Rapport de Durabilité 2025



CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

Sommaire

Sommaire & chiffres clés [2] / Raison d'être [3] /
Avec nos racines, penser l'avenir [5] / Le Temps d'agir [6] / Rechercher l'excellence [8-13] /
Les Hommes (*Savoir-faire, formation, sécurité...*) [14-21] /
La Terre (*Agriculture biologique, décarbonnation, biodiversité...*) [22-29] /
Les Racines (Partenaires, achats, vie locale, bicentenaire) [30-37]



LES HOMMES

88%

des salariés ont reçu une formation en 2025 sur leur compétence métier ou leur développement personnel.

LA TERRE

100%

du vignoble exploité converti en Agriculture biologique en 2025.

LES RACINES

6 années

de travaux pour rénover le patrimoine historique et familial de la Maison.

Valoriser, transmettre, vibrer: Bollinger.

Valoriser avec sincérité nos artisans et nos terroirs

C'est reconnaître et faire grandir ces femmes et ces hommes qui font la Maison, préserver durablement nos terroirs à travers des pratiques responsables, et partager avec fierté notre histoire, nos savoir-faire et nos expériences œnologiques.

Transmettre durablement nos savoir-faire champenois

C'est préserver et faire vivre les savoir-faire qui fondent l'identité de la Maison tout en préparant l'avenir. En conjuguant tradition, innovation et recherche, nous œuvrons à transmettre aux générations futures un patrimoine vivant et des terroirs capables de relever les défis de demain.

Façonner des vins légendaires pour *vibrer* intensément

C'est créer des vins d'exception capables de susciter des émotions intenses et mémorables, tout en les élaborant avec éthique, responsabilité et exigence. Une quête d'excellence qui allie plaisir, durabilité et amélioration continue.



AVEC NOS RACINES, PENSER L'AVENIR

À la tête de Champagne Bollinger dès 1941, dans un contexte de guerre et de pénurie, Madame Elisabeth Bollinger fait preuve de courage, d'audace et d'un perfectionnisme remarquable. Elle prend des décisions stratégiques pour assurer la pérennité de la Maison tout en plaçant les enjeux humains et territoriaux au cœur de son action. En consolidant les liens avec les vignerons et en préservant des savoir-faire historiques, elle pose les bases d'un modèle humain et profondément enraciné dans son territoire, faisant d'elle une pionnière de la durabilité.
Aujourd'hui, alors que les défis environnementaux et sociétaux se font plus pressants, ses deux neveux, Étienne Bizot (Président du Conseil d'Administration) et Gonzague Villedey (Directeur Général), désormais à la direction du Groupe Bollinger, s'inscrivent dans cet héritage et défendent une vision tournée vers le temps long où excellence, responsabilité et transmission avancent de concert. Chaque génération porte une responsabilité : enrichir l'héritage reçu et le faire grandir pour celles et ceux qui suivront.

Cette continuité repose sur une conviction simple : la qualité s'inscrit dans la durée grâce à des pratiques maîtrisées, un usage raisonné des ressources et un engagement constant envers les femmes, les hommes et les territoires qui donnent vie aux vins de la Maison.

Cette conviction se traduit d'abord par l'attention portée aux collaborateurs : cultiver l'engagement, transmettre les savoir-faire et favoriser l'épanouissement professionnel. L'amélioration continue des conditions de travail, le développement des compétences et la valorisation des talents structurent la manière de travailler et de progresser collectivement.

Elle se manifeste également par une exigence environnementale conjuguant respect des traditions et capacité d'innovation. Face au changement climatique, les pratiques viticoles évoluent : aujourd'hui, 80% des vignobles du Groupe sont engagés dans une conversion biologique, illustrant la volonté de réduire l'impact environnemental et de renforcer la résilience des terroirs qui fondent l'identité et la qualité des vins. Enfin, cette responsabilité s'exprime pleinement dans l'ancrage territorial. À travers la Fondation Madame Bollinger, dont la mission est « Prendre soin des Hommes et de la Terre », le Groupe agit en faveur de l'insertion socio-professionnelle, du soutien aux publics vulnérables et de la préservation de l'environnement dans les territoires où le Groupe est implanté.

Ainsi, la démarche RSE du Groupe s'inscrit dans la continuité directe de l'héritage d'Elisabeth Bollinger : une vision responsable, humaine et durable, fidèle à ses racines et résolument tournée vers l'avenir.

LE TEMPS D'AGIR

Les engagements de Champagne Bollinger s'ancrent autour de trois piliers. Charles-Armand de Belenet, Directeur Général et Hermance Gilloire, Responsable RSE, dévoilent leurs priorités.

Premier pilier

Les Hommes



Engagement n°01
Perfectionner
des savoir-faire uniques

–

Engagement n°02
Développer
la culture d'excellence
des collaborateurs

–

Engagement n°03
Assurer
le bien-être des équipes

Deuxième pilier

La Terre



Engagement n°04
Pérenniser
le vignoble en préservant
la biodiversité

–

Engagement n°05
Réduire
l'empreinte carbone
de l'activité

–

Engagement n°06
Développer
l'économie circulaire

Troisième pilier

Nos Racines



Engagement n°07
Perpétuer
un patrimoine familial

–

Engagement n°08
Participer
à l'écosystème local

CHAMPAGNE BOLLINGER – RAPPORT DE DURABILITÉ 2025
Nos piliers – Le Temps d'agir



En quoi la durabilité est-elle devenue un enjeu stratégique pour Bollinger ?
Charles-Armand de Belenet :
Elle conditionne la pérennité de nos vins. Garantir la capacité de nos terroirs à s'exprimer dans le temps long suppose de limiter notre impact environnemental, de nous adapter au changement climatique et de porter une attention constante à nos collaborateurs et à leurs savoir-faire. Ces conditions sont essentielles pour préserver durablement notre terroir et le style qui fait la signature de Bollinger.
Hermance Gilloire :
La durabilité s'inscrit avant tout dans une démarche d'amélioration continue. Cette progression, résolument collective, mobilise l'ensemble de nos collaborateurs autour d'actions concrètes qui nourrissent leur fierté et renforcent leur engagement. Au-delà de la performance, cette démarche donne du sens à notre travail et contribue à bâtir un avenir plus durable pour la Maison comme pour les générations à venir.

Quels sont les principaux défis environnementaux auxquels Champagne Bollinger est confronté ?
CAB : L'adaptation au changement climatique constitue un enjeu central. L'évolution des cycles et la précocité des vendanges nous poussent à faire évoluer nos pratiques. Nous veillons à la qualité et à la résilience des sols. La conversion biologique de notre vignoble s'inscrit dans cette démarche, tout comme la réduction de notre empreinte énergétique, hydrique et carbone. À l'échelle du temps long, chaque action compte.
HG : La préservation de la biodiversité est essentielle à l'équilibre des écosystèmes viticoles. Nous agissons sur la diversité des milieux, les espèces auxiliaires et la réduction des intrants, tout en misant sur l'innovation viticole. Cette démarche de progrès dépasse le vignoble et inclut aussi des enjeux comme l'éco-conception de nos packagings.

Quelles nouvelles attentes sociétales vous semblent aujourd'hui les plus structurantes pour Champagne Bollinger ?
CAB : La RSE n'est plus un supplément : c'est un prérequis. La transparence est désormais évidente : nos clients veulent connaître l'origine de nos vins, nos pratiques, et s'assurer qu'une démarche responsable guide chaque bouteille. Pour eux, excellence et éthique sont indissociables.
HG : Les droits humains tout au long de la chaîne de valeur occupent une place centrale. Conditions de travail, respect des personnes, inclusion, pratiques éthiques : tout cela constitue un socle primordial pour notre Maison. C'est un chantier de long terme, qui demande de la rigueur et un engagement constant, mais il est fondamental.

PRIORISER NOS ENJEUX

Champagne Bollinger a sollicité ses parties prenantes afin d'évaluer chaque enjeu selon son importance et son impact potentiel sur l'entreprise. La matrice de matérialité traduit le résultat de ce dialogue et permet d'identifier les priorités qui orientent notre démarche de durabilité.

Champagne Bollinger a conduit une analyse de matérialité afin d'identifier ses enjeux RSE prioritaires et orienter sa démarche de durabilité. Conçue comme un outil de pilotage, elle s'appuie sur une base documentaire consolidée intégrant notamment les référentiels de la CSRD, les standards B Corp et l'ISO 26000. Un total de 21 enjeux a été identifié, puis évalué selon une méthodologie mixte. Dix parties prenantes clés ont été consultées lors d'entretiens approfondis : fournisseurs, partenaires viticoles, direction, CSE, distributeur, institutions sectorielles ainsi qu'un client. Ces échanges ont permis de recueillir perceptions, attentes et signaux faibles sur les enjeux de la Maison, chacun ayant fait l'objet d'au moins quatre évaluations avant consolidation.
La méthodologie, pérenne et reproductible, repose sur des outils structurés (grilles d'analyse, supports d'entretien, modalités de cotation) et une co-animation interne, permettant de reconduire régulièrement l'exercice et d'assurer la traçabilité des arbitrages ainsi que l'actualisation continue des priorités RSE.

Les enseignements confirment une trajectoire globalement alignée avec les attentes des parties prenantes. Ils soulignent toutefois la nécessité de renforcer la constance des actions, la cohérence d'ensemble et, surtout, la capacité à démontrer de manière tangible les progrès réalisés.

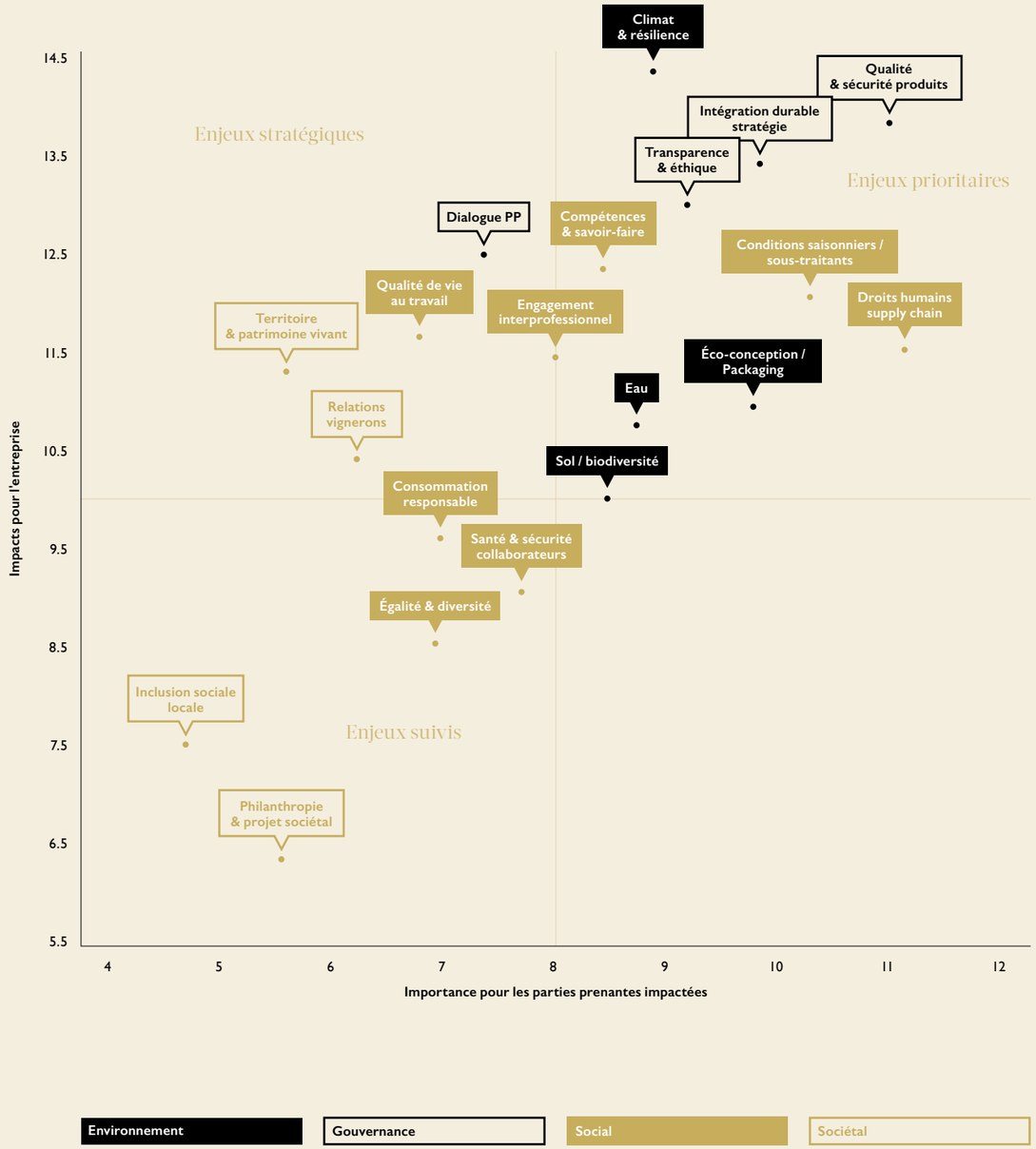
Enfin, si les enjeux environnementaux demeurent centraux, l'analyse met également en évidence la dimension humaine de la durabilité. Les sujets sociaux occupent une place significative, confirmant la nécessité d'une approche RSE équilibrée et intégrée.

21

C'est le nombre d'enjeux identifiés
au cours des 10 entretiens d'1h30 chacuns que nous avons réalisés avec nos parties prenantes.

CHAMPAGNE BOLLINGER – RAPPORT DE DURABILITÉ 2025
Matrice de matérialité

Matrice de matérialité Bollinger 2026





1884
Obtention du premier Royal Warrant décerné par la reine Victoria

1965
Entrée au Comité Colbert

2009
Premier bilan carbone

2012
Certification ISO 22000 : management de la sécurité des denrées alimentaires

Certification Haute Valeur Environnementale (HVE)

Labellisation Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV)

2014
Certification Viticulture Durable en Champagne (VDC)

2017
Certification ISO 14001 : management environnemental

2022
Création et communication de la stratégie RSE « La Durabilité selon Bollinger »

2023
Certification B Corp

2025
Labellisation Agriculture biologique du vignoble exploité par la Maison



Rechercher l'excellence

L'engagement historique de Champagne Bollinger pour la durabilité s'appuie sur de nombreux standards internationaux exigeants.



1884 | Obtention du Royal Warrant

Décerné pour la première fois par la reine Victoria et conservé depuis à chaque génération, ce mandat royal consacre l'élégance, le savoir-faire et la constance de la Maison Bollinger. Le Royal Warrant symbolise ainsi non seulement un gage de qualité mais aussi le lien historique et prestigieux entre Champagne Bollinger et la monarchie britannique.



1965 | Entrée au Comité Colbert

Champagne Bollinger s'inscrit aux côtés de grandes maisons du luxe français. Par son exigence, son ancrage patrimonial et son élégance intemporelle, Champagne Bollinger incarne pleinement les valeurs de tradition, de transmission, d'innovation et d'art de vivre défendues par le Comité Colbert.



2012 | Labellisation Entreprise du Patrimoine Vivant

Créé en 2005, ce label d'État distingue les entreprises françaises pour l'excellence de leurs savoir-faire artisanaux et industriels et leur capacité à concilier tradition et innovation. Cette reconnaissance souligne notre engagement à préserver, transmettre et faire rayonner un patrimoine d'exception. Elle confirme Champagne Bollinger comme ambassadeur du savoir-faire français à travers le monde.



2023 | Obtention du Label B Corp

Plus qu'une reconnaissance, le label B Corp inscrit Champagne Bollinger dans une démarche d'amélioration continue, impliquant chaque collaborateur dans une progression collective. Avec humilité et conviction, la Maison poursuit cette trajectoire en déployant sa feuille de route RSE fondée sur trois piliers : les Hommes, la Terre, nos Racines.



2025 | Certification Agriculture biologique

En novembre 2025, nous avons obtenu la certification biologique pour l'intégralité de notre vignoble exploité. Cette réussite illustre notre volonté de préserver notre terroir pour les générations futures. À partir de la vendange 2025, tous les raisins issus de nos parcelles sont certifiés Bio faisant ainsi de Champagne Bollinger l'une des plus grandes exploitations viticoles certifiées en Champagne.

Premier Pilier

LES HOMMES



"Nos gestes ne sont pas de simples techniques : ils incarnent une expérience ancestrale accumulée par chaque génération de vignerons et d'artisans."

Benoît Pernod
Directeur des Opérations

MÉTIERS

Perfectionner & transmettre des savoir-faire uniques

4000

C'est le nombre de fûts de chêne dont Champagne Bollinger dispose.

Que ce soit autour de la vigne, du cellier, de la cave et jusqu'aux bouteilles, Champagne Bollinger cultive depuis bientôt 200 ans des savoir-faire uniques que chaque génération s'emploie à transmettre et à perfectionner.

Certaines parcelles sont ainsi plantées en foule, non greffées et travaillées entièrement à la main. Gael Chaunut, tonnelier de la Maison, entretient, lui, avec soin chacun des 4000 fûts qui servent à la vinification de nos meilleures cuvées.

En cave, nos gestes ancestraux (entreillage, remuage manuel, dégorgement à la volée) ainsi que nos magnums de réserve, expriment notre art du temps long. Enfin, nos cuvées les plus prestigieuses font l'objet d'un soin exceptionnel, avec un habillage réalisé entièrement à la main par des artisans passionnés.

RSE

Sensibiliser les collaborateurs aux enjeux RSE



> "Faire de la RSE un pilier de la Maison Bollinger, c'est la rendre compréhensible et permettre à chacun de devenir acteur, à son niveau, de nos engagements."
>
> Hermance Gilloire
> *Responsable RSE*

En février, l'entreprise s'est transformée en plateau télé : quiz, défis et rires pour aborder des sujets essentiels comme la sécurité routière, les enjeux climatiques ou l'empathie au travail. Puis, en octobre, cap sur le vignoble pour une immersion au cœur de la biodiversité. Les équipes ont découvert les pratiques mises en œuvre pour la protéger. Deux rendez-vous, deux approches ludiques et concrètes, pour faire de chaque collaborateur un acteur engagé du développement durable.

FORMATION

3459

C'est le nombre d'heures consacrées à la formation en 2025

Derrière ces chiffres, il y a des gestes qui s'affinent, des compétences qui se renforcent et des talents qui s'épanouissent pour continuer à écrire l'histoire singulière de la Maison.

Dans nos métiers, l'excellence ne s'improvise pas : elle se construit, grâce à la transmission et à l'apprentissage. En 2025, 88 % de nos collaborateurs ont bénéficié d'au moins une formation, qu'il s'agisse de perfectionner leur savoir-faire ou de nourrir leur épanouissement personnel.



CONSOMMATION

Cultiver l'art de la dégustation

Nous croyons que la dégustation doit être un plaisir responsable. En 2023, nous avons posé la première pierre de cet engagement avec notre charte de consommation responsable puis, en 2025, nous avons choisi d'aller plus loin en repensant notre offre œnotouristique pour garantir des dégustations plus sûres à nos visiteurs. En 2026, nous franchirons une nouvelle étape : former notre personnel œnotouristique et encourager nos distributeurs à adopter la même démarche.



VENDANGES

Accueillir les équipes en accord avec nos valeurs et la réglementation

Chaque année, Champagne Bollinger, aux côtés de l'ensemble de la filière, met en œuvre un dispositif rigoureux garantissant sécurité, accueil, accompagnement et transparence pour ses vendangeurs. Cet engagement collectif incarne notre vision d'une excellence éthique et humaine. Conscients de la rareté de la main-d'œuvre locale, nous privilégions les personnes issues de la région ainsi que des saisonniers réguliers, notamment du Nord de la France. Nous nous engageons pour un accueil responsable en proposant des solutions d'hébergement dans nos bâtiments conformes au cadre légal.
Nos vendangeurs bénéficient également d'une formation et d'une préparation physique grâce à notre programme « Zéro Troubles Musculo-Squelettiques », développé avec des kinésithérapeutes partenaires. Chaque saisonnier est employé sous contrat français, avec assurance sociale garantie. Nos partenaires sont sélectionnés selon une logique de traçabilité responsable, via la plateforme Vitiargos mise en place par le CIVC.

140

C'est le nombre de salariés de la région ou du Nord que nous accueillons parmi les 350 vendangeurs recrutés chaque saison.



Taux de fréquence *		Taux de gravité *	
Cible:	<10	Cible:	<0,5
2023:	19,99	2023:	0,86
2024:	22,67	2024:	2,01
2025:	6,89	2025:	2

* Source RH

B SAFE

Développer une culture de la sécurité chez nos collaborateurs

Formalisée en 2023, la politique sécurité de Champagne Bollinger pose une ambition claire : garantir un environnement de travail toujours plus sûr. Nous identifions et maîtrisons les risques tout en animant un système de management de la sécurité performant et conforme aux exigences réglementaires. Nos démarches sont co-construites avec les partenaires sociaux grâce à des commissions dédiées aux sujets clés.
Les actions déjà réalisées témoignent de cette dynamique. L'ensemble des salariés est désormais formé avec un renouvellement prévu tous les deux ans. La formation SST (Sauveteur Secouriste du Travail) est accessible à tous et un parcours sécurité spécifique est proposé aux sous-traitants. Nous avons renforcé les compétences en sécurité incendie et déployé, pour les métiers de la vigne et de la production, une stratégie «zéro troubles musculo-squelettiques» élaborée en partenariat avec des kinésithérapeutes du travail.

Notre ambition pour 2026 : mettre l'accent sur la prévention des troubles musculo-squelettiques dans les bureaux et sur la prise en compte des risques psychosociaux, grâce à la mise en place d'une commission mixte dédiée.

ESPRIT D'ENTREPRISE

Renforcer la collaboration au sein de la Maison



"C'est l'ouverture des équipes au dialogue et la confiance mutuelle qui permettent à l'entreprise de progresser: le feedback est un cadeau, à nous d'en faire une habitude."

Estelle Bleichner
Directrice RH Transformation & RSE

Deux enquêtes Great Place to Work en 2021 et 2023 ont permis d'identifier les forces de la Maison et des axes d'amélioration pour mieux collaborer. Les progrès restent limités malgré la mobilisation de groupes de travail.
En 2026, un nouveau sondage annuel, plus court et orienté vers l'action, a permis d'identifier ce qui facilite ou freine la collaboration. Il alimentera les axes de progrès prioritaires. Cette démarche sera évolutive avec des thématiques annuelles afin d'améliorer concrètement la manière de travailler ensemble et la performance collective.

RISQUES PSYCHOSOCIAUX

Promouvoir la sante mentale de nos salariés

Afin de de renforcer le bien-être au travail, Champagne Bollinger, en 2025, a formé l'ensemble de ses managers à la prévention des risques psychosociaux. Une commission dédiée a été créée pour piloter ce sujet et amorcer l'élaboration d'une feuille de route ambitieuse pour 2026 avec des actions concrètes pour protéger la santé mentale.

ÉGALITÉ

76/100

Index égalité homme femme 2025

Un résultat qui montre que nous avons encore des progrès à faire. Conscients que l'égalité ne se limite pas aux chiffres, nous avons, pour 2026, l'ambition de promouvoir la diversité sous toutes ses formes. Un plan d'action sera mis en place pour renforcer toutes les diversités au sein de la Maison, afin que chacun puisse pleinement contribuer et s'épanouir.

SEXISME

Agir contre les comportements sexistes

En 2024, Champagne Bollinger a formé tous ses collaborateurs à la prévention des comportements sexistes et sexuels. Nous avons également créé un réseau de sept référents de corps de métiers différents formés pour écouter, accompagner et orienter en toute confidentialité, afin de garantir un environnement de travail sûr et respectueux.

AMBITIONS 2029

Engagement n°01

Perfectionner des savoir-faire uniques

Champagne Bollinger souhaite contribuer pleinement à la préservation et la transmission de ses savoir-faire dans le respect des traditions :

- **Perpétuer les principaux savoir-faire de la Maison** en créant une école des savoir-faire Bollinger certifiante. Dans un premier temps déployée en interne, l'École a pour vocation à terme de s'ouvrir à tous, avec un objectif d'insertion (mécénat, financement de formation).

Engagement n°02

Développer la culture d'excellence des collaborateurs

Dans une démarche d'amélioration continue, Champagne Bollinger tient à renforcer sa politique de RH à l'horizon 2025 :

- **Faire bénéficier 100% des collaborateurs d'au moins une formation chaque année** pour le développement de leurs compétences métier ou pour leur développement personnel.
- **Faire participer 100% des collaborateurs à une journée annuelle** autour des enjeux de développement durable.

Engagement n°03

Assurer le bien-être des équipes

Employeur responsable, Champagne Bollinger veille à assurer un cadre de travail agréable et à favoriser le bien-être de ses équipes :

- **Objectif prioritaire quotidien :** atteindre le 0 accident avec arrêt de travail grâce au développement d'une culture de la sécurité en interne et le suivi d'indicateurs.
- **Mettre en place des plans d'action pertinents** permettant une amélioration des résultats du baromètre social à chaque édition.
- **Mener des campagnes de sensibilisation à une consommation responsable d'alcool :** en interne pour les collaborateurs comme en externe pour les consommateurs.

Estelle Bleichner
Directrice RH Transformation & RSE



Construire une ambiance de travail respectueuse et inclusive

"Depuis 2023, nous avons renforcé la formation, la culture de la sécurité et la mobilisation des équipes. Les résultats demandent toutefois du temps et nécessitent une adaptation constante de nos pratiques. Ce constat et cette transparence guident notre action. Ils nous ont permis de faire émerger de nouveaux enjeux majeurs comme la prévention des risques psychosociaux et l'égalité femmes-hommes que nous abordons désormais de manière plus structurée. Nous faisons évoluer nos politiques et nos modes de travail pour répondre aux attentes de notre temps et construire une Maison plus juste, inclusive et durable, où chacun peut trouver sa place et s'engager pleinement."

Bilan 2025

Satisfactions

- **Sensibilisation RSE :** Actions de sensibilisation déployées tout au long de l'année (formations, temps dédiés, newsletter RSE mensuelle). Deux matinées de sensibilisation effectuées en 2025.
- **Formation des collaborateurs :** Accès généralisé à la formation favorisant le développement des compétences et l'employabilité. En 2025, 88% des salariés ont reçu une formation.
- **Label EPV :** Renouvellement du label Entreprise du Patrimoine Vivant en 2024, confirmant l'engagement en faveur de la transmission des savoir-faire.
- **Consommation responsable :** Politique interne de consommation responsable d'alcool déployée (charte en 2023 et sensibilisation avec un addictologue en 2025). Adaptation de l'offre œnotouristique prévue fin 2025 - début 2026, avec une extension progressive aux marchés.

Points de vigilance

- **Sécurité :** Équipe sécurité en place et culture en cours de déploiement depuis 2023. Les actions se mettent en place, notamment sur la prévention des Troubles Musculo-Squelettiques (TMS) mais les indicateurs d'accidentologie ne sont pas encore pleinement satisfaisants.
- **Climat social :** Enquêtes Great Place To Work menées en 2021 et 2023. Résultats stables malgré une démarche de co-construction. Nouvelle approche annuelle, plus opérationnelle, déployée à partir de 2026.
- **École des savoir-faire :** Projet dépriorisé pour le moment. À relancer en 2027.

Nouveaux engagements

- **Droits humains :** Intégration formalisée dans l'ensemble de la chaîne de valeur à compter de 2026.
- **Diversité et inclusion:** Sensibilisation de tous les salariés par une matinée thématique et co-construction d'un plan d'action diversité dès 2026.

Deuxième Pilier

LA TERRE



VIGNOBLE

Pérenniser notre vignoble en *limitant* notre impact environnemental

Chez Champagne Bollinger, l'innovation viticole ne relève pas d'une démarche récente. La Maison expérimente depuis de nombreuses années des pratiques visant à préserver la vitalité des sols, favoriser la biodiversité et accroître la résilience du vignoble. Ces essais font partie intégrante de son identité et s'inscrivent dans une logique de progrès continu fondée sur l'observation et le temps long.

En 2025, environ 11 % du vignoble est engagé dans des pratiques innovantes structurées : paillage des clos des Vieilles Vignes Françaises, écopâturage pour l'entretien de certaines parcelles, expérimentations de fertilisants (dont le protocole 500P issu de la biodynamie), stimulation de la rhizogenèse et implantation de couverts végétaux.

En 2026, la Maison poursuit cette dynamique de manière progressive et maîtrisée, avec une extension à environ 18% du vignoble. Les couverts végétaux sont notamment renforcés, avec des semis répartis sur l'ensemble des secteurs viticoles.

Cette progression volontairement mesurée traduit l'approche de Champagne Bollinger : tester, apprendre, ajuster, avant d'envisager toute généralisation, afin de concilier innovation, respect des équilibres naturels et exigence de qualité.

“L'obtention du label bio récompense nos efforts pour faire de Champagne Bollinger un vignoble engagé dans des pratiques environnementales de pointe.”

Gael Vuille
Directeur du Vignoble & des Approvisionnements

100%

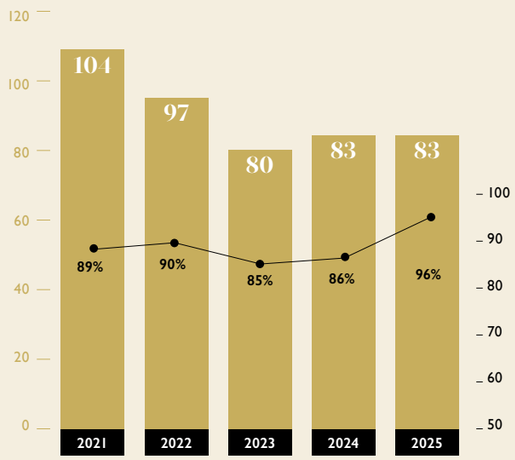
du vignoble exploité converti en Agriculture biologique en 2025.

RECYCLAGE

Limiter nos déchets et mieux les *valoriser*

Déchets Industriels Non Dangereux (DIND)* en tonne et taux de valorisation (en %)

Tous sites de production



* Hors verrerie / Source interne

> “Une grande fierté de l’année 2025: depuis avril, 100 % de nos déchets sont désormais valorisés, que ce soit via des filières de recyclage ou des solutions de valorisation énergétique adaptées.”
>
> Margot Vanmansart
> *Responsable Qualité & Environnement :*

La mise en place d’un nouveau partenariat avec un prestataire spécialisé a permis, en 2025, d’orienter l’ensemble de nos déchets vers des filières de recyclage ou de valorisation énergétique adaptées. La même année, le tri des biodéchets a été déployé sur nos sites, marquant une étape supplémentaire dans l’amélioration de nos pratiques de gestion des déchets.

CONSOMMATION

Œuvrer pour la sobriété énergétique



La sobriété énergétique constitue un levier essentiel de notre stratégie climat. Entre 2019 et 2025, notre consommation de gaz et d’électricité a diminué de 15%, grâce à l’optimisation de nos installations, au renouvellement progressif des équipements et à l’implication des équipes. En parallèle, nous poursuivons la décarbonation de nos usages énergétiques. Depuis 2024, l’ensemble des tracteurs du vignoble fonctionne au HVO, un carburant issu de déchets permettant de réduire d’environ 75% les émissions liées au carburant qui sert également aux transports internes. La Maison investit par ailleurs dans l’électrification de ses équipements: 15% du parc de tracteurs était électrique en 2025 et tout nouveau véhicule professionnel est désormais hybride ou électrique. Ces actions contribuent concrètement à la réduction de notre empreinte carbone.



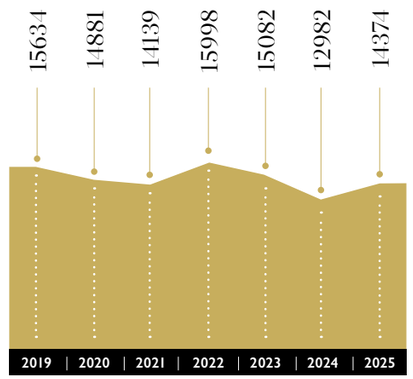
EAU

Préserver nos ressources

La préservation de la ressource en eau constitue un enjeu majeur pour Champagne Bollinger. Entre 2019 et 2025, la Maison a réduit sa consommation d’eau de 8% grâce à la sensibilisation des équipes, à un suivi renforcé des consommations et à l’optimisation des usages au sein de ses activités de production. Cette démarche se poursuit à travers plusieurs projets visant à améliorer notre efficacité hydrique, notamment le développement de systèmes de récupération des eaux de pluie au vignoble et l’amélioration des procédés de nettoyage des installations.

Consommation d’eau

En m³/ Tous sites de production





BILAN CARBONE

Accélérer notre trajectoire climat

Après un premier bilan carbone réalisé dès 2009, Champagne Bollinger a défini en 2019 une stratégie de décarbonation visant une réduction de 40% de ses émissions de gaz à effet de serre d'ici 2029. À travers cet engagement, nous souhaitons contribuer à l'effort collectif mondial visant à limiter le réchauffement climatique à 1,5 °C, conformément aux recommandations de la communauté scientifique. Avec 27 % de notre empreinte carbone totale, la bouteille en verre constitue notre premier poste d'émissions. Son allègement est donc prioritaire. Après plusieurs années d'études et d'essais, la Maison déploie dès 2026 ses premiers tirages en bouteille allégée de 800 g, contre 900 g auparavant. Cette évolution, réalisée sans compromis sur les qualités œnologiques, la résistance logistique ou l'identité de la Maison, pourrait permettre de réduire notre bilan carbone global d'environ 3 % dès 2027.

−11%

D'émissions entre 2019 et 2025
Passées de 12 790 tCO_2e à 11 442 tCO_2e*, cette progression reste insuffisante au regard de notre ambition et nous conduit à accélérer nos actions de décarbonation.

* méthodologie Bilan Carbone® ADEME scopes 1,2,3

FRET

Travailler avec nos clients sur nos expéditions



−2%

C'est la baisse potenteil de bilan carbone
que pourraient représenter à terme les actions engagées sur le transport et le fret.

Le transport de nos produits jusqu'à nos clients représente un levier important de réduction de notre empreinte carbone. Bien que les choix logistiques relèvent principalement de nos partenaires importateurs et distributeurs, nous souhaitons engager avec eux une démarche d'incitation en faveur de solutions de transport plus sobres, notamment le recours à des carburants alternatifs bas carbone et à des véhicules électriques. Nous poursuivons également nos efforts pour limiter le fret aérien, dont la réduction a déjà permis d'éviter 38 tCO_2 depuis 2023. Un premier acheminement en fret à voile est par ailleurs envisagé.

Améliorer les trajets des collaborateurs

−0,5%

réduction estimée du bilan carbone

Les déplacements professionnels et les trajets domicile-travail représentent une part significative de notre empreinte carbone. À horizon 2027, la Maison déploiera un plan de mobilité durable visant à encourager des modes de déplacement adaptés aux réalités de nos métiers et de notre territoire. Cette démarche contribuera à réduire progressivement les émissions associées aux déplacements de nos collaborateurs.

Écoconcevoir nos cartons et étuis

−1%

réduction estimée du bilan carbone

Une feuille de route d'écoconception, appuyée par un outil d'Analyse du Cycle de Vie, a été déployée en 2025 pour guider tous les nouveaux développements. Elle favorise la réduction des poids, l'intégration de matières recyclées et recyclables, ainsi que la production européenne et française. Ce levier représente un potentiel de réduction estimé à 1 % de notre bilan carbone.

ÉCOSYSTÈME

Intégrer la biodiversité au quotidien

La biodiversité joue un rôle central dans l'équilibre et la résilience de nos écosystèmes viticoles. Sur nos coteaux comme dans nos caves, elle s'exprime à travers des milieux, des espèces et des interactions qu'il est essentiel de mieux connaître pour adapter nos pratiques.

En octobre 2025, une matinée de sensibilisation a ainsi réuni l'ensemble des collaborateurs afin de partager les enjeux de la biodiversité sur notre vignoble et de présenter les actions concrètes mises en œuvre. Ce temps d'échange a renforcé la compréhension collective et l'adhésion aux pratiques engagées.

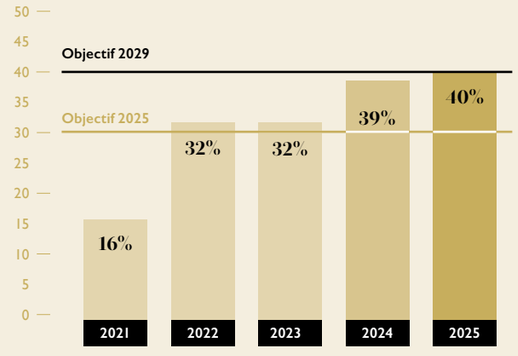
Notre approche repose sur des actions concrètes, des phases d'expérimentation et une vision inscrite dans le temps long, afin de mieux comprendre la biodiversité, faire évoluer nos pratiques et renforcer durablement l'équilibre de nos écosystèmes viticoles.

"Travailler avec la biodiversité, c'est accepter d'expérimenter, de s'adapter et de progresser dans le temps long, au plus près du terrain."

Hervé Lourdeaux
Responsable technique du Vignoble

Évolution des surfaces d'intérêt écologique

En % hectares



Source interne

PAYSAGE

Valoriser les surfaces non cultivées

La surface d'intérêt écologique (SET) au service de la biodiversité désigne l'ensemble des éléments paysagers non cultivés présents sur une exploitation agricole, qui jouent un rôle essentiel pour l'environnement et la biodiversité.
Les actions menées ont permis de planter et entretenir 3 km de haies, 1 km d'alignements d'arbres et 57 arbres isolés sur l'ensemble du vignoble. En 2025, les SET représentent 40 % des surfaces, selon l'ancien référentiel HVE.



ABEILLES

Accueillir les pollinisateurs

Les équipes du site d'Avenay se forment à l'apiculture depuis 2012 afin d'installer et entretenir des ruches sur nos coteaux. Ces colonies, suivies avec attention par un prestataire extérieur, produisent aujourd'hui environ 600 kg de miel par an. Au-delà de la production, cette démarche constitue un outil pédagogique et un indicateur vivant de la santé de notre environnement. Elle permet de sensibiliser les équipes à l'importance des pollinisateurs et d'ancrer concrètement la biodiversité dans le quotidien du vignoble.

ESPÈCE PROTÉGÉE

Cohabiter avec la biodiversité locale

Nos caves abritent chaque année une colonie de grands murins, qui revient nicher et élever ses petits. Cette présence, observée depuis longtemps, témoigne de la qualité de cet habitat souterrain.
En 2019, une équipe du Conservatoire des Espaces Naturels de Champagne-Ardenne est venue étudier la colonie afin de mieux comprendre ses besoins et adapter nos pratiques. En 2026, la Maison signera une convention de préservation, formalisant des engagements pour garantir une cohabitation respectueuse avec cette espèce protégée.



AUDIT

Observer pour agir

En 2025, 23 ha du vignoble ont fait l'objet d'un audit écologique afin d'identifier, de manière indépendante, des leviers d'action concrets pour renforcer la prise en compte de la biodiversité dans notre système cultural. Les enseignements de cet audit nourriront un plan d'action opérationnel déployé dès 2026 par les équipes vignoble.

AMBITIONS 2029

Engagement n°04

Pérenniser le vignoble en préservant la biodiversité

Soucieux de limiter son impact sur l'environnement, Champagne Bollinger s'inscrit dans une démarche d'amélioration continue.

- **Augmenter la biodiversité** en passant de 15% à 30% la surface de biodiversité équivalente (SET) de la Maison entre 2021 et 2025, notamment en atteignant 2,5 km de haies plantées ou restaurées. Atteindre 40% en 2029.
- **Remplacer progressivement les intrants pétrochimiques** par des biosourcés. Objectif 100% produits biosourcés, en s'assurant de leur valeur écologique.
- **Sensibiliser le grand public** aux enjeux de la biodiversité en organisant une journée portes ouvertes annuelle autour de cette thématique.

Engagement n°05

Réduire l'empreinte carbone de l'activité

Champagne Bollinger s'inscrit dans une démarche Mesurer-Éviter-Réduire-Compenser destinée à se renforcer.

- **Maintenir 100% de nos emballages recyclables (hors coffrets bois)** et augmenter la part de matières recyclées dans nos packagings, tout en privilégiant un approvisionnement européen.
- **Proposer des bouteilles plus légères** (-7% de poids du verre).
- **Mesurer, éviter et réduire les émissions en priorité,** avec un objectif de réduction de 40% des émissions GES scopes 1, 2 et 3 d'ici 2029 par rapport à 2019.
- **Réduire le recours au fret aérien** et maintenir les émissions associées sous le seuil de 1 % des émissions totales liées au fret.

Engagement n°06

Développer l'économie circulaire

Champagne Bollinger souhaite aller plus loin dans la gestion de ses déchets afin de favoriser l'économie circulaire

- **Réduire de 10% la production de déchets hors verrerie** entre 2021 et 2029 et de 5% d'ici 2025.
- **Atteindre 100% de valorisation des déchets** d'ici 2025, en s'inscrivant dans des programmes locaux préexistants.
- **Réduire de 10% la consommation en eau** de la Maison entre 2019 et 2029.

Gael Vuille
Directeur du Vignoble & des Approvisionnements



Optimiser nos pratiques pour *préserver* nos terroirs

"Ces dernières années ont marqué des avancées significatives dans la démarche environnementale portée de longue date par la Maison. L'obtention de la labellisation biologique, ainsi que nos efforts en matière de sobriété énergétique témoignent de l'engagement quotidien de nos équipes. Le défi de la décarbonation est toutefois encore devant nous. La baisse observée à ce jour est en grande partie liée aux évolutions de notre chaîne de valeur. Atteindre nos objectifs nécessitera d'accélérer, d'innover et de renforcer le travail collectif avec l'ensemble de notre filière. Cette exigence d'amélioration continue guide désormais nos décisions à l'échelle de toute la Maison."

Bilan 2025

Satisfactions

- **Label Agriculture biologique:** Obtention de la certification sur l'intégralité du vignoble exploité en 2025.
- **Surface de biodiversité équivalente:** Objectif de 40 % de SET (ancien référentiel HVE) atteint en 2025, avec 2,7 km de haies plantées, contribuant à la richesse écologique de notre vignoble.
- **Communication autour de la biodiversité:** Une matinée de sensibilisation animée par nos porteurs de projets internes a réuni tous les collaborateurs en 2025, posant les bases d'un événement grand public prévu en 2027-2028.
- **Bouteille allégée:** Après 2 ans de développement, la production de bouteilles allégées à 800 g sera lancée dès 2026, réduisant ainsi notre empreinte carbone.
- **Économie circulaire:** Réduction des consommations d'énergie (-15 % entre 2019 et 2025, répondant au plan de sobriété énergétique français) et d'eau (-10% atteint en 2024) et baisse de la production de déchets (-20% en 2025), avec 100% de valorisation atteinte durant l'année 2025, portée par notre démarche ISO 14001.

Points de vigilance

- **Trajectoire climatique:** Les premiers travaux de décarbonation doivent être approfondis. Les projections actuelles prévoient une réduction de -20% d'ici 2029.
- **Fret aérien:** Certaines situations ne permettent pas un arrêt total. Nous nous engageons à maintenir le fret aérien en dessous de 2% des émissions totales. En 2025, nos envois représentent 2% de ces émissions.
- **Écoconception:** Tous nos étuis sont recyclables mais l'intégration de matière recyclée reste à renforcer.

Nouveaux engagements :

- **Biodiversité:** Lancement d'un partenariat avec le Conservatoire d'Espace Naturel de Champagne-Ardenne pour mieux connaître et préserver les chauves-souris présentes dans nos caves, à mettre en œuvre en 2026-2027.
- **Plan de mobilité :** Proposer à nos collaborateurs des alternatives de déplacement pour réduire l'empreinte liée aux trajets domicile-travail, dès 2026-2027.





Troisième Pilier

NOS RACINES



"Le collectif VDC rassemble 76 exploitations en 2026. Cette dynamique traduit l'engagement durable de nos partenaires vers des pratiques viticoles certifiées et responsables."

Virginie Rochet
Chargée de développement viticole

APPROVISIONNEMENTS

Accompagner nos partenaires dans leur progression

68%

Des approvisionnements certifiés en 2025.
Leur nombre a par ailleurs doublé entre 2019 et 2025 passant ainsi de 32% à 68%.

Champagne Bollinger collabore de longue date avec des vignerons partenaires et entretient avec eux des relations de confiance durables.
Soucieuse de faire évoluer les pratiques viticoles vers des standards reconnus, la Maison les accompagne dans l'obtention de certifications environnementales telles que la certification Viticulture Durable en Champagne (VDC). Pionnière en la matière, Champagne Bollinger a été la première maison de négoce à obtenir cette certification en 2014. Dans la continuité de cet engagement, un collectif dédié a été créé en 2020 pour soutenir les viticulteurs dans leur parcours de labellisation. Animé par une personne référente en interne, ce collectif poursuit une ambition claire : atteindre 100% d'approvisionnements certifiés HVE ou VDC d'ici 2029.

ACHATS

Sécuriser une chaîne d'approvisionnement durable



> "Cette charte représente pour nous un premier pas. Nous continuerons à accompagner nos fournisseurs pour faire progresser nos pratiques et renforcer l'impact positif de notre chaîne d'approvisionnement."
>
> Guénola du Halgouët,
> *Directrice des Achats, Groupe Bollinger*

Le Groupe Bollinger a déployé une politique d'achats responsables fondée sur une Charte encadrant les pratiques de sa chaîne d'approvisionnement. Lancée en 2024, elle est en cours de déploiement auprès de nos fournisseurs stratégiques, en priorité sur nos éléments de packaging, avant un élargissement progressif à l'ensemble de nos partenaires. Adossée aux conventions de l'Organisation Internationale du Travail (OIT), elle fixe des exigences en matière de droits humains, de conditions de travail, de sécurité et de non-discrimination, et intègre des engagements environnementaux favorisant les matières certifiées, la traçabilité et la réduction des impacts.

PARTENARIATS

Collaborer avec les ESAT: inclusion sociale et impact local



La Maison Bollinger développe des partenariats durables avec plusieurs ESAT (Établissements et Services d'Aide par le Travail), alliant inclusion professionnelle, ancrage territorial et performance environnementale.
Avec ÉLISE, 4,5 tonnes de déchets ont été collectées depuis janvier 2024 (dont 3,5 tonnes de papier-carton), générant 210 heures d'activité, soit 1,4 ETP mensuel pour des travailleurs en situation de handicap. À Mardeuil, l'ESAT Les Ateliers de la Vallée a recyclé, en 2024, 7 tonnes de bouchons et 3 tonnes d'agrafes, et assure l'entretien des espaces extérieurs. À Châlons-en-Champagne, l'ESAT de l'Isle aux Bois – ACPEI entretient 3 hectares de vignes à Verzenay et Louvois. À partir de 2026, un partenariat avec l'ESAT APF Entreprise de la Neuvillette portera sur l'entretien des vêtements de travail.
Ces collaborations traduisent un engagement concret en faveur de l'inclusion, de l'économie locale et de la circularité des ressources.

CHAMPAGNE BOLLINGER – RAPPORT DE DURABILITÉ 2025
Nos Racines



VIE LOCALE

S'engager aux côtés du Foyer Sainte Chrétienne

Champagne Bollinger a renforcé son ancrage territorial en signant, en 2023, une convention triennale avec l'association Vivre & Devenir au bénéfice du Foyer Sainte Chrétienne d'Épernay qui accueille enfants, adolescents et jeunes adultes confiés à la protection de l'enfance. La Maison s'est par ailleurs engagée à verser 30000€ par an pour soutenir l'insertion professionnelle des adolescents de 13 à 18 ans et des jeunes mamans.
Au-delà du soutien matériel, la dimension humaine est au cœur du partenariat. Dix collaborateurs bénévoles ont réalisé 16 actions de mécénat de compétences, allant de simples moments de partage à l'accueil de stagiaires. Un forum des métiers organisé sur le site d'Oger a aussi permis aux jeunes de découvrir les métiers de la Maison et d'envisager de nouvelles voies professionnelles.

50000€

Ont été versés en 2025 par la Maison
au Foyer Sainte Chrétienne. Ils ont entre autre permis de financer l'aménagement de deux studios, un espace dédiés au familles et un chantier éducatif.



BICENTENAIRE

1829-2029: un patrimoine rénové

Pour accompagner son bicentenaire en 2029, Champagne Bollinger engage, entre 2023 et 2028, le plus grand chantier de son histoire. Pensé comme une articulation entre héritage et avenir, ce vaste programme de transformation vise à préserver un patrimoine familial unique, en redonnant vie à des bâtiments qui ont vu grandir des figures emblématiques de la Maison, tout en préparant leurs usages futurs et en renforçant l'attractivité œnotouristique d'Aÿ et de la Champagne.

"Ce chantier donne une nouvelle dimension à notre patrimoine: nous construisons un site durable, ouvert sur les vignes, pensé pour les 200 prochaines années."

Philippe Wach
Responsable Travaux

TRAVAUX

Un chantier guidé par la RSE

Chaque phase du projet a été conçue selon des principes exigeants de responsabilité environnementale, sociale et sociétale. Ce chantier vise l'obtention de la certification BREEAM niveau "very good" pour l'ensemble des travaux.

La certification BREEAM comprend :

- Des achats de matériaux privilégiant le local et les filières certifiées
- Des bâtiments performants : isolation renforcée ou crée, pompes à chaleur, équipements sobres, éclairages LED, abandon du gaz, GTB (Gestion Technique du Bâtiment) qui permet à la maintenance de monitorer les énergies du cellier
- Une gestion vertueuse de l'eau (pluviale et usée)
- La réduction de la pollution lumineuse et acoustique
- Une gestion des déchets stricte afin de privilégier les filières de recyclages

Champagne Bollinger vise par ailleurs l'obtention de deux labels qui constituent de véritables lignes directrices guidant la conception, la gouvernance et l'exploitation future du site.

- **La Clef Verte:** label de référence pour les hébergements touristiques écoresponsables
- **B Corp:** certification évaluant l'impact global de l'entreprise sur l'environnement, la société et ses équipes.



"Notre ambition est simple: offrir une expérience Bollinger, où chaque geste raconte notre engagement."

Bruno Tailly
Directeur de l'hôtel



2023-2025

Création du "cellier cathédrale"

Un chai nouvelle génération, accueillant plus de 5 000 fûts, la plus grande capacité de vinification sous bois en champagne, a été conçu pour sublimer nos savoir-faire, améliorer le confort des équipes et offrir des espaces de dégustation intégrés au paysage.

2025-2027

Rénovation du site historique

L'ancienne maison de Madame Bollinger sera rénovée afin de créer des espaces d'accueil dédiée à la réception des amateurs de champagne avec une boutique et des salles de réceptions.

2026-2028

Développement d'un site œnotouristique

L'ancienne demeure familiale, la maison Dueil, sera réinventée pour donner naissance à un site d'exception comprenant un hôtel de 26 chambres, un restaurant et un espace bien-être.

AMBITIONS 2029

Engagement n°07

Perpétuer un patrimoine familial

Champagne Bollinger souhaite développer de nouveaux projets afin de valoriser son patrimoine et renforcer son ancrage territorial :

- **Rénover et valoriser 100% du patrimoine immobilier de la Maison.**
- **En partenariat avec les acteurs** du territoire, être un acteur majeur du développement œnotouristique d'Aÿ, à travers le développement d'un projet au sein du village et plus globalement des autres sites viticoles de la Maison. Les lieux pourront accueillir 20000 amateurs de grands vins chaque année.

Engagement n°08

Participer à l'écosystème local

Soucieuse de tisser des relations partenariales fortes avec ses fournisseurs et les acteurs du territoire, la Maison Bollinger souhaite mettre en place plusieurs actions :

- **Soutenir les initiatives locales** en créant un prix Madame Bollinger, doté d'un investissement de 50000€, qui récompensera de manière annuelle les projets du territoire.
- **Favoriser la viticulture durable** en accompagnant 100% des livreurs de raisins de la Maison vers la certification VDC.
- **Renforcer les relations partenariales avec les fournisseurs stratégiques de la Maison à travers ces actions :**
  - Appliquer une charte d'achats responsables qui engage notamment Champagne Bollinger et ses fournisseurs à œuvrer conjointement au développement des pratiques durables.
  - Effectuer une enquête de satisfaction pour identifier les points d'optimisation du partenariat.

Cyril Delarue
Directeur Commercial
Membre de la famille Bollinger



Faire vivre notre héritage et *renforcer* notre impact responsable

"À l'approche de notre bicentenaire, les initiatives menées ces dernières années avec, notamment, les travaux sur le site historique d'Aÿ et le renforcement de notre politique RSE, traduisent la constance de notre engagement. Entreprise familiale depuis maintenant six générations, notre indépendance nous permet de développer nos valeurs sur le temps long tout en garantissant la continuité et l'excellence de nos vins. Tout en sachant que beaucoup reste à accomplir, nous pouvons être fiers du chemin parcouru. Ces démarches qui contribuent à préparer l'avenir de notre Maison pour les 200 prochaines années, concilient notre héritage et une dynamique d'amélioration continue."

Bilan 2025

Satisfactions

- **Rénovation du patrimoine :** Les projets liés au bicentenaire renforcent notre ancrage local et permettent la rénovation des bâtiments historiques. Le cellier cathédrale sera ouvert pour la vendange 2026. En 2028, l'ouverture de l'hôtel-restaurant offrira un espace de détente pour prolonger l'expérience œnotouristique.
- **Philanthropie & projet citoyen :** Le Groupe Bollinger, via le Fonds de Dotation Mme Bollinger, finance des projets sur les territoires de ses Maisons. En 2025, Champagne Bollinger a contribué à hauteur de 70000€ notamment par la création d'un partenariat de 3 ans avec le Foyer Sainte Chrétienne d'Épernay, accueillant des enfants pris en charge par la protection de l'enfance. L'objectif étant de les accompagner dans la construction de leur avenir via des dons financiers et l'investissement des collaborateurs sur leur temps de travail.

Points de vigilance

- **Charte des achats responsables :** Le projet a été lancé et les enjeux environnementaux commencent à être systématiquement intégrés aux appels d'offres, mais le travail reste à poursuivre.
- **Accompagnement à la certification VDC :** Objectif ambitieux, notamment pour les petites exploitations partenaires. En 2025, 68% des approvisionnements étaient certifiés. La mobilisation collective se poursuit pour atteindre l'objectif global.
- **Enquête de satisfaction des parties prenantes :** Mise en place prévue en 2027.

Nouveaux engagements :

- **Insertion socio-professionnelle :** Renforcement des collaborations soutenant l'inclusion et l'emploi local. En 2025 nous avions 5 partenariats actifs avec différentes structures
- **Droits humains :** Évaluation des impacts sur les droits humains dans l'ensemble de la chaîne de valeur dès 2025. L'objectif est de collaborer avec nos fournisseurs pour garantir des chaînes d'approvisionnement vertueuses et protectrices pour les salariés.


BOLLINGER
MAISON FONDÉE
EN
1829
AY
FRANCE