

DOSSIER DE PRESSE

2025



ESTANDON

COOPÉRATIVE EN PROVENCE

SOMMAIRE

- P 3** Nos valeurs
- P 4** Un Estandon ne vient jamais seul
- P 5** Une coopérative enthousiaste et innovante
- P 8** Produire durable
- P 11** Une force marketing et commerciale
- P 13** Des outils de production au service de la qualité
- P 15** La gamme du secteur traditionnel
- P 19** La gamme du secteur grande distribution
- P 23** Le rosé sans sulfites
- P 24** Les concours
- P 25** Coopératifs et engagés
- P 27** Un Estandon, des hommes
- P 28** Estandon & l'Art, le goût de la création
- P 29** Chiffres clés
- P 32** Contacts



NOS VALEURS

ESTANDON, UNE HISTOIRE COLLECTIVE

Depuis plus de 50 ans, les hommes et femmes d'ESTANDON mettent en commun leur savoir-faire et leur connaissance des terroirs pour exprimer toutes les émotions de la Provence. Chaque jour, cet esprit coopératif prend forme et saveur dans l'élaboration de vins qui invitent au partage et à la convivialité et qui portent haut notre engagement collectif pour les hommes, la nature et notre territoire.

Qu'ils soient vigneron, vigneronne, salarié(e) ou partenaire, ils participent tous au développement de la marque ESTANDON aujourd'hui présente dans plus de 50 pays.

Eric Lambert & Philippe Brel

Président & Directeur Général d'Estandon Coopérative en Provence



UN ESTANDON NE VIENT JAMAIS SEUL

Innover, créer des vins, des habillages, les présenter à nos clients comme un plat que l'on vient de préparer... c'est pour chacun des acteurs d'Estandon mettre un peu de lui-même dans son travail. Et notre plus grand talent, c'est de réussir à mettre en commun la créativité et l'amour du métier de chacun.

Nos viticulteurs Estandon ont ainsi à cœur de produire les meilleurs raisins tout en prenant soin des ceps, du sol et aussi de tout ce qui est vivant alentour : en agissant ainsi, ils prennent aussi soin d'eux-mêmes et des générations qui viennent.

Ensuite, il y a nos caves coopératives où leurs vendanges deviennent ces beaux vins rosés que nous sommes fiers de vous faire déguster. Les salariés de nos caves s'engagent tout au long de l'année et particulièrement depuis la récolte jusqu'à la mise au propre des vins clairs. Ils ne cessent de progresser dans leurs pratiques et se remettent en cause avec humilité devant chaque millésime pour exprimer ce que la nature nous raconte de différent à chaque fois.

De même, les équipes d'Estandon mettent toute leur énergie à traduire ce beau potentiel en une expérience unique de dégustation et de partage. Les uns vont choisir un vin, un



terroir, d'autres vont concevoir un emballage qui correspondra à la fois au produit et à ceux qui vont le consommer. D'autres encore vont parcourir le monde et rencontrer les nombreux distributeurs ESTANDON pour le présenter. Toute l'équipe opérationnelle enfin va mettre au monde concrètement ce vin et vous l'expédier pour qu'il vienne embellir vos meilleurs moments.

Cette histoire, ce parcours de vie d'un vin ESTANDON, c'est tout le sens de notre œuvre collective, et c'est pour cela que nous le répétons: un Estandon ne vient jamais seul !



Philippe Brel, Directeur Général d'Estandon depuis 32 ans.

Ingénieur en Agriculture de l'Ecole Supérieure d'Agriculture de PURPAN à Toulouse et oenologue, Philippe Brel a sans cesse le regard tourné vers l'avenir. Avec un MBA d'HEC effectué en cours de carrière et porté par sa confiance dans l'intelligence collective, il entraîne constamment ses équipes avec lui dans de nouveaux projets. Un management qui plait aux salariés.

UNE COOPÉRATIVE ENTHOUSIASTE ET INNOVANTE

ESTANDON COOPÉRATIVE EN PROVENCE POURSUIT SA CRÉATION DE VALEUR : VINS SANS ALCOOL, NOUVELLES CUVÉES EN BLANCS ET PACKAGING AUDACIEUX

Estandon Coopérative, acteur incontournable du vignoble provençal, dévoile ses nouveautés pour cette nouvelle année. Portée par une vision innovante et tournée vers ses consommateurs, la coopérative annonce le lancement de nouvelles cuvées et le relooking de produits phares, répondant aux attentes d'un marché en constante évolution.

DEUX CUVÉES ROSÉ SANS ALCOOL, UNE ALTERNATIVE DE QUALITÉ SANS COMPROMIS SUR LE GOÛT.

Deux cuvées rosé sans alcool, une alternative de qualité sans compromis sur le goût. Avec le lancement de Zéro sur Vin et Virgin Estandon, Estandon répond aux nouvelles tendances de consommation tournées vers la modération, tout en maintenant l'exigence de qualité propre à sa marque. En tant que premier essai de désalcoolisation de la coopérative, ces deux cuvées traduisent l'engagement d'Estandon pour l'innovation et l'écoute des attentes de ses clients.

• **ZÉRO SUR VIN**, un rosé sans alcool spécialement conçu pour le secteur de la Grande Distribution, idéal pour des moments conviviaux en toute légèreté. Boisson à base de vin rosé désalcoolisé à 0,0% sublimé par des arômes naturels. Il révèle de délicates notes florales, accompagnées d'une touche de fruits exotiques. Produit de France
Capsule à vis
Faible en calories (5 fois moins que le vin d'origine)
Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah
Prix de vente conseillé : 6,90 euros
Distribué en Grande Distribution

• **VIRGIN ESTANDON**, une version sans alcool destinée aux professionnels du secteur traditionnel (CHR), alliant raffinement et modernité. Un rosé ultra léger avec moins de 0,5% d'alcool. Une robe brillante, des arômes délicats de fruits frais accompagnent une bouche équilibrée et gourmande. Le processus permet de récupérer les arômes d'origine du vin rosé. Produit de France
Capsule à vis
Faible en calories (5 fois moins que le vin d'origine)
Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah
Prix de vente conseillé chez le caviste : 8,50 euros
Distribué par les cavistes et les restaurateurs.

Pour préserver la palette aromatique qui fait la réputation des vins Estandon, la désalcoolisation a été réalisée grâce à une technique de distillation sous vide. Cette méthode de pointe permet de conserver la fraîcheur, les arômes et la couleur caractéristiques des rosés de Provence, offrant aux consommateurs une expérience gustative sans compromis.



UNE COOPÉRATIVE ENTHOUSIASTE ET INNOVANTE

UNE NOUVELLE CUVÉE “ALBUM DE VACANCES” QUI SENT BON LA PROVENCE

Estandon présente **ALBUM DE VACANCES**, un rosé IGP Var qui capture l'essence de la Provence et la chaleur des souvenirs de vacances, en famille ou entre amis. Ce vin, à l'étiquette audacieuse et techniquement originale, est une invitation à l'évasion avec ces paysages emblématiques de la Provence (St Tropez, Cassis, Moustier Sainte Marie, Gorges du Verdon, etc), qui se dévoilent en transparence à travers le vin. “Album de vacances” marque un tournant dans le design des étiquettes, combinant modernité et attractivité. La cuvée propose 6 visuels différents d'étiquette de face, et 6-7 combinaisons au verso différentes.

Prix de vente consommateur recommandé : 5,90 euros

Distribué sur le secteur traditionnel chez les cavistes



LA FORTE CROISSANCE DES CUVÉES EN BLANCS

Face à une augmentation de +10% en 2024 des ventes de vins blancs chez Estandon la coopérative enrichit sa gamme en blanc avec les cuvées Retour aux sources, Révélation et Pour La Vie, certifiées agriculture biologique. Ces vins blancs reflètent à la fois la richesse des terroirs provençaux et le savoir-faire d'Estandon, répondant à une demande croissante des consommateurs pour des vins blancs authentiques et de qualité. Pour information, la cuvée Farniente en blanc lancée l'an passé, distribuée sur le secteur de la Grande Distribution, a été générée la vente de plus de 25 000 bouteilles en 2024.

• ESTANDON RETOUR AUX SOURCES - AOP Coteaux Varois en Provence

Distribué sur le secteur traditionnel

La robe est lumineuse d'une couleur jaune clair aux reflets or. Le nez s'ouvre sur des notes de fruits à chair blanche. L'attaque en bouche est fluide avec une belle fraîcheur. On retrouve des arômes d'agrumes et des notes florales. L'ensemble est équilibré avec de la tension. Belle persistance.

Cépages : Rolle, Ugni blanc

Prix de vente consommateur recommandé chez le caviste : 8,40 euros



• ESTANDON RÉVÉLATION - AOP Coteaux Varois en Provence

Distribué sur le secteur de la Grande Distribution

La robe présente une teinte jaune clair aux éclats dorés. Le nez dévoile des arômes de fruits à chair blanche. L'entrée en bouche est légère, marquée par une agréable fraîcheur. Des saveurs d'agrumes et des touches florales s'expriment. L'ensemble offre un bel équilibre et une jolie tension. La persistance est remarquable.

Cépages : Rolle, Ugni blanc

Prix de vente consommateur: 8,50 euros



• POUR LA VIE - IGP Var

Distribué sur le secteur de l'événementiel

Limpide et brillant, ce vin présente une belle robe élégante. Il séduit par sa fraîcheur et son fruité. Il est très agréable en bouche où il reste léger et délicatement fruité.

CÉPAGES : Rolle, Ugni blanc

Prix de vente consommateur : 7,80 euros



UNE COOPÉRATIVE ENTHOUSIASTE ET INNOVANTE

LE RELOOKING DES CUVÉES EMBLÉMATIQUES : ENTRE MODERNITÉ ET ENGAGEMENT BIOLOGIQUE

Estandon revisite ses gammes pour offrir un design épuré et contemporain :

- **ESTANDON LE TEMPS DES VIGNES ET ESTANDON RÉVÉLATION** adoptent désormais la bouteille bordelaise, affirmant leur élégance dans les rayons de la Grande Distribution.

- **ESTANDON LES ENTHOUSIASTES**

Commercialisé en 2024, la cuvée des Enthousiastes change son packaging. Les vigneron·ne·s d'Estandon Coopérative en Provence sont les ambassadeurs de cette cuvée que l'on retrouve sur des vidéos où ils s'expriment sur le design de la cuvée, leur travail de vigneron, la coopération, Estandon et ses valeurs.



LE MARCHÉ DU BIO CHEZ ESTANDON

Lancée en début d'année 2021, la gamme Biologique d'Estandon, continue de croître de manière significative : **+40% de 2021 à 2024**. La qualité des produits ainsi qu'un packaging efficace ont permis de valoriser ces produits.

Si d'aucuns annonçaient la fin du BIO au sortir du COVID, Estandon a continué à développer son offre et force est de constater :

- Que les ventes de vin BIO globalement suivent les ventes de vin en général ;
- Que notre progression démontre que la dynamique commerciale et une offre qualitative permettent encore de réussir sur ce segment.

ESTANDON COOPÉRATIVE : AU SERVICE DE L'INNOVATION ET DE L'EXCELLENCE

Estandon Coopérative réaffirme sa position de pionnier dans le paysage viticole provençal, alliant créativité, respect de l'environnement et réponse aux tendances du marché.

UNE COOPÉRATIVE ENTHOUSIASTE ET INNOVANTE

PRODUIRE DURABLE

Aujourd'hui, plus de 30% des parcelles des coopérateurs sont certifiées agriculture biologique. La motivation des producteurs a conduit à conforter les volumes en 2024 et à étendre la gamme de vins biologiques. La Cave de Correns a par ailleurs connu la certification de ses raisins par Démeter en 2021.



Les travaux de recherche en agroforesterie

Estandon continue ses travaux de recherche et développement lancés depuis 2020 sur l'agroforesterie et les sols vivants. L'ensemble des viticulteurs Estandon ont planté près de 10 000 arbres. Afin de sécuriser ses projets d'agroforesterie, la société collective a initié en 2023 la création d'une nouvelle filière de plants champêtres avec l'objectif de sourcer 100 % des besoins sur le territoire local. Estandon cherche parallèlement à mesurer l'impact de ces pratiques agroécologiques sur les vignobles en termes de coût, de qualité de vendange, d'impacts environnementaux directs et indirects afin de déterminer si une conduite d'un vignoble en agroécologie peut contribuer à régénérer un milieu dégradé en termes de biodiversité, de vie biologique, de résilience climatique. L'entreprise est d'ailleurs aujourd'hui accompagnée par WinePilot pour mesurer et piloter sa démarche RSE.



Tenter d'atténuer les aléas climatiques

Par ailleurs, le dérèglement climatique a provoqué plusieurs épisodes de stress sur l'année 2024 avec des conséquences directes sur la production. Les travaux d'Estandon sur le rédox permettent de développer de nouvelles pratiques au vignoble conduisant à atténuer l'impact de ces épisodes.

Soutenir l'enherbement par la création d'une filière semence.

En 2022, Estandon a créé une filière de semences paysannes permettant de réduire le coût de mise en œuvre des couverts végétaux et d'encourager ses adhérents en substituant le travail du sol par de l'enherbement.



S'ouvrir au territoire

Estandon est l'un des membres fondateurs de l'association **Les Résilients** qui a vu le jour en 2022. Son objectif est de promouvoir les projets d'agroécologiques en impliquant le plus grand nombre d'acteurs locaux dans des initiatives d'intérêt général. Ce collectif est également engagé dans l'organisation de chantiers collectifs permettant d'expliquer la démarche de résilience territoriale et d'impliquer des élèves de CE2 dans la mise en œuvre des plantations.



← Découvrez nos vidéos «Produire durable»

STEPHAN REINIG,

RESPONSABLE TECHNIQUE VIGNES/VINIFICATION DEPUIS 20 ANS CHEZ ESTANDON

« Je cherche sans cesse à identifier des leviers de progrès pour gagner en qualité. Travaillant dans un système collaboratif et coopératif, nous avons tous à y gagner »

Après un BTS Viti-oeno à Montpellier et DNO à Toulouse, Stephan commence sa carrière professionnelle en tant que Maître de chai. Il travaille ensuite pendant 7 ans au Syndicat des Vins de Pays en tant que technicien puis intègre les équipes d'Estandon en 2001.

Lors de son embauche, sa mission est claire : instaurer un lien entre les caves et l'Union dont elles font partie. Unique intermédiaire entre Estandon et les vigneron, il a ainsi mis en place un pacte moral entre les adhérents et l'union afin que chacun sache clairement quelles sont ses responsabilités et ses redevabilités de chacun des objectifs définis. La création de ce lien a permis la certification AgriConfiance en 2005, remise en cause chaque année.

Trait d'union entre les viticulteurs et l'équipe de Catherine Huguenin, maître de chai et les équipes marketing, il conseille les vigneron en fonction des profils de vins recherchés permettant l'élaboration de la gamme Estandon.

Stephan intervient au niveau de la vigne en donnant des conseils sur la culture (fertilisation, traitement, stratégie d'encépagement...) et cherche sans cesse à identifier des leviers de progrès permettant de faire monter en gamme les vins. C'est ainsi qu'il effectue des tests, évalue les pratiques pour ensuite les promouvoir auprès des adhérents. Un exemple : les essais des levures en cave ou de la pulvérisation de l'azote foliaire pour observer leur impact sur les profils aromatiques. De même, il cherche à identifier les bonnes pratiques des 300 viticulteurs adhérents de l'union pour les promouvoir auprès des autres afin que tout le groupement soit impacté car lorsqu'un adhérent gagne en qualité, c'est toute l'union qui y gagne.

Son prochain projet? Etudier les différentes méthodes de pressurage avec le Centre du Rosé qui constitue selon lui un point clé pour élaborer des vins haut de gamme. Pour cela, il doit mobiliser les hommes, les viticulteurs, et leur faire accepter de partager leurs expériences.



CATHERINE HUGUENIN,

MAÎTRE DE CHAI DEPUIS 26 ANS CHEZ ESTANDON

« J'aime le travail sensoriel de l'assemblage qui se renouvelle toujours, car les millésimes ne sont jamais les mêmes ».



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.



C'est elle qui assemble tous les vins qui sortent de la Maison Estandon, soit près de 20 millions de bouteilles chaque année. Comme un parfumeur avec son orgue, elle compose avec près de 300 cuves afin d'élaborer des vins fins, élégants dotés d'une vaste palette aromatique.

Portrait d'une Maitre de Chai au parcours atypique :

Après les Beaux arts à Cherbourg et la faculté en arts plastiques, Catherine fait une rencontre qui va changer le cours de sa vie : une session d'initiation à l'oenologie organisée par la Mairie de Bobigny qui va provoquer chez elle un véritable déclic.

Un coup de coeur à 26 ans qui la pousse immédiatement à se réorienter professionnellement et à vouloir passer un BTS viti-oenologie à Tournon qu'elle effectue alors en alternance au Domaine de Triennes à Nans-les-Pins dans le Var. Pour elle qui est avant tout une artiste, les cours de maths et de Chimie sont ardues mais à force de travail, elle obtient son BTS.

Après 4 mois au Domaine de l'Aumérade pour les vendanges, elle intègre ensuite les équipes de l'ICV à Brignoles où on lui propose rapidement une belle opportunité : le poste de maitre de chai -remplaçant à l'Uvivar, ancienne dénomination d'Estandon. Un remplacement qui s'est transformé en poste à durée indéterminée.

En 1997, elle prend alors la responsabilité d'une équipe de deux cavistes, composée à l'époque exclusivement d'hommes. Elle estime qu'elle a eu de la chance d'être embauchée par Philippe Brel, Directeur d'Estandon, et qu'il soit suffisamment ouvert d'esprit pour ne pas avoir pensé que c'était un frein d'embaucher une femme. Aujourd'hui, son équipe contient 10 personnes. Il faut dire que depuis 15 ans, les assemblages sont devenus très pointus: *« Un énorme travail est réalisé dans les caves coopératives. L'arrivée du froid a permis d'obtenir des jus très qualitatifs. Les assemblages sont devenus de l'orfèvrerie! »*

Plus de 20 ans plus tard, elle aime toujours autant son métier: *« J'aime le travail du sensoriel et la saisonnalité car même si cela est répétitif, les millésimes ne sont jamais les mêmes. Et puis, avec le management de Philippe Brel, on grandit sans cesse, on apprend sur soi, sur les autres ».*

MARKETING & COMMERCIALISATION

ENCHANTER LE CLIENT

Telle est la raison d'être du cercle Vendre chez ESTANDON, regroupant les pôles Marketing, commercial et administration des ventes.

Cette raison d'être est menée chaque jour par une équipe dynamique, composée, à parité, d'hommes et de femmes passionnés par leur métier au sein de l'union.

Cette grande équipe se réunit régulièrement pour mettre en commun leurs actions et alimenter la stratégie marketing et commerciale.

Le service marketing, re-structuré fin 2023 se compose aujourd'hui de 5 personnes :

- **Gaëtan Hawadier**, Directeur Général Adjoint, animé par la volonté de faire d'Estandon une marque engagée et qui crée du lien,
- **Lucie Fourastié**, Chargée de Design Packaging & Evènementiel après 13 ans d'implication dans le service marketing, s'occupe de l'image de marque du produit et de la communication interne et externe,
- **Elodie Lebouleur**, gestionnaire de la gamme produits, expérimentée dans l'entreprise en tant qu'assistante commerciale, a pour principale mission de coordonner l'information et les actions entre le service des approvisionnement, de la production et du service commercial et ADV,
- **Jennifer Penna**, Chef produits, arrivée chez Estandon en Février 2022, Jennifer anime la mise en oeuvre de la stratégie de marque d'ESTANDON et est responsable du TRADE MARKETING secteur GD,
- **Elysa Cauvin**, arrivée fin août 2023, s'occupe de la sphère web et digitale et développe le TRADE MARKETING du secteur traditionnel et export.



Gaëtan Hawadier, Directeur Général Adjoint, depuis 18 ans chez Estandon

Issu d'une école nationale d'ingénieur en travaux agricoles et récemment diplômé de l'ESSEC Paris, il a intégré Estandon 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 l'entreprise.



MARKETING & COMMERCIALISATION

Le service commercial coordonne les actions conduites dans les différents secteurs commerciaux, s'adapte sans cesse aux évolutions du marché et se décompose de la façon suivante :

- Le secteur TRADITIONNEL orchestré par **Gérard Combal**, fort de ses 30 années d'expérience chez Estandon
Avec à ses côtés deux Responsables de secteur (grand Sud et grand Nord), **Béatrice Diez** pour le Sud, **Stéphane Landais** pour le Nord, qui développent auprès des agents la notoriété de la marque et aident dans le secteur trad. à la mise en avant des vins Estandon par des actions d'accompagnement. Cindy Gauthier a rejoint l'équipe en janvier 2022 pour s'occuper de la région Provence Alpes Côte d'Azur.

- Le secteur GRANDE DISTRIBUTION avec **Sylvie GUEGUEN**, Directrice Commerciale sillonnant les routes de France pour rencontrer les acheteurs et les agents, et **Chloé Contier** au poste de Responsable Compte Clés Régional.

- L'EXPORT, avec **Matthieu Barrère**, Directeur Commercial export, qui dynamise depuis quelques années maintenant les ventes à l'export, le portefeuille clients et ouvre la gamme Estandon dans des nouveaux pays. **Alexandre Beaulieu** a rejoint Matthieu en 2023 en qualité de Responsable Zone Export (Allemagne, Belgique, Luxembourg, Suisse).

Aussi, **Magali Perque** est le 1er lien du cercle ADMINISTRATION DES VENTES, chapeaute la gestion des flux d'information entre Estandon et les clients ; elle est en charge du pôle des assistantes commerciales.

Les assistants commerciaux sont au nombre de 10.

Leur mission quotidienne est de représenter le client en interne, d'assister le directeur commercial, de Suivre et Administrer les dossiers clients.



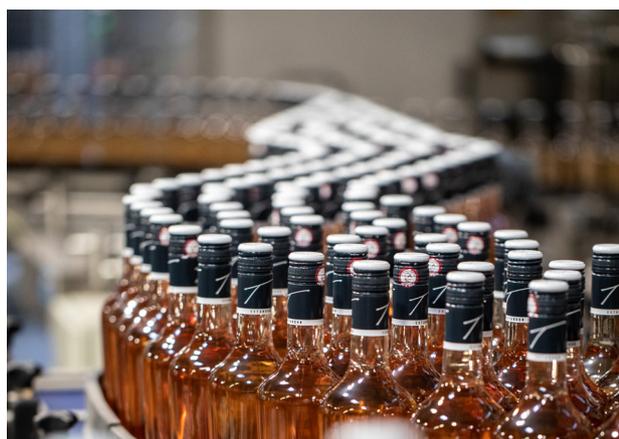
DES OUTILS DE PRODUCTION AU SERVICE DE LA QUALITÉ

Des installations innovantes et confortables

Avec l'équivalent de **20 millions de bouteilles** produites chaque année, Estandon Coopérative en Provence a mis récemment en place 2 nouvelles lignes de mise en bouteille qui associent nouvelles technologies et amélioration des conditions de travail au sein de la production.

En 2015, l'Union entamait un vaste plan de rénovation de ses outils de production avec l'installation d'une nouvelle ligne de mise en bouteille d'une cadence de 6000 bouteilles/heure, nommée Omega. C'était la phase 1.

Phase 2, deuxième et dernière étape : la deuxième ligne, Sigma, vient d'être totalement redesignée avec la mise en place d'un matériel nouvelle génération. **Ce dernier assure une mise en bouteille qui préserve méticuleusement la qualité des vins par un contrôle de l'oxygène dissout et permet une meilleure conservation, notamment de la couleur, si précieuse pour les rosés de Provence.** La cadence a été accélérée avec un rythme de 9000 bouteilles/heure.



Outre sa cadence qui peut monter jusqu'à 12 000 btes/heure, elle dispose de 4 stations de pose d'étiquette, qui offrent la possibilité d'étiqueter les bouteilles soit en adhésif, soit en colle traditionnelle soit les 2 en même temps !

Par ailleurs, le changement des bobines adhésives peut s'effectuer sans arrêt de production. La pose des étiquettes est positionnable grâce à une caméra qui peut détecter les soudures des bouteilles, les sérigraphies et les blasons des capsules ou des bouteilles. Cette nouvelle machine permet non seulement une véritable liberté de création dans l'habillage des bouteilles mais également un gain de temps lors des changements de formats.

Patrice Delabre, Directeur de Production. Présent depuis 31 ans chez Estandon

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



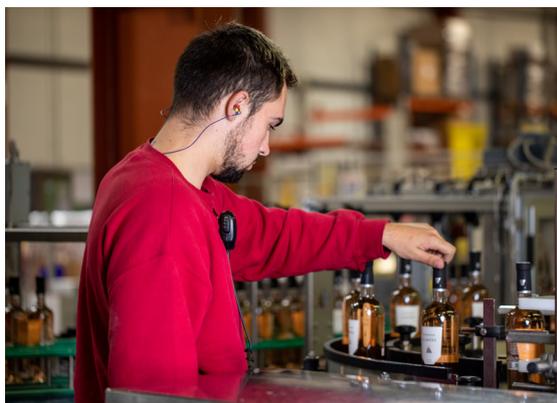
ESTANDON 2030 : UNE DÉMARCHE IMPLICATIVE

ESTANDON 2030 UNE DÉMARCHE IMPLICATIVE

L'entreprise a souhaité que tous les acteurs, c'est-à-dire les viticulteurs, les salariés des caves et ceux de l'union puissent prendre part aux réflexions stratégiques de l'entreprise. L'organisation d'ateliers participatifs et de séminaires ont permis d'identifier collectivement les 4 grands projets qui structureront la stratégie d'ESTANDON d'ici 2030.

- 1 - Un cercle de compétence pour la performance de tout le groupe Estandon
- 2 - Construire pour Estandon un site de production durable et efficient
- 3 - Une production de qualité et résiliente
- 4 - Gouvernance : Estandon s'est transformée en 2023 en Société Coopérative d'Intérêt Collectif afin de tous les acteurs de l'entreprise soit représentée à la gouvernance.

'Le projet d'Estandon 2030 est très fédérateur puisque toutes les parties prenantes sont impliquées pour écrire ensemble la suite de l'histoire d'Estandon'



LA GAMME DU SECTEUR TRADITIONNEL

AUDACE : S'affranchir des codes



Estandon Insolence
IGP Méditerranée - blanc, rosé et rouge
Prix de vente consommateur TTC : 9,98 €

TRADITION : L'emblématique valeur sûre



Estandon Héritage
AOP Côtes de Provence - blanc, rosé et rouge
Prix de vente consommateur TTC : 11,48 €

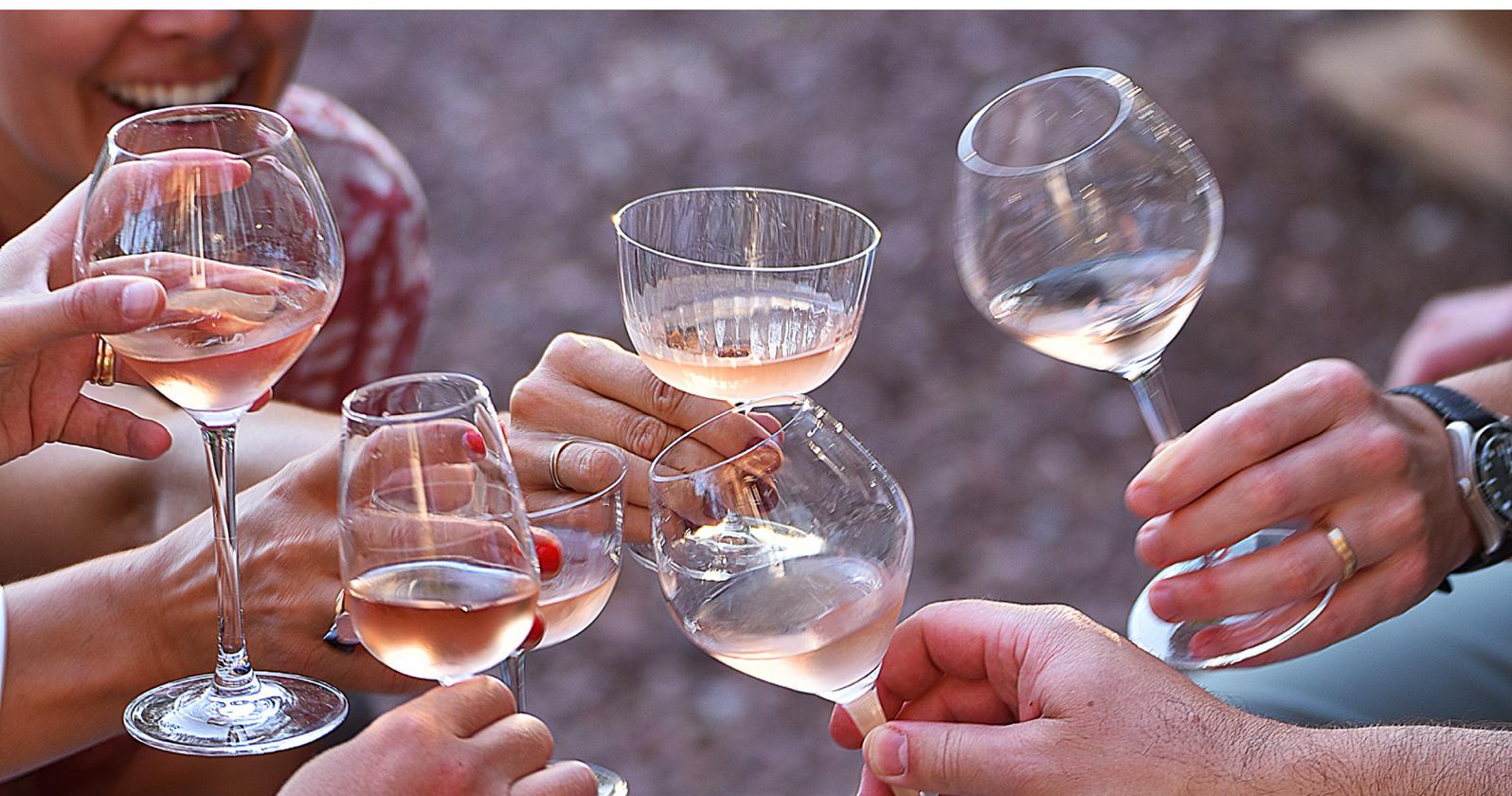
Estandon Reflet
AOP Coteaux Varois en Provence
Prix de vente consommateur TTC : 10,48 €

LA GAMME DU SECTEUR TRADITIONNEL

EMOTION : La promesse d'expériences poly-sensorielles



Estandon Les Cercles
AOP Côtes de Provence
Prix de vente consommateur TTC 12,98 €



LA GAMME DU SECTEUR TRADITIONNEL

HARMONIE : Prendre soin de la terre et des hommes



Terre Nouvelle

IGP Var Correns (pour le blanc) et IGP Var (rosé et rouge)

Prix de vente consommateur TTC : 9,41 €



Retour aux Sources

Coteaux Varois en Provence - blanc, rosé, rouge

Prix de vente consommateur TTC : 9,38 €



Génération Estandon

AOP Coteaux Varois en Provence - rosé

Prix de vente consommateur TTC : 12,40 €



Symbiose

Vin issu de raisins biodynamiques

AOP Côtes de Provence

Prix de vente consommateur TTC 13,98 €

LA GAMME DU SECTEUR TRADITIONNEL

TERROIR : Explorer les attributs spécifiques d'un terroir



Estandon Gris,
IGP Var Argens rosé
Prix de vente consommateur TTC :
7,44 €



Estandon Zénith
AOC Côtes de Provence,
Notre-Dame des Anges, rosé.
Prix de vente consommateur TTC :
14,98 €



Estandon Impressions
AOC Côtes de Provence, :
Sainte Victoire, rosé
Prix de vente consommateur TTC :
15,40 €

EXCEPTION : L'expérience hors du commun



Estandon Légende
AOP Côtes de Provence
« L'expérience gastronomique d'un rosé de garde »
Prix de vente consommateur TTC : 26,50 €



Estandon Ceux de 1906
AOP Coteaux Varois en Provence
« L'univers des spiritueux revisité avec la finesse et
l'élégance du rosé »
Prix de vente consommateur TTC : 26,40 €

LA GAMME DU SECTEUR GRANDE DISTRIBUTION

AUDACE : S'affranchir des codes



Estandon Farniente

IGP Méditerranée

Prix de vente consommateur TTC : 6,50 €



Les Enthousiastes

IGP Var

Prix de vente consommateur TTC : 5,50 €

TRADITION : L'emblématique valeur sûre



Estandon Depuis 1947

AOP Côtes de Provence, blanc, rosé, rouge.

Prix de vente consommateur TTC : 7,30 €

LA GAMME DU SECTEUR GRANDE DISTRIBUTION

EMOTION : La promesse d'expériences poly-sensorielles



Estandon Lumière
AOP Coteaux Varois en Provence
Prix de vente consommateur TTC : 7,35 €

Estandon X
AOP Coteaux d'Aix en Provence - rosé, rouge.
Prix de vente consommateur TTC : 7,10 €

HARMONIE : Prendre soin de la terre et des hommes



Estandon Révélation
AOP Coteaux Varois en Provence
Prix de vente consommateur TTC : 8,50 €



Estandon Le Temps des Vignes
Vin issu de raisins biodynamiques
AOP Côtes de Provence
Prix de vente consommateur TTC : 8,99 €

LA GAMME DU SECTEUR GRANDE DISTRIBUTION

TERROIR : Explorer les attributs spécifiques d'un terroir



Estandon Gris Sublime

IGP Var Argens

Prix de vente consommateur TTC :

75 cl : 4,85 €

Bib 3 L : 11,90 €



Estandon La Vigne et la Roche

AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire,

Prix de vente consommateur TTC : 8,90 € :



LA GAMME BIOLOGIQUE DE L'EXPORT

PARTAGER, C'EST S'ENGAGER!



Estandon Mosaïque
IGP Méditerranée



Estandon Pour la Vie
IGP Var



Estandon Truant Heart
AOP Coteaux Varois en
Provence



Estandon Voices
AOP Coteaux Varois en Provence



Estandon Terrasse
AOP Côtes de Provence



Estandon Les Cercles
AOP Côtes de Provence

ROSÉS SANS SULFITES



VERS DES CUVÉES PLUS NATURELLES

Les sulfites ont deux origines : Ils sont produits par les levures lors d'un processus naturel de la fermentation alcoolique ou ils sont ajoutés entre la récolte et la mise en bouteille. Les sulfites sont des conservateurs incontournables de la qualité des vins. Se passer d'un tel intrant est proche d'un objectif impossible. Cela explique la faiblesse de l'offre. Si la solution apparait comme évidente : éviter le moindre contact du vin avec l'oxygène, la mise en œuvre est une performance car il suffit d'un simple écart : un tuyau mal serré, un joint défectueux, un transfert mal géré ... pour oxyder le vin de façon irréversible jusqu'à le rendre impropre à la consommation.

Après quatre années d'expérimentation, Estandon Coopérative en Provence commercialise **Nu**, issu d'une étroite collaboration avec ses vignerons et ses caves adhérentes. Nos derniers investissements dans une technologie de pointe en matière de conditionnement sur notre site de Brignoles étaient un pré requis. Produire un vin de qualité sans sulfite ne supporte aucune négligence : de la parcelle au conditionnement chaque intervention est dirigée dans un seul objectif : la préservation du vin.

Nu est un vin issu de l'agriculture biologique : A la suppression des intrants de synthèse depuis la vigne jusqu'au conditionnement nous ajoutons et non des moindres: l'élimination des sulfites naturels ou exogènes.



CONCOURS NATIONAUX ET INTERNATIONAUX

Estandon s'engage sans relâche à offrir à ses consommateurs des vins de qualité. Une des méthodes par lesquelles elle démontre cet engagement envers l'excellence est sa participation active à plus d'une vingtaine de concours de vins nationaux et internationaux.

Chaque année, Estandon soumet ses vins à ces compétitions prestigieuses, où les vins sont soumis à des jurys constitués d'experts. Cette démarche vise à valoriser le savoir-faire exceptionnel des vignerons coopérateurs d'Estandon et à attester de la qualité irréprochable de leurs vins.

La participation d'Estandon à des concours de vins nationaux et internationaux est bien plus qu'une simple compétition. C'est une affirmation de son engagement à fournir des vins d'exception et une preuve tangible de la qualité qui se trouve derrière chaque bouteille portant le nom d'Estandon.



COOPÉRATIFS & ENGAGÉS

Estandon Coopérative en Provence 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.



Portée disponible sur demande à certification@eurofins.com

UNE DÉMARCHE QUALITÉ COMPLÈTE

Estandon assure une **traçabilité et une qualité de production certifiées IFS** (International Food Standard) au niveau supérieur depuis 2009.

NOTRE RAISON D'ÊTRE!

Depuis plusieurs années, Estandon a mis en place l'innovation managériale au sein de l'entreprise.

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-mêmes que s'ils sont **enthousiastes, respectés et écoutés.**

« Estandon, coopérative engagée au cœur de la Provence viticole, cultive ensemble performance économique et exigences de responsabilité, au service de la valorisation du territoire et de ses acteurs».



COOPÉRATIFS & ENGAGÉS

Les valeurs de performance et de responsabilité se fédèrent autour de projets engagés:



Soutenir le leadership des rosés de Provence

Avec d'autres partenaires de la Provence Verte, Estandon Coopérative en Provence 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.

Le Groupe solVivant du Cluster Provence Rosé

Estandon est également moteur dans la création d'un groupe de travail « SolVivant » porté par le Cluster Provence Rosé qui rassemble des membres des entreprises Racine, Estandon et le Cabinet d'Agronomie Provençale. La raison d'être de ce groupe est de partager les bonnes pratiques de sol vivant en Provence. Il a été remarqué qu'un enherbement maîtrisé et bien pratiqué permet de structurer les sols, de les protéger contre le ravinement lors de fortes pluies, de ramener la vie dans le sol, de mieux conserver l'eau, surtout pendant les périodes de sécheresse.

Soutenir la coopération

Depuis 16 ans déjà, Estandon a fait le choix de s'engager dans une Union Nationale de Services des Coopératives Viticoles, l'UNSCV, dont le siège est à Bagneux près de Paris. 32 coopératives parmi les plus performantes en France ont fait ce même choix et participent ainsi à la même ambition : elles veulent toutes rester des PME régionales ancrées dans leur territoire et au service de leurs associés coopérateurs, et elles veulent accéder ensemble, grâce à ce réseau, aux performances professionnelles des meilleurs groupes nationaux du secteur.

C'est ainsi que les responsables techniques, administratifs, commerciaux et même les Présidents des 32 coopératives peuvent régulièrement se rencontrer, améliorer leurs pratiques en échangeant sur celles-ci, se former ensemble aux meilleures sources, voire se regrouper pour être plus forts quand cela est pertinent. Un exemple : à travers la plateforme OUIFIELD, les viticulteurs adhérents peuvent bénéficier de tarifs avantageux pour fournir leur exploitation.



UN ESTANDON, DES HOMMES

L'ESPRIT COOPÉRATIF AU CŒUR DE LA NOUVELLE CAMPAGNE DE COMMUNICATION

La marque, qui n'a jamais hésité à affirmer ses positions, met en scène plusieurs de ses vignerons coopérateurs pour incarner l'esprit coopératif et ces valeurs qui animent ESTANDON.

Thomas, Gérard, Lionel, Matthias, Sandrine et Léo sont ainsi les premiers vignerons à prêter leurs visages dans cette campagne de communication. Parallèlement, un spot radio a été créé avec des voix de viticulteurs et des salariés des caves ainsi que la société collective.

ESTANDON
COOPÉRATIVE EN PROVENCE

SANDRINE & GÉRARD
VIGNERONS AU CÔRÈS

NOS VINS BIO
ET NOUS,
ON VIENT
DE LA
MÊME
TERRE.

ESTANDON
RÉVÉLATION

ESTANDON
SYMBIOSE

ESTANDON
FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

ESTANDON
COOPÉRATIVE EN PROVENCE

THOMAS & GÉRARD
VIGNERONS AU LUC EN PROVENCE

UN ESTANDON
NE VIENT
JAMAIS
SEUL.

ESTANDON
LUMIÈRE

ESTANDON
FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

ESTANDON
COOPÉRATIVE EN PROVENCE

LIONEL & MATTHIAS
VIGNERONS AU LUC EN PROVENCE

UN ESTANDON
NE VIENT
JAMAIS
SEUL.

ESTANDON
LUMIÈRE

ESTANDON
FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

UN PLAN MÉDIA DIVERSIFIÉ ET EFFICACE

- Des campagnes audio sur des plateformes de streaming musicales.
- Des collaborations avec des influenceurs et des blogueurs.
- Une sélection de titres grand public art de vivre et presse écrite.
- Une campagne d'affichage en PACA.
- Une présence renforcée et optimisée sur l'application Vivino.
- Des portages presse à l'export ainsi que des collaborations avec des magazines spécialisés.

ESTANDON & L'ART, LE GOUT DE LA CRÉATION

Depuis plusieurs années, Estandon est partenaire de plusieurs festivals de cinéma et de musique.

En tant que groupement coopératif, l'entreprise partage et soutient les mêmes valeurs que ces hommes et ces femmes qui s'associent dans une certaine liberté d'expression, de création, d'audace et d'ouverture à tous les publics.

Le cinéma, la musique, c'est un peu comme Estandon : c'est du travail, des coulisses au grand écran ou à la scène, avec des intermédiaires qui subliment et donnent le ton juste, comme de la vigne au verre. Autant de similitudes pour donner au final du plaisir et de l'art (de vivre) dans nos quotidiens.

ILS NOUS FONT CONFIANCE

CANAL + : partenaire vin pendant le festival du film de Cannes de 2010 à 2021.

UNIFRANCE : partenaire vin pendant le festival du film de Cannes et autres événements depuis 2019.

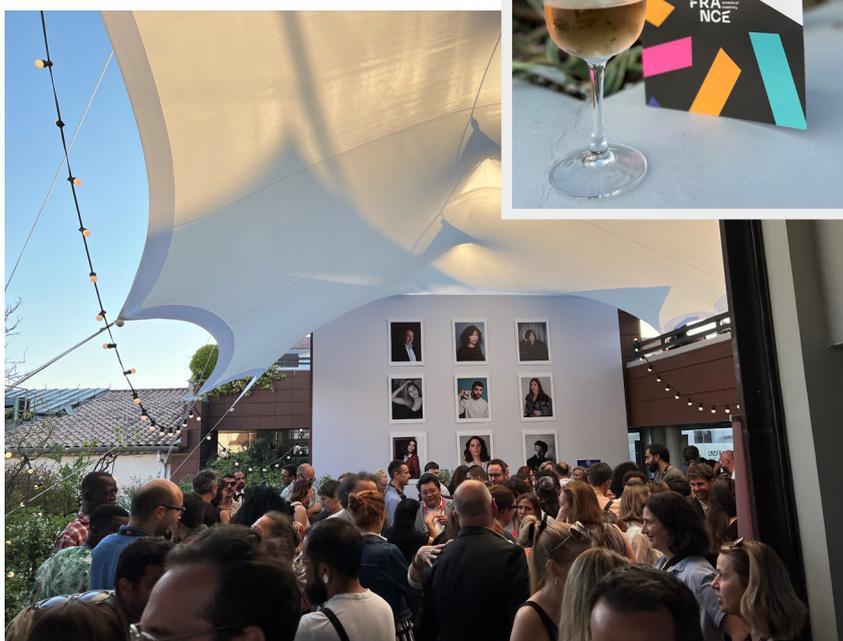
CST : pendant le festival du film de Cannes depuis 2018.

Festival du films britanniques de Dinard : fournisseur officiel depuis 2015

Opening festival de Dinard : fournisseur officiel depuis 2021.

Dinard Comedy Festival : fournisseur officiel depuis 2022.

Festival « Films courts Côté Sud » : partenaire vin depuis 2019.



LES MUSICALES FRANCO-BRITANNIQUES



CHIFFRES CLÉS

- 1ère SCIC dans le milieu viticole
- ESTANDON représente **10%** de la production totale des vins de Provence et **20%** de la mise en marché vrac des Vins de Provence.
- ESTANDON est le plus important metteur en marché des Vins de Provence.
- **140** salariés dans le groupe (coopératives + société collective).
- **300** viticulteurs de **9 caves coopératives** (Brignoles, Brue Auriac, Correns, Flayosc, La Roquebrussanne, Rougiers, Seillons source d'Argens, le Thoronet, Le Luc en Provence) et **13 caves particulières**.
- 2 chaînes de mise en bouteille de **9000 & 6000 bouteilles/heure** et 1 ligne Bag-In-Box automatique.
- Plus de **20 millions de bouteilles** (équ.75 cl) par an
- 64 % du chiffre d'affaires est réalisé en AOP
- Présent dans plus de **50 pays**
- 35 000 hectolitres de cuverie en inox et 1 Chai de Brignoles totalement climatisé
- 6200 m2 de stockage sur le site de Flassans
- 92% de rosé
- **39% est vendu en GSA, 22% en CHR, 35% à l'Export**

Crédit photos :
Studio BaAlt
Photos packshot
bouteilles
Denis Faravel



Contacts PRESSE

SERVANE GRISOT
COM' EN PROVENCE
servane@comenprovence.fr
06 23 40 41 15

GAETAN HAWADIER
ESTANDON
COOPÉRATIVE EN PROVENCE
ghawadier@estandon.fr
06 29 40 78 58

727 Boulevard Bernard Long- CS 90300- 83175 Brignoles Cedex- Var- France
Tél.:04 94 37 21 00- Fax : 04 94 59 14 84

info@estandon.fr
www.estandon.fr

