiés ; certaines ne sont plus cultivées au vignoble et constituent un formidable patrimoine culturel et historique. L'érosion génétique actuelle rend donc nécessaire ce type de conservatoire car aujourd'hui il serait impossible de reconstituer une telle collection.

Les vieilles parcelles sources dont sont issus les cépages ont en effet disparues en France et dans le monde.

- C'est aussi une source de gènes indispensable pour l'amélioration variétale. Certains de ces gènes seront peut être indispensables demain pour faire face aux maladies du vignoble, aux changements de goût des consommateurs voire aux futurs changements climatiques. Ainsi l'Inra utilise actuellement plusieurs gènes d'intérêts dans ses programmes d'amélioration.

- Cette collection centrale permet de reconstituer ou de compléter d'autres collections en France et à l'étranger, ou d'établir des parcelles expérimentales. Ainsi, elle est à l'origine de certains clones mais également du renouveau culturel de vieux cépages. Pour cela, le Domaine Vassal expédie plusieurs centaines de variétés chaque année à la demande de chercheurs, scientifiques, techniciens ou professionnels.

Le Domaine Vassal possède également un exceptionnel fond documentaire.

Il est régulièrement sollicité pour fournir des informations sur les variétés de vigne.

Cette collection est un formidable outil génétique pour améliorer la culture de la vigne dans le monde.

La collection de vignes du Domaine Vassal est donc remarquable à plusieurs titres : son antériorité, sa taille et la qualité de caractérisation de son matériel végétal.



GRENACHE FRANC DE PIED

Nos VIGNOBLES au Portugal

Il n'existe qu'un seul endroit au monde où l'on peut produire du Porto : la vallée du Douro, au nord du Portugal.

Le Douro s'active, la vallée du Douro bouillonne.

Cette région grandiose épouse les boucles du fleuve Douro sur 120 km, de la frontière espagnole jusqu'à l'océan Atlantique. Partout dans les villages et le vignoble, les travaux se multiplient. Ils sont souvent gigantesques ; les collines et les montagnes tranchées à vif par l'homme qui remanie le vignoble.

Travaux titanesques où l'homme modèle la nature pour en tirer sa quintessence.

Les viticulteurs plantent, les maçons relèvent les murets de schistes séculaires, les cuves flambant neuves jaillissent, les quintas se restaurent.

Cette partie du monde est entrée dans le 3^e millénaire.

Acteur majeur de sa région, la Maison Rozès sème tout au long du fleuve.

Avec plus de 300 hectares et un programme de réhabilitation de la vigne d'au moins 10 hectares par an, la Maison Rozès pérennise l'avenir du Porto.

Les outils de vinification et de mise en bouteilles des vins sont de qualité irréprochable afin de respecter la manipulation nécessaire aux grands vins de Porto.

C'est par le respect de ces méthodes que la Maison Rozès donnera une valeur sûre à l'avenir du Porto.

La Quinta de Monsul, propriété de Rozès, située au cœur du Cima Corgo nous permet de maîtriser le pressurage, la vinification, le stockage et l'élevage dès la vendange.

La renommée de nos grands vins de Porto signés Rozès, Sao Pedro ou Terras do Grifo repose sur le souci permanent d'exprimer toute l'intensité, la richesse et la complexité des Vins, issus de la plus vieille Appellation d'Origine Contrôlée au Monde.

Notre vignoble est exclusivement composé des vignes classées A tant dans le Cima-Corgo, autour de Pinhao, que dans le Douro Supérieur, de part et d'autre de Barca d'Alva. Cette région spectaculaire est inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2001. Le niveau d'exigence garantit la pérennité des sites du Douro.

La Maison ROZES, fière 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.



VIGNOBLE TERRAS DO GRIFO

La BIODIVERSITE

Au cœur de nos activités

Terras do Grifo

Le Parc Naturel du Douro International est un lieu d'exception pour la faune et la flore et c'est au coeur de ce territoire hors norme qu'est planté le vignoble de Terras do Grifo.

Aux pieds de ces magnifiques propriétés aux noms évocateurs comme Canameira ou Hannibal Le Douro coule fièrement parmi de magnifiques et austères défilés et le ciel s'étend splendide dans ce miroir d'eaux calmes.

Le silence nous parle d'autres temps et d'autres cultures et seul le vol piqué et les cris des oiseaux de proie nous disent que la vie existe et qu'elle est préservée, pour que les générations à venir puissent contempler les rares espèces qui habitent encore un écosystème idéal.

Ce Parc Naturel est, sans aucun doute, une véritable école de la vie où la nature est préservée et les espèces vives maintenues dans leur environnement naturel sans pollution sonore, sans grande intervention humaine, dans une conjugaison parfaite entre les intérêts de la population et la préservation de mémoires et formes de vie pures.



PARC NATUREL DU DOURO

2. La Production

Vins de Qualité / Vins engagés.

Préserveons la planète

100% Eco conçu

Un carton plus respectueux

VINS DE QUALITÉ

Vins engagés

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.

La norme ISO 9001 est la mise en place d'une organisation pour donner confiance au client en cherchant l'amélioration continue. L'ISO 14001 est un outil permettant de s'assurer que les impacts de l'entreprise sur le sol, l'air, le bruit, l'eau sont maîtrisés. L'ISO 22000 est un référentiel relatif au management de la sécurité alimentaire du produit.

ISO 9001-14001 POMMERY

La Maison Pommery s'est engagée, dès 1996, dans une démarche de management intégré « Qualité / Sécurité Alimentaire / Environnement ». Elle fut en 1998, la première Maison au monde dans le secteur des Vins et Spiritueux, donc la première Maison de Champagne, à recevoir la certification AFAQ pour l'ISO 9001 et l'ISO 14001 pour l'ensemble de ses activités. Le renouvellement de la démarche a été réalisé en 2010.

ISO 9001- 14001 Champagne VRANKEN

Depuis l'acquisition de Pommery en 2002, la volonté de la Direction Générale est alors de mettre en place la certification dans les autres entités du Groupe.

C'est ainsi, qu'après un an de mise en place, la maison VRANKEN obtient la double certification en octobre 2005.

Le renouvellement a été réalisé en 2011.

ISO 9001 DOMAINES LISTEL Site de Villeroy

Le site de Villeroy était déjà certifié ISO 9001 lors du rapprochement de Listel avec le Groupe. Le renouvellement de la démarche a eu lieu en 2009.

ISO 22000 ROZES SA

En avril 2010, notre site au Portugal a obtenu la certification ISO 22000 relative au management de la sécurité des produits alimentaires.





SITE DE TOURS SUR MARNE

VINS DE QUALITÉ

Vins engagés

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.

Cet accord 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.





CUVERIE DU DOMAINE DE JARRAS

PRÉSERVONS la planète

Le développement des activités humaines accroît l'effet de serre, avec pour conséquence une augmentation de la température à la surface du globe et un risque d'importants changements climatiques sur la planète. La communauté internationale a pris conscience de l'enjeu et élabore des mesures pour lutter contre ce phénomène, nous aussi.

Le développement durable est perçu comme un processus d'amélioration continue dans le prolongement des démarches qualité et management environnemental.

Les démarches de management environnemental sont donc une étape utile dans la mise en place de notre stratégie d'entreprise.

En application du référentiel ISO 14001, les sites de production ont identifié leurs impacts potentiels sur l'environnement grâce à une « analyse environnementale » qui a permis de définir des priorités sur les points importants à maîtriser.

Travailler sur 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.

En Champagne notamment, 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.

Le site de Champagne Vranken est un bon exemple dans ce domaine puisque de 2005 à 2010 la consommation d'eau du site a diminué de 47%.

L'implication de tous, alliée à des modifications techniques et des plans de surveillance drastiques, nous ont permis d'atteindre ce niveau de consommation :

- Utilisation de pistolets à arrêt automatique ;
- Pose de compteurs d'eau sur chaque ligne de production ;
- Réalisation mensuelle d'un état des fuites d'eau de tout le site ;
- Utilisation d'un procédé de rinçage des cuves moins consommateur d'eau ;
- Intégration d'un pourcentage de l'intéressement du personnel calculé sur la consommation d'eau...

En plus de tous ces différents points, le site Pommery a mis en place, dès l'année 2000, un système de carbonatation de l'eau permettant de neutraliser les eaux de rinçage et d'éviter les dépôts de tartre générateurs de fuites.

PRÉSERVONS la planète

Traiter les déchets

Les déchets sont un des premiers axes d'amélioration possibles dans une entreprise en matière d'environnement. Il s'agit là d'un domaine évolutif tant sur le plan réglementaire que technique. En tant que producteur de déchets, nous en sommes responsables jusqu'à sa destination finale.

Même s'il y a des détenteurs intermédiaires, nous devons assurer leur traçabilité et avons le devoir de les éliminer dans des conditions non dangereuses pour l'environnement et pour l'Homme.

Un travail très pointu dans le choix de la filière de traitement est nécessaire pour valoriser leur élimination.

Plusieurs types de valorisations s'offrent alors à nous : le réemploi, le recyclage ou la valorisation énergétique.

Afin de valoriser au mieux la matière, un tri très minutieux des déchets est nécessaire sur nos sites.

Quatre grandes catégories de déchets existent à ce jour : les DIB (*déchets industriels banals*), les DID (*déchets industriels dangereux*), les DAS (*déchets d'activités de soin*) et les sous-produits.

Pour faciliter ce tri, l'ensemble du personnel est sensibilisé chaque année à l'importance du tri sélectif.

A chaque nouvelle arrivée, une sensibilisation est dispensée via la distribution du livret accueil. L'ensemble de nos sites (*production et administratif*) est équipé des différentes poubelles et bennes nécessaires.

L'ensemble du personnel du domaine POMMERY a reçu une plaquette reprenant tous les déchets possibles sur le site rattachés à leurs lieux de stockage et de collecte et a fait l'objet d'une sensibilisation plus poussée pour le personnel de production.

Grâce à cette forte mobilisation, le coût d'une tonne de déchets a diminué de 32 % en 2 ans et la valorisation est totale.

Sur le site de Champagne VRANKEN, de grosses améliorations ont été apportées à la gestion des déchets et notamment à leur coût de reprise qui a diminué de 84% en 2 ans.

PRÉSERVONS la planète

Diminuer les consommations d'énergie

La production et la consommation d'énergie étant à l'origine de 70 % de nos émissions de GES (*Gaz à Effet de Serre*), ces émissions vont continuer d'augmenter ces prochaines années.

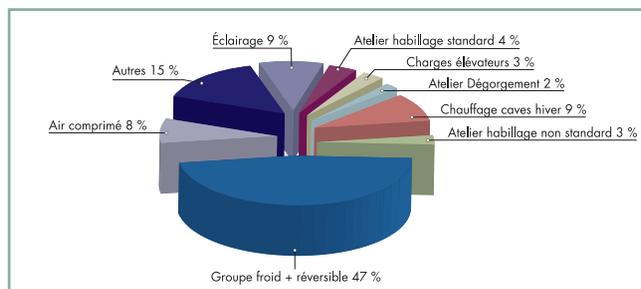
Au rythme actuel, les rejets de GES devraient croître de 43 % d'ici à 2030, selon les dernières estimations de l'Agence Internationale de l'Énergie.

Il nous a donc semblé important d'intégrer ce sujet à notre Politique Environnementale. L'un des axes de travail actuel des sites du groupe est donc la réduction des consommations énergétiques. En effet, l'énergie ne peut aujourd'hui qu'être pensée et gérée de façon raisonnée et économe.

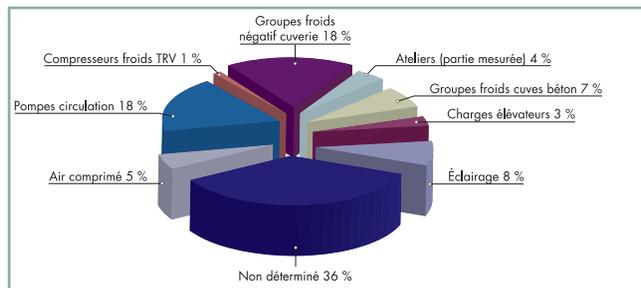
Un diagnostic énergétique complet a été réalisé fin 2009 sur les sites de production de Champagne ce qui nous a permis d'identifier les gisements d'économie d'énergie et de mettre en œuvre rapidement des actions de maîtrise de consommations d'énergie rentables économiquement.

Basé sur une analyse détaillée de l'existant et des données du site, l'audit a dressé une proposition chiffrée et argumentée de programmes d'économie nous amenant à décider des actions et investissements appropriés.

La semaine du développement durable 2010 a été l'occasion d'une sensibilisation de l'ensemble d'entre nous aux économies d'énergie par le biais de mail ou d'affichage dans les lieux communs.



La répartition des consommations du site de Tours sur Marne



La répartition des consommations du site de Reims

PRÉSERVONS la planète

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.

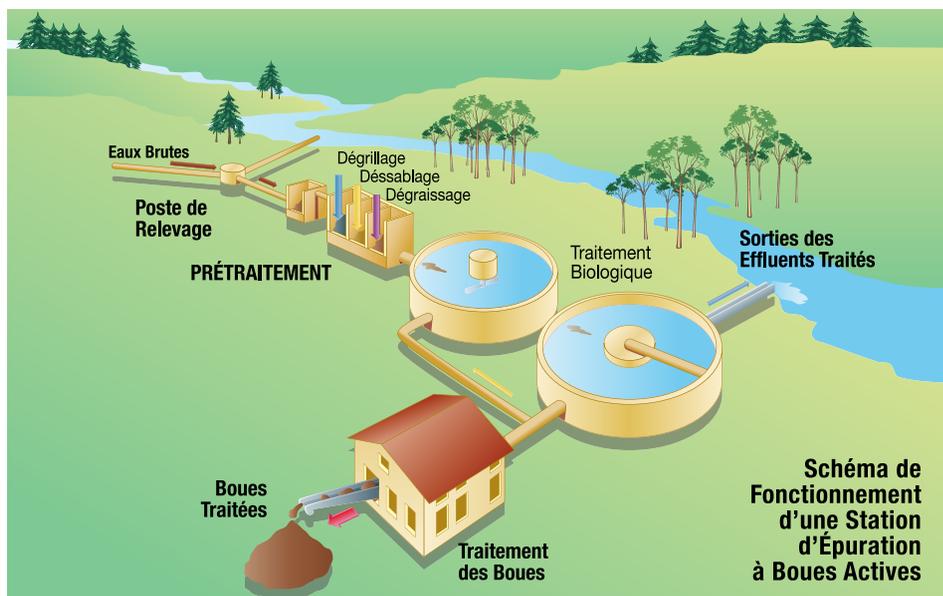
Le site de production de Tours sur Marne dispose d'une station d'épuration des eaux usées à boues activées. Mise en route en 2005, cet ouvrage permet de traiter tous les effluents issus de la cuverie ou du conditionnement.

Il rassemble une succession de dispositifs, empruntés tour à tour par les eaux usées. Chaque dispositif est conçu pour extraire au fur et à mesure les différents polluants contenus dans les eaux. Une des principales étapes consiste à mettre en contact des bactéries, en suspension dans l'eau des bassins, avec les matières polluantes dont elles se nourrissent et avec l'oxygène nécessaire à leur assimilation.

Les eaux ainsi épurées sont rejetées après contrôle dans un bassin d'infiltration.

Tous les résultats sont soumis aux instances administratives mensuellement.

Cette belle avancée donne à ce site une complète autonomie face au traitement des effluents.



TRAITEMENT DE L'EAU

PRÉSERVONS la planète

Traitement des effluents (suite)

La Maison Pommery, située en plein cœur de la ville de Reims et dans un périmètre classé ne peut, compte tenu de la place mais également d'un point de vue architectural, avoir sa propre station d'épuration.

Il s'agit alors d'établir une convention spéciale de déversement des eaux usées autres que domestiques avec la communauté d'agglomération de Reims.

Cette convention définit les conditions techniques et financières du raccordement ainsi que les caractéristiques quantitatives et qualitatives que doivent présenter les eaux usées pour être reçues.

Autre situation géographique, autre méthode de traitement des effluents, les Domaines Listel ont aménagé, entre les vignes de Jarras, en 2004, des bassins permettant de traiter leurs effluents de cave.

Il s'agit d'un système de concentration d'effluents aqueux par évaporation naturelle basé sur l'utilisation de bassins peu profonds et étendus.

Cette technique très simple fonctionne très efficacement grâce à la localisation du site où le soleil et le vent sont des acteurs essentiels.

Les bassins de Jarras s'étendent sur 3 hectares et pour pallier l'espace pris, Listel s'est engagé à remplacer la flore détruite lors de leur construction en replantant des pins pignons.

En parallèle, les Domaines Listel sont entrés dans une démarche de diminution de leurs émissions afin de réduire les quantités envoyées en traitement.

En 2009, les Domaines Listel ont achevé la mise en place d'un projet d'assainissement des eaux usées domestiques : un système de traitement sur filtres plantés de roseaux à écoulement vertical (*épuration biologique*).

Les roseaux ont un système racinaire très développé. Ces racines, spécialisées dans l'absorption de l'eau et des sels minéraux contenus dans le sol, accumulent des réserves et permettent à la plante de se fixer au substrat.

Au cours des processus d'absorption, les racines libèrent des glucides, des enzymes et d'autres nutriments, utilisables par les micro-organismes. L'intense réseau racinaire favorise donc la fixation des bactéries épuratrices sur les rhizomes.

Elles abritent donc une flore bactérienne importante, qui se nourrit des effluents et dégrade la matière organique.

Bassin d'évaporation de Jarras pour les eaux usées.



Création du système de traitement sur filtres plantés de roseaux à Jarras pour les eaux domestiques.



TRAITEMENT DE L'EAU

100 % ECO CONÇU



Le POP Earth comme porte parole

Le « POP Earth » est la conjonction de tous les efforts faits par la maison pour réduire les impacts de nos produits sur l'environnement. Il regroupe des raisins issus de la viticulture raisonnée, dans une bouteille allégée étiquetée sur du papier recyclé.

L'étiquette a été imprimée sans solvant et une attention particulière a été portée à tous les éléments de la bouteille afin que ceux-ci aient un impact limité sur l'environnement.

Afin de réduire au maximum la quantité de déchets générés par ce produit, il est commercialisé sans étui, seul ou en carton de 6 bouteilles. Ce dernier est d'ailleurs imprimé avec des encres à l'eau et composé d'un certain pourcentage de papier recyclé.

Papier recyclé qui est en partie issu de la récupération de nos propres déchets de cartons.

Cette bouteille a un impact environnemental réduit. Mais il est nécessaire d'utiliser les containers de recyclage du verre afin que le circuit de réutilisation du verre ne soit pas interrompu.

POP, plus qu'une Marque, un comportement.



100 % ECO CONÇU

Gestion raisonnée de nos vignes

La viticulture raisonnée est une démarche collective en Champagne depuis 2001. Un travail important a été réalisé en faveur du respect de l'environnement et concerne plusieurs thèmes : le travail du sol, la conduite de la vigne, la gestion des déchets, les produits de protection de la vigne...

Une 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 une quinzaine d'années. Depuis nous avons commercialisé sur le groupe plus de 120 millions de ces bouteilles.

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

La mise en place de cette politique a permis une réduction d'environ 8000 tonnes de verre, 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'allégement 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 transports routiers et l'impact sur la pollution atmosphérique. En tout, si on considère la réduction du nombre de transports de matières premières ainsi que la réduction de la consommation d'énergie chez le verrier, on peut estimer avoir évité en 10 ans 2500 tonnes de rejet de CO2 dans l'air.

De plus, cette bouteille est réalisée avec 94% de verre recyclé contre 65 % en moyenne pour l'ensemble des verreries.

Une production qui limite ses impacts

L'implication de tous, alliée à des modifications techniques et des plans de surveillance, nous ont permis de réduire considérablement nos niveaux de consommations de ressources (*notamment les consommations d'eau*).

Les efforts ont aussi été menés au niveau de la gestion des déchets.

POP EARTH : UN DÉFI CITOYEN

Un CARTON respectueux

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.

Par contre, ce qui est positif avec les emballages en papier ou en carton, c'est qu'ils se recyclent et 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.

Avec 4 emballages sur 5 recyclés, l'industrie de l'emballage papier - carton a développé une boucle quasi fermée de réutilisation des emballages, optimisant l'emploi de ses ressources renouvelables et construisant ainsi un secteur d'emballages durables.

Aujourd'hui, près de 80 % de la matière utilisée dans la boucle provient des emballages papier - carton usagés. Ce qui montre bien que ce système industriel prélève le minimum sur la nature pour satisfaire le maximum de besoins d'emballages en allongeant la durée de vie utile de la matière.

Il limite donc les dépenses en énergie et les impacts sur l'environnement.



Pâtes et papier

Caisses et palettes



L'EMBALLAGE ÉCOCITOYEN

Un CARTON respectueux

Consommation

La consommation de papier et carton en France est de 9,9 millions de tonnes (1).

En 2009, cette consommation a baissé de près de 10% (1).

Au-delà des raisons économiques, cette tendance traduit un début de prise de conscience et une généralisation progressive des éco-gestes en France.

Pourtant au bureau :

- un employé produit toujours environ 80 kg (2) de papier par an,
- 65 % des employés considèrent que l'on imprime du papier inutilement, (4) en moyenne, 14 % des impressions ne sont jamais lues (4).

Dans les grandes entreprises, on imprime en moyenne plus de 34 feuilles par jour par salarié contre 26 pour les très petites entreprises (TPE) (4).

Au niveau de nos sites de production nous avons adopté une politique de réduction des déchets de cartons à la source.

Il s'agit notamment pour le service achat de travailler avec les fournisseurs de matières sèches sur les emballages des produits livrés afin d'optimiser les livraisons et les conditionnements.

En matière de déchets, les cartons issus de nos activités de production sont tous repris et recyclés dans des papeteries.

Nous réalisons aussi le tri des papiers dans les bureaux et resensibilisons régulièrement le personnel à l'impression resto verso.

Pour diminuer la consommation de papier et d'encre, nous avons installé une imprimante par secteur au lieu d'avoir une imprimante par poste.

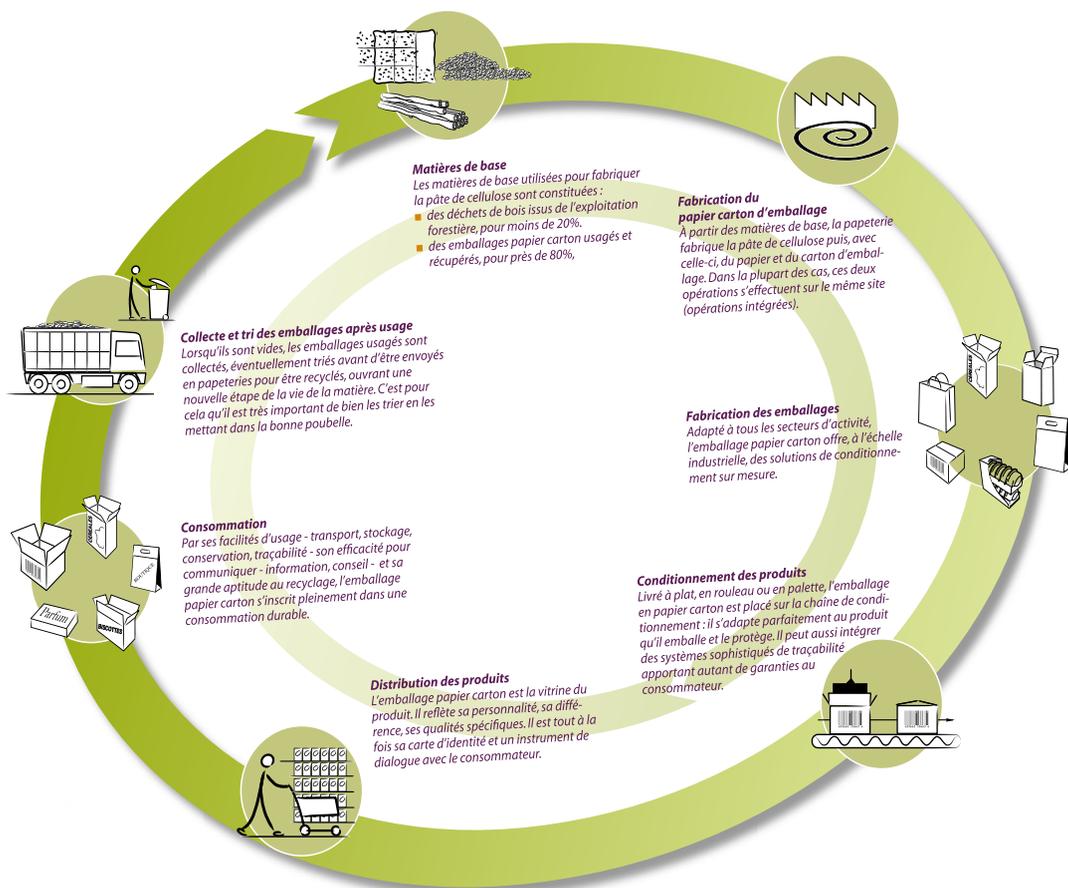
- (1) : Copacel (2010). *Rapport développement durable*.

- (2) : *Analyses des données du rapport ADEME*.

" *Filières et recyclage*" 2008, " *synthèse - papiers graphiques*. Collection Repères. Ademe 2007".

- (4) : Ipsos Lexmark (2010). *The social research and corporate reputation specialists. The state of printing*.

Le cycle de vie des emballages papier-carton : une boucle à laquelle nous participons



Sources COFEPAC

L'EMBALLAGE ÉCOCITOYEN

ASSURER L'Équilibre et la Diversité des Effectifs

- **En nouant des partenariats à destination des jeunes**

Nous avons la volonté d'identifier les jeunes talents de demain issus de diverses formations. Pour cela, nous nous impliquons dans les jurys d'école, les semaines entreprises, instances et organismes nationaux.

Nous intégrons chaque année entre 2 et 3 jeunes en contrats de professionnalisation dans différents domaines : Maintenance, Marketing, Commerce, Informatique, Œnologie...

Nous recevons également chaque année des stagiaires de différents horizons (*lycées, universités, écoles d'ingénieurs...*) et dans différents domaines, qui sont force de proposition pour l'entreprise et qui, pour certains, ont pu intégrer un poste au sein de notre Groupe.

La chance aux jeunes doit être donnée et nous nous attachons à faire évoluer rapidement les personnes compétentes et dynamiques, quelques exemples :

Nous avons recruté le plus jeune Directeur de Vignoble en France :

- Clément PIERLOT entré dans la maison en 2004 à l'âge de 24 ans ;
- Laetitia CARBONELL, Directrice technique des Domaines Listel, âgée aujourd'hui de 30 ans a été embauchée à l'issue de son stage de fin d'étude en 2006.

Plus nous sommes proches des étudiants, mieux nous détectons les nouveaux talents.

D'autres exemples de notre implication :

Thierry GASCO, Chef de Cave POMMERY intervient dans les jurys lors des entretiens de motivation pour l'entrée des étudiants en formation du Diplôme National d'Œnologue. Ces entretiens, réalisés en majorité par des professionnels, permettent de cibler davantage les réelles motivations des prétendants, leurs affinités avec le monde du vin et de sélectionner les meilleurs potentiels pour exercer ce métier.

Il dispense également des formations aux jeunes de l'ESCP (*Ecole Supérieure de Commerce de Paris*) qui ont fondé une association avec différentes « journées à thème », ainsi qu'aux futurs ingénieurs agronomes de l'école de Nancy et aux étudiants en Master II de la Faculté d'Œnologie de Reims.

Nous avons souhaité nous investir dans la Chaire en Management du Champagne créée par Reims Management School afin de rassembler toute la connaissance de la sphère champagne.



L'ÉQUIPE DE LA VILLA DEMOISELLE

ASSURER L'Équilibre et la Diversité des Effectifs

• En favorisant l'emploi, le maintien et l'insertion des travailleurs handicapés

Le Groupe Vranken Pommery Monopole considère que le handicap n'est pas un obstacle aux compétences professionnelles et base donc sa politique sur l'égalité des chances envers tous les salariés.

Nous faisons régulièrement, en adéquation avec les médecins du travail et les membres des divers C.H.S.C.T., des adaptations de poste et chaque nouvelle installation est suivie d'une formation spécifique. La combinaison de ces deux avantages permet à nos salariés handicapés d'exercer leurs fonctions dans des conditions de travail optimales.

Ces 2 dernières années, 5 salariés ont ainsi pu bénéficier de ces aménagements.

Ces derniers font l'objet d'un indicateur suivi dans chaque plan d'amélioration continue.

La volonté du Groupe en matière d'intégration professionnelle des handicapés se traduit également par l'appel 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.

• En favorisant l'emploi des Seniors

Le Groupe Vranken Pommery Monopole, avant même la mise en place de la loi sur l'emploi des Seniors, avait compris que les Seniors représentaient un atout pour toute entreprise. Ces salariés ont acquis au fil des ans une expérience et un savoir faire qu'ils sont toujours prêts à transmettre aux plus jeunes, c'est la raison pour laquelle 6 Seniors ont bénéficié d'une formation tuteur.

L'âge n'a jamais été un obstacle pour notre Groupe et notre politique étant basée uniquement sur les compétences, cela se traduit par les chiffres suivants :

A fin décembre 2010 :

- 24 % des salariés ont plus de 50 ans
- 9 % des salariés ont plus de 55 ans
- 1,6 % des salariés ont plus de 60 ans et parmi ces derniers 0,5 % sont des retraités de nos Maisons ayant repris une activité pour apporter leur expertise et transmettre leurs compétences.

Sur l'année 2010, le recrutement, tous contrats confondus, a donné les chiffres suivants :

- 11 % des salariés recrutés ont plus de 50 ans.
- 4 % des salariés recrutés ont plus de 55 ans.
- 3 % des salariés recrutés ont plus de 60 ans.

Ces chiffres démontrent, s'il en est besoin, de l'attachement du Groupe aux compétences apportées par chaque salarié. De plus, ils font l'objet d'un indicateur suivi dans chaque plan d'amélioration continue.



LE RÉGISSEUR DU CHÂTEAU LA GORDONNE

FAVORISER des Conditions de Travail Harmonieuses

- **En respectant le droit du travail et les droits sociaux fondamentaux**

Le Groupe Vranken Pommery Monopole soutient et respecte la protection des Droits de l'Homme dans sa sphère d'influence, conformément aux principes du Global Compact. Pour cela, nous nous engageons à respecter scrupuleusement le droit international du travail et les règlements applicables dans les différents pays où nous sommes implantés. Nous nous attachons à lutter contre toute forme de travail forcé, tout recours au travail clandestin et travail des enfants.

Nos fournisseurs et sous-traitants, à travers certaines clauses intégrées dans nos cahiers des charges, doivent également adopter cette démarche.

- **En attachant une grande importance à la sécurité sur les postes de 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.

A 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.

Enfin, une campagne de sécurité a été initiée après l'été 2010 et s'est déroulée sur une période 12 mois pour prendre fin en septembre 2011. Cette démarche a pour but de sensibiliser à nouveau l'ensemble du personnel aux bons comportements en matière de sécurité. L'objectif de cette campagne est de faire vivre la sécurité dans l'entreprise, de former et informer chaque salarié, d'extraire l'information de terrain, de mettre à jour d'éventuels manquements, de pointer de nouveaux risques et de proposer des solutions et des améliorations.

Afin de rendre cette campagne attractive, un quizz a été mis en place fin 2011 et les gagnants ont été récompensés de leur participation.

- **En faisant participer les collaborateurs aux résultats**

La politique sociale du Groupe Vranken Pommery Monopole se traduit également par la volonté de faire participer chaque salarié aux résultats de l'entreprise.

Chaque société du Groupe a donc négocié des accords de participation et d'intéressement et mis en place des Plans d'Épargne d'Entreprise.

Pour être motivant, ses accords pointent tous sur des critères de performance sur lesquels chaque salarié est acteur et peut, concrètement, influencer sur les résultats.



L'ATELIER DES FLAÇONS SPECIAUX

ENCOURAGER le Développement des Compétences

- En favorisant la concertation collective et le dialogue social

Le Dialogue social au sein du Groupe Vranken Pommery Monopole se situe 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 développant la mobilité interne

La valorisation des talents au sein du Groupe est activement soutenue, en particulier par la mobilité interne qui est au cœur de la culture du Groupe Vranken-Pommery Monopole.

Ces 2 dernières années, 21 postes ont ainsi été pourvus par des promotions internes, particulièrement dans les métiers du Commerce, permettant ainsi à des collaborateurs de s'exprimer sur d'autres fonctions et de contribuer à la poursuite de la croissance du Groupe.

- En formant les salariés

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 notamment 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*).

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

Nous accueillons également des jeunes en contrat de professionnalisation afin qu'ils puissent avoir une bonne connaissance du monde du travail tout en mettant en pratique leurs connaissances théoriques.

Thierry Gasco



Dominique Pichart



Bruno Mailliard



Antonio Saraiva



LES CHEFS DE CAVE DU GROUPE



PLANTONS pour l'avenir

Le programme des Nations Unies pour l'Environnement (PNUE) a lancé l'initiative (*Plantons pour la Planète : Campagne pour un milliard d'arbres*) le 8 novembre 2006.

L'objectif est de mobiliser tous les acteurs de la société (*privés, particuliers, organismes d'état...*) et de planter un milliard d'arbres au moins chaque année.

Outre la symbolique extrêmement puissante de l'arbre, les citoyens du Nord et du Sud ont un objectif commun : planter un arbre afin de pérenniser les ressources alimentaires et de garantir la diversité biologique pour le futur de toute l'humanité.

La Campagne pour un milliard d'arbres a été inspirée par Wangari Maathai, Prix Nobel de la Paix 2004, dont le mouvement Ceinture verte, basé au Kenya, a planté plus de 30 millions d'arbres dans 12 pays africains depuis 1977.

Cette campagne est également sous le patronage du Prince Albert de Monaco.





PLANETE URGENCE

PLANTONS pour l'avenir

Un des principaux partenaires du PNUE : PLANÈTE URGENCE

Fondée en 2000 et tournée vers l'action de terrain, Planète Urgence est une des rares ONG Française à travailler simultanément sur les problématiques de développement et de protection de l'environnement dans les pays pauvres. Sa finalité est de lutter contre la destruction de la planète et les inégalités entre le Nord et le Sud.

Objectif principal du programme

Ce programme toujours mené en lien avec des associations locales, vise à appuyer le développement des communautés locales et leur adaptation au réchauffement climatique par des actions permettant la protection, la restauration et la valorisation sociale et économique de leur cadre de vie par des projets de reforestation et d'efficacité énergétique.

Champs d'intervention

Au travers de ses 5 objectifs "CADRE", le programme "Environnement et Développement" intervient sur les problématiques suivantes :

- Climat : en agissant sur l'atténuation (*réduction et séquestration*) des émissions de CO₂ et l'adaptation des populations au dérèglement climatique.
- Arbre : en restaurant et protégeant des espaces naturels (*préservation des forêts existantes, boisement et reboisement, lutte contre la désertification, impact sur la protection des sols et des eaux*).
- Développement des capacités : par un appui technique aux populations et le renforcement de leurs capacités.
- Recherche action : par un soutien à des programmes visant à développer des réponses innovantes aux problématiques de terrain et un soutien à des systèmes de veille et d'alerte permettant de prévenir les risques.
- Energie : pour faciliter un accès à l'énergie en zone rurale et une plus grande efficacité énergétique des équipements.

Dès son lancement en décembre 2006, Planète Urgence a soutenu l'initiative du Programme des Nations Unies pour l'Environnement : la campagne pour un milliard d'arbres. Ce programme « Environnement et Développement » est le relais terrain de la campagne « un milliard d'arbres » promu par le PNUE.

Notre base de partenariat

En s'associant avec l'ONG Planète Urgence et son programme Vranken-Pommery Monopole souhaite aller encore plus loin dans sa démarche de développement durable et de protection de l'environnement et s'engage à soutenir le programme de reforestation de la mangrove indonésienne en plantant 50 000 arbres de mangrove indonésienne d'ici à 2015, qui auront la capacité de piéger près de 1500 tonnes d'équivalent CO₂ par an.



SOLIDAIRES des Générations Futures

LE MÉCÉNAT VRANKEN POMMERY Habitat pour l'humanité

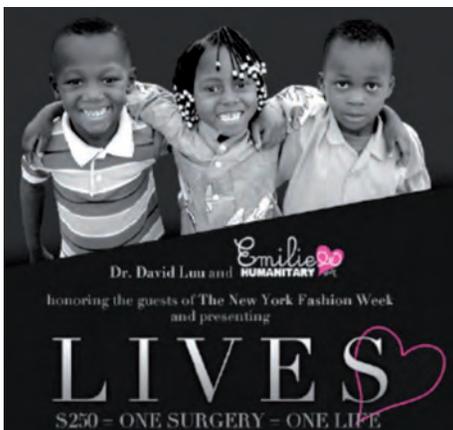
En 2009, Vranken-Pommery America a supporté le programme « Habitat for Humanity of New York » en contribuant avec d'autres maisons de vins et spiritueux à la construction d'un complexe d'appartements pour les populations les plus démunies, à Brownsville dans Brooklyn.



SPONSOR POUR L'ASSOCIATION EMILIE HUMANITARY

Pommery fut un des sponsors en 2009 du concert de charité LIVES, a Live for Life, donné lors de la Fashion Week de New York pour supporter la fondation Emilie Humanitary.

Cette fondation, fondé en 2001 par David Luu, chirurgien cardiaque, vient en aide aux enfants dans les pays en développement, comme la Colombie, le Cambodge ou encore le Burkina Faso en procurant des chirurgies gratuites.



SOLIDAIREdes Générations Futures

VENDANGES MONTAIGNE

Sur une idée originale de Nathalie Vranken, tous les deux ans, au mois de septembre, en même temps que les vignerons français, l'Avenue Montaigne et la Rue François 1er organisent leurs propres Vendanges.

L'événement est désormais inscrit dans l'agenda de la société parisienne comme la Soirée qui compte à la rentrée. Les Grandes Maisons du Comité invitent les Grands Crus Français pour une soirée festive dans la grande tradition française.

Les Vendanges Montaigne-François 1er réalisent sur l'une des plus belles avenues du monde le mariage des deux expressions emblématiques du Luxe, la mode et le vin.

Dans un cadre idyllique, le Comité Montaigne célèbre l'alliance du goût et du raffinement. Chaque Maison reçoit ses convives, triés sur le volet, passionnés de mode et esthètes amoureux des grands crus, pour déguster, savourer des vins ou champagnes prestigieux. Des animations-interventions de DJs, expositions d'objets exceptionnels sont prévues pour apporter encore plus de résonance à l'événement et un véritable engagement de bienfaisance.

Depuis 2002, le Comité Montaigne est engagé auprès de la Fondation Hôpitaux de Paris-Hôpitaux de France pour la création de la Maison des Adolescents. L'événement permet de remettre, à chaque édition, une donation à sa Présidente, Madame Bernadette CHIRAC.



FONDATION
Hôpitaux de Paris
Hôpitaux de France
Reconnue d'utilité publique

SOLIDAIRE DES GÉNÉRATIONS

PARTENARIAT avec les écoles

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'Education 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.

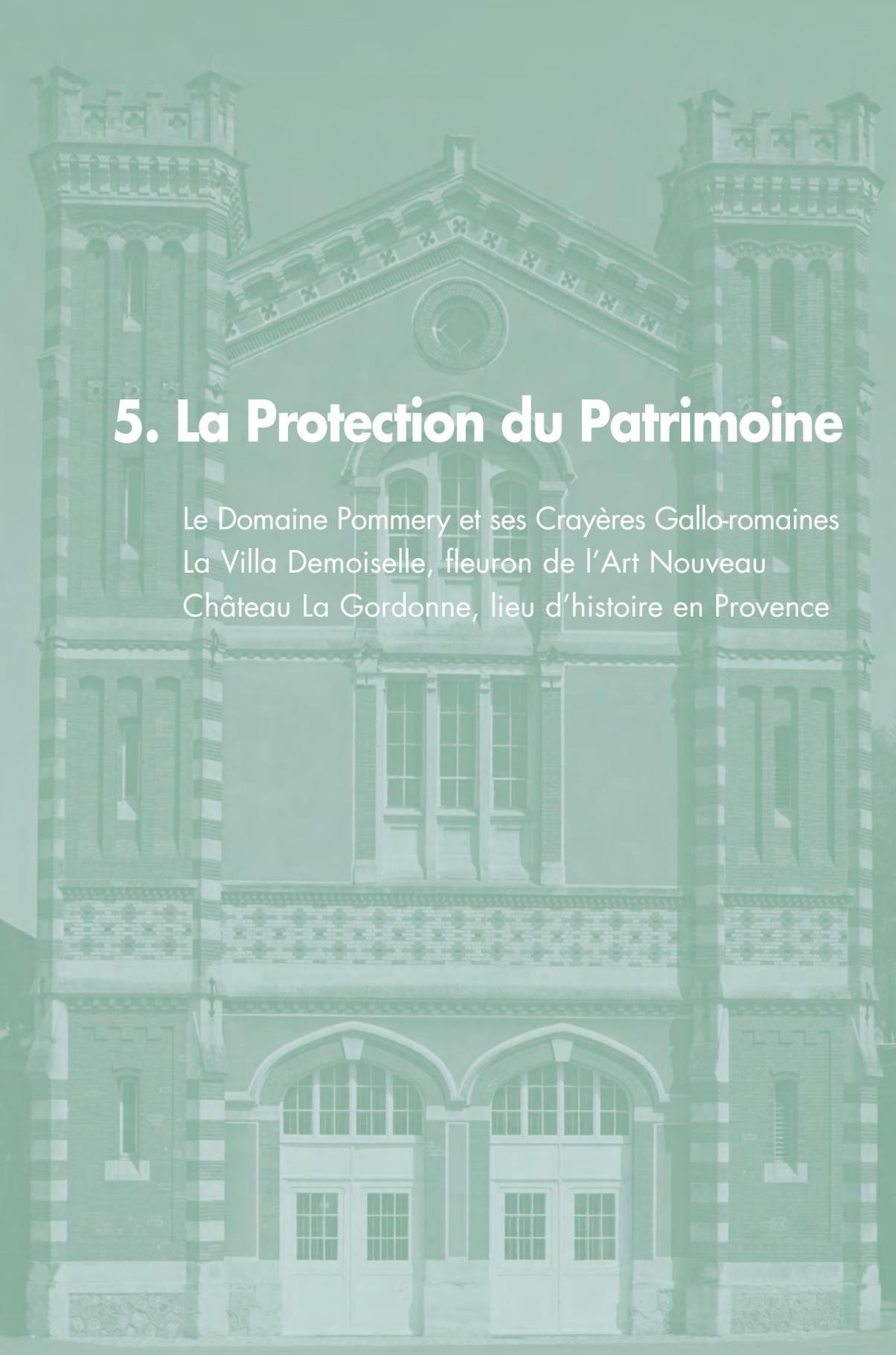
En 2009, le domaine a accueilli plus de 2 000 enfants qui ont vu leurs œuvres exposées pendant 1 mois dans le Cellier Pommery.

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





SOLIDAIRE DES GÉNÉRATIONS



5. La Protection du Patrimoine

Le Domaine Pommery et ses Crayères Gallo-romaines
La Villa Demoiselle, fleuron de l'Art Nouveau
Château La Gordonne, lieu d'histoire en Provence

Le DOMAINE POMMERY et ses crayères Gallo-romaines

POMMERY, mécène de l'art contemporain depuis toujours

Les actions menées par la maison POMMERY dans le domaine de l'Art contemporain démontrent notre volonté de contribuer à l'évolution durable de la société humaine en transmettant notre passion et nos connaissances et en permettant la libre expression d'artistes dans un lieu d'exception.

La Maison Pommery est un acteur important du monde de l'Art depuis sa création. Dès 1882, Madame Pommery, avant-gardiste et passionnée par l'art et la créativité ne cessera de réunir l'élaboration du Champagne à la création artistique en inventant avec presque trente ans d'avance le mécénat d'entreprise.

Elle commanda ainsi à Gustave Navlet quatre bas-reliefs spectaculaires, sculptés à même la craie dans les caves majestueuses du Domaine, ou encore offrit, le célèbre tableau « Glaneuses » de Millet au Musée du Louvre (*désormais exposé au Musée d'Orsay*).

Emile Gallé, maître de l'Art Nouveau, créera dans le droit fil de cette volonté, la sculpture du Grand Foudre de Pommery pour l'exposition universelle de 1904.

C'est pour rester fidèle à la mémoire de Madame Pommery que nous avons choisi l'Art contemporain comme axe principal de notre mécénat et la mise en valeur, grâce aux artistes d'aujourd'hui, des fantastiques espaces du Domaine.

Témoignage de Monsieur VRANKEN

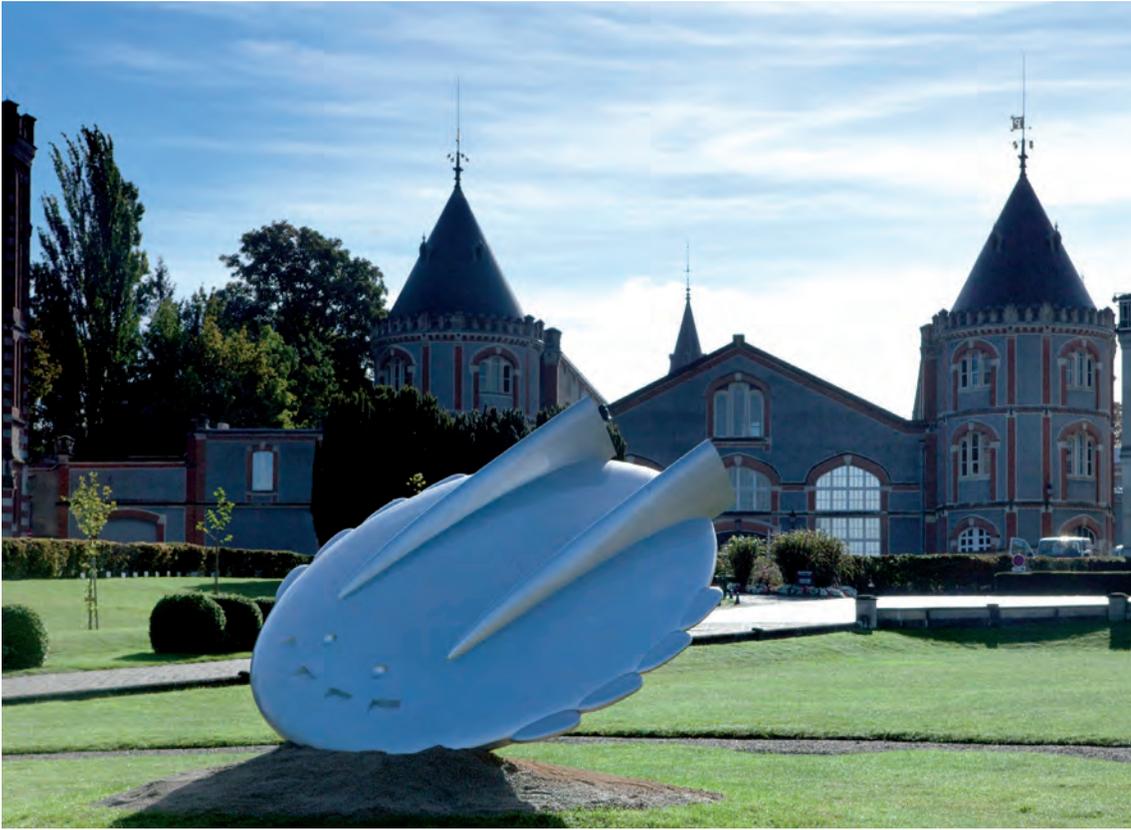
*" Je ne cherche pas à être un chef d'entreprise sympathique car mécène.
Je veux permettre aux artistes de faire ce qu'ils veulent et de voir ce que cela donne.
Je leur fais confiance et je crois en leur capacité à inventer des bulles de savoir et de vies qui favorisent l'élévation de chacun face aux blocages multiples de la société.
Nos expositions ont permis de développer avec d'autres de la complicité et de la générosité. C'est cela que j'aime, la générosité des artistes.
Une générosité qui rend riche, qui donne les pistes pour voir et vivre différemment.
L'art contemporain, comme le champagne, rend le monde plus effervescent.
Cela change notre manière de voir, de penser, de goûter des mets.
Nous devons peut-être tous, davantage aujourd'hui, favoriser l'expression de la création.*

Etre mécène, c'est aider d'autres à exprimer ce que j'aime infiniment : la liberté."



PROTECTION DU PATRIMOINE





EXPERIENCE POMMERY #8

La VILLA DEMOISELLE

Fleuron de l'Art Nouveau

Il fut un temps où le patrimoine, telles des bulles de champagne de maçonnerie, disparaissait sans prévenir. Des châteaux, des manoirs cédaient sous les pelleteuses. Du passé on faisait table rase.

La Villa Cochet aurait pu avoir le même devenir, elle qui avait pourtant résisté aux bombardements de 1914-1918 quand la ville de Reims y laissait ses quartiers. Initialement baptisée Villa Cochet, créée pour l'usage du directeur du Domaine Pommery Louis Cochet, la Villa fut bâtie en 1909. L'architecte Louis Sorel, en charge par ailleurs de la décoration et du mobilier, s'entoura des meilleurs artistes de son temps. Pourtant, les années 1980-1990 faillirent lui être fatales : tour à tour achetée puis revendue, elle se dégradait au fil des jours. Bien vite, la villa devint un squat. Les squatteurs firent aussi des feux, arrachant les lames du parquet, brisant les vitraux, taguant les tentures. Pour dissuader ces hordes de prédateurs, toutes les ouvertures furent murées. Pendant ce temps, en 1985, Paul-François Vranken concrétisait un premier rêve avec l'acquisition du Château des Castaignes, non loin d'Épernay, au lieu-dit de la Demoiselle.

Il créa alors une nouvelle cuvée pour le champagne Vranken « la Demoiselle de Champagne ». Quel magnifique pari ! Du nom commun de la libellule, utilisé comme emblème par Lalique, Gallet ou d'autres grandes figures de l'époque, tout concourt à faire de ce premier champagne brut, au flacon spécial, un chaleureux hommage à l'Art Nouveau.

Et puis les années passent, la Demoiselle a maintenant 20 ans. Au pied du Domaine Pommery, la villa abandonnée attend le rêveur, l'ambitieux qui saura lui rouvrir les yeux, lui rendre son lustre et sa superbe. Belle endormie et réveillée en son temps par Louise Pommery, le style général de la Villa Cochet exhalait la magnificence délicieuse de sa Demoiselle : les mêmes courbes, des notes florales, un esprit Nancy-Belle Époque.

Le 8 avril 2004, Paul-François Vranken l'acquiert, la rebaptise « Villa Demoiselle » et dessine un projet grandiose.

Dès son acquisition, la villa accueille les plus grands artisans, plombiers, couvreurs, peintres, décorateurs, menuisiers, maîtres verriers... Tous offrent le meilleur de leur savoir-faire, le temps s'est arrêté, à chaque jour suffit sa peine. Elle est magnifique, hors du commun, le temps que tous devront lui consacrer est long, très long.

Et puis un jour, le rez-de-chaussée se dévoile enfin. La maison vit avec ses couleurs chaudes, les éclats des vitraux sur les portes, les baies grandes ouvertes sur le Domaine Pommery ; ça y est, le projet arrive à son terme ! Cette Maison est voulue par ses bienfaiteurs comme la plus belle ambassadrice des grands savoir-faire.

Écrin majestueux pour la grande collection des Millésimes du XX^{ème} siècle en Champagne : les Millésimes d'Or de la collection Vranken-Pommery Monopole, qui pour le premier a le même âge qu'elle.



L. SOREL. ARCH.

VILLA À REIMS
(Boulevard Vasnier)
Façade postérieure

CHÂTEAU LA GORDONNE

Lieu d'Histoire en Provence

Le Domaine La Gordonne a depuis toujours séduit. Riche en histoire, cette demeure si intensément proche de la nature, si sauvage, si belle, est le fruit des rêves de ces hommes passionnés du vin, amoureux de leur savoir-faire, qui ont bâti à travers les siècles l'une des plus belles propriétés viticoles de Provence.

Au I^{er} siècle avant J.C. déjà, ce beau domaine La Gordonne a vu les Romains s'installer sur ses terres qui jouissent du meilleur microclimat des Côtes de Provence.

Sully, fin connaisseur, fit quelques séjours à "La Gordonne", alors nommé "La Mayon d'Aurran". Entre 1650 et 1663, le Domaine prend son nom du Conseiller de Gourdon, qui venait de l'acquérir.

"La Gordonne" est acheté avec sa bastide, ses vignes et ses oliviers par Monsieur le Conseiller de Dedons, seigneur de Pierrefeu, en 1663.

On retrouve trace du nouveau propriétaire, l'Evêché de Toulon, peu avant la Révolution Française de 1789.

L'Etat Français revendit château et vignoble à la Famille de Combau qui les céda à Joseph et Bernard Magnan, négociants à Marseille, en 1827.

Ceux-ci procédèrent à la restauration des bâtiments d'exploitation et du château vers 1850.

En 1922, Monsieur Grimaud, authentique viticulteur, qui en était devenu propriétaire, vendait au détail le vin du Château la Gordonne, connu pour sa richesse et son intensité, sur la place de Toulon.

C'est en 2005 que le Groupe Vranken-Pommery Monopole rachète le Domaine La Gordonne. Ces vins au formidable potentiel sont aujourd'hui distribués à travers le monde. Ils se distinguent par leur exceptionnelle finesse, leur ampleur et la justesse de leur équilibre.

Le "Château La Gordonne", possède en son site l'une des 174 cloches du Var, antérieures à la Révolution Française. Elle date de 1654 et provient sans doute d'une ancienne chapelle qui devait se trouver sur les terres de La Gordonne.

Le décor est constitué d'une rangée de rinceaux et d'une croix ornée de rinceaux sur socle à deux gradins avec les inscriptions "IESUS MARIA JOSEPH".

Cette cloche de bronze a été classée parmi les monuments historiques par arrêté ministériel du 11 Janvier 1982.



CHÂTEAU LA GORDONNE

6. Les Échos de nos actions



Les ÉCHOS



REIMS, CAPITALE DU CHAMPAGNE

À UNE HEURE TRENTE DE PARIS, MEUS VOUS CONVIE À UNE ESCALPE PETILLANTE ET GOÛTEUSE. C'EST EN EFFET, LES AMATEURS S'ÉVEILLENT AU CHAMPAGNE, TRAVAILLENT (ÉVIDENT) DANS LE CHAMPAGNE, ET PARFOIS T DORMENT... DE LA VISITE DES CAVES POMMERY À UN DÉJEUNER AU CHÂTEAU DES CRÈVÈRES, PARTEZ EXPLORER CETTE VÉRITABLE RÉGION VINICOLE, MÊME SI VOUS

... ne savez rien de la région. Les caves Pommery, avec leur architecture imposante, sont un véritable lieu de pèlerinage pour les amateurs de champagne. Le champagne Pommery est produit dans la région de Reims, en France, et est connu pour sa qualité et son goût unique. Les caves Pommery sont situées dans le quartier de Reims, et sont accessibles à tous les visiteurs. Les caves Pommery sont un véritable lieu de pèlerinage pour les amateurs de champagne. Le champagne Pommery est produit dans la région de Reims, en France, et est connu pour sa qualité et son goût unique. Les caves Pommery sont situées dans le quartier de Reims, et sont accessibles à tous les visiteurs.

Date: 22/03/2010
CUD: N-2
Page: 1103
Edition: PRINCIPALE (FR)
Rubrique:

Petites Affiches Matot -Braire



Champagne: le verre se met au vert

Environnement. Le CIVI annonce le lancement officiel d'un standard de bouteille pour les amateurs (passant de 900 à 835 grammes) afin de réduire le bilan carbone de la filière. Précurseur, le groupe Vranken-Pommery utilise déjà ces flacons depuis 1994.

INTERPELLÉ À L'ÉCHELLE nationale, le CIVI annonce le lancement officiel d'un standard de bouteille pour les amateurs (passant de 900 à 835 grammes) afin de réduire le bilan carbone de la filière. Précurseur, le groupe Vranken-Pommery utilise déjà ces flacons depuis 1994.

Le CIVI annonce le lancement officiel d'un standard de bouteille pour les amateurs (passant de 900 à 835 grammes) afin de réduire le bilan carbone de la filière. Précurseur, le groupe Vranken-Pommery utilise déjà ces flacons depuis 1994.



Photo: J. Chassin, 2007. 01/12/2009

Date: 22/03/2010
CUD: N-2
Page: 1103
Edition: PRINCIPALE (FR)
Rubrique:

LE FIGARO

Date: 22/03/2010
CUD: N-2
Page: 1103
Edition: PRINCIPALE (FR)
Rubrique:

LE FIGARO

Date: 22/03/2010
CUD: N-2
Page: 1103
Edition: PRINCIPALE (FR)
Rubrique:

LE FIGARO

Date: 22/03/2010
CUD: N-2
Page: 1103
Edition: PRINCIPALE (FR)
Rubrique:

LE FIGARO

Date: 22/03/2010
CUD: N-2
Page: 1103
Edition: PRINCIPALE (FR)
Rubrique:

(V) POMMERY ET TOUTE PRESSE Page 1

Des moutons dans les vignes

Le label Vin Bio vient d'être refusé par la Commission européenne de Bruxelles pour le simple motif que le vin bio n'existe pas. Et c'est justice, précise Paul Vranken. La vigne est sensible à certaines maladies. Il faut la soigner avec des produits appropriés. Le vin bio intégral est donc une supercherie. Nous travaillons ici avec un souci d'agriculture raisonnée, et le respect de l'environnement. Dans ce refuge sanitaire imperméable au phylloxera, les sols sont cultivés traditionnellement, à la charrue et sans herbicides. Et, pour éviter l'érosion du vent, on semence du seigle dans les rangées. Il protège le sol d'octobre à mai. Ces mille moutons pâturent ces herbes durant tout l'hiver et favorisent naturellement une fertilisation organique... Pour un hectare de vignes, un hectare de terre vierge sur les 4 000 hectares de ce territoire au Carnumag. Pas question de planter sur les marais. Les équilibres entre les vignes et les espaces incultes appor-

Date: 01/12/2009
CUD: (43330)
Page: 14-17
Edition: (FR)
Suppl.:
Rubrique: Meux connaître

Barmag

MEUX CONNAÎTRE CHAMPAGNES VS PETILLANTS

Sultes ou Sultes ? Lesquelles choisir ?

Ne s'agit-il pas de retrouver les caractéristiques et les particularités de ce produit de France, les producteurs ont travaillé fort. Vous connaissez bien, bravo et vous pouvez aller à leur rencontre.

Mars 1997/97 - 6000

Date: 01/12/2009
CUD: (43330)
Page: 14-17
Edition: (FR)
Suppl.:
Rubrique: Meux connaître

Barmag

MEUX CONNAÎTRE CHAMPAGNES VS PETILLANTS

Sultes ou Sultes ? Lesquelles choisir ?

Ne s'agit-il pas de retrouver les caractéristiques et les particularités de ce produit de France, les producteurs ont travaillé fort. Vous connaissez bien, bravo et vous pouvez aller à leur rencontre.

Mars 1997/97 - 6000

LE FIGARO

Date: 01/12/2009
CUD: (43330)
Page: 14-17
Edition: (FR)
Suppl.:
Rubrique: Meux connaître

LE FIGARO

Date: 01/12/2009
CUD: (43330)
Page: 14-17
Edition: (FR)
Suppl.:
Rubrique: Meux connaître

LE FIGARO

Date: 01/12/2009
CUD: (43330)
Page: 14-17
Edition: (FR)
Suppl.:
Rubrique: Meux connaître

LE FIGARO

Date: 01/12/2009
CUD: (43330)
Page: 14-17
Edition: (FR)
Suppl.:
Rubrique: Meux connaître

LE FIGARO

Date: 01/12/2009
CUD: (43330)
Page: 14-17
Edition: (FR)
Suppl.:
Rubrique: Meux connaître

LE FIGARO

Date: 01/12/2009
CUD: (43330)
Page: 14-17
Edition: (FR)
Suppl.:
Rubrique: Meux connaître





VRANKEN  POMMERY
MONOPOLE

5, PLACE GÉNÉRAL GOURAUD - BP 1049 - 51689 REIMS CEDEX 2 - FRANCE
TÉL. 33 (0)3 26 61 62 63 - FAX. 33 (0)3 26 61 63 88

