

---

MAISON BOINAUD

**RAPPORT  
D'ACTIVITÉ  
2024**



NATURELLEMENT SPIRITUEUX

---



# ÉDITO

---



**CHARLES BOINAUD**  
PRÉSIDENT

L'année 2023-2024 a été marquée par un environnement économique difficile et incertain. Je n'évoquerai pas en détail les menaces mondiales et les tensions géopolitiques qui impactent nos marchés. Ces incertitudes nous obligent toutefois à ajuster nos ambitions pour préserver notre organisation et maintenir une trajectoire stable.

Malgré ces défis, nos équipes ont fait preuve d'une grande détermination tout au long de l'année, restant compétitives et démontrant une remarquable capacité à innover et à proposer des solutions créatives.

L'investissement dans nos marques propres demeure une priorité stratégique. Nous renforçons notre présence sur les marchés tout en consolidant notre identité. Cette année, nous avons conclu de nouveaux accords, notamment avec la Chine et les États-Unis, et nos équipes travaillent déjà sur des innovations prévues pour 2025.

Dans le domaine viticole, bien que nous ayons dû faire face à des conditions climatiques difficiles, nous avons récolté de beaux résultats tout en maintenant nos engagements en matière de développement durable. Nos équipes de production ont également réalisé une performance exceptionnelle en distillation avec des rendements élevés, tout en poursuivant nos efforts pour une gestion énergétique rigoureuse.

Alors que nous nous projetons vers 2025, notre priorité reste claire : innover, renforcer notre résilience et poursuivre une croissance durable. Malgré un contexte économique morose, nous réaffirmons notre engagement en matière de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE). Nous poursuivrons nos actions pour réduire notre impact environnemental, promouvoir l'agroécologie et améliorer les conditions de travail de nos collaborateurs.

Nous avons démontré que notre entreprise possède les ressources pour transformer les défis en opportunités. L'engagement de nos équipes nous permet d'avancer avec ambition et détermination, bâtissant ainsi l'avenir de notre maison.



# SOMMAIRE

---

**04**  
**MAISON**  
**BOINAUD**

---

**06**  
SAVOIR-FAIRE

---

**08**  
DES HOMMES,  
UNE HISTOIRE

---

**10**  
UNE ENTREPRISE  
DURABLE

---

**12**  
GOUVERNANCE  
RESPONSABLE

---

**13**  
CHIFFRES CLÉS

---

**14**  
**BILAN**  
**2023-2024**

---

**16**  
LE VIGNOBLE

---

**18**  
LA PRODUCTION DES  
EAUX-DE-VIE

---

**20**  
LE BILAN SOCIAL  
ET SOCIÉTAL

---

**22**  
LES MARQUES

---

**26**  
OXYGENE 24.0

---



A photograph of several glass bottles on a production line, with a central white box containing text and a logo. The bottles are filled with a golden liquid, and the background shows a blurred view of a factory or brewery.

**MAISON  
BOINAUD**



# SAVOIR-FAIRE

## NATURELLEMENT SPRITUEUX

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

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

De génération en génération, nous élaborons des spiritueux d'exception et maîtrisons toutes les étapes de l'élaboration de ceux-ci.

## DE LA VINIFICATION JUSQU'À LA MISE EN BOUTEILLE



### 01. LES VENDANGES

*Nos équipes récoltent le raisin sur notre Domaine de plus de 600 ha.*



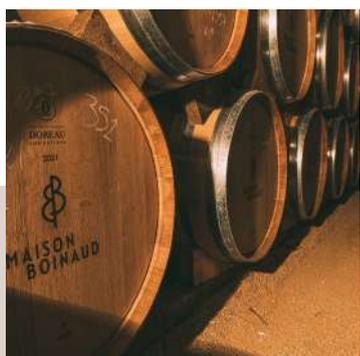
### 02. LA VINIFICATION

*Le raisin est pressé et le jus est mis en fermentation en cuves inox.*



### 03. LA DISTILLATION

*Le vin est transformé en eau-de-vie dans nos 41 alambics par un procédé de double distillation.*



### 04. LE VIEILLISSEMENT

*Les eaux-de-vie sont stockées en fût pour plusieurs années.*



### 05. LA SÉLECTION ET L'ASSEMBLAGE

*Notre comité de dégustation sélectionne les eaux-de-vie qui seront assemblées pour créer le meilleur cognac.*



### 06. LA MISE EN BOUTEILLE

*Tous nos cognacs sont mis en bouteille sur la propriété dans notre usine de conditionnement.*

# LES ENGAGEMENTS MAISON BOINAUD

Dès les années 70, Maison Boinaud s'est engagée à déployer une stratégie ambitieuse et tournée vers l'AVENIR.

Nos ambitions s'articulent autour de 3 grands piliers :



## **PÉRENNISER NOTRE MODÈLE ÉCONOMIQUE**

---

- 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 de spiritueux.



## **FAVORISER LE DÉVELOPPEMENT HUMAIN**

---

- Mettre l'humain au coeur de notre stratégie,
- Encourager les talents,
- Développer les compétences.



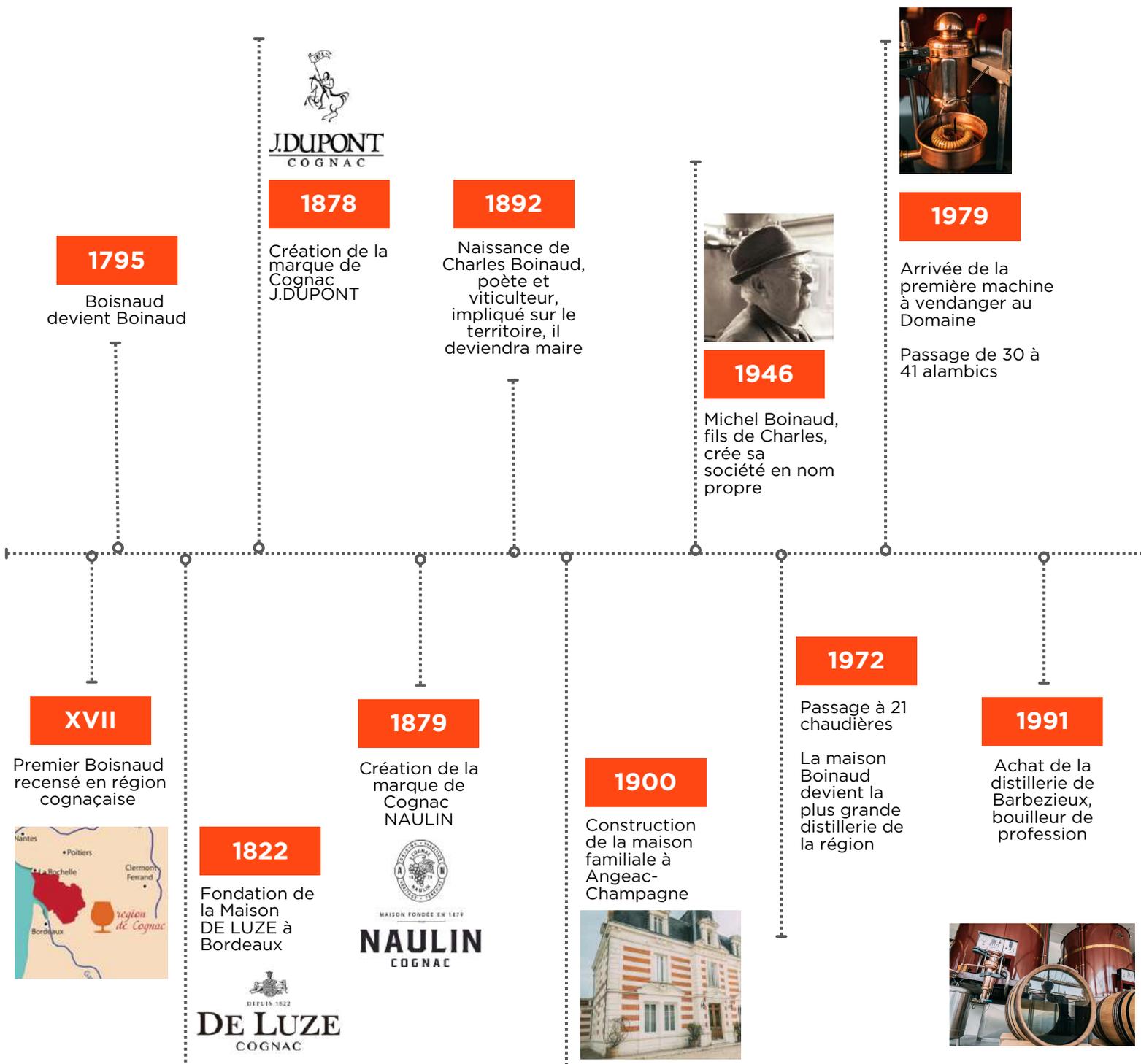
## **ASSUMER NOTRE RESPONSABILITÉ ENVIRONNEMENTALE**

---

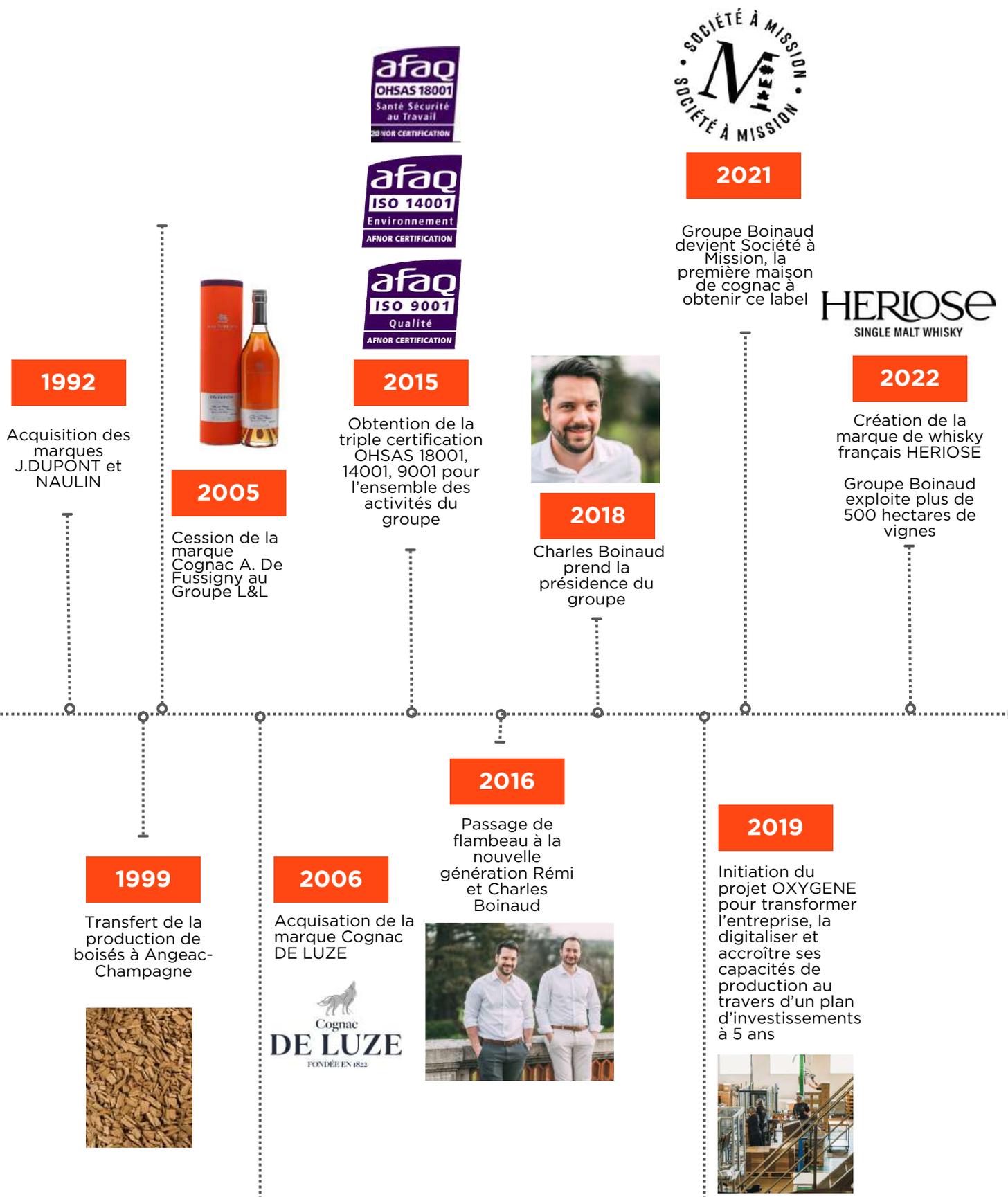
- Affirmer notre leadership sur le développement durable,
- Prendre en compte les enjeux environnementaux avant chaque prise de décision.

# DES HOMMES, UNE HISTOIRE

## DATES ET ÉVÈNEMENTS CLÉS



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.



# UNE ENTREPRISE DURABLE

## NOS ENGAGEMENTS

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

MAISON BOINAUD EST LA PREMIÈRE  
MAISON DE COGNAC À DEVENIR  
**SOCIÉTÉ À MISSION.**

À 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.

### NOS ENGAGEMENTS



#### AGIR EN FAVEUR DE LA BIODIVERSITÉ

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



#### ÊTRE ACTEUR DE LA LUTTE CONTRE LE RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE

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



#### CONTRIBUER À L'ÉPANOUISSEMENT DE NOS COLLABORATEURS

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

# LES CERTIFICATIONS

## RSE

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.

### MANAGEMENT DE LA QUALITÉ



Depuis 2015

### MANAGEMENT DE L'ENVIRONNEMENT



Depuis 2015

### HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Depuis 2017

### TOP 25% DES ENTREPRISES ENGAGÉES - ECOVADIS



Médaille d'argent pour la qualité de notre système de gestion de la RSE

Depuis 2020

### MANAGEMENT DE LA SANTÉ, SÉCURITÉ AU TRAVAIL



Depuis 2015

### SCORE ESG



Source : évaluation Ethifinance 2023

### CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE COGNAC



Depuis 2021

### SOCIÉTÉ À MISSION



Maison Boinaud 1ère maison de cognac reconnue société à mission

Depuis 2021

# GOUVERNANCE

TRANSPARENCE ET RESPONSABILITÉ

## LE CONSEIL D'ADMINISTRATION ET LE COMITÉ STRATÉGIQUE

En 2023, le Groupe Boinaud s'est doté d'un nouvel organe de gouvernance avec la mise en place d'un Conseil d'Administration. Il définit la stratégie de l'entreprise, surveille et évalue sa performance, ajuste et valide les orientations présentées par le comité stratégique et conseille la Direction Générale.



**CHARLES BOINAUD**  
Président



**RÉMI BOINAUD**  
Directeur général



**SARAH BOINAUD**  
Administratrice



**PATRICK MISPOLET**  
Administrateur  
indépendant



**ÉRIC PINOT**  
Administrateur  
indépendant

## LE COMITÉ DE DIRECTION



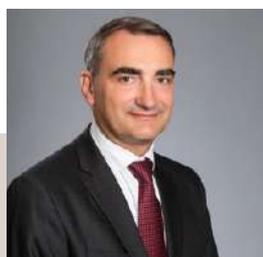
**CHARLES BOINAUD**  
Président



**RÉMI BOINAUD**  
Directeur général



**YOANN RENAUD**  
Directeur administratif  
et financier



**BRUNO LAURIOZ**  
Directeur commercial



**GÉRY COMBAUD**  
Directeur des Domaines  
et des Relations  
viticoles



**NICOLAS de  
FUISSEAUX**  
Directeur Ressources  
Humaines

Le comité de direction met en œuvre et pilote les décisions stratégiques approuvées par le Conseil d'Administration. Il supervise les opérations quotidiennes et prend des décisions opérationnelles, tant sur le plan financier que sur la gestion des ressources humaines ou l'innovation.

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



**21.7 M€**

**CHIFFRES  
D'AFFAIRES  
2024**



**600  
HECTARES  
DE VIGNES**

I A2EG DMA1 %A1 2 G  
%G N G DMA1 %A1 2 G



**117**

**COLLABORATEURS**



**63%**

**HOMMES**

**37%**

**FEMMES**



**150 000**

**HECTOLITRES D'EAU-  
DE-VIE STOCKES  
DANS NOS CHAIS**



**41**

**ALAMBICS**



**62% NÉGOCE**

**20% MARQUES**

**17% PRESTATION**

**1% DIVERS**



**22**

**PAYS**

**A L'EXPORTATION**





**BILAN  
2023-2024**



# LE VIGNOBLE

*UNE VITICULTURE RAISONNÉE*

## BILAN DE LA CAMPAGNE 2023

La campagne de vendanges 2023 a été marquée par plusieurs défis, mais elle s'est finalement avérée très fructueuse. Malgré des épisodes de fortes pluies qui ont initialement suscité des inquiétudes, le rendement a été exceptionnellement bon, soulignant la résilience de nos vignes et l'efficacité de nos équipes.

Les vendanges se sont déroulées sur une période de 26 jours. Au total, 597 hectares de vignes ont été récoltés, soit 22 707 kilomètres parcourus. Une organisation logistique rigoureuse a permis cette belle efficacité.

Grâce à ces efforts, nous avons atteint un rendement total remarquable de 63 139 hectolitres. Ce chiffre reflète non seulement la qualité des raisins récoltés, mais aussi les bonnes pratiques viticoles et la gestion proactive face aux conditions climatiques défavorables.



### CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE COGNAC

Maison Boinaud a cette année encore confirmé sa certification CEC. Le cahier des charges s'est considérablement durci, mais cette certification reste un objectif prioritaire pour nous, mais également pour nos partenaires viticulteurs.



### AUTRES ENGAGEMENTS

- Poursuivre nos recherches sur la symbiose sol / vigne pour réduire l'utilisation de produits phytosanitaires de synthèse.
- Mesurer nos consommations d'eau pour préserver les ressources.
- Accompagner nos partenaires viticulteurs vers la certification environnementale cognac.

# NOS INITIATIVES EN FAVEUR DE LA PRÉSERVATION DE LA BIODIVERSITÉ

En ce qui concerne la **cartographie des sols**, 80% des sols du vignoble ont été analysés afin d'adapter les interventions de fertilisation et de réduire l'utilisation d'intrants.

La **plate-forme d'essais** a été renforcée cette année avec l'ajout de nouvelles modalités prometteuses et le lancement de nouveaux essais, en particulier ceux liés au projet Luma, qui affiche des résultats encourageants.

Le **parcours riverain**, quant à lui, a été élargi de 45 à 55 hectares pour continuer à développer les pratiques agroécologiques sur ces surfaces.

Le service de **recherche et développement** est actif dans l'exploration de nouvelles initiatives, y compris un projet de ferme agroécologique et l'optimisation des équipements de pulvérisation pour limiter les quantités de traitements appliqués.

L'entreprise poursuit la plantation de **haies bocagères** autour de ses vignes pour protéger les riverains et éviter la pollution des cours d'eau.

En 2023, les nichoirs à abeilles ont été très actifs, et malgré les attaques de frelons et les vols de **ruches**, l'objectif de maintenir 50 ruches reste inchangé.



Cette année, la filière Cognac a dû faire face à des conditions climatiques très dégradées, qui ont engendré une forte présence du mildiou. Pour ne pas risquer la mise en péril de sa production, dans un contexte où le marché est très demandeur, nous avons dû augmenter nos traitements, de manière raisonnée en adaptant ses pulvérisations selon les zones parcellaires demandeuses et uniquement après de fortes pluies.

# EAUX-DE-VIE

## PRODUCTION

### BILAN DE LA CAMPAGNE 2023-2024

La campagne de distillation de cette année a été marquée par une production significative, avec 19 436 hectolitres d'alcool pur (hlap) de cognac et 4 132 hlap de whisky distillés. Ces résultats reflètent une forte demande et une qualité constante, tout en illustrant une gestion énergétique rigoureuse, conforme à un engagement envers une production durable.

En 2023, les activités de chais, coupes, et finitions ont également été dynamiques, avec 41 coupes réalisées et 37 000 fûts en stock. Cette gestion témoigne de l'expertise et de la capacité à offrir des services de stockage de qualité, soutenant de nombreux partenaires tout en maintenant des standards élevés.



### AUTRES ENGAGEMENTS

- Mesurer nos consommations électriques via des sous-compteurs pour adapter un plan d'actions par activité.
- Mettre à jour notre bilan carbone pour ajuster notre plan d'actions à celui de la filière Cognac.

# NOS INITIATIVES POUR LUTTER CONTRE LE RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE

En matière de **transport**, nous avons adopté une flotte de véhicules hybrides et nous favorisons la logistique en circuit court, privilégiant les trajets directs du producteur au client en France, sans intermédiaire. Nous collaborons également avec un transporteur local utilisant du biocarburant, réduisant ainsi l'empreinte carbone liée au transport.

Dans le domaine de la distillation, nous avons poursuivi nos recherches pour **optimiser la récupération d'énergie**, notamment à travers le préchauffage en boucle fermée, ce qui permet de réduire la consommation de gaz. Nous investissons également dans de nouveaux équipements pour améliorer l'efficacité énergétique et réduire la consommation de ressources.

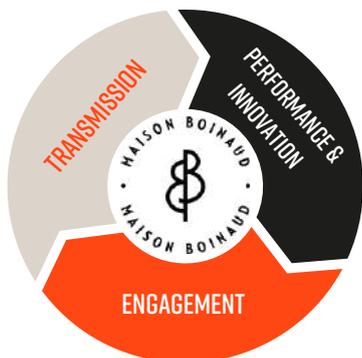
En ce qui concerne la **gestion des déchets**, nous sensibilisons régulièrement nos équipes pour améliorer le tri et avons mené des recherches pour développer des solutions de réutilisation de certains déchets spécifiques, comme les bouchons.

Enfin, en 2023, Maison Boinaud a rédigé une **charte de fin de vie des produits** dans le cadre de sa démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE). Cette charte réaffirme son engagement envers des pratiques durables et éthiques, visant à minimiser l'impact environnemental de ses produits en fin de vie.



# SOCIAL ET SOCIÉTAL

## BILAN



Maison Boinaud s'engage à transmettre aux générations futures une entreprise durable, en s'appuyant sur ses trois valeurs fondamentales : Transmission, Engagement, Performance et Innovation.

Ces valeurs guident toutes nos actions, garantissant une continuité dans l'excellence tout en innovant pour un avenir responsable et respectueux de l'environnement.

## CONTRIBUTIONS CITOYENNES

Le partage, la sensibilisation et le soutien sont au cœur de notre démarche de responsabilité sociétale. Ainsi nous soutenons de nombreuses associations, que ce soit sportives ou culturelles.



### AUTRES ENGAGEMENTS

- Former 100% des salariés chaque année.
- Reconduire le baromètre social tous les ans pour mesurer la satisfaction au travail
- Poursuivre les communications sécurité de manière régulière pour sensibiliser.

### CLUB LOISIRS BOINAUD

Association fondée par la direction, le Club Loisirs Boinaud a pour mission de créer des moments de partage et de convivialité au sein de l'entreprise. Géré par des collaborateurs engagés, il organise une variété d'activités visant à renforcer les liens entre collègues : afterworks conviviaux, fête de Noël, cours de yoga et de renforcement musculaire pour le bien-être, ainsi que des challenges sportifs inter-entreprises qui stimulent l'esprit d'équipe et la solidarité.

# SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

Pour **protéger nos collaborateurs**, nous avons équipé les distillateurs de téléphones ATEX ou téléphones équipés d'un dispositif d'alerte pour travailleurs isolés.

En terme de **circulation**, des adaptations majeures ont été nécessaires sur le site, avec tous les flux de poids lourds maintenant dirigés par le bas du site pour réduire les risques avec les piétons.

L'ensemble du personnel a pu bénéficier d'une formation « **Gestes et Postures au travail** » afin de les sensibiliser aux bonnes pratiques.

## CERTIFICATION

### OPERATEUR ECONOMIQUE AGREE

Nous sommes reconnus OEA : entreprise qui respecte les normes de sécurité et de conformité les plus strictes en matière logistique et export. Cette distinction nous permet également de bénéficier de procédures douanières simplifiées.



# BIEN-ÊTRE ET ÉPANOUISSEMENT AU TRAVAIL



En termes de bien-être, nous avons fait construire de nouveaux bureaux pour le personnel administratif et celui de la mise à bouteille.

Nous organisons chaque année des **"ateliers Qualité de Vie au Travail"**, comme en 2023, où la biodiversité a été mise en avant avec des activités telles qu'un parcours de santé dans les vignes.

Un **code éthique** a été déployé avec une formation pour tous les collaborateurs.

Nous avons également mis en place un comité carrière depuis 2023 pour détecter et accompagner nos talents en devenir, en vue d'assurer le **développement et la pérennité de l'entreprise**.

# LES MARQUES

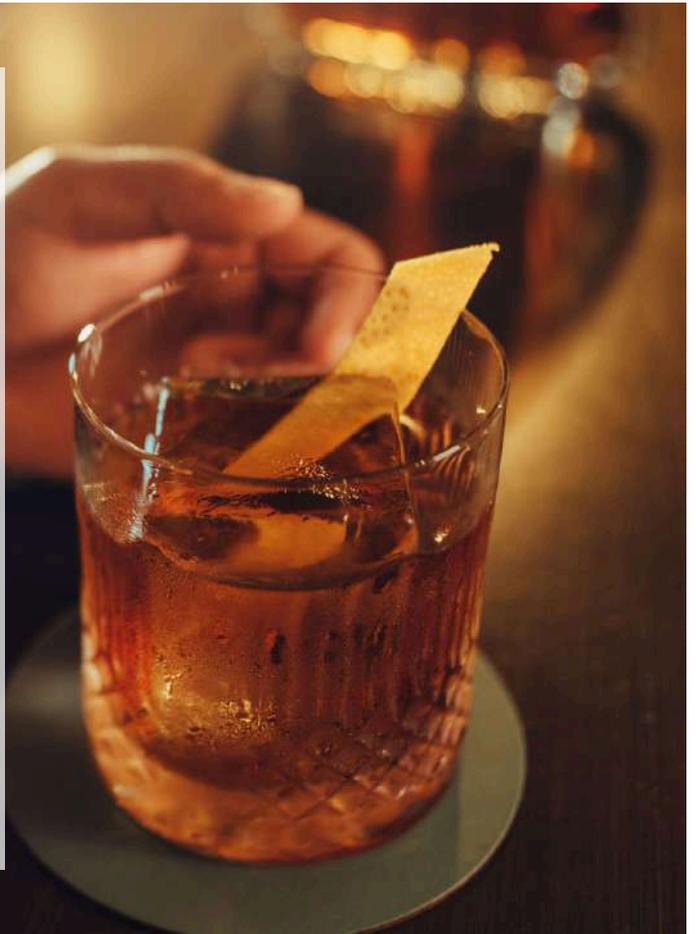
## COGNAC DE LUZE

### LE MARCHÉ DU COGNAC

Le marché global du cognac a vu ses expéditions décroître de 22% en 2023 d'où une baisse de chiffres d'affaires notable de 15%.

En Chine, plusieurs facteurs économiques et politiques ont généré une incertitude au niveau des consommateurs et donc ralentissement des ventes.

Aux Etats-Unis, des niveaux de stocks élevés et une demande plus faible des consommateurs ont affecté les ventes. On note aussi une nouvelle popularité pour la tequila au détriment du cognac.



### UN GOÛT TOUT EN FINESSE DEPUIS 1822.

Cognac De Luze n'a pas été épargné par ces défis. Pour contrer ces difficultés, nous avons recentré nos efforts sur l'optimisation de la marque et la relance de la distribution sur les marchés clés : Etats-Unis, Australie, Norvège et Chine.



## INITIATIVES STRATÉGIQUES

- Formation et Sensibilisation : présentation de la nouvelle plateforme de marque, logos, packagings plus modernes
- Qualité et Tradition : qualité des produits, esprit familial, finesse du goût au bénéfice du consommateur
- Nouveau partenaire : reprise de la distribution aux États-Unis avec un nouveau distributeur Benchmark Beverages.
- Stratégie de consommation : attirer de nouveaux consommateurs avec une stratégie basée autour des cocktails
- Ateliers et événements de dégustation : comment intégrer le cognac en cocktail avec des recettes modernes et classiques - offrir des expériences gustatives nouvelles et sophistiquées
- Partenariat avec des mixologues et influenceurs : collaboration avec des mixologues et influenceurs de renom pour créer des recettes et mettre en avant l'élégance de notre produit

Malgré les défis rencontrés en 2023,  
Cognac De Luze reste déterminé à

**renforcer sa position sur le marché global du cognac.**

Grâce à une stratégie bien définie, axée sur la  
**QUALITÉ, L'INNOVATION ET L'ENGAGEMENT DES CONSOMMATEURS,**  
nous sommes confiants dans notre capacité  
à prospérer dans les années à venir.



# LES MARQUES

## WHISKY HERIOSE

### LE MARCHÉ DU WHISKY

Le marché mondial du whisky est actuellement évalué à 67,6 milliards de dollars, dynamisé par la premiumisation et le développement de la culture du cocktail. Une forte croissance est prévue, avec une estimation atteignant 124 milliards de dollars d'ici une dizaine d'années.

En France, le whisky français est en plein essor, avec plus de 120 distilleries recensées. La grande distribution assure la majeure partie des ventes, mais les distributeurs spécialisés connaissent un développement significatif.



## HERIOSE

SINGLE MALT WHISKY

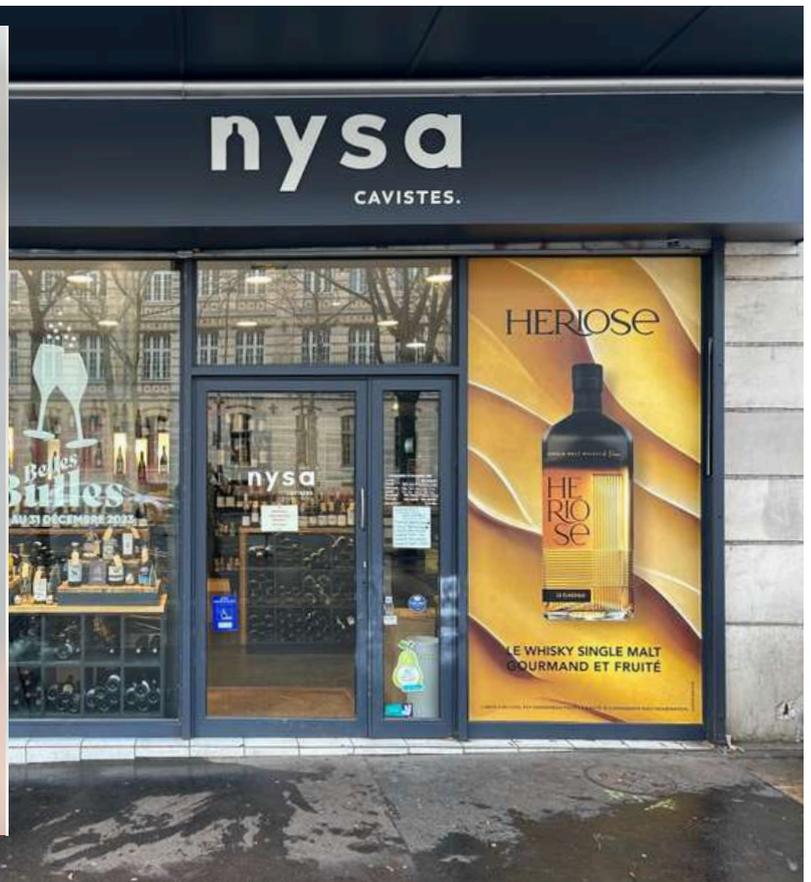
### LE WHISKY SINGLE MALT GOURMAND ET FRUITÉ

Lancé en 2022, le whisky Hériose a reçu un accueil très favorable sur les marchés français et internationaux. Hériose séduit par sa gourmandise raffinée, combinant une aromatique pâtissière avec un savoir-faire distinctif. L'esthétisme du design de la bouteille contribue de manière forte à la singularité et à la force de la marque.

En 2023, nous avons choisi de consolider notre discours de marque pour affirmer et renforcer le positionnement ultra-premium de Hériose. Un travail a également été porté sur l'accroissement de sa notoriété en développant notre réseau de distribution.

# INITIATIVES STRATÉGIQUES

- Développer le réseau de distribution :
  - Reprise de la distribution France en direct
  - Extension avec de nouveaux distributeurs et points de vente indépendants : Nysa, Grande Epicerie de Paris, VandB
- Consolider le discours de marque :
  - Campagne digitale et référencement auprès de la Maison du Whisky
  - Campagnes d'animations et BtoB et BtoC, et dégustations
  - Extension de la distribution à l'international
  - Training avec les nouveaux comptes clés
  - Vitrites pour les fêtes de fin d'année
  - Participation aux salons Whisky Live à Paris et en Pologne, Whisky Fair à Oslo et Prowein
  - Nouveau circuit de visites dédié à l'élaboration de Hériose à l'intention des clients et consommateurs



## NOS RÉCOMPENSES



# OXYGENE 24.0

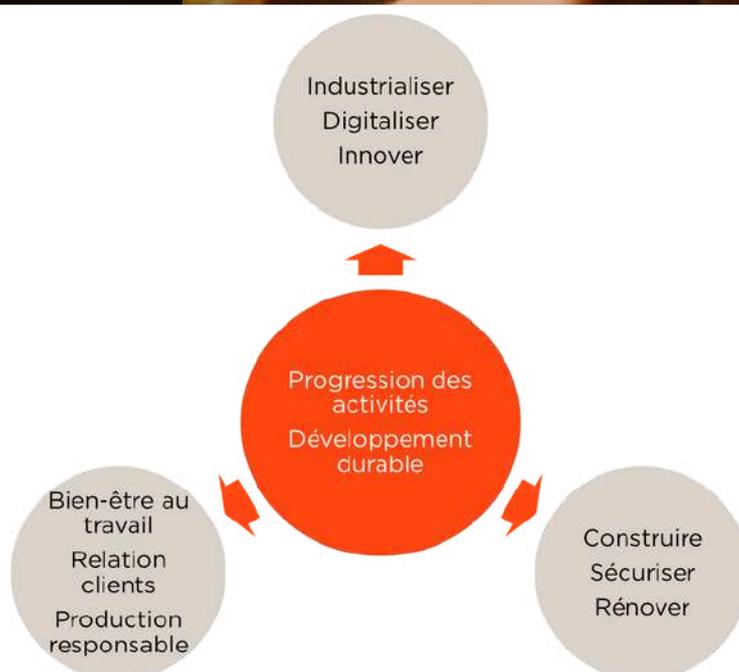
## DEPLOIEMENT DU PROJET

### ENJEUX DU PROJET

Le projet OXYGENE 24.0 est initié en 2018, dans un contexte de forte progression des activités de la Maison Boinaud et d'un besoin d'accompagner la transformation du site de production artisanal historique en site industriel moderne.

Un nouveau schéma directeur industriel est défini, nécessitant une refonte immobilière importante du site, la modernisation des outils de production ainsi que la digitalisation de l'entreprise.

Le projet est labellisé « Usine du futur » et permet à l'entreprise d'accroître ses capacités de production, intégrer les nouvelles normes et technologies, réduire ses impacts environnementaux et améliorer significativement la sécurité et le confort au travail.



# SUIVI DU PROJET OXYGENE 24.0

## 2021

Nouveaux site pour le Domaine Boinaud et les équipes du vignoble : bâtiment de stockage, nouveaux locaux sociaux, nouveaux bureaux.



## 2022

Inauguration de l'espace d'accueil, showroom et des locaux sociaux (cuisine, salle de pause, vestiaires, salle de sport, local CSE...)  
Rénovation de la distillerie (digitalisation).  
Début des travaux d'agrandissement des entrepôts de stockage sur le site du Bois d'Angeac.



## 2023-2024

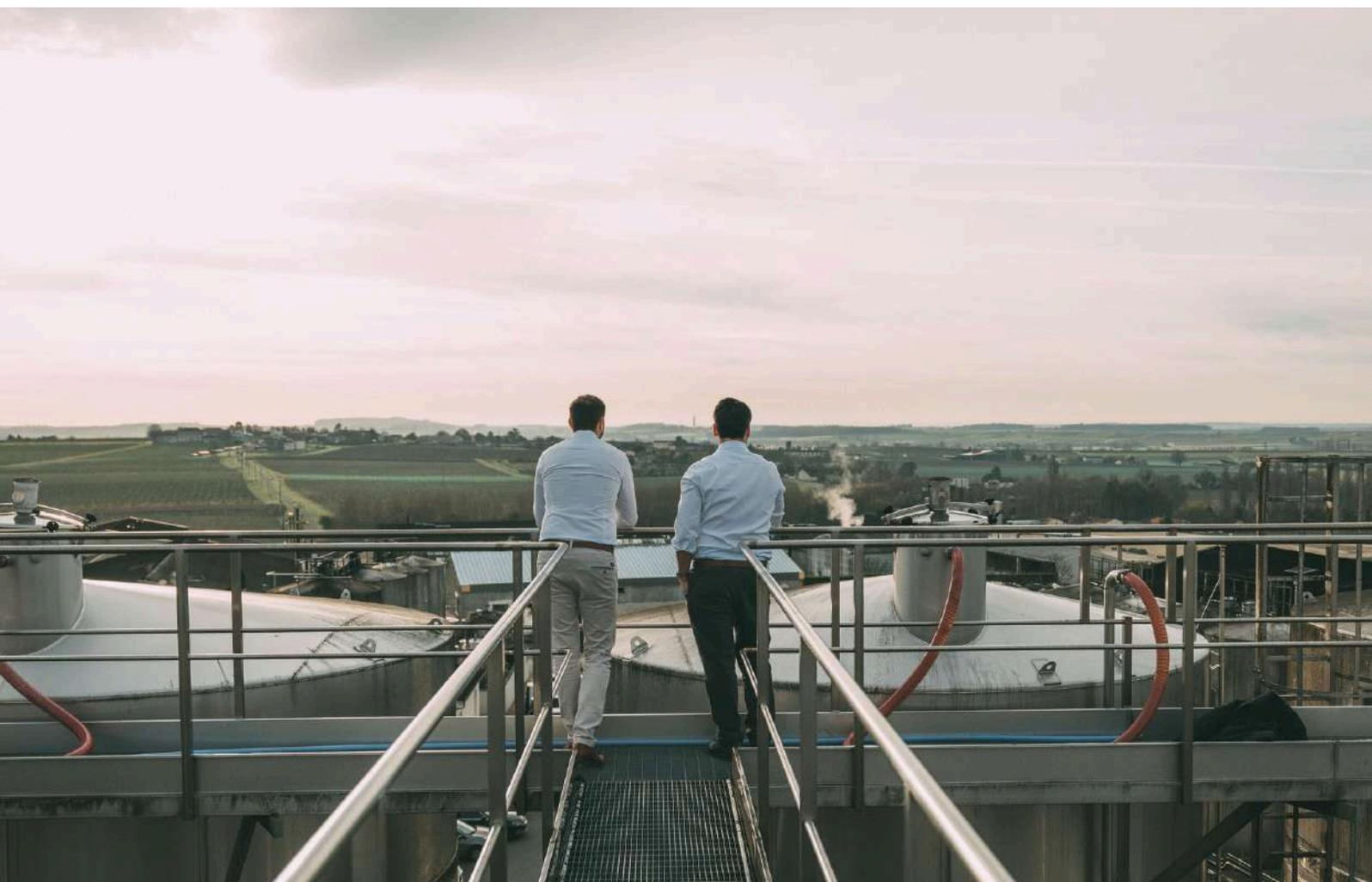
Livraison du nouveau chai et des nouveaux bureaux.  
Poursuite des travaux des entrepôts de stockage  
Rénovation de la salle des 11 chaudières.





# CONTACTS

---



MAISON BOINAUD  
140 rue de la Bonne Chauffe  
16130 ANGEAC-CHAMPAGNE

[www.boinaud.com](http://www.boinaud.com)

05.45.83.72.72

CRÉDITS PHOTOS : J. BRUNETEAU - JB. NADEAU - S. CHEBESSIER - G. GUIBERT

---

---

**MAISON  
BOINAUD**

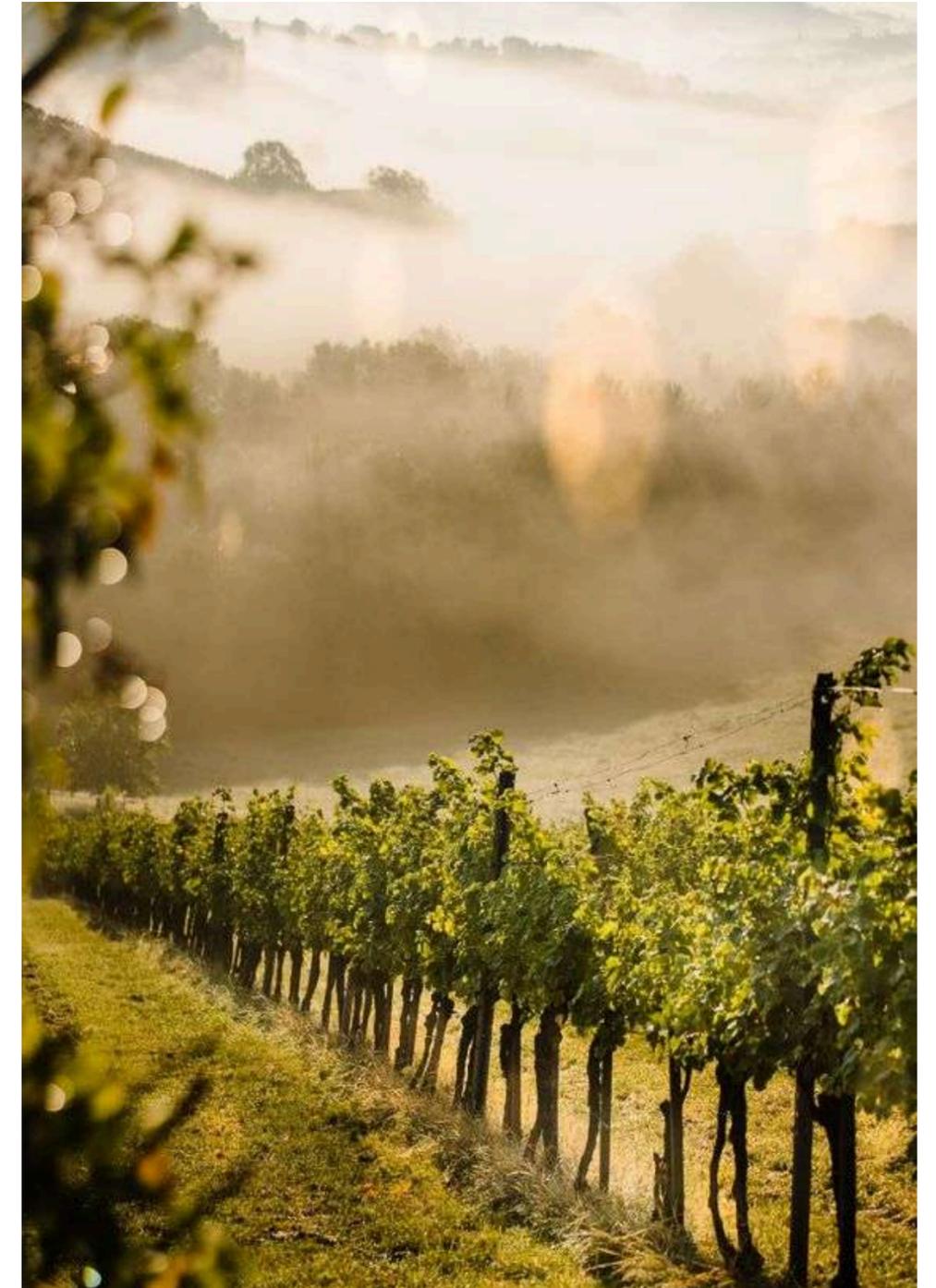


NATURELLEMENT SPIRITUEUX

---

# Rapport de mission

2023-2024



# Sommaire

03 Edito - interview

04 Qui sommes nous ?

05 Nos activités

06 Marques & chiffres clés

07 Vers la société à mission

08 La qualité de société à Mission

09 Gouvernance de la mission : le comité

10 Notre modèle de mission

11 Nos missions et engagements

12 Bilan 2023-2024



# EDITO - interview

## Comment résumeriez-vous cette 2ème année en tant que société à mission ?

Cette deuxième année a été marquée par la consolidation de nos engagements et la mise en œuvre de nos objectifs.

Nous avons intégré des principes de durabilité et de responsabilité sociale, avec des améliorations dans notre distillerie et des recherches sur la distillation durable pour réduire notre empreinte carbone.

Face à un contexte difficile et des conditions climatiques exigeantes, nous avons ajusté nos objectifs tout en maintenant notre mission. Nous avons également mis en place des pratiques agricoles durables, notamment des projets de recherche sur des pulvérisateurs pour optimiser nos traitements.

Nous sommes fiers des progrès réalisés et restons déterminés à innover dans les années à venir.



**CHARLES BOINAUD**  
Président de Maison Boinaud

## Comment travaillez-vous avec le comité de mission ?

Le comité de mission est central dans la gouvernance de notre entreprise, assurant l'alignement de nos actions avec nos objectifs de mission.

Sa diversité (experts, partenaires stratégiques, collaborateurs) garantit une vision équilibrée.

Nous tenons des réunions régulières pour discuter de nos avancées, défis et priorités futurs, ce qui nous permet d'affiner notre stratégie.

Le comité offre aussi des conseils sur des projets innovants et des pratiques durables.

Cette collaboration est essentielle pour maintenir notre orientation stratégique, renforcer notre impact positif et garantir la durabilité de notre entreprise et de notre écosystème.

## Qu'est-ce qui a changé depuis l'obtention du statut de Société à mission ?

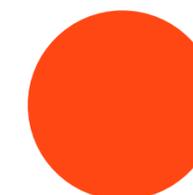
L'obtention du statut de Société à mission a renforcé notre engagement en matière de RSE.

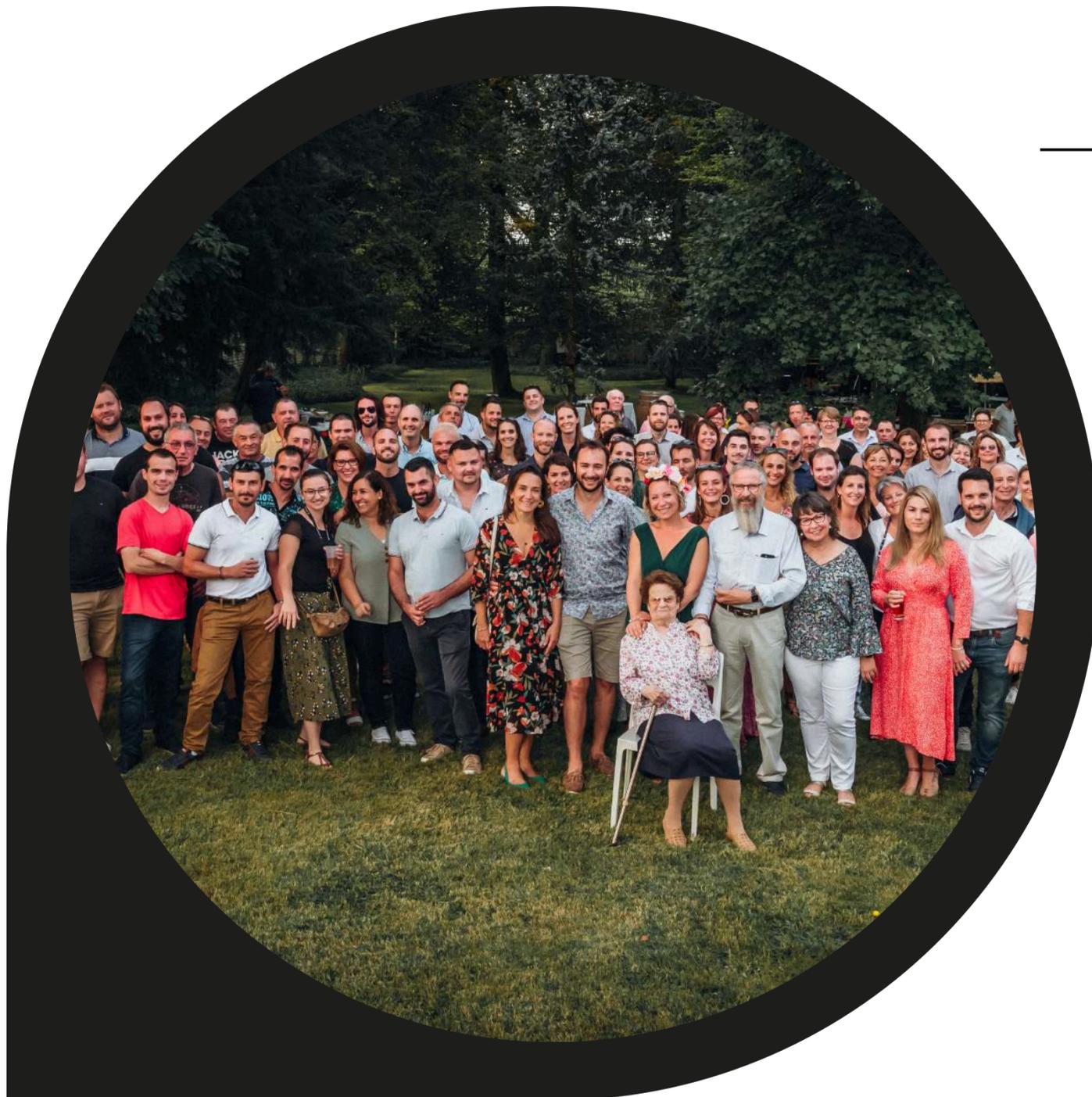
Grâce à la création d'un comité de mission, nous évaluons nos initiatives selon les attentes de nos parties prenantes et publions des rapports réguliers sur nos progrès, renforçant ainsi la confiance de nos partenaires.

Notre culture d'entreprise privilégie l'innovation et encourage nos collaborateurs à adopter des pratiques durables.

Nous proposons des actions concrètes en RSE, telles que des ateliers sur la gestion des déchets et des essais de réduction carbone.

En tant que première maison de Cognac à obtenir ce statut, nous sommes motivés à améliorer nos pratiques avec transparence et innovation. Cette distinction n'est qu'une étape et nous sommes déterminés à repousser constamment nos limites pour avoir un impact encore plus positif.





MAISON BOINAUD, C'EST L'HISTOIRE D'UNE  
FAMILLE EMPREINTE D'AUDACE. CHAQUE  
GENERATION S'EST EVERTUEE A PRESERVER UN  
SAVOIR-FAIRE EXCEPTIONNEL.



## Qui sommes nous ?

En terre de Cognac depuis le 17ème siècle, Maison Boinaud est connue comme le plus grand Domaine viticole familial de la région de Cognac. Nichée au cœur de la Grande-Champagne, nous élaborons des spiritueux d'exception et maîtrisons toutes les étapes de l'élaboration de ceux-ci : de la vinification jusqu'à la mise en bouteille. 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.

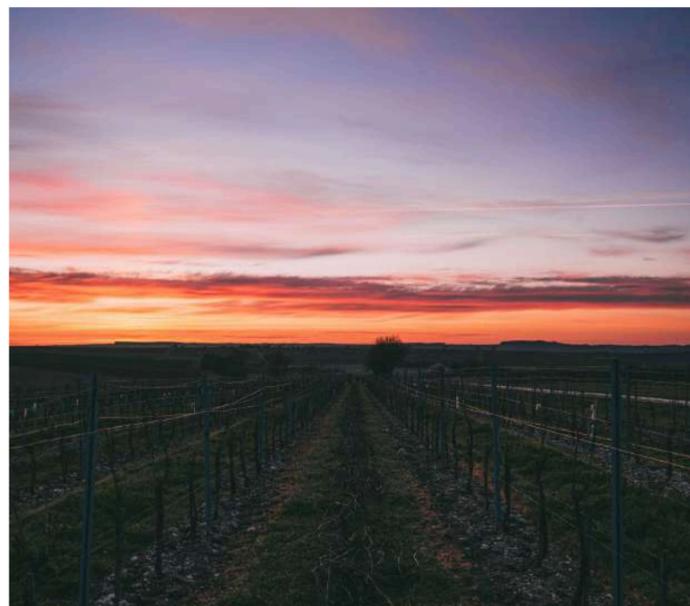
MAISON BOINAUD, NATURELLEMENT SPIRITUEUX

# Nos activités

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 jusqu'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.

Une ampleur qui offre la possibilité de mener des expérimentations continues que ce soit en matière d'innovation viticole ou de recherche sur une viticulture durable, visant à réduire toujours plus son impact environnemental.



## 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 VIELLISSEMENT

37 000 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.

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 / MISE EN BOUTEILLE

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.

# Marques & chiffres clés

3 MARQUES DE COGNAC



+110 collaborateurs



650 hectares de vignes



41 alambics



37 000 fûts  
stockés dans nos  
chais



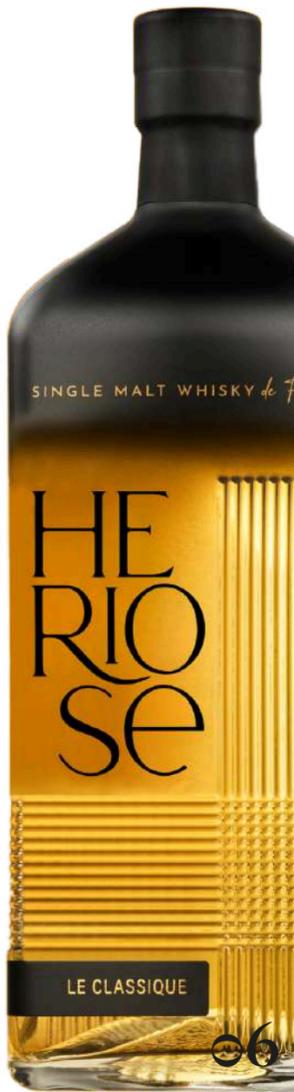
2 lignes de  
conditionnement



présence dans  
22 pays



1 MARQUE DE WHISKY



# Vers la société à 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.*



**CHARLES & RÉMI BOINAUD**

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.

## 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.

## EN DÉCEMBRE 2021, MAISON BOINAUD EST OFFICIELLEMENT RECONNUE COMME

## SOCIÉTÉ À MISSION

# La qualité de Société à mission

*Une société à mission 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.*



## 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.

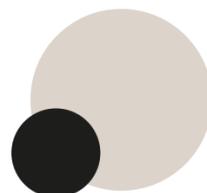
Les activités de Maison Boinaud sont donc mesurées dans leur progression sous le contrôle du Comité de mission et de l'Organisme Tiers Indépendant mandaté par l'entreprise. Ce dernier réalise un audit et formule un avis accréditant du bien-fondé de la mission et de son exécution.

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

## LES CONDITIONS POUR ÊTRE ENTREPRISE A MISSION

Pour se 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



# Gouvernance de la mission : le comité

## 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.

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

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.

## NATHALIE VALLET



*Responsable Filière Cognac et Spiritueux Crédit Agricole Charente-Périgord*

PRESIDENTE DU COMITE

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

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.

## 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.

## 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.

## 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.

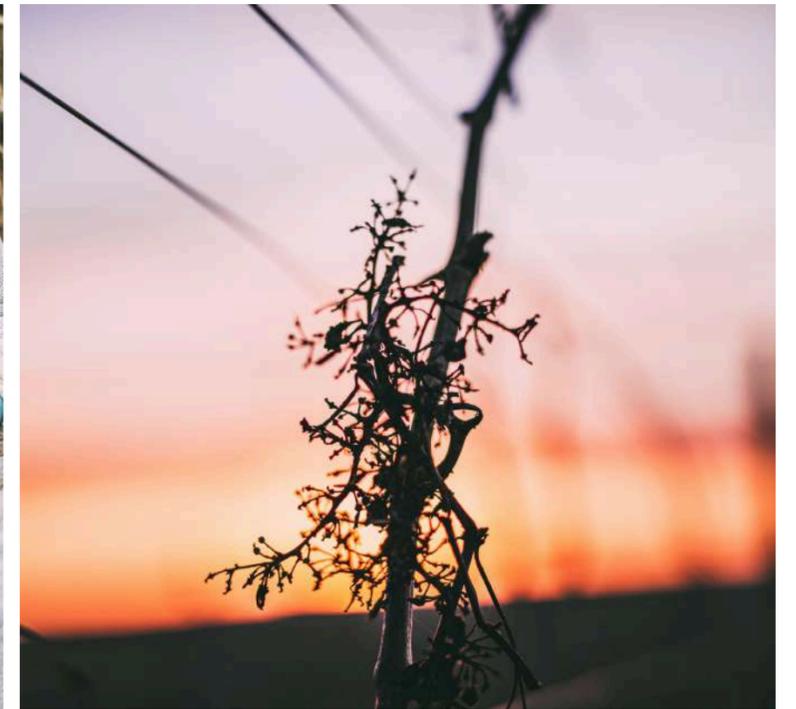
# Notre modèle de mission

## NOTRE RAISON D'ETRE

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

## NOS OBJECTIFS

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



# Nos objectifs & engagements

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



## AGIR EN FAVEUR DE LA PRÉSERVATION DE LA BIODIVERSITÉ

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



## ÊTRE ACTEUR DE LA LUTTE CONTRE LE RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE

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



## CONTRIBUER À L'ÉPANOUISSEMENT DE NOS COLLABORATEURS

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



# Bilan 2023-2024



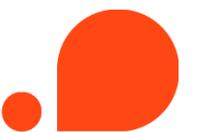
Le bilan de l'année 2023-2024 pour Maison Boinaud est largement positif.

L'entreprise a mis en œuvre de nombreuses initiatives pour poursuivre et renforcer sa mission.

À la fin de l'année, le comité s'est réuni afin d'évaluer l'avancement des actions en cours. Ce moment a permis à tous les membres de prendre des décisions d'ajustements nécessaires. Les conditions climatiques défavorables en 2023, combinées à une demande exceptionnelle dans le secteur, avec des quotas historiques, ont exigé une révision du plan d'actions pour garantir une production de qualité.

Maison Boinaud a su faire preuve d'agilité et d'adaptation tout en restant fidèle à ses ambitions, consolidant ainsi son engagement.

Pour 2024, avec l'approbation du comité de mission, l'entreprise a décidé de créer un Comité de Pilotage RSE. Ce comité aura pour mission de surveiller les différents indicateurs de performance et d'assurer le suivi opérationnel des actions entreprises.



# AGIR EN FAVEUR DE LA PRESERVATION DE LA BIODIVERSITE

## CARTOGRAPHIE DES SOLS

Maison Boinaud a poursuivi la **cartographie des sols** entamée ces dernières années. A ce jour, 80% des sols ont été analysés et l'entreprise commence déjà à adapter ses interventions de fertilisation en fonction des types de sols pour limiter les intrants. L'objectif 2025 est d'avoir cartographié et modélisé 100% du vignoble pour affiner un plan d'actions en conséquence.

## PLATEFORME D'ESSAIS

La **plate-forme d'essais** s'est enrichie cette année : des modalités prometteuses ont été sélectionnées et de nouveaux essais sont en cours. Maison Boinaud s'est rapprochée du projet Luma, projet complémentaire au sien et porté par l'Institut Français de la Vigne dont les résultats semblent prometteurs. Les essais se poursuivront sur 3 ans avant de pouvoir valider un protocole.

## PARCOURS RIVERAIN

Le **parcours riverain** est passé cette année de 45 à 55 hectares. L'entreprise poursuit le déploiement de ses pratiques agroécologiques sur ce parcours. Augmenter les surfaces traitées par biocontrôles est une ambition forte, mais l'entreprise doit rester prudente pour ne pas risquer sa production face aux aléas climatiques.



## I “RÉDUIRE L'UTILISATION DES PRODUITS PHYTOSANITAIRES DANS NOS VIGNES”

### PILOTAGE DES TRAITEMENTS

Cette année, en plus du comité de décision, l'entreprise a lancé une tournée d'observation hebdomadaire du vignoble et un bulletin interne pour aider à la prise de décision en tenant compte du développement durable.

Toujours dans un souci de pilotage des traitements au plus juste, un nouveau projet de **recherche sur des équipements** a vu le jour cette année. Des capteurs sont placés sur les pulvérisateurs afin de permettre d'adapter l'ouverture et la fermeture des buses et donc limiter la quantité de traitements pulvérisés. Ce projet robotique est actuellement en phase de test pour 2 campagnes et une analyse des résultats est prévue en 2026.

**NEW**

### CAPTEURS

L'an passé, le vignoble s'était équipé **de capteurs embarqués pour la flavescence dorée**. Les résultats ne sont pas aussi fiables que prévus, aussi le déploiement a été stoppé. En revanche, l'entreprise poursuit le déploiement des capteurs de sporée.

# MESURES DES PERFORMANCES

Cette année, la filière Cognac a dû faire face à des conditions climatiques très dégradées, qui ont engendré une forte présence du mildiou. Pour ne pas risquer la mise en péril de sa production, dans un contexte où le marché est très demandeur, l'entreprise a dû augmenter ses traitements, de manière raisonnée en adaptant ses pulvérisations selon les zones parcellaires demandeuses et uniquement après de fortes pluies.

Ainsi, l'indice de fréquence de traitements par produit phytosanitaire a augmenté, passant de 12.20 à 13.40.

Les aléas climatiques se confirmant pour la prochaine campagne également et afin de garantir la pérennité de l'entreprise, la décision a été prise, en accord avec le comité de mission, de revoir l'objectif à 2026, jugeant qu'un indice de fréquence de traitement à 8.85 était trop ambitieux.

Ainsi cet objectif a été décalé à 2030.

## CERTIFICATION CEC

Maison Boinaud a cette année encore confirmé sa certification CEC. Le cahier des charges s'est considérablement durci, mais cette certification reste un objectif prioritaire pour l'entreprise, mais également pour ses partenaires.

Aussi en accord avec le comité de mission, un nouvel indicateur de performance a été validé : le suivi des partenaires viticulteurs certifiés CEC avec un objectif de 100% à 2029.

## INDICE DE FRÉQUENCE DE TRAITEMENTS PAR PRODUITS PHYTOSANITAIRES CHIMIQUES (HORS CUIVRE - HORS TRAITEMENT FLAVESCENCE DORÉE)

2022-2023



2023-2024



2030



## INDICE DE FRÉQUENCE DE TRAITEMENT PAR DES BIOCONTRÔLES ET SUBSTANCES NATURELLES



2022-2023  
3.5



2023-2024  
6.4

**NEW**

## POURCENTAGE DE PARTENAIRES VITICULTEURS CERTIFIÉS CEC



2022-2023  
NC



2023-2024  
32 %



2028-2029  
100 %

## AGIR EN FAVEUR DE LA PRESERVATION DE LA BIODIVERSITE



# 2

## “DÉVELOPPER LA BIODIVERSITÉ AU SEIN DE NOTRE VIGNOBLE”

### SYMBIOSE SOLS / VIGNES

Maison Boinaud avait mis en place l’an passé le **projet MYCOGNAC**, en partenariat avec le Crédit Agricole Charente Périgord et Mycophyto, pour augmenter la symbiose entre les sols et les vignes et diminuer la mortalité des jeunes plants. Le bilan de ce projet de multiplication de champignons n’a pas apporté de résultats probants, à date. L’entreprise poursuit ses recherches sur la prochaine campagne.

### BIODIVERSITE

Concernant les mesures de biodiversité, que l’entreprise a mis en place, les retours sont très prometteurs sur les **nichoires à abeilles** où il est constaté de fortes pontes en 2023, à confirmer mais les mauvaises conditions climatiques de 2024 risquent de diminuer cette productivité. Les **capteurs chauve-souris** mis en place sont également productifs et l’analyse de la fréquence des cris est prévue pour 2024. L’objectif de 50 **ruches** dans les vignes est maintenu, malgré les attaques de frelons ou vols de ruches constatés cette année.

### HAIES BOCAGERES

L’**implantation des haies** en 2023 s’est poursuivi avec comme objectif principal la protection des riverains. Comme tous les ans, c’est un projet participatif qui nous permet d’accueillir des écoles locales pour la plantation. En 2024 l’implantation des haies sera réfléchi de manière à reconnecter certains bosquets entre eux ou à protéger des cours d’eau pour éviter toute pollution.

### FERME AGROECOLOGIQUE

Cette année, le projet de ferme agroécologique a avancé avec l’élaboration de plans et la sélection des cépages. Les premières infrastructures seront mises en place en 2024. L’entreprise est à la recherche de partenaires, investis comme elle dans une démarche environnementale, et prêts à soutenir ce projet ambitieux.

### PRESERVATION DES RESSOURCES EN EAU

Maison Boinaud a entamé cette année une démarche sur la **préservation de ses ressources en eau**. De nombreuses actions étaient déjà existantes, comme une boucle fermée pour l’eau de la distillerie ou la récupération des eaux de pluie pour réutilisation au niveau des stations de lavage de matériel agricole. En 2023, l’entreprise a mis en place des sous-compteurs d’eau pour suivre la consommation sur son site. Maison Boinaud prévoit pour l’année prochaine de mettre en place un plan d’actions suite à l’analyse des consommations.

### COUVERTS VEGETAUX

La recherche sur les **couverts végétaux** se poursuit avec de bons résultats sur certaines espèces qui reste à confirmer par la suite.

NEW



## MESURES DES PERFORMANCES

**INDICATEUR BIODIVERSITÉ HVE VOIE A :**  
minimum requis 10/20



**KILOMÈTRE DE HAIES BOCAGÈRES IMPLANTÉES :**  
Total surface de haies : 9.50 km



# ETRE ACTEUR DE LA LUTTE CONTRE LE RECHAUFFEMENT CLIMATIQUE

## BILAN CARBONE

Réalisé pour la première fois en 2021, Maison Boinaud a prévu la mise à jour de son bilan carbone pour 2024. L'occasion de faire le point sur l'impact de ses actions de décarbonation et d'œuvrer avec les acteurs de la filière Cognac sur les plans de réduction collectifs.

## TRANSPORT

Concernant les émissions de CO2 liées au transport, l'entreprise s'est dotée d'une flotte de véhicules hybrides et a rédigé une politique voyage et déplacement. Elle s'interdit également tout fret amont ou aval en aérien. De plus la logistique en France pour ses produits est assurée en circuit court, directement du producteur au revendeur sans passer par un intermédiaire.

Le partenariat avec un transporteur local utilisant du biocarburant a également été pérennisé. **L'entreprise a mis en place un nouvel indicateur de suivi sur ce transport.**

## RECHERCHE DISTILLATION ALTERNATIVE

Dans la continuité de la recherche sur la distillation alternative, Maison Boinaud a poursuivi des essais en partenariat avec les autres maisons sur le **préchauffage en boucle fermée**. Il s'agit d'évaluer une nouvelle technologie pour optimiser la récupération d'énergie et apporter des calories à la distillation suivante, ce qui engendrera une consommation de gaz restreinte. Ce projet est prévu sur une durée de 5 ans.

En termes d'investissements au sein de la distillerie, la Maison a mis en place de **nouveaux brûleurs** à air pulsé avec automates de gestion (x5) et également installé de nouveaux automates pour des chauffes plus stables sur toute la distillerie.

Les distillateurs ont également été **sensibilisés** au suivi mensuel de nos consommations et l'objectif est de les objectiver prochainement sur cette consommation responsable.

# 3

## “REDUIRE NOS CONSOMMATIONS ENERGETIQUES ET NOTRE EMPREINTE CARBONE”

### ELECTRICITE

Le projet d'électricité verte lancé avec Carbonloop a dû être mis en stand by après que la société ait été placée en liquidation judiciaire.

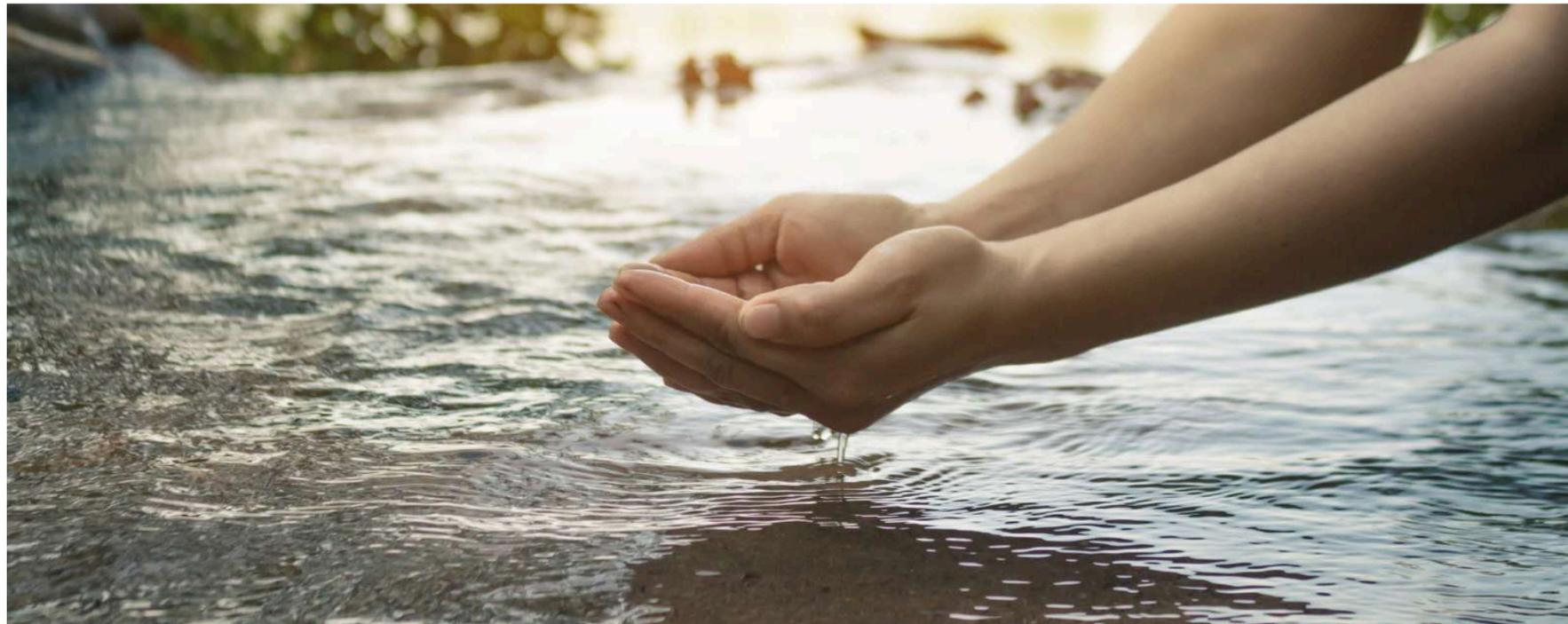
Maison Boinaud a néanmoins mis en place des sous-compteurs électriques pour mesurer ses consommations par activité. L'entreprise est actuellement en phase d'accumulation des données. Une analyse est prévue pour cette année afin de mettre en place des objectifs et indicateurs cibles.

NEW

### ECOCONCEPTION

En termes d'écoconception de ses produits, Maison Boinaud a mené une importante **rationalisation du nombre de références** de ses produits De Luze. En optimisant sa gamme, l'entreprise réduit la variété de matériaux nécessaires et utilise les ressources plus efficacement (moins de production, moins de transport, moins de stocks).

Pour sa marque Hériose, l'entreprise souhaite gagner en visibilité afin de pouvoir **supprimer les étuis de ses nouveautés en 2024**. Elle a également modifié ses échantillons de dégustation afin que ceux-ci soient plus légers et donc plus durables. Enfin les matériaux utilisés pour le packaging Hériose ont été modifiés de façon à pouvoir être recyclés.



## MESURES DES PERFORMANCES

SUIVI CONSOMMATION DE GAZ EN KWH / HL D'ALCOOL PUR D'EAUX-DE-VIE  
DISTILLÉES :  
**Objectif : -1 % par an**



2022-2023  
567.5

Pour un TAV moyen 10.71%



2023-2024  
599.7

pour un TAV moyen 9.74%  
**soit -1.35 % vs N-1**

VOLUMES DE VINS ACHEMINÉS PAR UN  
TRANSPORTEUR UTILISANT DU BIOCARBURANT

**NEW**



2022-2023  
NC



2023-2024  
37%

# ETRE ACTEUR DE LA LUTTE CONTRE LE RECHAUFFEMENT CLIMATIQUE

## GESTION ET SENSIBILISATION

Maison Boinaud a recruté un alternant en 2023. Celui-ci a notamment supervisé la **gestion quotidienne des déchets** sur le site, en veillant à leur tri, leur stockage et leur élimination. Pour cela il a modifié l'affichage en interne pour créer plus d'impact auprès des collaborateurs.

Il a également lancé un projet d'**atelier de sensibilisation spécifique déchets** pour la journée Qualité de Vie au Travail prévue en 2024.

## TRANSFORMATION EFFLUENTS

Maison Boinaud a finalisé son projet de recherche sur la **concentration des vinasses** (déchets de distillation). Celui-ci est désormais porté au sein de la structure Revico pour un déploiement collectif.



## DIMINUTION DU DIB (Déchets Industriels Banals)

Concernant le suivi de ses DIB, Maison Boinaud a modifié la localisation de ses bennes pour les positionner au plus près des lieux de production. Ceci a eu pour effet immédiat de faciliter l'usage pour les acteurs, éviter les erreurs et optimiser le tri. L'entreprise prévoit également en 2024 de participer à un programme avec Grand Cognac pour **améliorer le tri de ses déchets**.

# 4

## “OPTIMISER LA GESTION DE NOS DÉCHETS”

## RECYCLAGE ET REVALORISATION

Une autre mission de l'alternant consistait à rechercher et mettre en place des solutions de **réutilisation pour certains déchets spécifiques** notamment les bouchons. Ainsi il a étudié diverses pistes de recyclage des bouchons notamment avec l'association Echomer ou Grand Cognac. La recherche se poursuit encore aujourd'hui auprès des prestataires et fournisseurs.

Suite à la forte baisse de la QNV 2024 (Quantité Normalement Vinifiée), Maison Boinaud a lancé une recherche sur l'utilisation de l'excédent de vin qui sera produit au-delà du quota. Une recherche de solution en cours donc pour la **transformation en co-produit** de ce vin.

NEW

## CHARTRE FIN DE VIE DES PRODUITS

Une **charte de fin de vie des produits** s'inscrit dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises. En 2023 Maison Boinaud a rédigé sa charte, montrant ainsi son engagement envers des pratiques durables et éthiques, et visant à réduire l'impact environnemental de ses produits en fin de vie.



## MESURES DES PERFORMANCES

TAUX DE VALORISATION DE NOS DÉCHETS (HORS CO-PRODUITS) :



2022-2023

84 %



2023-2024

85 %

SUIVI DIB (DÉCHETS INDUSTRIELS BANALS) :



2022-2023

32T



2023-2024

16.6T

Forte baisse due à la diminution des travaux sur le site

# CONTRIBUER A L'EPANOUISSEMENT DE NOS COLLABORATEURS

## 5 "PROMOUVOIR ET ASSURER LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ AU TRAVAIL"

### FORMATIONS

Cette année encore, Maison Boinaud a choisi de faire bénéficier tous ses collaborateurs d'une formation en lien avec la santé et sécurité au travail. Ainsi 100% des salariés ont profité d'une formation sur **les Gestes et Postures au travail**. L'entreprise poursuit cette sensibilisation et prévoit l'an prochain de faire participer le personnel à des ateliers d'échauffement au poste de travail.

### INVESTISSEMENTS SECURITE

Dans le cadre de la protection des employés de production, l'entreprise a doté les distillateurs de téléphone ATEX et le cariste de la mise en bouteille d'un téléphone type smartphone, tous deux équipés d'un dispositif d'**alerte travailleur isolé**. Le travail en hauteur dans les chais est aussi en cours de sécurisation. Il est notamment prévu de diminuer la hauteur des rimes dans 2 chais, courant 2024.

### COMMUNICATION SECURITE

Le service QHSE a accentué sa **communication sécurité** directement auprès des équipes cette année. Il intervient également auprès du CSE de l'entreprise pour une meilleure collaboration et répondre plus efficacement aux besoins remontés.

### CIRCULATION

Les travaux sur site de cette dernière année ont nécessité d'importantes **adaptations de circulation**. L'intégralité des flux Poids Lourds se fait désormais par le bas du site pour diminuer les risques avec les piétons. La mise en place de panneaux et d'un plan de circulation sont prévus dès que la situation se sera stabilisée.



# MESURES DES PERFORMANCES

NOMBRE D'ACCIDENTS DE TRAVAIL AVEC ARRÊT  
SUR LES OPÉRATIONS DE PRODUCTION :



2022-2023  
4



2023-2024  
1

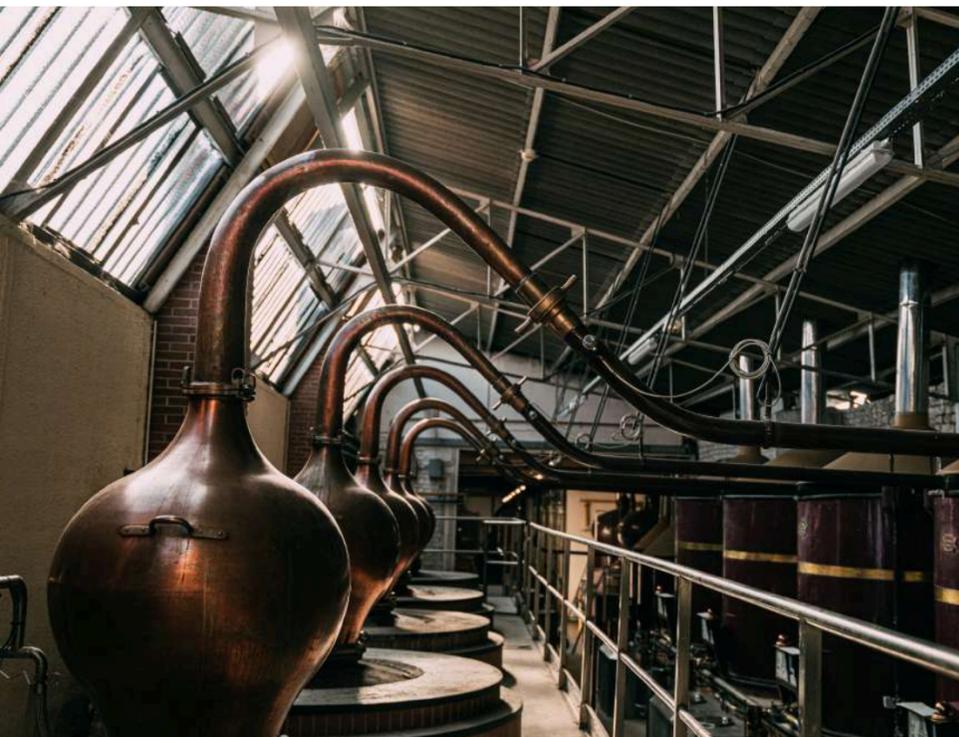
TAUX DE GRAVITÉ DES ACCIDENTS DE TRAVAIL :



2022-2023  
4.6 %



2023-2024  
1 %



TAUX DE FRÉQUENCE DES ACCIDENTS DE TRAVAIL DÉCLARÉS :



2022-2023  
40 %



2023-2024  
20 %



## CONTRIBUER A L'EPANOUISSEMENT DE NOS COLLABORATEURS

## 6 “ENGAGER UNE DÉMARCHE INTERNE DE QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL POUR PARTICIPER AU BIEN-ÊTRE DES COLLABORATEURS”

### ETHIQUE ET ACTIONS COLLABORATEURS

Cette année, le **code éthique** instauré en 2022-2023 a été déployé auprès de l'ensemble des collaborateurs, qui ont bénéficié d'une formation interne expliquant les enjeux de ce code.

Maison Boinaud a aussi mis en place un nouvel **accord d'intéressement** intégrant ses valeurs fondamentales liées à la performance dans nos dépenses énergétiques notamment.

Une autre initiative de l'entreprise cette dernière année, est la création du **comité carrière** qui permet d'identifier et de constituer un vivier de talents en devenir, en vue d'assurer le développement professionnel de ses collaborateurs et la pérennité du Groupe.

Dans les projets à venir, on peut également noter l'élaboration d'une nouvelle **politique de formation** orientée vers la valorisation de l'expertise singulière de la maison et qui sera finalisée courant 2024.



### BAROMETRE SOCIAL

Comme tous les ans depuis 2021, le **baromètre social** a été reconduit. Avec des résultats plus que satisfaisants qui confirment l'importance des actions mises en place pour les collaborateurs.

Suite à ce baromètre, et à l'analyse des résultats, l'entreprise a proposé un moment de cohésion sous forme de **séminaire** et team-building.

Il a également été mis en place un **outil de stratégie et objectifs par direction**, décliné aux managers pour une meilleure perception des enjeux et directions prises par l'entreprise.

## BIEN-ÊTRE

Une partie du personnel administratif et de la mise en bouteille ont investi cette année de **nouveaux locaux**.

L'entreprise met en œuvre également des **programmes d'engagement individuel** visant la cohésion entre les équipes : pour cette première année, plus de 15% de nos effectifs se sont mobilisés afin de participer à l'inventaire physique de nos chais de vieillissement . En 2024, l'entreprise développera de nouveaux programmes visant à intervenir sur 2 métiers phares, le viticole et le développement de marques.

Un autre temps fort de l'entreprise est la participation aux **“ateliers Qualité de Vie au Travail”** une fois par an. En 2023 c'est la biodiversité qui a été mise en avant avec un parcours de santé dans les vignes, une re-sensibilisation sur les enjeux de la société à mission ou la redécouverte de nos produits : miel et spiritueux.

## FOCUS SUR L'ASSOCIATION CLUB LOISIRS BOINAUD

Le Club Loisirs Boinaud est une association créée à l'initiative de la Direction pour les employés de Maison Boinaud et Domaine Boinaud. Entièrement gérée par des collaborateurs de l'entreprise, elle organise des sorties, des activités et des événements pour créer des liens entre les salariés.

L'année dernière, l'association a mis en place **des moments de cohésion** comme des afterworks ou un Arbre de Noël ouvert à toutes les familles.

Le **sport** est également fortement encouragé par l'association qui propose des cours de yoga ou renforcement musculaire, deux fois par semaine. Des challenge inter-entreprise sont régulièrement proposés tels que marathon en équipe, canoë, rugby, foot...

## MESURES DES PERFORMANCES

### TAUX DE SATISFACTION DES COLLABORATEURS (CDI, CDD, ALTERNANCE DE +3MOIS) MESURÉ VIA LE BAROMÈTRE SOCIAL :



2022-2023  
73%



2023-2024  
77%

**Record battu pour ce nouveau baromètre social. 4 points supplémentaires qui permettent à l'entreprise d'atteindre l'objectif qu'elle s'était fixée pour 2026.**

Maison Boinaud prévoit le maintien de ce score pour les deux prochaines années.

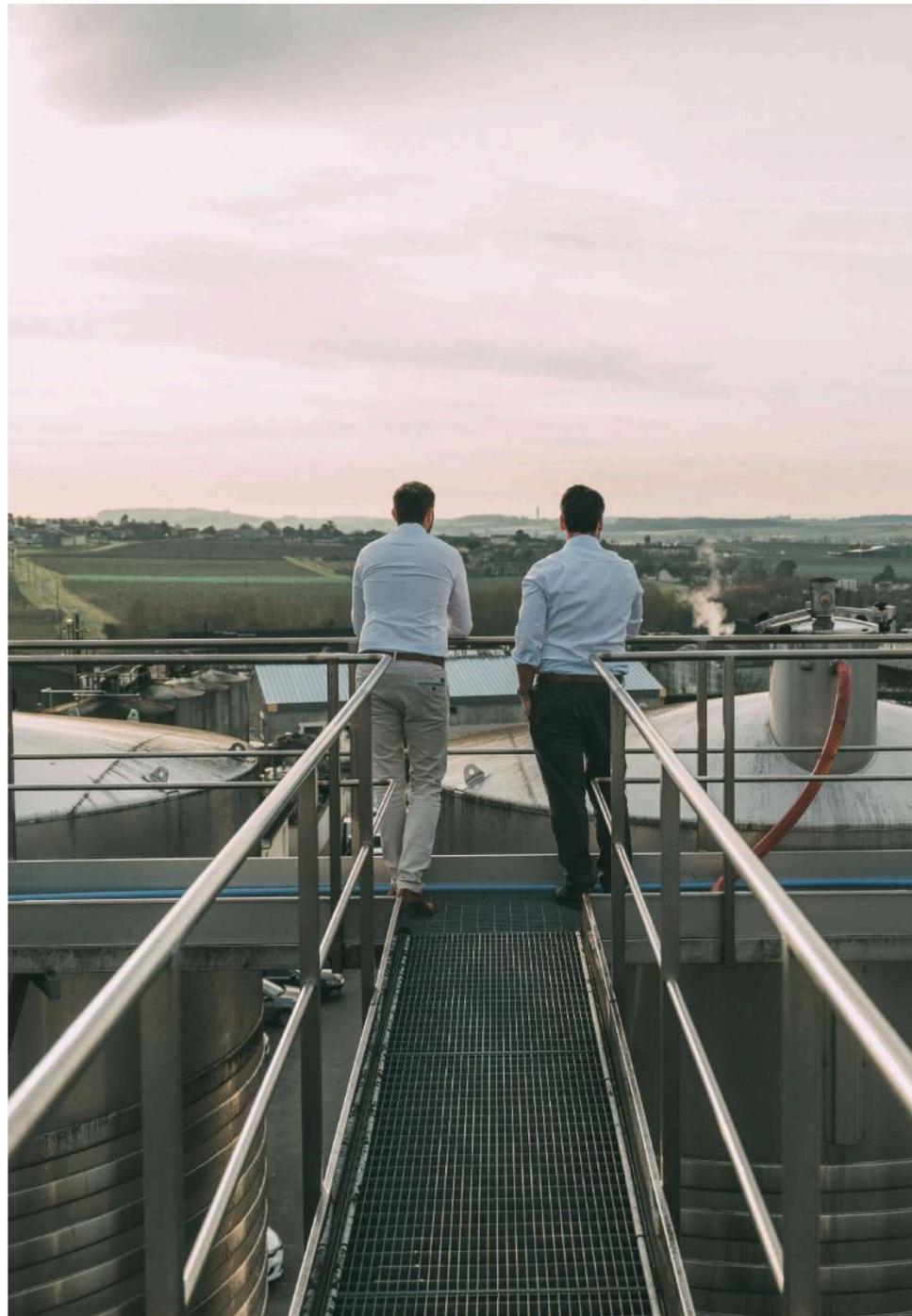
# SYNTHESE DES INDICATEURS

Agir en faveur de la préservation de la biodiversité

Etre acteur de la lutte contre le réchauffement climatique

Contribuer à l'épanouissement de nos collaborateurs

			FY 2023	FY 2024
1/ Réduire l'utilisation des produits phytosanitaires de synthèse dans nos vignes	→	Indice de fréquence de traitements par produits phytosanitaires chimiques Dose à l'hectare	12.20	13.40
	→	Indice de fréquence de traitement par des biocontrôles et substances naturelles Dose à l'hectare	3.5	6.4
	→	Pourcentage de partenaires viticulteurs certifiés CEC <span style="background-color: #f44336; color: white; padding: 2px;">NEW</span>	NC	32 %
2/ Développer la biodiversité au sein de notre vignoble	→	Indicateur Biodiversité HVE voie A : minimum requis 10/20	14/20	14/20
	→	Kilomètre de haies bocagères implantées : Total surface de haies : 9.50 km	3.15	4.90
3/ Réduire nos consommations énergétiques et notre empreinte carbone	→	Suivi consommation de gaz en kWh / HL d'alcool pur d'eaux-de-vie distillées	567.5	599.7
	→	Volumes de vins acheminés par un transporteur utilisant du biocarburant <span style="background-color: #f44336; color: white; padding: 2px;">NEW</span>	NC	37 %
4/ Optimiser la gestion de nos déchets	→	Taux de valorisation de nos déchets (hors co-produits)	84 %	85 %
	→	Suivi DIB (déchets industriels banals)	32T	16.6T
5/ Assurer la santé et la sécurité au travail	→	Nombre d'accidents de travail avec arrêt sur les opérations de production	4	1
	→	Taux de gravité des accidents de travail	4.6 %	1 %
	→	Taux de fréquence des accidents de travail déclarés	40 %	20 %
6/ Améliorer la qualité de vie au travail	→	Taux de satisfaction des collaborateurs (CDI, CDD, alternance de +3mois) mesuré via le baromètre social :	73 %	77 %



MAISON  
BOINAUD



140 rue de la Bonne Chauffe  
16130 ANGEAC-CHAMPAGNE

Tel : 05 45 83 72 72

[www.boinaud.com](http://www.boinaud.com)