

DOSSIER DE PRESSE 2022



ESTANDON

COOPÉRATIVE EN PROVENCE



Parce qu'un Estandon ne vient jamais seul...

SOMMAIRE

- P 3** **Nos Valeurs**
- P 4** **Un standon ne vient jamais seul**
- P 5** **Un travail de la vigne respectueux**
- P 6** **Estandon et l'agroforesterie**
- P 9** **Une force marketing et commerciale**
- P 11** **Des outils de production au service de la qualité**
- P 13** **La gamme TRAD**
- P 16** **La gamme GD**
- P 19** **Les rosés sans sulfites**
- P 20** **Les médailles 2021**
- P 21** **Coopératifs et engagés**
- P 23** **Estandon & l'art, le goût de la création**
- P 24** **Chiffres clés**
- P 25** **Contacts**

NOS VALEURS

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

Au-delà de leur satisfaction, Estandon a pour ambition d'enchanter ses clients.

Et seul l'enthousiasme, l'énergie d'acteurs volontaires, animés par leur travail, permet d'atteindre cet objectif.

Notre volonté est de développer une expérience ESTANDON, toujours plus belle pour nos viticulteurs, nos salariés, nos partenaires, nos clients et tous les consommateurs.»

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 29 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.

LA DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE D'ESTANDON

EN ROUTE VERS LA NATURALITÉ

Depuis 2015, de nombreux adhérents de l'Union de caves coopératives et particulières ont entamé une phase de conversion de leurs exploitations en agriculture biologique. Ce processus permet de mettre en marché une gamme renforcée de vins BIO avec la récolte 2021. Ce mouvement s'intègre dans une démarche environnementale globale menée par Estandon à la vigne, en cave, et pour le packaging.

Jusqu'en 2020, 12% des volumes d'Estandon étaient en agriculture biologique. Aujourd'hui, 30% de la récolte est certifiée.

Estandon a donc créé une gamme de 6 nouvelles cuvées certifiées agriculture biologique, qui se déclinent sur les 3 circuits de distribution de l'Union.



AGROFORESTERIE ET SOL VIVANT

La Provence constitue un vignoble menacé, notamment par le réchauffement climatique: gel de printemps, sécheresse, inondations, érosion... Pour tenter de lutter contre ces aléas, Estandon expérimente depuis 2 ans la plantation d'arbres au sein des parcelles de vignes des coopérateurs, afin de créer de l'ombrage, de nourrir la vigne en profondeur et de structurer le sol pour qu'il stocke mieux l'eau des fortes pluies. Accompagné par L'association « Pour une Agriculture Du Vivant », l'Union travaille également sur l'enherbement des inter rangs, réalisé avec différentes semences, pour couvrir et protéger les sols, pour favoriser une vie microbienne riche, nécessaire à la bonne santé de la vigne, et pour améliorer la résilience de la parcelle aux excès climatiques.



LA DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE D'ESTANDON

LA HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Les cuvées de la gamme coeur d'Estandon se voient également labellisées Haute Valeur Environnementale Niveau 3. Avec ses 300 viticulteurs et son exigence en matière de qualité, Estandon Coopérative en Provence 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. 182 exploitations sont déjà certifiées HVE niveau 3. Ce niveau reconnaît leur engagement à améliorer leurs pratiques environnementales et à développer une viticulture durable.



DES PRODUITS RESPONSABLES

Lors de la création du packaging des 18 produits, Estandon a mûrement réfléchi à leur impact environnemental.

- Les bouteilles sont les plus légères possibles, et en teinte blanche et non extra- blanche afin de pouvoir garantir une utilisation significative de calcin (issu de la filière de récupération de verre) dans le process de fabrication des bouteilles.
- Les bouchons sont fabriqués à base de liège de Provence
- Les capsules ont été choisies en complexe aluminium dont la couche de polyéthylène est conçue à partir de produits bio-sourcé (canne à sucre, maïs...)
- Les étiquettes ont été pensées afin de limiter le grammage des papiers utilisés et d'utiliser un maximum de papier recyclé.
- Les cartons proviennent de forêts gérées durablement (FSC) et issus de papiers recyclés.



LE LIÈGE DE PROVENCE

Depuis 2015, Estandon soutient la relance du liège en Provence en bouchant plus de 2 millions de bouteilles avec des bouchons en liège de Provence, une matière première du territoire, un matériau naturel et renouvelable, source d'emplois et protecteur de la biodiversité des forêts varoises.



STEPHAN REINIG,

RESPONSABLE TECHNIQUE VIGNES/VINIFICATION DEPUIS 18 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 23 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 vitico-eno 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 avec le DG, Philippe Brel, se réunit régulièrement pour mettre en commun leurs actions et alimenter la stratégie marketing et commerciale.

Le service marketing, re-structuré fin 2020 se compose aujourd'hui de 4 personnes :

- **Gaëtan Hawadier**, Responsable Marketing, animé par la volonté de faire d'Estandon une marque engagée et qui crée du lien
- **Lucie Fourastié**, Chargée de communication depuis janvier 2021 après 10 ans d'implication dans le service marketing, s'occupe dorénavant de la communication dans les valeurs de la marque
- **Elodie Leboulleur**, gestionnaire de la gamme produits, expérimentée dans l'entreprise depuis 8 ans 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.



Gaëtan Hawadier, directeur Marketing, depuis 15 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 son expérience chez Estandon (bientôt 30 ans)

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.

- Le secteur GRANDE DISTRIBUTION avec **Jean Michel Bonleu**, Directeur Commercial sillonnant les routes de France pour rencontrer les acheteurs et les agents.

- L'EXPORT, avec en tête **Matthieu Barrère**, Directeur Commercial export, dynamise depuis quelques années maintenant les ventes à l'export, le portefeuille clients et ouvre la gamme Estandon dans des nouveaux pays.

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 9.

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 vient de mettre en place 2 nouvelles lignes de mise en bouteilles 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 28 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 souhaite développer une démarche de « démocratie implicative » où les acteurs, c'est-à-dire nous tous (les viticulteurs, les salariés des caves et ceux de l'union) sont invités à travailler tous ensemble pour prendre part aux décisions stratégiques d'Estandon. Une première journée de travail a été organisée le 25 février et a réuni 60 personnes représentatives des parties prenantes. L'objectif de la journée était de faire un bilan de la démarche Estandon 2020 et de lancer celle d'Estandon 2030.

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 première journée de travail a mis en lumière les intentions suivantes pour l'horizon 2030 :

- Aller puiser dans les valeurs de la coopération
- Avec ces valeurs, nous adapter à la complexité et à la volatilité du monde actuel
- ESTANDON est une filière de la vigne au verre : parler en « NOUS »
- Permettre à TOUS de se sentir acteurs de ce « NOUS »
- Consolider et partager la Raison d'Être d'ESTANDON
- La décliner dans une stratégie à 10 ans



LA GAMME DU SECTEUR TRADITIONNEL

AUDACE

La différenciation et l'affirmation de soi
«Je m'affranchis»



Estandon Insolence
en IGP Méditerranée, blanc, rosé et rouge
Prix de vente conseillé : 7,90 €

Estandon Black Rosé
IGP Méditerranée
Prix de vente conseillé: 8,90 €

Estandon Céleste,
Vin mousseux de Qualité
Prix de vente conseillé : 13,90 €

TERROIR

Les attributs naturels d'un terroir reconnu et recherché.
«Je m'y connais»



Estandon Impressions
AOC Côtes de Provence,
sous dénomination de Terroir, Sainte Victoire, rosé
Prix de vente conseillé: 14,50 €

Estandon Gris, en IGP Var Argens rosé
Prix de vente conseillé : 6,50 €

LA GAMME DU SECTEUR TRADITIONNEL

EMOTION

La promesse d'une expérience
émotionnelle et polysensorielle
«Je m'aventure»



Estandon Reflet

AOC Coteaux Varois en Provence, rosé,
Prix de vente conseillé : 10,90 €



Estandon Zénith

AOC Côtes de Provence, rosé.
Prix de vente conseillé : 12,50 €

TRADITION

La valeur sûre par les codes traditionnels & rassurants
«Je me rassure»



Estandon Héritage

AOC Côtes de Provence, blanc, rosé et rouge
Prix de vente conseillé : 9,90 €

LA GAMME DU SECTEUR TRADITIONNEL

EXCEPTION

La promesse d'une expérience hors du commun, d'exception
«Je me distingue»



Estandon Légende

AOC Côtes de Provence, blanc, rosé, rouge -

Vin de garde

Prix de vente conseillé : 19,50 €



Estandon Ceux de 1906

AOC Coteaux Varois en Provence

Vin de garde

Prix de vente conseillé : 24,50, €

LES NOUVEAUTÉS DU SECTEUR TRADITIONNEL

DEUX NOUVELLES CUVÉES QUI BOUSCULENT LES CODES DU ROSÉ

Ceux de 1906, Coteaux Varois en Provence

Cherchant toujours à sortir des sentiers battus, Estandon a lancé une nouvelle cuvée en septembre 2021 qui bouscule les codes du rosé. En effet, travaillé avec du bois, Estandon Ceux de 1906 peut se déguster à l'apéritif lorsqu'il est rafraîchi ou en digestif lorsqu'il est chambré. Doté d'une très belle fraîcheur, ce rosé possède des arômes épicés avec des palettes inédites empruntées au whisky ou au rhum, des notes lactées, fumées, de vanille. Son packaging revendique l'esprit révolutionnaire des spirits.



Estandon Ceux de 1906

AOC Coteaux Varois en Provence

Vin de garde

Prix de vente conseillé : 24,50, €

Black Rosé, IGP Méditerranée

Un produit volontairement en rupture. Un concept à part entière. L'univers de Estandon Black Rosé est musical, et pourquoi pas associé à la mixologie. Sa bouteille, type bordelaise est sérigraphiée noire, complètement opaque. La capsule à vis noire présente une texture 'soft touch' qui exalte l'aspect velours de la bouteille. Le profil du vin est aromatique, très expressif et assez vif avec un tout petit côté perlant.



Estandon Black Rosé

IGP Méditerranée

Prix de vente conseillé : 8,90 €

LA GAMME BIOLOGIQUE DU SECTEUR TRADITIONNEL

NEW

PARTAGER, C'EST S'ENGAGER!

Quand on partage, on s'engage avec et pour les autres. Fruit de nos efforts et de nos progrès mis en commun, Estandon Bio est la 1ère gamme 100% coopérative 100% rosé, 100% Provence, 100% eco-conçue.



Estandon Pleine Nature
IGP Méditerranée
Prix de vente conseillé : 5,90 €



Estandon Terre Nouvelle
IGP Var
Prix de vente conseillé : 7,20 €



Estandon Retour aux sources
AOP Coteaux Varois en
Provence
Prix de vente conseillé : 8,50 €



Estandon Génération Estandon
AOP Coteaux Varois en Provence
Prix de vente conseillé : 10,50 €

Estandon
Coopérative en Provence



Estandon les Cercles
AOP Côtes de Provence
Prix de vente conseillé : 10,90 €

17



Estandon Symbiose
Vin issu de raisins biodynamiques
AOP Côtes de Provence
Prix de vente conseillé 12,00 €
Dossier de Presse 2022

LA GAMME GRANDE DISTRIBUTION

AUDACE

La différenciation et l'affirmation de soi
«Je m'affranchis»



Estandon Farniente

IGP Méditerranée, rosé.

Prix de vente conseillé : 5,90 €

TERROIR

Les attributs naturels d'un terroir reconnu et recherché.
«Je m'y connais»



Estandon Gris Sublime

IGP Var Argens, rosé

Prix de vente conseillé :

75 cl : 4,5 €

Bib 3 L : 13,00 €



Estandon La Vigne et la Roche

AOC Côtes de Provence, sous
dénomination de terroir Sainte Victoire,
rosé

Prix de vente conseillé : 9,50 € :



Estandon Notre Dame des Anges

AOC Côtes de Provence, sous
dénomination de terroir Notre Dame
des Anges, rosé

Prix de vente conseillé : 9,50 €

LA GAMME GRANDE DISTRIBUTION

EMOTION

La promesse d'une expérience
émotionnelle et polysensorielle
«Je m'aventure»



Estandon Lumière

AOC Coteaux Varois en Provence, rosé.
Prix de vente conseillé : 6,90 €

NEW



Estandon X

AOC Coteaux d'Aix en Provence, rosé, rouge.
Prix de vente conseillé : 6,90 €

TRADITION

La valeur sûre par les codes traditionnels & rassurants
«Je me rassure»



Estandon

AOC Côtes de Provence, blanc, rosé, rouge.
Prix de vente conseillé : 6,90 €

EXCEPTION

La promesse d'une expérience hors du commun,
d'exception
«Je me distingue»



Estandon Légende

AOC Coteaux Varois en Provence, rosé de garde
Prix de vente conseillé : 18,00 €

LES NOUVEAUTÉS DE LA GRANDE DISTRIBUTION

ESTANDON X

Le vin ESTANDON X est issu du meilleur terroir de l'AOP Coteaux d'Aix en Provence qui offre aux vins rosés une belle robe pâle aux nuances franches, des notes fruitées de pêche et d'agrumes.



Estandon X

AOC Coteaux d'Aix en Provence, rosé
Prix de vente conseillé : 6,90 €



Estandon X

AOC Coteaux d'Aix en Provence, rosé
Prix de vente conseillé : 6,90 €

LA GAMME BIOLOGIQUE DE LA GRANDE DISTRIBUTION

NEW

PARTAGER, C'EST S'ENGAGER!



Estandon Pur Soleil
IGP Méditerranée
Prix de vente conseillé : 4,20 €



Estandon Les Enthousiastes
IGP Var
Prix de vente conseillé : 5,50 €



Terres d'Estandon
AOP Coteaux Varois en
Provence
Prix de vente conseillé : 6,40 €



Estandon Révélation
AOP Coteaux Varois en Provence
Prix de vente conseillé : 7,90 €



Estandon Terrasse
AOP Côtes de Provence
Prix de vente conseillé : 6,90 €



Estandon Le Temps des Vignes
Vin issu de raisins biodynamiques
AOP Côtes de Provence
Prix de vente conseillé : 8,90 €

LA GAMME BIOLOGIQUE DE L'EXPORT

NEW

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 trois années d'expérimentation, Estandon Coopérative en Provence commercialise **Nu et Brut**, issues 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.

Brut et **Nu** sont des vins issus 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



200

médailles en 10 ans !



62

OR

77

ARGENT

39

BRONZE



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.

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 confirmé d'Estandon dans ses responsabilités sociétales, environnementales et économiques.



NOTRE RAISON D'ÊTRE!

Depuis 3 ans, 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 contribue à créer pour ses acteurs: prospérité, pérennité, qualité de vie, lien social, valeurs et sens.

Estandon a reçu en 2018 le Prix de la RSE aux Trophée de l'Eco de Var Matin/Nice Matin



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 15 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.



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 FESTIVAL INTERNATIONAL DU FILM DE CANNES

- La maison CANAL+ est fidèle à la marque ESTANDON depuis 11 ans, en choisissant le vin rosé Estandon en exclusivité au patio, un lieu « repère » où, les personnalités et professionnels du cinéma et TV ont le plaisir de se retrouver au calme et en toute intimité dans ce lieu qui se veut très cosy et un esprit « comme à la maison ».

LE FESTIVAL DU FILM BRITANNIQUE DE DINARD

- Ce festival, né il y a 30 ans, est un événement loin du « star-system », où le maître-mot est le partage et la convivialité ; Estandon s'est associé naturellement aux valeurs de ce festival et est le partenaire vin depuis 5 éditions.

Aussi, pendant 2 ans, Estandon était co-producteur d'une série de 10 interviews de personnalités françaises et britanniques, courtes et spontanées, diffusées à chaque début de projection de film pendant toute la durée du festival.



CHIFFRES CLES

- 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.
- **120** salariés dans le groupe (coopératives + Union)
- **250** viticulteurs de **9 caves coopératives** (Brignoles, Brue Auriac, Correns, Flayosc, La Roquebrussanne, Rougiers, Seillons source d'Argens, le Thoronet, Le Luc en Provence) et **12 caves particulières**
- 2 chaînes de mise en bouteille de **9000 & 6000 bouteilles/heure** et 1 ligne Bag-In-Box automatique
- **20 millions de bouteilles** (équ.75 cl) par an (dont 65% en AOC)
- Présent dans **50** pays
- **30 000 hectolitres** de cuverie en inox et 1 Chai de Brignoles totalement climatisé
- **6200 m2** de stockage sur le site de Flassans
- **90%** de rosé
- 41% est vendu en GSA, 23% en CHR, 25% à l'Export et 11% Autres.

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

