



**GROUPE  
BOINAUD**



# **RAPPORT D'ACTIVITES**

**2023**

# SOMMAIRE

Présentation du GROUPE	<b>1</b>
Bilan de nos activités 2022-2023	<b>2</b>
Engagements RSE • Annexe 1 : Avis OTI et rapport de mission	<b>3</b>





GROUPE  
BOINAUD

# PRESENTATION DU GROUPE





# QUI SOMMES NOUS ?

Nichée au coeur de la Grande-Champagne, notre Maison est connue comme le plus grand domaine viticole familial de la région de Cognac.

Nous maîtrisons toutes les étapes de l'élaboration du Cognac : de la vinification jusqu'à la mise en bouteille.

Pour compléter nos activités, nous exploitons une structure d'extraction végétale.



MAISON BOINAUD, C'EST L'HISTOIRE D'UNE FAMILLE EMPREINTE D'AUDACE. CHAQUE GÉNÉRATION S'EST ÉVERTUÉE À PRÉSERVER UN SAVOIR-FAIRE EXCEPTIONNEL.

Aujourd'hui tournés vers l'innovation et l'excellence, nous poursuivons notre développement en tenant compte des enjeux environnementaux, dans le but de transmettre aux futures générations, une entreprise durable, vertueuse et responsable.



RÉSOLUTION  
ÉVOLUTIONNAIRE

Nous **MAÎTRISONS**  
l'ensemble des **EXPERTISES.**  
CETTE **NOUS** APPROCHE GLOBALE  
**LA REVENDIQUONS**

Nous **INNOVANTS** NOUS AVONS CONSERVÉ  
**L'ESPRIT START-UP !**  
NOUS RÉINVENTONS PERPÉTUELLEMENT  
NOTRE MODÈLE POUR L'OPTIMISER  
NOUS SOMMES **INDÉPENDANTS !**  
**UNE GRANDE LIBERTÉ**  
DE **PENSER, D'OSER, DE FAIRE !**  
UNE CULTURE DE **L'AUDACE**

# DES HOMMES, UNE HISTOIRE

INSTALLÉE AU CŒUR DE LA GRANDE-CHAMPAGNE DEPUIS LE 16ÈME SIÈCLE, L'HISTOIRE DE MAISON BOINAUD C'EST AVANT TOUT CELLE D'UNE FAMILLE QUI TRANSMET SON SAVOIR-FAIRE DE PÈRE EN FILS DEPUIS DES GÉNÉRATIONS.



16ème siècle : nos recherches sur la famille Boisneau nous conduisent jusqu'au 16ème

1795 : Boisneau devient Boinaud

1822 : Fondation de la Maison DE LUZE à Bordeaux

1878 : Création de la marque de Cognac J.DUPONT

1879 : Création de la marque de Cognac NAULIN

1892 : Naissance de Charles Boinaud, poète et viticulteur, fortement impliqué sur le territoire, il devient maire de sa commune

1900 : Construction de la maison familiale à Angeac-Champagne

1946 : Michel Boinaud, fils de Charles, crée sa société en nom propre. Figure emblématique qui a contribué à la construction de l'édifice familial. A hérité d'un alambic et de 40 hectares de vignes.

Années 80 : Passage de 30 à 40 alambics

1991 : Achat de la Distillerie de Barbezieux, bouilleur de profession et producteur de boisés

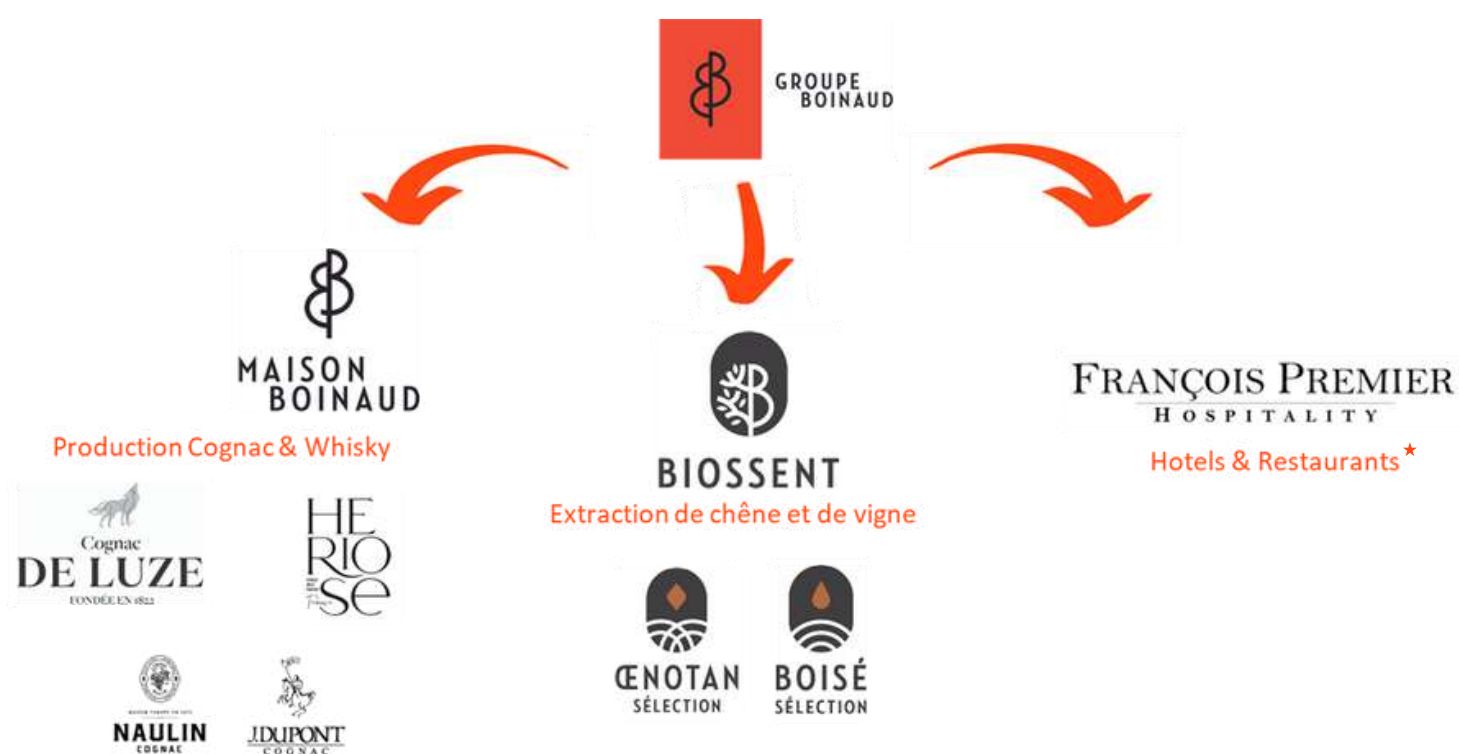
1992 : Acquisition des marques J. Dupont et Naulin, par Xavier et Eric, fils de Michel Boinaud

# DES HOMMES, UNE HISTOIRE



- 1999 : Transfert de la production de boisés à Angeac-Champagne
- 2005 : Cession de la marque Cognac A. De Fussigny au Groupe L&L
- 2006 : Acquisition de la marque Cognac De Luze
- 2012 : Maison Boinaud compte 41 alambics et 300 hectares de vignes en Grande Champagne
- 2015 : Obtention de la triple certification ISO 18001, 14001, 9001 pour l'ensemble des activités du Groupe
- 2016 : Passage de flambeau à la nouvelle génération : Rémi et Charles Boinaud
- 2018 : Charles Boinaud reprend la présidence du Groupe
- 2019 : Initiation du projet OXYGENE pour transformer l'entreprise et accroître ses capacités de production au travers d'un plan à 5 ans
- 2021 : Groupe Boinaud devient une Société à Mission, la première maison de Cognac à obtenir ce label
- 2022 : Création de la marque de whisky Français HERIOSE  
Groupe Boinaud exploite plus de 500 hectares de vigne

# LA MARQUE CORPORATE



\* participation minoritaire

# IMPLICATION DU GROUPE BOINAUD

## auprès de la filière Cognac et des autres filières

Depuis de nombreuses années, le Groupe Boinaud prend très à coeur la défense des intérêts collectifs de ses filières.

Ainsi, le Groupe est impliqué dans différentes instances, afin :

- d'assurer la juste place de ses filières dans l'environnement économique et institutionnel,
- de contribuer aux stratégies de défenses de ses filières,
- et de favoriser les échanges et interactions avec ses confrères sur des sujets communs.





# LE COMITÉ DE DIRECTION

Notre Comité de Direction a pour mission de construire le projet stratégique et opérationnel de l'entreprise.

Les membres du comité sont représentatifs de l'ensemble des activités du Groupe et de ses collaborateurs.

Le Comité de Direction accompagne le Président dans la mise en place de la stratégie 2030 et des ses leviers prioritaires, à savoir : pérenniser notre modèle économique, favoriser le développement humain et assumer notre responsabilité environnementale.

PILOTER LA STRATÉGIE DE  
L'ENTREPRISE ET EN ASSURER  
LA MISE EN OEUVRE



Rémi Boinaud  
Directeur Général



Charles Boinaud  
Président



Olivier Barbeau  
Directeur Général Adjoint



Laurent Geslin  
Directeur de la Performance  
Industrielle



Géry Combaud  
Directeur des Domaines



Nicolas de Fuisseaux  
Responsable Ressources  
Humaines



Jean-Cyrille Droin  
Directeur Administratif et  
Financier

## Le Comité stratégique

En 2022, le Groupe s'est doté d'un nouvel organe de gouvernance avec la mise en place d'un comité stratégique. Composé de Charles et Rémi Boinaud, il est également rejoint par 2 administrateurs externes et indépendants.

Ce comité permet d'apporter un éclairage par ses analyses sur les orientations stratégiques et conseille la Direction Générale.

# CERTIFICATIONS & LABELS

Chaque entreprise est responsable de son impact sur la planète tant en terme social qu'environnemental.

Ainsi, nous avons mis en place très tôt une politique RSE ambitieuse, persuadés que tous les succès s'accompagnent forcément de responsabilités considérables pour bien préparer et assurer l'avenir.

Depuis 2015, nous sommes certifiés :

- ISO 9001 management de la qualité
- ISO 14001 management de l'environnement
- ISO 45001 management de la santé sécurité au travail



En 2016, nous obtenons la certification HVE (Haute Valeur Environnementale), et en 2019 nous annonçons notre projet HORIZON 2030

- zéro produit phytosanitaire de synthèse en 2030
- avec une réduction de 50% pour 2025



En 2021, en complément de la certification HVE, nous obtenons la Certification Environnementale Cognac (CEC).

Nous avons également obtenu une médaille d'argent ECOVADIS. (top 25% des entreprises engagées) pour la qualité du système de gestion de la RSE.



**En décembre 2021, Maison Boinaud est officiellement reconnue comme**

## **SOCIETE A MISSION**

# SOCIÉTÉ À MISSION



## MAISON BOINAUD est la première Maison de Cognac à devenir Société à Mission

A travers ce nouveau statut obtenu en décembre 2021, nous nous engageons à déployer les moyens nécessaires pour atteindre nos objectifs sociaux et environnementaux.

La qualité de société à mission a été introduite par la loi PACTE du 22 mai 2019.

Elle permet aux entreprises qui le souhaitent de se doter d'une raison d'être intégrant la prise en compte des impacts sociaux, sociétaux et environnementaux de leurs activités.

La finalité est de concilier la recherche de la performance économique avec la contribution à l'intérêt général.

Devenir une société à mission, c'est aussi montrer publiquement que performance économique et engagements socio-environnementaux peuvent aller de pair et transmettre aux générations futures un modèle économique durable.

**"DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION, NOUS ÉLABORONS DES PRODUITS D'EXCEPTION À PARTIR DE NOTRE TERROIR, TOUT EN PRÉSERVANT NOTRE ÉCOSYSTÈME."**



- Agir en faveur de la préservation de la biodiversité
- Être acteur de la lutte contre le réchauffement climatique
- Contribuer à l'épanouissement de nos collaborateurs

Le tout premier rapport du comité de mission est publié en juillet 2023. Il figure en annexe de ce rapport.



GROUPE  
BOINAUD

# BILAN DES ACTIVITES

## 2022-2023





# LES CHIFFRES 2022-2023



**126 COLLABORATEURS**

**35% femmes - 65% hommes**



**535 HECTARES DE VIGNE**  
exploités  
(hors prestations)



**Rendement 2021**  
**82.99 hl/ha**



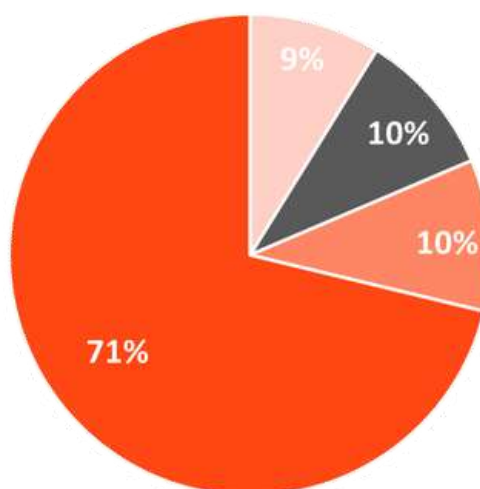
**19 574 HLAB DISTILLES**  
dont **2 314 HLAB de whisky**

soit l'équivalent de  
**6,2 millions de bouteilles de cognac**  
et **724 000 bouteilles de whisky**



**PRESENCE DANS**  
**35 PAYS**

Répartition du CA consolidé FY22-23



■ Prestation  
■ Bouteilles  
■ Biossent  
■ Vrac EDV

**45,3**  
millions d'euros  
de chiffre d'affaires

**+22% vs.N-1**

- L'activité Vrac est toujours en forte croissance sur cette année
- Recul de l'activité Bouteilles et Prestations
- Biossent maintient son niveau d'activité

# LA STRATEGIE

En 2022 notre Groupe affirmait ses ambitions au travers d'un plan stratégique ambitieux en 3 grands axes :

- pérenniser notre modèle économique
- favoriser le développement humain
- assumer notre responsabilité environnementale

Nous avons donc priorisé des objectifs à plus ou moins longs termes :

- conforter notre activité viticole
- viser l'excellence opérationnelle et la performance industrielle
- affirmer l'identité de nos marques
- innover au sein du vignoble et de l'activité spiritueux
- mettre l'humain au coeur de notre stratégie de développement : encourager les talents et développer les compétences
- affirmer notre leadership régional sur le développement durable

Malgré les turbulences géopolitiques et économiques, le marché des spiritueux (hors alcools régionaux) progresse de +5%. Cette croissance cache de d'importantes disparités par segment.

Le cognac recule de 10% du fait de la situation en Chine impactée encore en 2022 par la pandémie et de la situation économique aux USA.

Néanmoins, le whisky, premier marché des spiritueux continue à porter la croissance : +8% en volume entre 2021 et 2022.

(source : IWSR Conference June 2023 )



Sans modifier notre cap à horizon 2030 et notre plan stratégique, nous avons également fait le choix de développer des partenariats avec des marques tierces.

Un nouvel enjeu pour valoriser nos savoir-faire et optimiser nos outils industriels tels que la mise en bouteilles, le stockage et l'assemblage. Nous enregistrons d'ores-et-déjà de belles collaborations avec plusieurs marques dans des catégories diversifiées (Cognac, Scotch Whisky, Calvados, Rhum, Vodka, ...).

# LES MARQUES



Cognac  
**DE LUZE**  
FONDÉE EN 1822

Cognac de Luze, reconnu internationalement cette année encore avec de nombreuses médailles d'or dans des événements prestigieux, a été impacté, comme le marché, par la situation économique en Chine et aux USA mais aussi des relations difficiles avec nos distributeurs.

## **DE LUZE récompensé !**

### Médailles d'or

- San Francisco WSC Tasting
- SIP Awards USA
- Concours général Agricole
- Concours mondial Bruxelles

### Médailles de Bronze

- IWSC
- International Spirit Challenge

Nos pays historiques et nos cuvées à plus forte valeur ajoutée contribuent à l'essentiel de notre CA. Le développement de ces cuvées et le renouveau de la distribution dans les pays clés sont nos axes de développement prioritaires.

# LES MARQUES



## DE LUZE FETE SES 200 ANS

L'année 2022 a été marquée par les 200 ans de De Luze. Pour fêter cet événement, dans un contexte post pandémie, nous avons organisé un Cognac de Luze cocktail contest qui a permis à des professionnels et amateurs de créer leur version de cocktail en mettant en lumière notre cognac.

Lancée sur Instagram auprès des bartenders et amateurs du monde entier, la grande finale a eu lieu sur notre site. Le jury, présidé par Rémi Boinaud, a sélectionné le Loup Blanc de Medhi Noori, mixologiste dans le Minnesota, un cocktail délicieux et original pour l'été, clin d'œil au loup et aux valeurs de la marque : Travail, Courage, Audace, Noblesse



### Le Loup Blanc

Ingrédients :

4cl de Cognac De Luze VS  
1.5 cl d'extrait de vanille de Madagascar  
2cl de lait de coco  
2cl de jus de citron vert pressé  
Cube de glace  
Bâton de cannelle en guise de décoration

- Ajoutez tous les ingrédients dans un shaker avec de la glace
- Ajoutez un gros cube de glace dans un verre tumbler. Versez le contenu dessus.
- En guise de garniture, vous pouvez fumer les côtés du bâton de cannelle





# LES MARQUES

HE  
RIO  
se  
SINGLE  
MALT  
WHISKY  
France

## MAI 2022 LANCEMENT DE NOTRE WHISKY HERIOSE

Hériose est un Single Malt Whisky authentique à l'esprit audacieux et décomplexé.

**Un seul mot, deux enjeux : revendiquer notre héritage et oser le réinventer.**

Ses caractéristiques :

- Single Malt
- Age : 3 ans
- TAV : 46 % vol.
- Non filtré à froid

Hériose cultive une signature gustative forte avec une certaine gourmandise qui séduit dès les premières notes et une texture crémeuse qui complète le bouquet aromatique.

Tout en complexité et en équilibre, ce whisky non filtré à froid et naturellement doré propose une expérience de dégustation singulière, à ne surtout pas manquer.



**En décembre 2022, notre Whisky Hérioise Classique est rejoint par une Edition Limitée : Le Petit Tourbé.**

# LES MARQUES



## Stratégie

Profitant de la dynamique du whisky au niveau mondial et du développement du whisky Français en France à +29% en 2022 vs 2021, Hérioise s'est concentré la première année sur le marché français.

Présent chez plus de 350 cavistes, les premiers retours sont encourageants. Il faut consolider ses premiers résultats en développant le référencement de la marque chez les cavistes, les bars d'hôtels et la bistronomie en France et à l'international

Ce whisky gourmand et audacieux, qui incarne l'élégance et le raffinement français, doit se faire connaître et faire partie demain des références préférées des barmen et de tous les hédonistes purs, sur glace ou en cocktail.

### La Bonne Poire

Ingrédients :

- 3,5 cl de whisky Hérioise Le Classique
  - 3 cl de poire williams
  - 3 cl de purée de poire
  - 2,5 cl de jus de citron vert frais
  - 1,5 cl de sirop d'agave
  - 2 feuilles de sauge
  - 4 cl de blanc d'œuf
- 
- Mettre tous les ingrédients dans un shaker ou dans un bocal en verre et ajouter de la glace.
  - Shaker le tout généreusement.
  - Prendre une coupette préalablement mise à refroidir au frigidaire et filtrer le liquide avec une passoire.
  - Ajouter un zeste de citron, une feuille de sauge ou de la poire déshydratée en guise de déco.



# TERROIR & ELABORATION PRODUIT

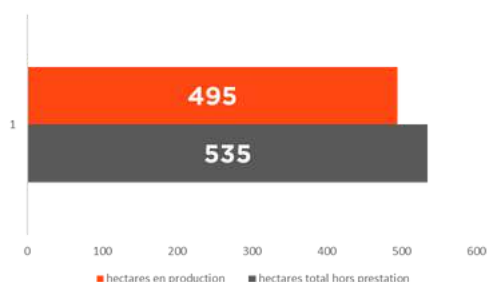


## VIGNOBLE

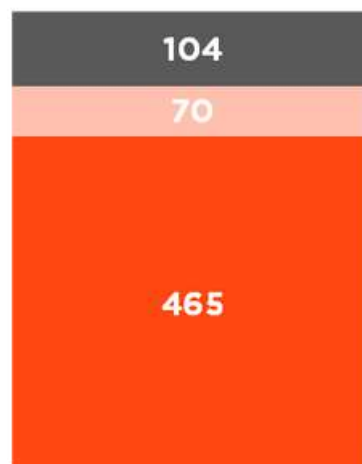
Notre Domaine a dû faire face à des aléas climatiques cette année. La grêle en juin 2022 a endommagé une partie de notre vignoble. La sécheresse a également eu un impact significatif sur la campagne de septembre.

Les vendanges ont débuté le 13 septembre et ont duré 19 jours grâce à la performance de nos 4 machines qui ont œuvré chacune sur plus de 140 hectares et de nos équipes très impliquées sur cette période de forte activité.

Le 4 octobre, nous faisons un bilan satisfaisant de notre campagne avec 47 643 hectolitres de jus récoltés dont 40 696 en pleine propriété et nous sommes très satisfaits de la qualité de notre raisin.



**+70 ha  
de vigne**



■ hectares en propre ■ hectares en fermage ■ hectares en prestation

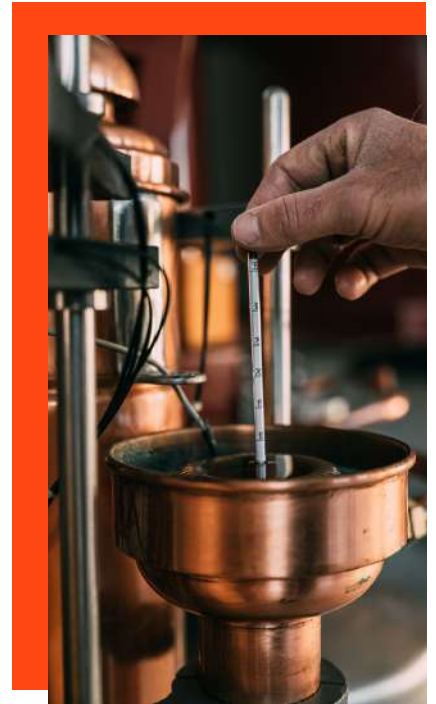


# TERROIR & ELABORATION PRODUIT

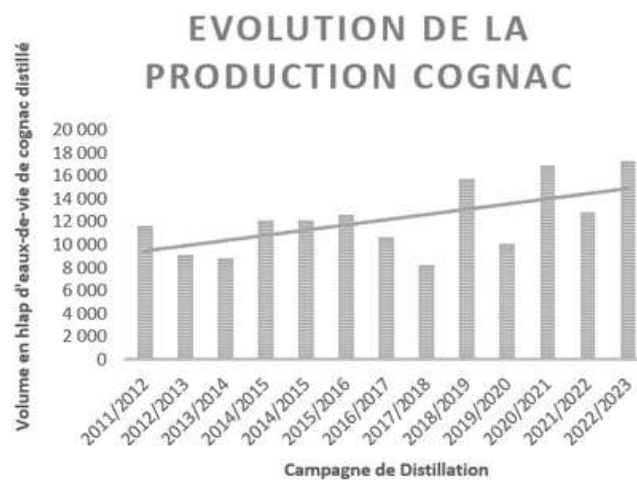
## DISTILLATION

La distillation a démarré début octobre 2022 sur l'ensemble de nos alambics.

Une belle campagne qui s'est finalisée fin mars avec une qualité au rendez-vous et de nombreuses eaux-de-vie primées.



**17 260  
hlAP  
EDV  
Cognac**



### Focus distillation whisky

La distillation de whisky a démarré presque tout de suite après celle du Cognac sur 25 chaudières.

Pour produire du whisky nous distillons du moût de malt fermenté (bière blonde sans bulle). Le process est similaire à celui du cognac. Notre eau-de-vie de whisky a un profil aromatique très intéressant avec des arômes fruités, de miel, de grains et de pain grillé.

la distillation de whisky a redémarré 2 semaines début septembre pour compléter les volumes du printemps.

**2 314 hlAP  
EDV  
Whisky**



# TERROIR & ELABORATION PRODUIT

## PRODUCTIONS

### Chai 23

En construction depuis septembre 2021, le chai 23 de vieillissement des eaux-de-vie a été livré le 25 janvier 2023.

Ce nouveau chai a une capacité de stockage d'environ 37 150 HL d'alcool soit

- 2 500 HL stockés en citerne et
- 9900 fûts de 350L stockés en vrac



### Mise en bouteille



Le développement de nouveaux partenariats avec des marques tierces a démarré en 2022.

Les équipes de la mise en bouteille ont ainsi pu travailler sur des gammes de rhum, whisky et cognac pour de nouveaux clients.

L'intégration d'un nouveau produit est toujours un challenge pour les équipes.

Mais elles ont su exploiter au mieux notre outil de production pour réaliser un embouteillage de qualité sur ligne automatique.

Sur l'exercice 2022-2023, nos équipes ont embouteillé 498 000 bouteilles dont 97 000 en prestation externe.

### Biossent

L'activité de boisés a cette année encore enregistré de belles commandes, saturant ainsi l'outil industriel.

Une nouveauté importante cependant, est l'intégration d'une nouvelle machine : un décanteur centrifuge qui va venir éliminer les particules en suspension insolubles. Cela permet non seulement un gain en rendement mais aussi d'éviter les troubles lorsqu'on ajoute nos boisés aux vins et spiritueux.

# AUTRE ACTIVITE

## HOSPITALITE

### Le Sentier de la Biodiversité

Après de longs mois de travail, le service hospitalité inaugurerait prochainement sa nouvelle expérience oenotouristique tournée sur nos pratiques environnementales.

Le Sentier de la Biodiversité est une expérience pédestre de 3.7 km environ autour du site du Bois d'Angeac composée de 12 bornes interactives permettant de découvrir la Grande Champagne autrement, la gestion vertueuse de notre vignoble et les équipes qui œuvrent chaque jour au respect des terres sur lesquelles nous vivons.



**117 visites  
soit 868  
personnes  
accueillies**

### Le Showroom



En décembre 2022, nous inaugurons notre tout nouveau showroom.

Point central pour accueillir les visiteurs, découvrir les différents espaces de marques, déguster nos spiritueux, s'imprégner du savoir-faire Maison Boinaud, c'est un nouvel atout de communication et de réception pour notre service Hospitalité, qui va ainsi pouvoir développer son activité de manière conséquente.



**GROUPE  
BOINAUD**

# **ENGAGEMENTS RSE**

# RAPPORT DE MISSION

Notre comité de mission a publié en juillet 2023 son tout premier rapport de mission.

Celui-ci détaille l'intégralité de actions sociales et environnementales que nous avons menées sur ce dernier exercice.

Le Cabinet AJC, organisme tiers indépendant, chargé de vérifier l'atteinte des objectifs que nous nous sommes fixés en tant que société à mission, a rendu son rapport courant juillet.

Le cabinet a jugé que notre Maison respecte chacun des objectifs sociaux et environnementaux qu'elle s'est donné pour mission de poursuivre, en cohérence avec sa raison d'être et son activité au regard de ses enjeux sociaux et environnementaux.

En annexes :

- [Avis OTI](#)
- [Rapport de mission](#)





MAISON  
BOINAUD

Société par actions simplifiées  
Au capital de 13 717 250 Euros  
Siège social : 140 Rue de la Bonne Chauffe  
16 130 ANGEAC-CHAMPAGNE  
907 120 216 R.C.S. ANGOULEME

AVIS DE L'ORGANISME TIERS INDEPENDANT SUR LA  
VERIFICATION DE L'EXECUTION DES OBJECTIFS SOCIAUX  
ET ENVIRONNEMENTAUX

Période allant du 1<sup>er</sup> Avril 2022 au 31 Mars 2023



## Avis de l'organisme tiers indépendant, sur la vérification de l'exécution des objectifs sociaux et environnementaux

Période allant du 1<sup>e</sup> avril 2022 au 31 mars 2023

A l'assemblée générale,

En notre qualité d'organisme tiers indépendant (« tierce partie »), dont la recevabilité de la demande d'accréditation a été admise par le COFRAC sous le numéro 3-1920 (dont la portée est disponible sur [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)), nous avons mené des travaux visant à formuler un avis motivé exprimant une conclusion d'assurance modérée sur les informations historiques liées à l'exécution des objectifs sociaux et environnementaux que votre entité s'est fixés sur le périmètre concerné par la qualité de société à mission telles que présentées dans le rapport du comité de mission et relatives à la période allant du 1<sup>e</sup> avril 2022 au 31 mars 2023, joint au rapport de gestion en application des dispositions de l'article L. 210-10 du code de commerce.

### Conclusion

---

#### Respect de l'ensemble des objectifs sociaux et environnementaux

Sur la base des procédures que nous avons mises en œuvre, telles que décrites dans la partie « Nature et étendue des travaux », et des éléments que nous avons collectés, nous n'avons pas relevé d'anomalie significative de nature à remettre en cause, sur le périmètre concerné par la qualité de société à mission et à la fin de la période couverte par notre vérification :

- le fait que l'entité ait atteint les résultats qu'elle a définis à la fin de la période couverte par la vérification, pour chaque objectif social ou environnemental retenu en application du 2<sup>o</sup> de l'article L. 210-10 et inscrit dans ses statuts,
- le fait que l'entité ait mis en œuvre des moyens adéquats pour chaque objectif social ou environnemental retenu en application du 2<sup>o</sup> de l'article L. 210-10 et inscrit dans ses statuts, et que
- par conséquent, la société MAISON BOINAUD respecte chacun des objectifs sociaux et environnementaux qu'elle s'est donné pour mission de poursuivre, en cohérence avec sa raison d'être et son activité au regard de ses enjeux sociaux et environnementaux.

#### Préparation des informations liées à l'exécution des objectifs sociaux et environnementaux

---

L'absence de cadre de référence généralement accepté et communément utilisé ou de pratiques établies sur lesquels s'appuyer pour évaluer et mesurer les informations liées à l'exécution des objectifs sociaux et environnementaux permet d'utiliser des techniques de mesure différentes, mais acceptables, pouvant affecter la comparabilité entre les entités et dans le temps.

Par conséquent, les informations liées à l'exécution des objectifs sociaux et environnementaux doivent être lues et comprises en se référant aux procédures de l'entité, (ci-après le « Référentiel ») dont les éléments significatifs sont présentés dans le rapport du comité de mission.

### **Limites inhérentes à la préparation des informations liées à l'exécution des objectifs sociaux et environnementaux**

---

Les informations peuvent être sujettes à une incertitude inhérente à l'état des connaissances scientifiques ou économiques et à la qualité des données externes utilisées. Certaines informations présentées sont sensibles aux choix méthodologiques, hypothèses et/ou estimations retenues pour leur établissement.

### **Responsabilité de l'entité**

---

Il appartient à l'entité :

- De constituer un comité de mission chargé d'établir annuellement un rapport en application des dispositions de l'article L. 210-10 du code de commerce ;
- De sélectionner ou d'établir des critères et procédures appropriés pour élaborer le Référentiel de l'entité ;
- De concevoir, mettre en œuvre et maintenir un contrôle interne sur les informations pertinentes pour la préparation du rapport du comité de mission ainsi que de mettre en place le contrôle interne qu'elle estime nécessaire à l'établissement des informations liées à l'exécution des objectifs sociaux et environnementaux ne comportant pas d'anomalies significatives, que celles-ci proviennent de fraudes ou résultant d'erreurs ;
- D'établir les informations liées à l'exécution des objectifs sociaux et environnementaux conformément au Référentiel et mises à disposition du comité de mission.

Il appartient au comité de mission d'établir son rapport en s'appuyant sur les informations liées à l'exécution des objectifs sociaux et environnementaux transmise par l'entité et en procédant à toute vérification qu'il juge opportun.

Ce rapport est joint au rapport de gestion du Président.

### **Responsabilité de l'organisme tiers indépendant**

---

En application des dispositions de l'article R. 210-21 du code de commerce, il nous appartient, sur la base de nos travaux, de formuler un avis motivé exprimant une conclusion d'assurance modérée sur le respect par l'entité des objectifs sociaux et environnementaux qu'elle s'est fixés sur le périmètre concerné par la qualité de société à mission.

Comme il nous appartient de formuler une conclusion indépendante sur les informations liées à l'exécution des objectifs sociaux et environnementaux, nous ne sommes pas autorisés à être impliqués dans la préparation desdites informations, car cela pourrait compromettre notre indépendance.

## Dispositions réglementaires et textes applicables

---

Nos travaux décrits ci-après ont été effectués conformément aux dispositions de l'article R. 210-21 du code de commerce, et à la doctrine professionnelle de la Compagnie nationale des commissaires aux comptes, relative à cette intervention tenant lieu de programme de vérification.

## Indépendance et contrôle qualité

---

Notre indépendance est définie par les dispositions prévues à l'article L. 822-11 du code de commerce et le code de déontologie de la profession de commissaire aux comptes. Par ailleurs, nous avons mis en place un système de contrôle qualité qui comprend des politiques et des procédures documentées visant à assurer le respect des textes légaux et réglementaires applicables, des règles déontologiques et de la doctrine professionnelle de la Compagnie nationale des commissaires aux comptes, relative à cette intervention.

## Moyens et ressources

---

Nos travaux ont mobilisé les compétences de quatre personnes et se sont déroulés de mars à juillet 2023 sur une durée totale d'intervention de deux semaines.

Nous avons notamment mené cinq entretiens avec les personnes responsables de la préparation des informations historiques liées à l'exécution des objectifs sociaux et environnementaux.

## Nature et étendue des travaux

---

Nous avons planifié et effectué nos travaux en prenant en compte le risque d'anomalies significatives sur les informations relatives à l'exécution des objectifs sociaux et environnementaux que l'entité se donne pour mission de poursuivre sur le périmètre concerné par la qualité de société à mission.

Nous estimons que les procédures que nous avons menées en exerçant notre jugement professionnel nous permettent de formuler une conclusion d'assurance modérée.

Nous avons pris connaissance des activités de l'entité sur le périmètre concerné par la qualité de société à mission, de la formulation de sa raison d'être ainsi que ses enjeux sociaux et environnementaux.

Nos travaux ont porté sur :

- D'une part, la cohérence des objectifs sociaux et environnementaux retenus en application du 2° de l'article L. 210-10 et inscrits dans ses statuts, de la raison d'être de l'entité précisés dans ses statuts (ci-après « raison d'être ») et de son activité au regard de ses enjeux sociaux et environnementaux ;
- D'autre part, l'exécution de ces objectifs.

Concernant la cohérence des objectifs, de la raison d'être et de l'activité de l'entité au regard de ses enjeux sociaux et environnementaux :

- Nous avons conduit des entretiens destinés à apprécier l'engagement de la direction et des membres de la gouvernance au regard des attentes des principales parties prenantes internes ou externes concernées par l'activité de l'entité ;
- Nous avons apprécié les processus mis en place pour structurer et formaliser cette démarche en nous appuyant sur :
  - les informations disponibles dans l'entité (par exemple, procès-verbaux des réunions du comité de mission, comptes rendus ou support des réunions avec des parties prenantes internes ou externes) ;
  - la feuille de route de société à mission et le rapport du comité à mission ;
  - les visites sur site en date du 06 avril 2023 et du 02 juin 2023 ;
  - le cas échéant, ses publications (par exemple sur son site internet)
- Nous avons ainsi apprécié, compte tenu de l'activité de l'entité au regard de ses enjeux sociaux et environnementaux, la cohérence entre :
  - les informations collectées ;
  - la raison d'être et
  - les objectifs sociaux et environnementaux formulés dans les statuts.

Concernant l'exécution des objectifs sociaux et environnementaux, nous nous sommes enquis de l'existence d'objectifs opérationnels et d'indicateurs clés de suivi et de mesures de leur atteinte par l'entité à la fin de la période couverte par la vérification pour chaque objectif social et environnemental, et nous avons vérifié si les objectifs opérationnels ont été atteints au regard des trajectoires définies par l'entité sur le périmètre concerné par la qualité de société à mission.

Pour ce faire, nous avons réalisé les diligences suivantes :

- Nous avons pris connaissance des documents établis par l'entité pour rendre compte de l'exercice de sa mission, notamment les dispositions précisant les objectifs opérationnels et les modalités de suivi qui y sont associées, ainsi que le rapport du comité de mission ;
- Nous nous sommes enquis de l'appréciation de l'exécution des objectifs sociaux et environnementaux auprès du comité de mission et avons corroboré l'information collectée avec la perception qu'ont les parties prenantes des effets et impacts de l'entité. Par ailleurs, nous avons revu l'analyse présentée dans le rapport du comité de mission, les résultats atteints à échéance des objectifs opérationnels en regard de leurs trajectoires définies, pour permettre d'apprécier le respect des objectifs sociaux et environnementaux ;
- Nous nous sommes enquis auprès de la direction générale de l'entité des moyens financiers et non financiers mis en œuvre pour le respect des objectifs sociaux et environnementaux ;
- Nous avons vérifié la présence dans le rapport du comité de mission d'indicateurs cohérents avec les objectifs opérationnels et aptes à démontrer le positionnement des objectifs opérationnels sur leurs trajectoires définies ;
- Nous avons apprécié l'adéquation des moyens mis en œuvre visant au respect des objectifs opérationnels par rapport à leurs trajectoires, au regard de l'évolution des affaires sur la période ;
- Nous avons vérifié la sincérité de l'ensemble de ces indicateurs et, notamment nous avons :

- Apprécié le caractère approprié du Référentiel de l'entité au regard de sa pertinence, son exhaustivité, sa fiabilité, sa neutralité et son caractère compréhensible ;
- Vérifié que les indicateurs couvrent l'ensemble du périmètre concerné par la qualité de société à mission ;
- Pris connaissance des procédures de contrôle interne mises en place par l'entité et apprécié le processus de collecte visant à la sincérité de ces indicateurs ;
- Mis en œuvre des tests de détail sur la base de sondages ou d'autres méthodes de sélection, consistant à vérifier la correcte application des définitions et procédures et à rapprocher les données des pièces justificatives ;
- Apprécié la cohérence d'ensemble du rapport du comité de mission au regard de notre connaissance de l'entité et du périmètre concerné par la qualité de société à mission.

Les procédures mises en œuvre dans le cadre d'une assurance modérée sont moins étendues que celles requises pour une assurance raisonnable effectuée selon la doctrine professionnelle de la Compagnie nationale des commissaires aux comptes ; une assurance de niveau supérieur aurait nécessité des travaux de vérification plus étendus.

Fait à Bordeaux, le 24 juillet 2023

L'Organisme Tiers Indépendant,

Cabinet AJC

---

Signé électroniquement le 24/07/2023 par  
Magali Pavlovsky



Magali PAVLOVSKY

Signataire et revue

---

Annexe : Rapport du comité de mission relatif à cet avis



# RAPPORT DE MISSION

2022-2023



# Sommaire

- 1 Editos
- 2 Les Activités de Maison Boinaud
- 3 Chemin vers la société à mission
- 4 Le Modèle de la mission
- 5 La Gouvernance de la mission
- 6 Retours sur la première année de la société à mission
- 7 Les Perspectives 2023-2024

# EDITOS

Deux après la promulgation de la loi PACTE, Maison Boinaud est le premier acteur de l'appellation Cognac à devenir Société à Mission et ancre ainsi ses engagements sociaux et environnementaux dans ses statuts.

Loin d'être une finalité, cette démarche nous semblait essentielle pour poursuivre les objectifs déjà ambitieux que nous nous étions fixés depuis de nombreuses années.

Au cœur de nos préoccupations : la transmission d'une entreprise durable pour les générations futures.

Avec l'appui du comité de mission, nous avons mis en place une feuille de route et des indicateurs précis pour suivre l'avancement de nos objectifs statutaires. Et nous sommes heureux de vous les faire découvrir dans ce premier rapport.

Des réalisations concrètes avec des résultats tangibles, des projets ambitieux pour l'année à venir... Le chemin est encore long mais avec de beaux challenges à relever. Et j'en profite pour saluer l'implication des équipes de la Maison Boinaud sur ses sujets passionnants. Grâce à eux, tout est possible !

Bonne lecture à tous.



**Charles Boinaud**  
Président de Maison Boinaud

Véritable partenaire pour nous, le comité de mission joue un rôle déterminant dans le choix de nos objectifs. Leurs réflexions permettent de guider nos actions et d'optimiser nos prises de décisions stratégiques.



**Nathalie Vallet**  
Présidente du Comité de mission

Lorsqu'on évoque la Maison Boinaud dans le monde du Cognac, deux images fortes arrivent à l'esprit. La première celle d'une réussite, d'un leader qui influence positivement l'économie locale. La seconde, bien sûr, celle d'une histoire familiale, depuis 24 générations, inscrite dans l'aventure d'un territoire. Ce sont ces deux images qui m'ont incitée à intégrer le Comité à Mission.

Ce comité c'est aussi la réunion d'hommes et de femmes, experts dans leurs domaines, qui ont mis en commun la plus belle énergie afin de définir les objectifs et les indicateurs de performances. Bienveillance, dialogue, communication sans limite ont été les maîtres mots de nos rencontres. Une totale liberté d'expression nous a été conférée tant sur nos regards professionnels que de citoyens ou encore de parents soucieux de l'avenir de nos futures générations.

Une première année riche vient de s'écouler avec deux constats : l'honneur d'observer la concrétisation de sujets que j'accompagne en tant que 1er banquier de la filière cognac mais aussi l'intelligence du cœur des dirigeants et des salariés de la Maison Boinaud à vouloir nous faire vivre de l'intérieur cette transition et à nous y impliquer totalement, nous permettant aujourd'hui de présenter ce premier bilan.



# LES ACTIVITES DE MAISON BOINAUD





En terre de Cognac depuis le 16ème siècle, Maison Boinaud est connue comme le plus grand Domaine viticole familial de la région de Cognac.



**MAISON BOINAUD, C'EST L'HISTOIRE  
D'UNE FAMILLE EMPREINTE D'AUDACE.  
CHAQUE GÉNÉRATION S'EST ÉVERTUÉE  
À PRÉSERVER UN SAVOIR-FAIRE  
EXCEPTIONNEL.**

L'entreprise assure à la fois la production et le négoce de spiritueux de renommée internationale.

Consciente des enjeux de notre époque, Maison Boinaud a à coeur de transmettre aux générations futures un modèle économique durable.

## Les Valeurs de Maison Boinaud





# Domaines d'expertise

Ancrée au cœur de la prestigieuse Grande Champagne, Maison Boinaud maîtrise la totalité des étapes de la chaîne de production de cognac, de la grappe au verre, du soin apporté à la terre, à la distillation ou encore au vieillissement...

Cette approche globale est unique dans la région.

## 01 GESTION DU VIGNOBLE

Plus grand domaine viticole familial de la région cognaçaise, les équipes du Domaine interviennent sur plus de 600 hectares.



**PROJET : EXTENSION DU DOMAINE POUR ATTEINDRE 1 000 HECTARES  
EXPLOITES**

La taille conséquente du vignoble permet d'expérimenter sans relâche en terme d'innovation viticole et recherche d'une viticulture raisonnée afin de laisser une empreinte toujours plus propre.

## 02 DISTILLATION



Après une sélection minutieuse des vins, Maison Boinaud assure une méthode de distillation avec les lies offrant une texture riche à ses eaux-de-vie.

Plus grande distillerie familiale avec 41 alambics, Maison Boinaud distille également du whisky en plus des cognacs.



## 03 VIEILLISSEMENT



25 000 fûts sont installés dans les chais et placés manuellement et traditionnellement en rimes. Chaque lot est patiemment contrôlé par le maître de chai, pendant minimum 2 ans et jusqu'à plusieurs dizaines d'années.

PROJET 2023:

**I NOUVEAU CHAI POUR  
AUGMENTER LA CAPACITE DE  
STOCKAGE À 35 000 FÛTS**

L'objectif est de créer une harmonie parfaite entre les eaux-de-vie et les tanins du bois de chêne pour atteindre une parfaite maturité.

## 04 ASSEMBLAGE ET MISE EN BOUTEILLE

Ces dernières étapes de production de cognac et whisky sont également faites au sein de la maison, garantissant une parfaite maîtrise du procédé.

Durant le vieillissement, Rémi Boinaud, Maître-Assembleur est le garant de l'évolution des spiritueux.

Il assemble ainsi chacun des produits de Maison Boinaud avec son expertise.

Vinifier, distiller, vieillir et assembler... afin de maîtriser toutes les étapes de production de ses spiritueux, Maison Boinaud s'est également équipée de ses propres lignes d'embouteillage.



# Maison Boinaud, en quelques chiffres

3 MARQUES DE COGNAC

1 MARQUE DE WHISKY

Cognac  
**DE LUZE**  
FONDÉE EN 1822

MAISON FONDÉE EN 1879  
**NAULIN**  
COGNAC

**J. DUPONT**  
COGNAC

**HE  
RIO  
SE**  
SINGLE MALT WHISKY  
FROM FRANCE

+120 COLLABORATEURS

+540 HA DE VIGNE

41 ALAMBICS  
TRADITIONNELS

35 000 FÛTS STOCKÉS  
DANS NOS CHAIS

2 LIGNES DE  
CONDITIONNEMENT

510 000 BOUTEILLES  
PRODUITES

60 TONNES D'EXTRAITS  
SECS PRODUITS

PRÉSENCE DANS  
26 PAYS

## DE LA GRAPPE JUSQU'AU VERRE

GESTION DU DOMAINE

VINIFICATION

DISTILLATION

VIEILLISSEMENT

ASSEMBLAGE

MISE EN BOUTEILLES

DISTRIBUTION

**40.7**  
millions d'euros  
de chiffre d'affaires

+26% vs.N-1

**CHEMIN VERS LA  
SOCIÉTÉ A MISSION**



Préserver l'écosystème est dans l'essence même de Maison Boinaud.

Persuadée que chaque entreprise est responsable de son impact sur la planète tant en terme social qu'environnemental, Maison Boinaud met en place très tôt une politique RSE ambitieuse pour bien préparer l'avenir.



**Depuis 2015, Maison Boinaud est certifiée :**



En 2017, l'entreprise obtient la certification :

Haute Valeur Environnementale (HVE)

Complétée en 2021 de la :

Certification Environnementale Cognac (CEC).



En 2020, la société obtient également une médaille d'argent auprès de l'organisme **Ecovadis**.





# Maison Boinaud assoit ses engagements

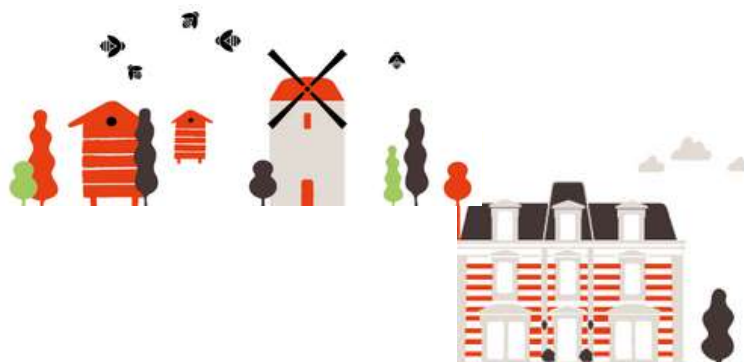


Charles et Rémi Boinaud, les dirigeants de l'entreprise familiale, ont pour volonté de faire grandir Maison Boinaud tout en répondant au modèle d'entreprise de leur génération.

Ils souhaitent montrer que performance et engagements socio-environnementaux peuvent aller de pair, et transmettre aux générations futures un modèle économique durable.

**En décembre 2021, Maison Boinaud est officiellement reconnue comme**

**SOCIETE A MISSION**



# LE MODELE DE LA MISSION



La qualité de société à mission voit le jour avec la loi PACTE promulguée en 2019. Elle est définie dans le Code de Commerce par l'article L210-10. L'obtention de la qualité de société à mission est une démarche volontaire par laquelle une entreprise fait le choix d'intégrer au sein de ses statuts sa raison d'être et ses engagements, avec une obligation de résultat.



Pour prévaloir de la qualité de société à mission, l'entreprise doit remplir certaines conditions :

- Se doter d'une raison d'être et l'inscrire dans ses statuts
- Faire apparaître dans ses statuts des objectifs sociaux et environnementaux en cohérence avec sa raison d'être
- Mettre en place un comité de mission chargé de superviser la mission et les actions mises en place par l'entreprise
- Désigner un organisme tiers indépendant (OTI) chargé de vérifier la bonne exécution de la mission

---

**"DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION, NOUS  
ÉLABORONS DES PRODUITS D'EXCEPTION, A  
PARTIR DE NOTRE TERROIR TOUT EN PRESERVANT  
NOTRE ECOSYSTEME."**

---

# Objectifs statutaires et engagements

Dans le cadre de sa mission, Maison Boinaud travaille avec tous les acteurs du territoire et s'est fixée les 3 objectifs statutaires suivants, eux-mêmes déclinés en 6 engagements :



**#1**

**Agir en faveur de la préservation de la biodiversité**

- Réduire l'utilisation des produits phytosanitaires de synthèse dans nos vignes
- Développer la biodiversité au sein de notre vignoble

**#2**

**Etre acteur de la lutte contre le réchauffement climatique**

- Réduire nos consommations énergétiques et notre empreinte carbone
- Optimiser la gestion de nos déchets

**#3**

**Contribuer à l'épanouissement de nos collaborateurs**

- Assurer la santé et la sécurité au travail
- Améliorer la qualité de vie au travail

Maison Boinaud a centré ses objectifs sur le cœur de son activité et sur la stratégie de l'entreprise.

Elle considère que les approches "Entreprise à mission", "Ecovadis" ou "Normes Iso" sont complémentaires et veille à les articuler pour limiter les redondances en termes de reporting.



# LA GOUVERNANCE DE LA MISSION



En modifiant ses statuts pour devenir société à mission, Maison Boinaud s'est engagée à mettre en place un comité de mission.

En novembre 2022, l'entreprise a nommé les membres du comité, composé de 6 personnalités aux profils divers et complémentaires.

Ces membres représentent l'ensemble des parties prenantes internes et externes de l'entreprise.

Chargé d'accompagner l'entreprise dans l'exécution de sa mission, les objectifs principaux de ce comité sont :

- Valider le modèle de la mission et les objectifs sociaux et environnementaux que l'entreprise s'est fixée
- Evaluer la pertinence et l'efficacité des actions mises en place pour atteindre les objectifs
- Challenger la stratégie et émettre des critiques constructives
- Aider l'entreprise dans sa démarche en étant force de proposition



Pour ce faire, les membres du comité de mission échangent leurs points de vue, partagent leur retour d'expérience, et font des propositions d'actions complémentaires.

Le comité de mission s'est réuni 3 fois depuis sa nomination et il est à l'origine du présent rapport de mission, faisant état des avancées concrètes réalisées par l'entreprise sur ses différentes missions.

## Sollicitations des parties prenantes

Dans le cadre de son passage en société à mission, la direction générale de la Maison Boinaud a saisi l'opportunité d'aller à la rencontre de ses parties prenantes, en leur demandant d'évaluer son engagement en terme de développement durable, via un questionnaire en ligne.

Cette approche a permis de mettre en évidence les attentes des parties prenantes en terme de responsabilité sociale et environnementale, de prioriser les actions à mettre en place et de conforter la démarche de l'entreprise.

**250**  
réponses au  
questionnaire

# Les membres du Comité

Le comité de mission est composé de 6 membres : 2 membres de l'entreprise et 4 membres extérieurs.

Nommés pour une durée de 2 ans, le comité de mission se réunit au moins 2 fois par an et présente à l'assemblée chargée de l'approbation des comptes de l'entreprise un rapport qui est joint au rapport de gestion.

## **NATHALIE VALLET** PRESIDENTE DU COMITE

Responsable Filière Cognac et Spiritueux  
Crédit Agricole Charente-Périgord



Cognaçaise d'origine et très attachée à sa région, Nathalie développe très tôt une véritable passion pour les spiritueux.

Les aléas économiques des années 90, l'obligent à modifier son plan de carrière et Nathalie travaille tout d'abord dans l'industrie pharmaceutique pendant 23 ans, comme commerciale puis comme attachée de recherche clinique.

En 2014, sa passion la rattrape et Nathalie revient aux spiritueux : assistante maître de chai, responsable qualité, consultante et responsable développement du cluster Inno'vin... Forte de toutes ces expériences, elle occupe désormais le poste de Responsable Filière Cognac et Spiritueux.

Les enjeux de son poste sont importants : stratégie de développement, communication, acculturation des équipes et accompagnement de la filière sur ses enjeux environnementaux.



Intégrer le comité de la société à mission, c'est pouvoir partager nos visions et aborder les questions d'enjeu pour l'avenir des entreprises du secteur, dans une ambiance à la fois décontractée et rigoureuse.

L'implication et le dynamisme de la Maison Boinaud sur les enjeux climatiques, d'adaptation du vignoble et les économies d'énergie, font de cette entreprise un modèle incontournable sur la région.

C'est une véritable fierté de représenter le Crédit Agricole au sein de ce comité car l'occasion nous est donnée de vivre de l'intérieur les grands changements incontournables et nécessaires que notre domaine d'activité va et doit vivre.





## ISABELLE CIROU

Ingénieure Développement et Promotion  
Compo Expert



De formation scientifique, Isabelle occupe tout d'abord un poste de Technico-Commercial en Gironde CIC pendant 10 ans où elle travaille en étroite relation avec les producteurs.

Depuis 2006, Isabelle est Ingénieur Promotion et Développement chez COMPO EXPERT avec une gamme de produits fertilisants, biostimulants et protection des plantes pour le marché professionnel français en Vigne, Arboriculture, Maraîchage, Grandes cultures et Horticulture & Pépinière.

Ses missions principales sont l'expérimentation, la construction d'argumentaires, l'animation auprès des commerciaux et du réseau de distributeurs, les relations avec les prescripteurs.

Très à l'écoute et proche des préoccupations et défis des différentes filières dans l'avenir, Isabelle essaie d'œuvrer en terme de réduction des produits phytosanitaires afin d'assurer aux producteurs une assurance récolte, tout en tenant compte des contraintes climatiques.



Je suis en relation depuis plusieurs années avec le Domaine Boinaud.

J'ai accepté d'intégrer le comité de mission afin d'aller plus loin dans mon implication, avoir personnellement une vision plus large que la production viticole : produire, distiller mais en impactant moins sur l'environnement, veiller à l'épanouissement des salariés, promouvoir la communication avec les riverains... autant d'enjeux tout aussi importants que la partie vignoble.

Les 2 premières réunions m'ont donné raison à ce choix. L'ADN, les valeurs de la Maison Boinaud sont très forts et donnent envie de s'impliquer pour mener à bien la volonté de réussir.



## SOPHIE DETERRE

Responsable Conception-Développement  
Maison Boinaud



J'ai accepté la proposition de rejoindre le comité de mission, car je soutiens l'engagement de la direction d'être devenue société à mission. Participant à certains projets liés à l'environnement et l'énergie, je peux les exposer et les valoriser au sein du comité. De plus, faire partie d'un comité composé de personnes externes et internes à l'entreprise, et avec la parité, est très enrichissant et donne une image transparente et représentative de l'esprit de l'entreprise.

Titulaire d'un diplôme d'ingénieure en génie des procédés et d'un doctorat en chimie analytique, Sophie débute son expérience professionnelle en 2009 dans le milieu des spiritueux : optimisant la distillation d'extrait d'orange amère, elle devient experte en chimie analytique de produits végétaux.

Sophie consolide ses compétences en Floride avec le ministère de l'Agriculture, puis en Allemagne entre 2012 et 2014.

Attirée par l'entrepreneuriat, elle se lance en cofondant la startup Afineur, ce qui l'amène à parcourir l'Irlande et à nouveau les Etats-Unis.

Souhaitant revenir en France, Sophie rejoint la société Maison Boinaud en 2016 où elle mène de front divers projets, tels que la caractérisation chimique des produits, l'optimisation des procédés existants, et la recherche de solutions à la transition énergétique.





## STEPHANE GEFFARD

Dirigeant  
Cognac Geffard

Viticulteur de père en fils depuis 1840, ce sont 5 générations qui se sont succédées à la tête de l'entreprise Geffard.

Viticulteur depuis 1993, Stéphane fait perdurer la tradition en prenant la gérance de la SARL Henri Geffard en 2006.

Situé au coeur de la Grande Champagne sur 31 hectares, Stéphane est producteur de Cognac mais aussi de Pineau des Charentes et de vins de pays charentais.

Les Cognacs Geffard sont partenaires de la Maison Boinaud depuis la fin des années 1960.



J'ai souhaité rejoindre le comité de mission pour diverses raisons :

- Mieux connaître cette entreprise et ses activités
- Rencontrer de nouvelles personnes
- Apporter au comité mon expérience de viticulteur indépendant
- Apprendre de mes collègues siégeant au sein du comité de mission en échangeant tous ensemble.



## THOMAS LIVORIN

Responsable Hospitalité  
Maison Boinaud

Après des études en Langues Etrangères et un Master en Stratégie de Marque au CELSA Paris-Sorbonne, Thomas a développé une expertise et une appétence pour la relation client dans les domaines des spiritueux et de l'hôtellerie de luxe.

Présent chez Maison Boinaud depuis avril 2020 dans l'équipe Oenotourisme & Événementiel, sa mission est de faire rayonner le savoir-faire, les innovations et les marques de l'entreprise auprès de la clientèle régionale et internationale lors des visites du site d'élaboration.

Etant en contact direct avec des consommateurs toujours plus avertis sur les pratiques sociétales et environnementales, je suis ravi de participer au comité de mission pour transmettre la perception des consommateurs sur les projets de l'entreprise, mais également pour partager au comité les sujets importants aux yeux des visiteurs extérieurs.

## PASCAL GUILLOTON

Dirigeant  
Domaine de la Ville

Issu d'une famille de viticulteurs, Pascal fait ses études dans ce milieu, en obtient son BTS en viticulture-oenologie en 1994. Après 14 ans passés dans le conseil et la distribution de produits phytosanitaires ainsi que la collecte et le stockage de céréales dans une démarche HACCP, il est depuis 2009 gérant d'un Domaine viticole de taille importante, où les approches techniques, environnementales et la sécurité des collaborateurs tiennent une place importante dans l'organisation. Situé le long de l'estuaire de la Gironde, le Domaine de la Ville est le plus grand vignoble familial dédié au Pineau des Charentes.



Je suis en relation avec la Maison BOINAUD, en tant qu'apporteur d'eaux-de-vie depuis 2015. J'ai ainsi accepté de participer au comité de mission, afin de m'impliquer dans l'évolution de cette entreprise et apporter mon regard en tant que viticulteur.



## Organisme Tiers Indépendant

Conformément à la loi PACTE, une entreprise adoptant la qualité de société à mission doit faire vérifier la bonne exécution de sa mission et légitimer son statut.

Les activités de Maison Boinaud sont donc mesurées dans leur progression sous le contrôle du Comité de mission et de l'Organisme Tiers Indépendant mandaté par l'entreprise.

Ce dernier réalise un audit et formule un avis accréditant du bien-fondé de la mission et de son exécution.

Maison Boinaud a désigné le Cabinet AJC en tant qu'OTI pour vérifier la cohérence de ses objectifs.

Créé en 2014 sur la région Nouvelle Aquitaine, AJC est un cabinet doté d'une approche client rigoureuse et d'une forte mobilisation en faveur de la RSE. Membre de la Comité des Entreprises à Mission, le cabinet prévoit également de devenir Société à Mission très prochainement.

# RETOUR SUR LA PREMIERE ANNEE DE LA SOCIETE A MISSION



# #1

## AGIR EN FAVEUR DE LA PRESERVATION DE BIODIVERSITE

### 1.1 RÉDUIRE L'UTILISATION DES PRODUITS PHYTOSANITAIRES DE SYNTHÈSE (HORS CUIVRE) DANS NOS VIGNES

Cet engagement également baptisé Horizon 2030 vise à réduire au maximum l'utilisation de produits chimiques dans les vignes du Domaine Boinaud. Pour cela une équipe de chercheurs expérimentent continuellement de nouvelles méthodes.

#### **CONNAISSANCE DES SOLS** Intervenir moins mais mieux

Cartographie de l'intégralité du Domaine  
Mise en évidence des zones d'hétérogénéités  
Audit agropédologique de 80 hectares

#### **PLATEFORME D'ESSAIS** Tester différentes alternatives de traitements

Plateforme d'essais de 1000 mètres linéaires  
10 programmes à base de substances naturelles

#### **OUTILS DE PILOTAGE** Eviter les contaminations Optimiser les besoins de traitement et les doses de pulvérisation

Déploiement de capteurs embarqués sur 80% du vignoble pour la flavescence dorée  
Utilisation de capteurs de sporée (4 en 2022)

#### **CONCERTATION INTERNE** Augmenter la réactivité face aux risques d'infections

Comité de décision : concertation des équipes vignobles avant chaque traitement et prise en compte des facteurs météorologiques pour adapter les traitements

#### **MISE EN APPLICATION** Déployer nos recherches dans nos vignes

Parcours riverains : 45 hectares de vignes proches des habitations où les traitements sont rationalisés au maximum

MESURES DE PERFORMANCE*	Périmètre : Domaine Boinaud	Exercice 2022-2023
Indice de fréquence de traitement par produit phytosanitaire chimique (hors cuivre - hors traitement flavescence dorée)		13.5
Indice de fréquence de traitement par des biocontrôles et substances naturelles		9.6
Certification HVE3/CEC : maintien de la certification malgré ses fortes évolutions		ok



# #1

## AGIR EN FAVEUR DE LA PRESERVATION DE BIODIVERSITE

### 1.2 DEVELOPPER LA BIODIVERSITE AU SEIN DE NOTRE VIGNOBLE

La biodiversité désigne l'ensemble des êtres vivants ainsi que les écosystèmes dans lesquels ils évoluent. Les interactions entre les espèces et leur milieu respectif sont d'une importance capitale pour préserver la planète. Depuis de nombreuses années, Maison Boinaud s'emploie à favoriser et développer cette biodiversité au sein de son vignoble.

#### **SYMBIOSE SOL / VIGNE**

Augmenter la symbiose pour diminuer la mortalité des jeunes plants

#### PROJET MYCOGNAC

Identification des champignons mycorhiziens sur nos parcelles  
Prélèvement pour les multiplier

#### **MESURE DE LA BIODIVERSITE**

Développer les partenariats pour mesurer la biodiversité dans nos vignes

Nichoirs à abeilles sur 3 secteurs et 2 espèces différentes : à date 54 ruches  
Comptage de vers de terre

#### **COUVERTS VEGETAUX**

Favoriser la biodiversité microbienne et macrobienne et apporter des nutriments au sol

Tests de différents couverts végétaux sur parcelles de 450 hectares  
Meilleure pénétration de l'eau et aération des sols  
Broyage des couverts pour apporter de la nourriture au sol

#### **HAIES BOCAGERES**

Protéger les habitations de nos riverains et développer un réservoir de biodiversité

Implantation de 3 km de haies avec des espèces endémiques (prunelier, cornouiller, merisier, charme...)  
Projet participatif avec des écoles locales pour sensibiliser les enfants à la biodiversité

#### MESURES DE PERFORMANCE\*

Périmètre : Domaine Boinaud

Exercice 2022-2023

Indicateur de biodiversité HVE voie A

14/10

Kilomètres de haies bocagères implantées  
(total haies bocagères sur vignoble : 7.7km)

3.15

# #2

## ÊTRE ACTEUR DE LA LUTTE CONTRE LE RECHAUFFEMENT CLIMATIQUE

### 2.1 REDUIRE NOS CONSOMMATIONS ENERGETIQUES ET NOTRE EMPREINTE CARBONE

Avec une méthode de distillation pour le moment réglementée pour la filière Cognac, l'enjeu est de taille pour innover et trouver des solutions durables à l'activité principale de la Maison Boinaud. Un challenge que l'entreprise a décidé de relever avec un plan d'action ambitieux.

#### BILAN CARBONE

Réaliser le bilan carbone Groupe et analyses du cycle de vie sur 2 produits

Bilan carbone = 7 073 tCO<sub>2</sub>e/an  
ACV extraction végétale OVI = 13,72 kgCO<sub>2</sub>e/kg  
ACV bouteille cognac 70cl = 4,138 kgCO<sub>2</sub>e/bouteille

#### CONSOMMATIONS DE GAZ

Réduire nos consommations sur le périmètre de la distillerie

Rénovation de 6 chaudières pour optimiser le rendement énergétique.

Préchauffage des vins : modification du protocole pour diminuer la chauffe en alambic et donc la consommation de gaz (50% de notre production concerné)

Essais de distillation alternative menés sur un de nos alambics, en partenariat avec 2 autres Maisons de Cognac.

#### TRANSPORT

Réduire nos transports ou passer sur un mode de transport "vert"

Voitures électriques : achats de 2 voitures électriques pour les déplacements locaux

Biocarburant : mise en place d'un partenariat avec un transporteur utilisant du biocarburant

Projet Effluents :

- projet visant à préconcentrer nos vinasses pour limiter le transport vers le site de traitement
- phase d'essais en interne
- objectif : -70% de volumes de vinasses envoyés en méthanisation vers le site de traitement

#### ELECTRICITE

S'investir dans la recherche pour la fabrication d'électricité verte

Signature d'une convention de partenariat avec Carbonloop pour fabriquer de l'électricité verte et du froid décarboné à partir de biomasse sur notre site

#### MESURES DE PERFORMANCE\*

Périmètre : Maison Boinaud - Distillerie

Exercice 2022-2023

Suivi conso gaz en Kwh / Hl alcool pur d'eaux-de-vie distillées pour un TAV moyen de 10.71%  
courbe théorique : moyenne des années 2019-2020 jusqu'à 2022-2023

567.5

# #2

## ÊTRE ACTEUR DE LA LUTTE CONTRE LE RECHAUFFEMENT CLIMATIQUE

### 2.2 OPTIMISER LA GESTION DE NOS DECHETS

Depuis 2 ans, la Maison Boinaud s'est donnée pour mission de sensibiliser son personnel sur une gestion raisonnée des déchets. Le plus grand défi désormais pour l'entreprise est la gestion de ses vinasses, déchets extrêmement conséquents issus de la distillation. Les revaloriser en partie sur site représente un véritable challenge pour les chercheurs de l'entreprise.

#### RECYCLAGE ET VALORISATION

Fertilisants : tous les emballages vides de fertilisants sont recyclés  
Déchets de bois : revalorisation des résidus de bois pour le compost ou terreaux ou même pour les papeterie  
Vinasses : aujourd'hui les vinasses et les eaux industrielles sont entièrement méthanisés

#### SENSIBILISATION

Sensibiliser les collaborateurs au tri des déchets

Mise en place de poubelles de tri  
Formation de chaque nouvelle arrivant sur la gestion des déchets

#### PROJET EFFLUENTS

Concentration des vinasses pour en extraire de l'eau (70%)

Essais de préconcentration en interne avec un partenaire  
Objectif : réutilisation de l'eau extraite (lavage, espaces verts, traitements,...) ou rejet en milieu naturel

#### MESURES DE PERFORMANCE\*

Périmètre : Groupe Boinaud

Exercice 2022-2023

Taux de valorisation de nos déchets (hors co-produits)

84%

Suivi DIB (Déchets Industriel banal) : diminuer tout ce qui n'est pas revalorisé (hors co-produit)

32 tonnes

# #3

## CONTRIBUER A L'EPANOUISSEMENT DE NOS COLLABORATEURS

### 3.1 PROMOUVOIR ET ASSURER LA SANTE ET LA SECURITE AU TRAVAIL

Prévenir, protéger, maintenir ses salariés dans un environnement de travail sécuritaire : tel est le programme essentiel mené pour l'entreprise pour assurer la santé et la sécurité à ses collaborateurs.

#### **ERGONOMIE**

Adapter le travail aux hommes

Etude de postes par un ergonome pour adapter les postes de travail.  
Investissement dans des exosquelettes pour faciliter le travail des collaborateurs du vignoble

#### **INVESTISSEMENT SECURITE**

Sécuriser le travail en hauteur

Sécurisation de l'étage de l'atelier maintenance  
Mise en place d'un escalier dans l'un des chai  
Achat d'un outil pour dépeussier les chauffe-vins  
Ajout de rambardes chaudière

#### **REMONTEES SECURITE**

Sensibiliser les collaborateurs à la sécurité en les impliquant

Mise en place de points sécurité hebdomadaires pour les services de production et bimensuels pour les bureaux soit 100% du personnel concerné.  
Communication sécurité mensuelle avec mise en avant des actions prioritaires du mois en cours.

#### **CIRCULATION**

Diminuer les risques sur un site Seveso

Nouvelle entrée depuis fin 2022 plus sécuritaire pour les salariés et les visiteurs.  
Accompagnement systématique des visiteurs sur le site.

#### **FORMATIONS**

Former les salariés à la sécurité sur site

100% du personnel a été formé sur l'utilisation des extincteurs

#### MESURES DE PERFORMANCE\*

Périmètre : Groupe Boinaud

Exercice 2022-2023

Nombre d'accidents de travail avec arrêt sur les opérations de production	4
Taux de fréquence accident de travail (accidents déclarés) - périmètre Groupe	40
Taux de gravité des accidents de travail - périmètre Groupe	4,6



# #3

## CONTRIBUER A L'EPANOUISSEMENT DE NOS COLLABORATEURS

### 3.2 ENGAGER UNE DEMARCHE INTERNE DE QUALITE DE VIE AU TRAVAIL POUR PARTICIPER AU BIEN-ETRE DE NOS COLLABORATEURS

Accroître le bien-être des collaborateurs, c'est leur offrir un cadre de travail agréable et l'opportunité de s'épanouir au sein d'une entreprise où il fait bon vivre. Cela passe aussi par un respect des salariés tant sur le temps de travail, l'équilibre vie professionnelle et personnelle, le respect des missions du poste et de la charge. Des enjeux de taille que l'entreprise prend très au sérieux

#### BIEN-ETRE

Favoriser le bien-être par des actions et des moyens concrets

Nouveaux locaux avec salles de pause agréables, vestiaires confortables et jusqu'au sèche-botte pour les ouvriers viticoles

Semaine de la Qualité de Vie au Travail : ateliers massage et sophrologie

Création de l'Association Club Loisirs Boinaud pour proposer des services aux salariés (sport, parfum,...)

Permanence mensuelle d'une assistante sociale

#### BAROMETRE SOCIAL

Mesurer le climat social dans l'entreprise

Lancé en 2021, le baromètre a été reconduit en 2022.

L'analyse des résultats a permis de mettre en place des groupes de travail sous forme d'ateliers collaboratifs et d'établir un référentiel managerial

#### AUTRES ACTIONS

Renouvellement de l'accord d'intéressement existant depuis 2019

Elaboration d'un code éthique

Mise en place d'une charte de télétravail

#### MESURES DE PERFORMANCE\*

Périmètre : Groupe Boinaud

Exercice 2022-2023

Taux de satisfaction des collaborateurs mesuré via le baromètre social (CDI, CDD, alternants de + de 3 mois)

73%

# LES PERSPECTIVES

2023-2024





## AGIR EN FAVEUR DE LA PRESERVATION DE LA BIODIVERSITE

Réduire l'utilisation des produits phytosanitaires de synthèse (hors cuivre) dans nos vignes

- Poursuivre l'audit pédologique de nos sols
- Analyser l'impact de nos différents essais sur l'intensité du mildiou et du blackrot sur la parcelle test (3 ans de recul)
- Déployer les capteurs de sporée sur le vignoble
- Détecter les 1ers signes d'infection via des capteurs Vitisignales
- Déployer le programme "Riverain" pour doubler la surface et atteindre 90 hectares
- Maintenir la certification CEC malgré les évolutions constantes du cahier des charges

Développer la biodiversité au sein de notre vignoble

- Poursuivre le projet Mycognac : mesures d'impact
- Poursuivre l'implantation de ruches sur notre vignoble
- Etudier la faisabilité d'implantation de nichoirs à chauve-souris
- Poursuivre la recherche sur les différents couverts végétaux pour optimiser l'apport de nutriments
- Poursuivre l'implantation de haies bocagères
- Réflexions autour d'un projet d'agroécologie



## ETRE ACTEUR DE LA LUTTE CONTRE LE RECHAUFFEMENT CLIMATIQUE

Réduire nos consommations énergétiques et notre empreinte carbone

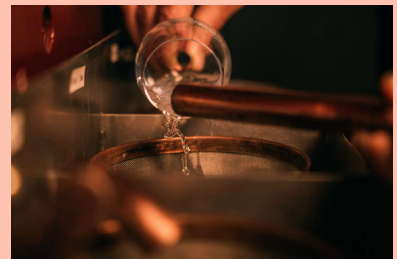
- Mettre en place le plan d'actions Boinaud suite à la réalisation du bilan carbone et déterminer les indicateurs de suivi
- Etudier l'intégration de paramètre d'éco-conception dans le développement produit (recyclabilité, décarbonation)
- Faire le suivi de nos consommations de gaz sur la distillation de whisky
- Poursuivre le projet Distillation alternative : nouveaux essais avec protocole différents
- Installer des brûleurs à air pulsé avec automates de gestion (x5)
- Développer les partenariats avec des transporteurs "verts"
- Mettre en place des sous-compteurs électriques pour mesurer nos consommations par activité
- Poursuivre l'étude de faisabilité du projet "électricité verte" et "froid décarboné"

Optimiser la gestion de nos déchets

- Recrutement d'un alternant pour :
  - trouver des filières de revalorisation pour le DIB (Déchets Industriels Banals)
  - remplacer la revalorisation par de la ré-utilisation
- Poursuivre l'étude d'industrialisation du projet pré-concentration des vinasses en partenariat avec la filière Cognac pour réduire nos déchets et limiter le nombre le transport de ceux-ci (empreinte carbone et déchets)

### Focus Distillation alternative

En 2019, la filière Cognac a lancé un appel à projet "distillation durable" avec un objectif ambitieux : celui de distiller à partir d'une énergie moins émettrice de Gaz à Effet de Serre. Le projet coordonné par le BNIC, est cofinancé par 3 Maisons de Cognac : Hennessy, Rémy Martin et la Maison Boinaud qui accueille les essais sur l'un de ses alambics entièrement dédié à ce projet.



Les enjeux de ces essais sont de :

- s'assurer de la qualité des eaux-de-vie obtenues à partir de cette méthode de chauffe alternative
- évaluer le potentiel de baisse des émissions de Gaz à Effet de Serre en découlant

Les premiers essais ont eu lieu sur la campagne 2021/2022 et 2022/2023 avec des résultats encourageants : qualité des eaux-de-vie conforme, résultats de consommation énergétique semblables à l'attendu, opportunité sur la baisse des émissions de GES.

Le prochaine étape consiste à soumettre le rapport définitif à l'INAO pour validation du procédé. Et également à optimiser le procédé pour récupération de la chaleur fatale et réintégration énergétique.



## CONTRIBUER A L'EPANOUISSEMENT DE NOS COLLABORATEURS

Promouvoir et assurer la santé et la sécurité au travail

- Former 100% du personnel : "Gestes et Postures"
- Poursuivre l'investissement sur les exosquelettes pour le vignoble
- Diminuer la hauteur des rimes dans les chais
- Protéger les travailleurs isolés via un dispositif d'alerte
- Doter le personnel en zone ATEX de moyen de communication en adéquation avec le risque
- Poursuivre les remontées sécurité : sensibiliser et favoriser le contact sécurité
- Prévoir une séparation des flux camions sur le site
- Tracer des zones piétons au niveau de la Mise en Bouteille et Stockage

Engager une démarche interne de qualité de vie au travail pour participer au bien-être de nos collaborateurs

- Installer le personnel dans les nouveaux bureaux
- Faire 2 évènements internes en lien avec l'engagement de l'entreprise et nos activités
- Relancer un baromètre social
- Mettre en place un accord de participation et un nouvel accord d'intéressement
- Déployer le code éthique via des formations pour les collaborateurs
- Mettre en place un comité carrière
- Structurer une politique de formations





MAISON  
BOINAUD

140 rue de la Bonne Chauffe  
16130 ANGEAC-CHAMPAGNE

Tel : 05 45 83 72 72  
[www.boinaud.com](http://www.boinaud.com)