

Intervention de Thibaud de Poutier

Directeur commercial à la Direction générale du groupe Pernod-Ricard

Monsieur le Président de l'Académie d'Agriculture de France,
Monsieur le Secrétaire perpétuel,
Mesdames, Messieurs les Académiciens,
Mesdames et Messieurs

➤ C'est pour moi un grand honneur d'être invité à la séance solennelle de rentrée de l'Académie d'Agriculture de France. Créée par Louis XV au siècle des Lumières en 1761, l'Académie se positionne à l'interface de la science et de la société, avec pour mandat d'éclairer les citoyens et les décideurs sur les évolutions actuelles et futures dans les domaines de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement.

Un tel positionnement rencontre l'adhésion du monde économique et des entreprises, en particulier Pernod Ricard.

➤ Pernod Ricard, co-leader mondial des vins et spiritueux «n'est né qu'en 1975 » de la fusion de Pernod et Ricard, mais se flatte d'avoir dans son portefeuille, des marques qui s'inscrivent dans le patrimoine culturel et gastronomique français, Ricard en 1932, mais encore avant Pernod en 1805 et le cognac Martell en 1715, soit il y a près de 300 ans ! Derrière ces marques à chaque fois des hommes, des entrepreneurs et un lien fort avec la terre, les ressources naturelles, les services rendus par la nature et les meilleures techniques de production.

➤ Comment ne pas évoquer Monsieur Paul Ricard, emblématique de cet engagement d'une vie en faveur de l'agriculture et de l'environnement : de la création du Pastis de Marseille à la production de Riz dans le domaine de Méjanès en Camargue lorsque Vichy interdit le pastis, de l'élevage de chevaux et de taureaux, à la création de l'Institut Océanographique sur l'île des Embiez en 1966 pour lutter contre la pollution de la méditerranée (les boues rouges de Pechiney à Gardanne) et y préserver la biodiversité marine.

Face à Pechiney, c'est Paul Ricard qui mène la charge contre les boues rouges de bauxite aux côtés du maire de Cassis. A la tête d'un Comité de Défense et de Vigilance des Baies du Soleil, il multiplie rapports, brochures, affiches, conférences de presse, réunions, manifestations, pétitions. En 1964, à l'occasion d'une loi sur la pollution de l'eau, son lobbying ira jusqu'au Sénat.

➤ Pernod Ricard est un partenaire majeur du monde agricole, car tous les produits du groupe en sont issus : Pour l'année 2012/2013, les achats directs de produits agricoles issus de la récolte de l'année représentent 965.000 tonnes, principalement sous forme de raisins, de moûts (380.000 t), et de céréales pour la distillation (585.000 t). Si l'on y ajoute les produits transformés (alcool, vins, sucre, extraits de plantes aromatiques...), le groupe achète l'équivalent de 2,3 Millions de tonnes de produits agricoles bruts représentant l'équivalent de 210.000 hectares de céréales, vignes, canne à sucre, betteraves et autres cultures, pour un total achats de 840 M€. Le groupe occupe en propre 6600 hectares de vignobles répartis dans 6 pays principaux : Nouvelle Zélande, Australie, Argentine, France (près de 700 ha), Espagne et Chine.

Le groupe est enfin lié à de très nombreux vignerons dans le Monde pour des contrats d'approvisionnement qui garantissent une qualité nécessaire à l'excellence de notre production, notamment celle de cognac et de champagne.

➤ Pernod Ricard est un acteur engagé au profit de l'agriculture durable.

Tous les produits du Groupe étant issus de matières premières agricoles, Pernod Ricard est un partenaire majeur de l'agriculture. C'est pourquoi nous encourageons une agriculture durable, responsable dans l'utilisation des ressources naturelles, respectueuse des paysages et soucieuse de préserver la qualité de l'eau et des sols, la biodiversité et la santé humaine.

Nous nous efforçons de développer et promouvoir des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement, tant au travers de ses activités agricoles propres (les vignobles principalement) que dans le cadre des produits qu'il achète à ses fournisseurs. Pour cela, le Groupe s'appuie sur des référentiels locaux qui exigent en particulier :

- ✓ La réduction de l'utilisation d'engrais, la sélection et le recours à des pesticides moins dangereux pour l'environnement ;
- ✓ La maîtrise des consommations d'eau, en particulier lorsque c'est possible par les techniques d'irrigation au goutte-à-goutte ;
- ✓ La préservation des sols et de la biodiversité ;
- ✓ La formation et l'accompagnement des agriculteurs aux pratiques de l'agriculture durable.

Les vignobles appartenant au Groupe occupent une surface de 6 660 ha et sont répartis dans sept pays principaux : la Nouvelle-Zélande, l'Australie, l'Argentine, la France, l'Espagne, la Chine et les États Unis. Une majorité de ces vignobles a fait l'objet d'une certification selon des standards locaux et/ou internationaux de viticulture durable.

En France, les vignobles de Martell & Co et de Mumm Perrier- Jouët suivent ces référentiels développés par les interprofessions du Cognac et de la Champagne. De plus, les vignobles de Martell sont certifiés ISO 14001 et ceux de Mumm Perrier-Jouët le seront en 2015.

Il s'agit en particulier de la surveillance régulière des insectes et des maladies, la réduction des risques engendrés par les pesticides, la conservation de la végétation naturelle et de ses propriétés, l'installation de refuges pour oiseaux, des mesures de contrôle de l'érosion et la mise en place de stations météorologiques.

Certaines pratiques se sont imposées pour leur impact positif sur l'environnement et font aujourd'hui référence en matière de viticulture durable dans les différentes régions climatiques où le Groupe exploite des vignes :

- ✓ L'ensemble des vignobles pratique l'enherbement des inter-rangs, spontané ou bien planté, sur des surfaces variables.
Cette pratique permet de diminuer l'utilisation d'herbicides et les risques d'érosion des sols. Elle favorise également le développement des auxiliaires qui protègent la vigne contre les insectes.
- ✓ En Nouvelle-Zélande, des moutons remplacent le désherbage chimique ou mécanique,
- ✓ Le recours à la technique dite de la « confusion sexuelle » permet de limiter les traitements sanitaires en France ou encore en Espagne. Par ailleurs les traitements phytosanitaires sont appliqués de façon très localisée de façon à ne diffuser que la dose efficace,
- ✓ Le pilotage de la fertilisation par analyse du sol et des plantes permet d'adapter les doses d'engrais au besoin exact des plantes. En Australie, cela permet à Orlando Wines d'optimiser la nutrition de la plante tout en minimisant le risque de lessivage dans le sol,
- ✓ L'irrigation au goutte-à-goutte est la technique préférée qui permet à la fois de réduire de façon importante les apports d'eau à la plante, mais également d'optimiser les apports d'engrais et de réduire les besoins de désherbage. Elle est utilisée en Australie, en Nouvelle-Zélande, en Californie, en Argentine, en Espagne.

➤ De nombreuses actions sont entreprises avec les agriculteurs fournisseurs du Groupe, afin de les engager dans la voie de l'agriculture durable :

- ✓ En Australie, 140 vignerons fournisseurs d'Orlando Wines sont membres de l'Entwine Australia Scheme. En 2013 : 81 % des approvisionnements d'Orlando Wines sont ainsi couverts par l'adhésion à ce programme qui exige de ses membres la certification ISO 14001 ou Freshcare, ainsi qu'un reporting sur les consommations d'énergie, d'eau, d'engrais, les pratiques de gestion environnementale (biodiversité, sols, et pratiques de conservation de l'eau) ;

- ✓ En Nouvelle-Zélande, après avoir fait certifier tous ses vignobles selon le standard Sustainable Winegrowing New Zealand, Brancott Estate a aidé ses fournisseurs de raisins à obtenir cette accréditation. 100 % des vignobles sont accrédités selon ce standard d'agriculture raisonnée ;
- ✓ En Espagne, Domecq Bodegas encourage ses fournisseurs à adopter les pratiques de la lutte biologique évitant le recours aux insecticides, notamment celles permettant de réduire les populations d'insectes ravageurs par confusion sexuelle ;
- ✓ En Suède, The ABSOLUT Company s'approvisionne exclusivement en blé produit localement selon un cahier des charges rigoureux et contrôlé en matière d'agriculture raisonnée ;
- ✓ Et en France, la plus grande part du fenouil utilisé pour la production de Ricard est cultivée par des agriculteurs de Provence selon les principes de l'agriculture raisonnée : la plante, très odorante, favorise le développement de populations d'insectes, en particulier des abeilles, contribuant à entretenir la biodiversité.

➤ Outre ces pratiques d'agriculture durable, Pernod Ricard est engagé dans des projets visant à protéger et développer la biodiversité des écosystèmes présents sur les territoires agricoles où le Groupe exploite des vignobles. Il encourage par ailleurs l'ensemble de ses filiales à mener des projets de préservation de la biodiversité en lien avec leurs activités.

À ce titre, le Groupe s'est engagé en soutenant en juin 2011 la Stratégie nationale française pour la Biodiversité. Notons que 31 zones naturelles protégées ou sensibles ont été recensées à proximité des sites de production du Groupe dans le monde.

- ✓ En France, une cartographie fine de la biodiversité des territoires viticoles exploités par Martell a été entreprise. Elle a permis de mettre en évidence l'importance des terres non cultivées (bordures, bosquets, fossés...) qui représentent 8 à 15 % du territoire et jouent un rôle essentiel en tant qu'habitat pour de nombreuses espèces sauvages. Cette étude a permis d'identifier des mesures concrètes permettant de renforcer la biodiversité du terroir. Ce sujet est également discuté avec les fournisseurs de vin de la marque, soit près de 1 200 viticulteurs susceptibles de déployer des actions à l'échelle de leurs parcelles ;
- ✓ Rappelons également la culture de la gentiane jaune, dont la racine est à la base de la recette de la Suze, qui fait l'objet de programmes de recherche pour être produite dans des fermes spécialisées, permettant ainsi la sauvegarde de 50 000 plantes sauvages chaque année ;

En tant qu'entreprise socialement responsable, nous sommes bien évidemment attachés à la promotion et la consommation responsable de nos produits dont l'excès ou le mauvais usage est nuisible pour la Santé : Code d'éthique sur le marketing, formation de tous nos collaborateurs dans le Monde, prévention de l'alcool au volant, de la consommation des mineurs etc... Mais nous sommes inquiets des tentatives de diabolisation des boissons alcoolisées par certains irréductibles de la réduction de l'offre au nom de la santé publique : peut-être l'Académie d'Agriculture pourrait-elle se rapprocher de l'Académie de Médecine pour qu'un message commun et clair soit adressé en direction du grand public pour renforcer la connaissance sur les effets des boissons alcoolisées sur la santé ?

Conclusion

➤ Pernod Ricard est aussi un créateur de convivialité : «Faites-vous un ami par jour» disait Paul Ricard, « racines locales, objectif mondial » disait Patrick Ricard : dans ces deux phrases, la recette du succès de notre groupe : celle d'une mondialisation à visage humain qui repose sur la convivialité, la confiance mutuelle, notamment vis-à-vis de nos fournisseurs, et le respect du consommateur. Mais nous sommes aussi attachés à l'innovation qui est la clé de la poursuite du leadership.

Et permettez-moi de saluer Yves Ménoret, Patrice Desmarest et Patrice Robichon, anciens dirigeants de notre Centre de Recherche de Créteil, tous membres de l'Académie d'Agriculture de France !

➤ En 2010, le repas gastronomique français a été classé au patrimoine immatériel mondial de l'Unesco. Il est dit que ce repas doit s'ouvrir par un apéritif et se terminer par un digestif.

Permettez-moi de vous inviter à l'issue de votre rentrée solennelle à partager - avec modération - quelques éléments de ce patrimoine auquel Pernod Ricard est attaché.