



Rémy Cointreau et INTACT signent un partenariat environnemental innovant en matière d'approvisionnement d'alcool neutre.

Baule, le 14 novembre 2024. INTACT, société industrielle et technologique développant des ingrédients bas carbone issus de l'agriculture régénérative et la Maison Cointreau -un des spiritueux iconiques du groupe Rémy Cointreau-acteur mondial des vins et spiritueux d'exception, annoncent la signature d'un partenariat pluriannuel portant sur l'utilisation du tout nouvel alcool neutre Pulse ®, élaboré à partir de légumineuses.

L'alcool neutre est un ingrédient couramment utilisé par l'industrie des spiritueux, des cosmétiques et des produits pharmaceutiques, dont l'empreinte environnementale est forte. Afin de contribuer activement à la réduction de l'impact carbone de cette activité, INTACT a développé l'alcool Pulse ®, grâce à une technologie faisant l'objet d'un dépôt de brevet depuis novembre 2022. Cet alcool neutre s'obtient à partir de plantes écologiques -les légumineuses-valorisées en alcool neutre par un procédé naturel, circulaire, et n'ayant recours qu'à des d'énergies décarbonées. Seules plantes capables de fixer naturellement l'azote atmosphérique dans les sols, les légumineuses sont des engrais verts, au cœur des enjeux de planification écologique et de souveraineté alimentaire.

Rémy Cointreau a ainsi souhaité collaborer durablement à cette initiative en concluant un partenariat d'une durée de trois ans avec INTACT, à compter du mois de janvier 2026. Cette collaboration portera sur la production pour l'emblématique liqueur d'oranges Cointreau, d'un minimum de 20 000 HLAP d'alcool Pulse ® par an, ce qui représente environ 40% de la production annuelle d'alcool neutre de la Maison.

Cette innovation majeure permettra à Cointreau d'économiser 1200 tonnes équivalent CO2, ce qui entraînera mécaniquement une diminution de 5% sur son bilan carbone.

Enfin, ce partenariat permettra de soutenir la culture de 3,000 hectares de légumineuses en région Centre Val de Loire.

En faisant le choix de l'alcool Pulse ®, Rémy Cointreau entend apporter sa contribution à ces enjeux sociétaux et environnementaux, rationaliser l'empreinte agricole induite par ses activités, préserver la biodiversité et poursuivre la décarbonation de ses activités.

L'alcool sera produit sur le site d'INTACT, actuellement en cours de construction à Baule (Loiret), dont l'inauguration est prévue au second semestre 2025.

A l'occasion de cette annonce, Alexis Duval, Co-fondateur et Président d'INTACT, a déclaré : « *Le développement des légumineuses constitue une priorité pour l'agriculture française. Elles sont appelées à jouer un rôle central dans la lutte contre le réchauffement climatique et dans la reconquête de notre souveraineté alimentaire. Ce partenariat marque l'engagement fort du groupe Rémy Cointreau et de ses Maisons en faveur de la protection de l'environnement et de nos terroirs.* »

« *La formalisation du partenariat entre Rémy Cointreau et INTACT constitue une avancée remarquable. La solution d'alcool neutre Pulse ® répond parfaitement à l'ambition du Groupe inscrite au cœur de sa feuille de route « L'Exception Durable » : allier la qualité exceptionnelle de nos spiritueux à la réduction de leur empreinte écologique. La Maison Cointreau démontre ainsi de sa capacité d'innovation, en devenant la première marque de spiritueux dans le monde à intégrer l'alcool de légumineuses bas carbone dans son approvisionnement.* », déclare Mélanie Bulourde, Directrice des Opérations et de la Responsabilité Sociétale et Environnementale Groupe.

INTACT
REGENERATIVE



RÉMY COINTREAU

A propos d'INTACT

Fondée en 2022 par Alexis Duval, Fanny de Castelnaud et Christopher Hervé, INTACT est une société industrielle et technologique développant des ingrédients bas carbone issus de l'agriculture régénératrice à partir de légumineuses pour les secteurs alimentaires, cosmétiques et pharmaceutiques. Fort de 65 000 hectares de production et de 12000 agriculteurs partenaires, INTACT vise à faire émerger une nouvelle filière européenne permettant de produire des protéines végétales de légumineuses et le premier alcool neutre de légumineuses au monde issu de l'agriculture régénératrice. Basé à Baule (Loiret), INTACT démarrera la commercialisation de ses produits au second semestre 2025.

A propos de Rémy Cointreau

Il existe, à travers le monde, des clients à la recherche d'expériences exceptionnelles, des clients pour qui la diversité des terroirs rime avec la variété des saveurs. Leur exigence est à la mesure de nos savoir-faire, ces savoir-faire dont nous assurons la transmission, de génération en génération. Le temps que ces clients consacrent à la dégustation de nos produits est un hommage à tous ceux qui se sont mobilisés pour les élaborer. C'est pour ces Femmes et ces Hommes que Rémy Cointreau, Groupe familial français, protège ses terroirs, cultive l'exception de spiritueux multi-centenaires et s'engage à en préserver leur éternelle modernité. Le portefeuille du Groupe compte 14 marques singulières, parmi lesquelles les cognacs Rémy Martin & LOUIS XIII et la liqueur Cointreau. Rémy Cointreau n'a qu'une ambition : devenir le leader mondial des spiritueux d'exception, et s'appuie pour cela sur l'engagement et la créativité de ses 1943 collaborateurs et sur ses filiales de distribution implantées dans les marchés stratégiques du Groupe. Rémy Cointreau est coté sur Euronext Paris.

Contacts presse

INTACT

Alexandra van Weddingen
Alva
avanweddingen@alvaconseil.com
0611011791

Eléonore Barreyre
Alva
ebarreyre@alvaconseil.com
0648175222

RÉMY COINTREAU

Mélissa Lévine
press@remy-cointreau.com