



Pernod Ricard  
*Créateurs de convivialité*

Communiqué de presse – Paris, le 04 juillet 2024

## **PERNOD RICARD DEPLOIE SA CERTIFICATION HÔTE RESPONSABLE DANS SES MAISONS DE MARQUE ET REAFFIRME SA VOLONTE DE PROMOUVOIR LA CONSOMMATION RESPONSABLE**

En tant que créateur de convivialité, Pernod Ricard est fier de déployer le premier programme de certification « hôte responsable » de l'industrie des spiritueux. Une initiative qui souligne l'engagement du Groupe à proposer des expériences consommateurs d'exception et à promouvoir une consommation responsable dans l'ensemble de ses Maisons de marque ouvertes au public.

### **Réimaginer l'expérience consommateur au sein des Maisons de marque**

Les Maisons de marque Pernod Ricard sont des lieux où les visiteurs viennent découvrir le riche héritage, le savoir-faire incomparable et la qualité exceptionnelle des spiritueux et vins premium du Groupe. Pour la plupart plus que séculaires et symboles du patrimoine du Groupe, elles constituent le lieu idéal pour découvrir ses marques.

Situés au cœur des plus beaux terroirs du monde, de l'Écosse aux États-Unis en passant par le Japon et la France, ces lieux sont pensés pour proposer une visite mémorable, aussi instructive que divertissante, conclue par une dégustation. Faire en sorte que cette expérience soit aussi responsable, c'est rester fidèle à la notion de convivialité : un moment authentique de partage et d'attention naturellement portée à chaque visiteur.

### **La certification Hôte responsable : promouvoir une consommation maîtrisée**

La certification Hôte responsable est conforme à l'engagement du Groupe en faveur de la sécurité et du bien-être des consommateurs. Cette démarche vise à former les professionnels au service responsable et certifier les établissements afin de s'assurer qu'ils constituent des cadres sécurisants et accueillants pour tous.

Pour obtenir cette certification, les Maisons de marque Pernod Ricard doivent intégrer 18 pratiques de consommation responsable à leurs parcours de visite, afin de permettre aux visiteurs de faire les bons choix en matière de consommation tout en les formant à la maîtrise de l'art de la dégustation. Ces pratiques comprennent notamment :

- Eau et collations servies gratuitement aux visiteurs
  - Utilisation impérative de doseurs pour mesurer la quantité d'alcool servie
  - Distribution de cartes à gratter permettant aux visiteurs de cocher chaque quantité d'alcool consommée
  - Distribution de crachoirs et accent mis sur l'aspect pédagogique de la dégustation
  - Prévention de toute conduite en état d'ébriété après la visite
-



Pernod Ricard  
*Créateurs de convivialité*

Pour obtenir le label Hôte responsable, chaque Maison de marque doit répondre à un processus de vérification en deux étapes garantissant l'application de normes strictes : une auto-évaluation, suivie de la visite d'un client mystère. Les résultats sont ensuite évalués au regard des 18 critères d'accueil responsable par un tiers indépendant, la Sustainable Restaurant Association (SRA).

**Laura Sileo Pavat, Responsable internationale des Maisons de marque, déclare :** « *Nous sommes convaincus qu'en associant des expériences exceptionnelles à des pratiques responsables, nous aurons un impact positif sur les consommateurs et les territoires qui accueillent nos Maisons.* »

**Martina Dell, Responsable projets et services de conseil à la SRA, ajoute :** « *En collaborant avec nous à la mise en place d'un processus de validation solide et fondé sur des preuves, Pernod Ricard peut s'engager avec confiance sur les impacts que ses initiatives en matière de consommation responsable pourront avoir, au profit de millions de visiteurs.* »

16 des 30 Maisons de marque sont d'ores et déjà certifiées « Hôte responsable ». Parmi elles, on retrouve la distillerie The Glenlivet, la distillerie Wild Monkey, la Maison Yellow Marseille, la distillerie de Gin Beefeater, l'Indigo by Martell ou encore la distillerie Jameson de Bow Street. Tous les sites du Groupe ouverts au public à travers le monde seront certifiés d'ici 2025. S'appuyant sur la popularité croissante de ces lieux d'exception, Pernod Ricard s'emploie à sensibiliser à la consommation responsable, avec l'objectif de toucher 10 millions de visiteurs d'ici 2030.

Pernod Ricard est la première entreprise de l'industrie des spiritueux à déployer un tel processus de certification pour toutes ses Maisons de marque ouvertes au public. Le Groupe renforce ainsi ses initiatives en matière de consommation responsable, dans le prolongement du lancement de la deuxième campagne « Buvez plus d'eau ! » et du déploiement mondial de son étiquetage numérique.

FIN

#### **A propos de Pernod Ricard**

*Pernod Ricard est un leader mondial du secteur des vins et spiritueux, associant des savoir-faire uniques dans la fabrication de ses produits, le développement de ses marques et leur distribution mondiale. Notre prestigieux portefeuille, allant du premium au luxe, compte notamment la vodka Absolut, le pastis Ricard, les scotch whiskies Ballantine's, Chivas Regal, Royal Salute et The Glenlivet, le whisky irlandais Jameson, le cognac Martell, le rhum Havana Club, le gin Beefeater, la liqueur Malibu ou les champagnes Mumm et Perrier-Jouët. Notre mission est d'assurer la croissance à long terme de nos marques, dans le respect des individus et de l'environnement, tout en permettant à nos employés dans le monde entier d'être les ambassadeurs de notre authentique culture de la convivialité, porteuse de sens, inclusive et responsable. Le chiffre d'affaires consolidé de Pernod Ricard s'est élevé à 12 137 millions d'euros au cours de l'exercice fiscal 2023.*

*Pernod Ricard est coté sur Euronext (Mnémo : RI ; Code ISIN : FR0000120693) et fait partie des indices CAC 40 et Eurostoxx 50.*

#### **A propos de la Sustainable Restaurant Association**

*Depuis 2010, la Sustainable Restaurant Association (SRA) est la référence en matière de développement durable au sein du secteur de la restauration et du bar, fédérant des établissements du monde entier pour faire de la filière un accélérateur de progrès social et de régénération des écosystèmes. Elle s'appuie sur le Food Made Good Standard, certification de développement durable leader mondial dans le secteur de la restauration et du bar, ainsi que sur des partenariats stratégiques avec des sociétés et organismes telles que Pernod Ricard, The World's 50 Best, The National Restaurant Awards (Royaume-Uni), WRAP, Beans is How, San Pellegrino Young Chef, Flor de Caña, ou encore Bar World of Tomorrow. [www.thesra.org](http://www.thesra.org)*

#### **Contacts Pernod Ricard**

Emmanuel Vouin / Head of External Engagement  
Julie Coma / Responsable Relations Presse

+33 (0) 1 70 93 16 34  
+33 (0) 6 43 60 17 49