

*"C'est en se groupant autour d'un projet
que les hommes et les femmes peuvent se
dépasser et accomplir de belles choses"*

Jœl Seisseire,
Président d'Estandon Vignerons



DOSSIER DE PRESSE 2016

ESTANDON
VIGNERONS

SOMMAIRE

- P 3** **La philosophie & les valeurs d'Estandon Vignerons**
par Joël Teisseire et Philippe Brel
- P 4** **Depuis 1947, deux histoires s'écrivent...**
- P 5** **... Pour fonder Estandon Vignerons**
- P 6** **De la vigne au verre**
- P 12** **Coopératifs & engagés**
- P 15** **Estandon & le cinéma, le goût de la création**
- P 16** **Chiffres clés**
- P 17** **Médailles & Récompenses**
- P 18** **Contacts Presse**



LA PHILOSOPHIE & LES VALEURS D'ESTANDON

Un Estandon ne vient jamais seul

« Un Estandon ne vient jamais seul traduit parfaitement l'état d'esprit qui nous anime, car avant tout, ESTANDON Vignerons est un groupement coopératif, c'est-à-dire qu'il est composé d'hommes et de femmes qui ont compris depuis longtemps que c'est en se groupant autour d'un projet qu'ils peuvent se dépasser et accomplir de belles choses. »

Joël Teisseire, Président Estandon Vignerons

Des fondements essentiels

« Depuis plus de 40 ans, Estandon a su imprimer sa marque. Celle d'une viticulture reposant sur des fondements essentiels : Une exigence de qualité totale. La place centrale de l'humain. Et une production responsable où le vin et la terre sont traités avec respect et je dirais même, avec amour ! »

Philippe Brel, Directeur Général Estandon Vignerons

« L'enthousiasme de tous les acteurs, au service de l'enchantement du client, distributeur et consommateur », telles sont les valeurs d'Estandon Vignerons



DEPUIS 1947... DEUX HISTOIRES S'ÉCRIVENT...

En 1947, Jean Bagnis lance **Estandon**.

La constance, la qualité et les services proposés constituent les ingrédients stratégiques qui feront le succès d'Estandon.

Déjà à l'époque, cet homme précurseur avait compris qu'il fallait se différencier des autres pour marquer les esprits.

En 1973, des viticulteurs des caves coopératives et particulières varoises mettent en commun leur savoir-faire en créant une **Union de coopératives**.

Début des **années 80**, l'Union construit ses chais et ses bureaux à Brignoles. Les activités de mise en bouteilles et de conditionnement en **Bag-in-Box** se développent.

Au fil des millésimes, de nouvelles caves du Var et des Bouches du Rhône rejoignent le groupement et se fédèrent autour de la marque **Le Cellier de Saint Louis**.



1982



1988



1998



2002

... POUR FONDER ESTANDON VIGNERONS

En 2005, l'Union accueille les Vignerons des Caves de Provence, propriétaires de la marque Estandon.

C'est ainsi qu'est né « le Cercle des Vignerons de Provence », représentant alors 10% de la production des Vins de Provence.

Entre 2010 et 2015, fort de cette réussite collective, les acteurs de l'Union se fédèrent autour d'un projet d'entreprise qui s'exprime autour d'une nouvelle identité : **Estandon Vignerons**.

En 2014, l'Union réalise un chiffre d'affaires de 40 millions d'euros, elle est la première entreprise viti-viticole de Provence.

Consolider le futur, ensemble...

Entre 2015 et 2020, Estandon Vignerons s'attachera à concrétiser **une relation solide et durable** entre :

- **300** vignerons coopérateurs qui cultivent avec respect 2000 hectares de vignes provençales, regroupés dans 8 caves coopératives de vinifications
- **8** caves particulières
- **120** salariés répartis sur toute la chaîne d'élaboration
- **Plus d'un millier de clients** en France et dans le monde



DE LA VIGNE AU VERRE

« Nous avons hérité de nos parents les vignes qui produisent aujourd'hui nos vins haut de gamme. A travers la gamme Promesse, Estandon Vignerons porte haut les métiers de la vigne et du vin pour la valorisation de ce patrimoine. »

Stephan REINIG, Responsable Qualité Amont



Un respect de la terre et de la vigne

Avec ses **300 viticulteurs** et son exigence en matière de qualité, Estandon Vignerons s'efforce de conjuguer au quotidien une vision ambitieuse de la viticulture et un respect de la terre et des hommes qui font l'authenticité de ses vins. Chaque jour, l'entreprise s'engage dans une relation constante et durable avec ses viticulteurs et vigneronniers adhérents qui cultivent **2000 hectares de vignes provençales**.

Cette relation solide et durable, a permis de mettre en place d'ambitieux projets responsabilisant l'ensemble de la filière. Le label **Agriconfiance®**, obtenu depuis 2007, qui certifie la maîtrise de la qualité de la production viticole dans le respect de l'environnement, des consommateurs et des citoyens, en est le meilleur exemple.



EMILIO/CVP



Philippe Brel, Directeur Général d'Estandon Vignerons depuis 23 ans.

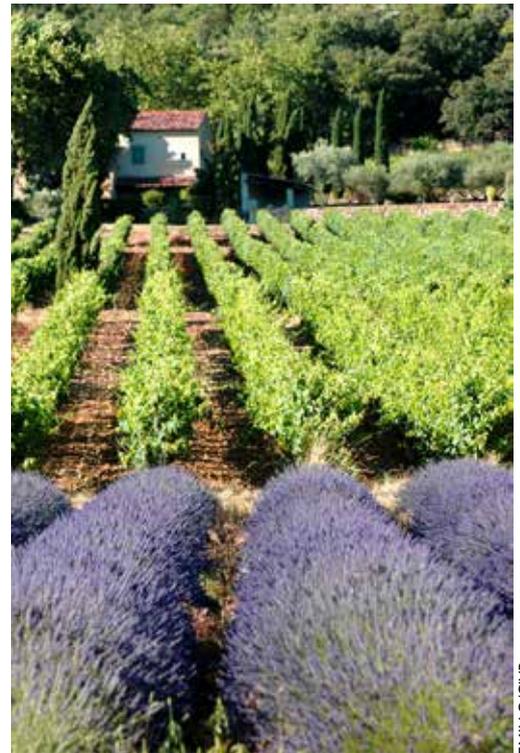
Ingénieur agricole de l'Ecole Supérieure d'Agriculture de Toulouse et oenologue, Philippe Brel a sans cesse le regard tourné vers l'avenir. Porté par sa confiance dans l'intelligence collective, il entraîne constamment ses équipes avec lui dans de nouveaux projets. Un management qui plaît aux salariés.

DE LA VIGNE AU VERRE

La vigne, révélateur de terroir

La plantation de vigne engage le vigneron sur une **production pour 30 ans**. Dans chaque condition particulière où l'on cherche la meilleure expression d'un cépage sur un terroir, **l'Union guide le vigneron** dans ses choix en l'informant des connaissances sur le potentiel végétal, de l'évolution des goûts des consommateurs et de la réglementation.

Cette vigne fera ensuite l'objet d'un suivi technique afin de révéler au fil des années **les richesses du terroir**. Seule la vigne est en mesure de les dévoiler, dès lors que les conditions de culture lui ont donné la force d'**explorer aussi profondément que possible le sol et le sous-sol**. Il faudra ensuite attendre des années, puis la dégustation des premières bouteilles pour enfin apprécier la qualité des choix et des conseils.



FMILLO/CVP

Une connaissance unique des terroirs de Provence

La terre en Provence est d'une richesse inouïe. De par sa géologie, elle offre des terroirs variés que les viticulteurs de l'Union s'appliquent à travailler depuis plusieurs générations afin d'en tirer le meilleur.



FMILLO/CVP

C'est ainsi qu'ils travaillent les vignobles des différentes dénominations locales : en appellations d'Origine Contrôlée : **Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence, Coteaux Varois-en-Provence.**

et en Indications Géographiques Protégées : Méditerranée, Var (Argens et Coteaux du Verdon), Maures et Bouches-du-Rhône.

DE LA VIGNE AU VERRE

Les vins Estandon,
l'expression de la Provence...

Travail d'orfèvre et de chef d'orchestre à la fois, la sélection et l'assemblage des cuvées représentent des étapes sensibles et décisives dans l'élaboration des vins car elles permettent d'exprimer toute la subtilité des terroirs.



FMILLO/ICVP



Catherine Huguenin, Maître de Chai depuis 17 ans chez Estandon Vignerons

Après les Beaux Arts, et une maîtrise d'arts plastiques, elle effectue une formation viti-oenologique pendant deux ans en alternance. Sa culture du vin, c'est auprès de sa famille qu'elle l'a acquise.

Le vin est pour elle un art à part entière car il fait appel à tous les sens.

L'art de l'assemblage

15 assemblages sont nécessaires pour réaliser les vins haut gamme d'Estandon Vignerons (qui représente la gamme Promesse, soit un quart de la production totale).

Chaque année, Catherine Huguenin, Maître de Chai se confectionne une bibliothèque de jus, tel le nez avec son orgue. Elle compose alors avec près de **1000 cuves** pour réaliser les profils de la gamme Estandon.



DE LA VIGNE AU VERRE

Estandon Vignerons a composé une large palette de vins délicats. Voici un extrait...



Estandon, Côtes de Provence

Une robe pâle avec des nuances de litchis et de pétales de roses, un nez fin, tendre avec un bouquet floral et des fruits blancs, une bouche ronde, soyeuse, élégante avec une belle persistance.



Terres de Saint Louis, Coteaux Varois-en-Provence

Une robe rose avec des nuances violines, un nez très expressif, arrogant, exubérant, une bouche gourmande, acidulée qui offre des pointes de zestes d'agrumes.



Lumière, Coteaux Varois-en-Provence

Un vin qui offre beaucoup de finesse, des notes d'agrumes, de la chair de pamplemousse rose, une bouche soyeuse, ronde, un bel équilibre entre la fraîcheur et le soyeux, qui se termine par une finale appétante.

Des nouveautés à venir en 2016...

Gaëtan Hawadier, directeur Marketing, depuis 8 ans chez Estandon Vignerons

Cet ingénieur Agronome, qui a fait ses études à Clermont-Ferrand, a intégré l'Union en tant que stagiaire. Lui, qui voulait travailler dans le milieu forestier, d'où son intérêt pour la relance du liège dans le Var, a tout de suite été séduit par la structure d'Estandon.



DE LA VIGNE AU VERRE

Des installations innovantes et confortables

Avec l'équivalent de **20 millions de bouteilles** produites chaque année, Estandon Vignerons vient de mettre en place une **nouvelle ligne** de mise en bouteilles qui associe nouvelles technologies et amélioration des conditions de travail au sein de la production.



En observant les différentes technologies utilisées par des entreprises de conditionnement, notamment dans l'agro-alimentaire, **Patrice Delabre, Responsable Technique**, a imaginé depuis 2009 une ligne spécifique pour Estandon Vignerons : **suppression de nombreuses tâches répétitives, des postes à risques**, notamment ceux liés au troubles musculo-squelettiques via l'automatisation et l'utilisation de navettes, réduction du bruit en espaçant les bouteilles, accès direct aux différents espaces sans passer par un escalier, mais en instaurant deux « Omega », ces passages où les bouteilles circulent dans les airs en étant pincées par des chaînes en plastique...

Patrice Delabre, Directeur Technique Production. Présent depuis 22 ans chez Estandon Vignerons

Arrivé dans l'entreprise en 1994 en tant que technicien de maintenance, il remplace le Directeur Technique après 6 années d'expériences. Sa connaissance des machines et de la structure de l'entreprise lui ont permis d'imaginer la nouvelle ligne de mise en bouteilles



DE LA VIGNE AU VERRE

Une meilleure conservation des vins ?

La mise en place de cette nouvelle ligne permet d'avoir accès à des **innovations technologiques importantes**, permettant d'être toujours précurseur sur ce marché excessivement concurrentiel. Pour exemple, **l'injection de gaz inerte** dans la bouteille avant et après l'arrivée du vin permet de chasser l'oxygène risquant d'oxyder le vin. La filtration des vins s'effectue également de manière automatique et assure alors la garantie qu'aucune bactérie ni levure ne soit introduite dans les bouteilles et **n'altère la qualité du vin**.



**15 000 bouteilles
par heure.**

Un rendement optimisé

Par la mise en place de cette nouvelle ligne, Estandon Vignerons conditionne aujourd'hui **15 000 bouteilles par heure**. 6000 bouteilles sur la nouvelle ligne et 9000 sur la seconde. Une ligne de mise en BIB permet également de conditionner en moyenne 5000 Bag in Box par jour.

Une démarche qualité complète

Estandon assure une **traçabilité et une qualité de production certifiées IFS** (International Food Standard) au niveau supérieur depuis 2009. L'évaluation AFAQ 26000 (Développement Durable) assure également l'engagement d'Estandon dans ses responsabilités sociétales, environnementales et économiques.



Forme disponible sur demande à certification@enifins.com



COOPÉRATIFS & ENGAGÉS

Estandon Vignerons est la signature d'une viticulture reposant sur des fondements essentiels : **la place centrale de l'humain**, une production responsable où le vin et la terre sont travaillés dans le respect de l'environnement, tout en ayant une exigence de qualité la plus absolue.

Une démarche participative

Parallèlement, du fait de sa structure coopérative, l'entreprise s'est interrogée sur **plusieurs enjeux majeurs** : le renouvellement des structures de gouvernance, la pertinence et le devenir de l'organisation de la filière sur un marché de plus en plus concurrentiel.

Depuis la fin 2014, une formation «**Accompagnement stratégique et conduite du changement**» a été entamée avec des outils d'intelligence collective qui permettent de faire émerger de surprenantes et riches observations. Les actions décidées en commun avec les viticulteurs vont se déployer jusqu'en 2020.



L'enchantement...

Au sein même de l'entreprise, des projets de **managements innovants** sont actuellement en cours d'intégration.

L'enchantement du client ne doit pas être obtenu au détriment des conditions de travail des salariés, ni des vignerons.

Au contraire, ces derniers ne pourront délivrer le meilleur d'eux que s'ils sont **enthousiastes, respectés et écoutés**.

COOPÉRATIFS & ENGAGÉS

Les valeurs de performance et de responsabilité se fédèrent pour générer de nouveaux projets :

Soutenir le leadership des rosés de Provence

Avec d'autres partenaires de la Provence Verte, Estandon Vignerons a créé, en 2014, le « **Cluster Provence Rosé** », un groupement d'entreprises de la filière vitivinicole du territoire, situées en amont et en aval de la production viticole. Ce regroupement permet de partager les compétences et les connaissances de la filière vitivinicole dans l'objectif de maintenir le **leadership des rosés de Provence**.

Des actions de coopérations inter-entreprises sont actuellement mises en œuvre avec plusieurs projets qui répondent aux besoins des membres et des viticulteurs tels que :

- La conservation des vins rosés et la réduction du SO2
- L'amélioration et la régulation du rendement des vignes
- La valorisation de l'emploi dans la filière viticole et la formation de la main d'œuvre locale.



Promouvoir la qualité des produits des caves coopératives

Avec onze caves coopératives des autres régions viticoles, Estandon Vignerons a créé le club « **Marques & Coop** » afin de promouvoir leurs plus belles cuvées. Convaincues que leurs marques sont synonymes de **qualité, créativité et originalité**, ces caves sont animées par une volonté de progression continue. En effet, proposer du « super premium » implique une remise en question permanente dont elles ont totalement conscience. Dans ce cadre, Estandon met en avant ses cuvées **Estandon Légende**.



COOPÉRATIFS & ENGAGÉS



Relancer la filière du liège du Var

Afin de poursuivre son investissement dans le développement durable, Estandon Vignerons a choisi depuis 2015 le **liège de Provence pour les bouchons de ses bouteilles**. Cette démarche permet de soutenir la remise en place d'une filière de valorisation du liège du Var en partenariat avec une association de gestion forestière, le centre forestier de la région, un organisme de formation et un bouchonnier. Avec ce dernier, Diam, Estandon s'engage pour la relance de l'exploitation du liège dans le Var, une filière complètement tombée à l'abandon. **Les premiers bouchons obtenus 100% liège de Provence sont apposés sur les bouteilles des marques Estandon et Lumières de Provence depuis le début de l'année 2015.**



Mécèner la communication d'une jeune SCOP

Parce qu'une entreprise qui démarre n'a pas forcément le budget pour communiquer, Estandon Vignerons a souhaité soutenir la jeune entreprise **Pause Déjeuner**, une SCOP* qui propose des prestations de traiteur réalisées avec des produits locaux et de saison, en lui donnant accès aux compétences d'une agence de communication.

*Société Coopérative et Participative



Soutenir la réinsertion sociale et professionnelle du bassin économique local

Depuis près de deux ans, Estandon Vignerons soutient l'association humanitaire brignolaise, **Vivre Ensemble en Provence**, qui vient en aide aux personnes sans activité et à faibles ressources. Ses bénévoles et son personnel mènent des actions éco-responsables au sein de ses braderies et de ses épiceries solidaires, auprès de centaines de bénéficiaires chaque année. En tant que partenaire de l'association, **l'Union a organisé une collecte de fonds en reversant cinquante centimes sur l'achat d'une bouteille Estandon.**



ESTANDON & LE CINÉMA, LE GOUT DE LA CRÉATION

Depuis plusieurs années, l'Union est partenaire de nombreux festivals de cinéma. En tant que groupement coopératif, Estandon partage et soutient les mêmes valeurs que ces hommes et ces femmes qui s'associent dans une certaine **liberté d'expression, de création et d'ouverture à tous les publics.**

C'est une philosophie et une passion qu'Estandon souhaite partager.

- **Le Festival International du film de Cannes,**
Partenaire de Canal + (Patio et Le Grand Journal) et de la région PACA

- **Le Festival International du film Court Métrage**
(Association Héliothrope Nice)

- **Le Festival de la Fiction TV de la Rochelle**

- **Le Festival du Film Britannique de Dinard**



CHIFFRES CLÉS

Trophées TOP 500
des Entreprises
2014 et 2015
dans le secteur de
Brignoles,
Estandon Vignerons
est classé N°1

1ère entreprise vitivinicole de Provence

et classée **27ème**
parmi les plus grosses entreprises du **Var**

40 millions de chiffre d'affaires

Représente **10%** de la production totale des vins de Provence et **20%** de la mise en marché vrac des Vins de Provence.

Estandon Vignerons est le plus important metteur en marché des Vins de Provence.

120 salariés dans le groupe

300 viticulteurs de **8** caves coopératives

8 caves particulières

2 chaînes de mise en bouteille de **9000** & **6000** bouteilles par heure

20 millions de bouteilles (équ.75 cl)
(dont **65%** en AOC)

Présent dans **40** pays

1 ligne Bag-In-Box automatique

30 000 hectolitres de cuverie en inox
Chai de Brignoles totalement climatisé

6200m² de stockage sur le site de Flassans

86% de rosé

46% est vendu en GMS, 26% en CHR,
et 13% en export



MÉDAILLES & RÉCOMPENSES

Estandon Vignerons a récolté **12** médailles en **2015** !

6 médailles d'or

Concours des Vins rosés de Provence des Courtiers assermentés de France
Vinalies Internationales
Mondial du Rosé



6 médailles d'argent

Concours international Gilbert & Gaillard
Concours des Vins rosés de Provence



72 médailles en **5** ans !

Dont 21 en Or, 35 en Argent et 16 en Bronze !



Les médaillés du millésime 2014

CONTACTS PRESSE

SERVANE GRISOT
servanegrisot@gmail.com
06 23 40 41 15

GAETAN HAWADIER
ghawadier@estandon-vignerons.fr
06 29 40 78 58



727 Boulevard Bernard Long- BP 90300- 83175 Brignoles Cedex- Var- France
Tél.:04 94 37 21 00- Fax : 04 94 59 14 84
info@estandon-vignerons.fr
www.estandon.fr

