



# Les Vignerons du Mont Sainte-Victoire Puylobier

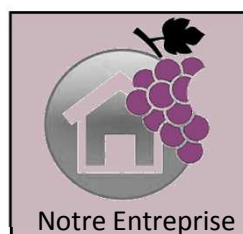
2016-2017



Notre Histoire



Notre Démarche



Notre Entreprise



Notre Vignoble



Notre Stratégie

# SOMMAIRE



## Notre Histoire

Une histoire de développement durable

Page 2



## Notre Démarche

L'Association VDD  
L'Engagement dans VDD

Page 7



## Notre Entreprise

Présentation  
Investissements 2007-2017  
Economie  
Social  
Environnemental  
Sociétal

Page 9



## Notre Vignoble

Encépagement  
Vignoble  
Production

Page 15



## Notre Stratégie

Indicateurs  
Stratégie

Page 18

## Conclusion

Page 21







A sa création, en 1924, la Coopérative Vinicole de Puyloburier ne fait pas partie des caves pionnières. Lorsque les paysans ont décidé de mutualiser leurs moyens de production, cela faisait plus d'un quart de siècle que les premières caves avaient vu le jour en Champagne, en Alsace et dans l'Hérault. Plus près de nous, les caves varoises avaient été édifiées une dizaine d'années plus tôt.

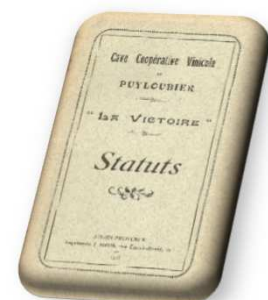
Il faut dire, qu'à cette époque, le Var était l'un des départements les plus « coopératifs » de France. La première cave fut construite dès 1906 à Camps-la-Source, près de Brignoles. En 1912, neuf villages lui emboîtèrent le pas, parmi lesquels Saint-Maximin, Flassans et Pourrières. Il faudra donc attendre 12 ans de plus pour voir les puyloburiens construire leur cave.

Elle avait pour dénomination « La Victoire », sans doute par jeu de mots entre le nom de la montagne et la sortie de la « Der des ders ». Dans les années 1930, elle est rebaptisée Coopérative du Mont Sainte-Victoire, puis les Vignerons du Mont Sainte-Victoire. Au fil des décennies, le vignoble s'est peu à peu étendu et la cave a connu des agrandissements successifs pour augmenter sa capacité de production en 1930, 1952, 1960 et 1974.



1er tampon

Statuts 1925





Entre 1930 et la deuxième guerre mondiale, les archives de la cave nous révèlent que « les vins de Puylobier étaient recherchés » et que le vignoble avait « une situation topographiquement favorisée ». En 1936, le mot terroir est employé pour la première fois : « ... pour faire connaître les richesses insoupçonnées que contient le terroir de Puylobier et du Mont Sainte-Victoire ».

Avec la création de l'appellation Côtes de Provence en 1977, la viticulture a connu un nouvel essor et de nombreux investissements portant sur les améliorations techniques ont été entrepris.

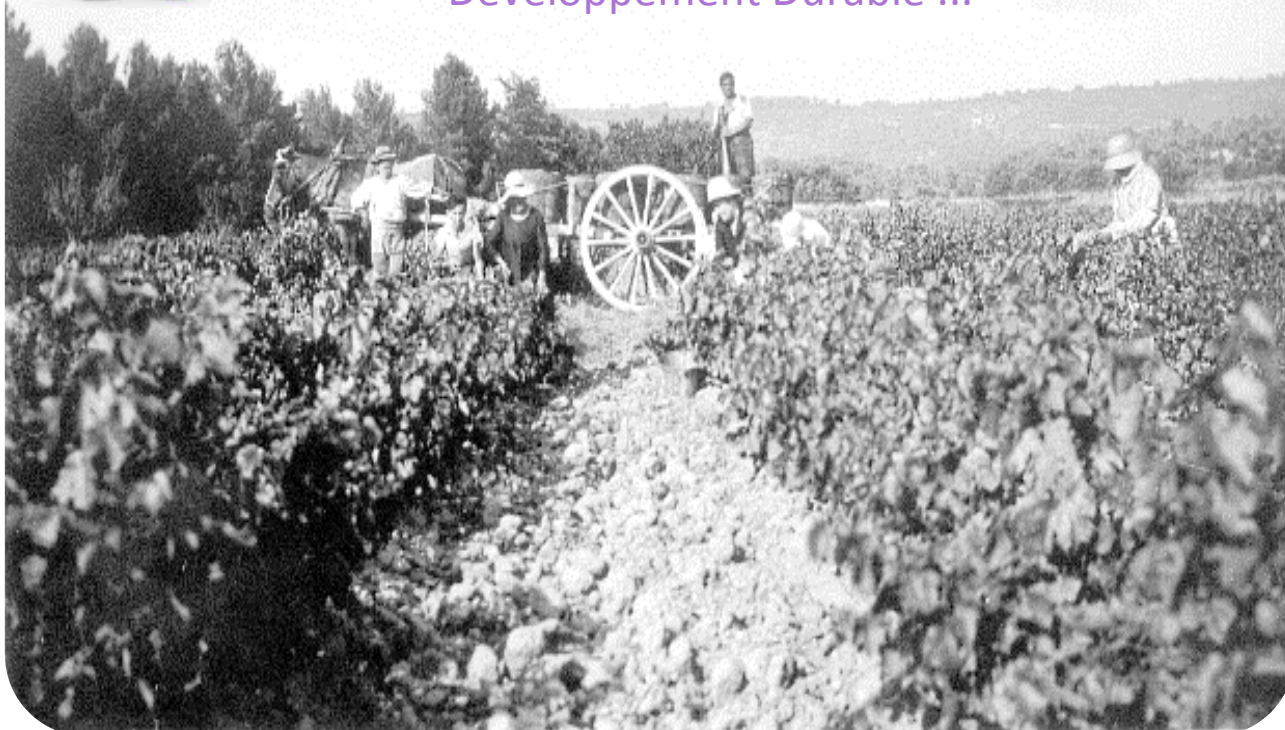


Au milieu des années 2000, la plupart des exploitations se sont engagées dans la certification « Agriculture Raisonnée ». Les pratiques respectueuses de l'environnement se sont peu à peu étendues à l'ensemble du vignoble. Cette prise de conscience s'est accélérée en 2012 et la cave fait aujourd'hui partie de la démarche « Vignerons en Développement Durable » : produire des vins de qualité, durablement, dans le plus grand respect des hommes, de l'environnement et des consommateurs.





Pourtant Ils n'avaient pas attendu le XXI<sup>ème</sup> siècle pour être dans une démarche de Développement Durable ...



1925

Dès 1925 création de la première commission vignoble (Conseil d'Administration du 20/09/35). 4 membres du conseil sont chargés de visiter le vignoble « les raisins malades ne seront reçus qu'en fin de vendanges ».



1931

En 1931 (Conseil d'Administration du 17/06/31), la qualité est déjà au cœur des débats : le caviste, sur la demande du Président, déclare « qu'avec un pressoir continu il est matériellement impossible de clarifier d'une façon complète le vin de presse, et que nous avons intérêt à acheter une presse hydraulique ». Cette décision fût prise à l'unanimité.



1933

En 1933 (AGO du 29/01/33) on assiste aux premières critiques « sur les usages que les viticulteurs ont tendance à pratiquer tels que : les raisins insuffisamment mûrs, manque de sélection, choix de cépages productifs au détriment des degrés ... » Les premières sanctions sont décidées : « il sera fait une retenue de 5 à 20% sur les raisins non conformes à la vinification ». Il est à noter que ces décisions ont été prises à l'unanimité. Certains de ces propos seraient encore d'actualité de nos jours et nous ne sommes pourtant qu'en 1933 !!!





**1935**

Prise en compte du travail du Président : « une indemnité de 100 francs par mois lui est versée, pour compenser le personnel, qu'il est obligé de prendre à cause de ses fonctions ».

Toujours en 1935 (le 06 août), un nouveau règlement intérieur mentionnant les missions du secrétaire est adopté : la naissance des fiches de postes !

Hélas en 1935, il est également fixé un salaire différent pour les hommes (3 francs de l'heure) et les femmes (1.75 francs de l'heure). Aujourd'hui ces disparités n'existent heureusement plus chez les vignerons du Mont Sainte Victoire.

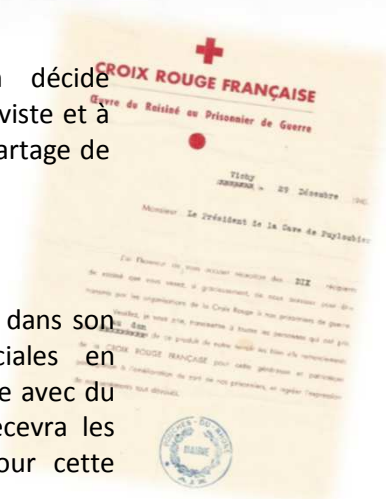
**1937**

En 1937 le Conseil d'Administration décide d'attribuer des étrennes : 50 francs au caviste et à la secrétaire et 10 francs au facteur : le partage de la valeur ajoutée ne date pas d'hier.

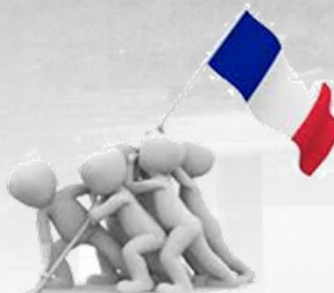


**1940**

Epoque douloureuse, la cave s'inscrit déjà dans son intégration territoriale avec des actions sociales en fournissant par exemple du Raisiné (confiture faite avec du jus de raisin) aux prisonniers de guerre. Elle recevra les remerciements de la Croix Rouge Française pour cette action de solidarité.







Durant la guerre le Conseil d'Administration vote régulièrement des dons aux différentes œuvres et organismes.

- En 1942 : 2000 francs pour les prisonniers et 300 hl de vin au Secours National
- En 1944 : 3000 francs en faveur des sinistrés du bombardement de Marseille
- En 1945 : 6000 francs sont accordés aux prisonniers et 3000 francs pour le Secours National

## Les Vignerons Solidaires !



Après la guerre les dons sont plutôt destinés aux acteurs du territoire : en 1946 et 1948 pour le Comité des Fêtes ainsi que pour l'hospice des vieillards d'Aix en Provence.

En 1958 le Conseil d'Administration décide à l'unanimité de verser la somme de 50 000 francs en faveur des sinistrés du Gard (crues exceptionnelles du 30/09/58).



# L'Association VDD



Le Label est géré par une association : le collectif des entreprises VDD.

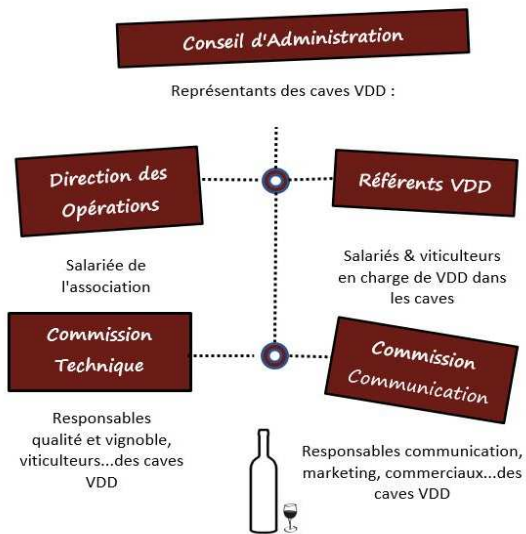


Les Entreprises VDD ? Toutes les entreprises productrices de vin qui se sont engagées dans le Développement Durable (DD) et qui respectent le cahier des charges du label.

L'association oeuvre au quotidien à améliorer le cahier des charges et la reconnaissance des bonnes pratiques mises en place dans les entreprises.

[www.v-dd.com](http://www.v-dd.com)

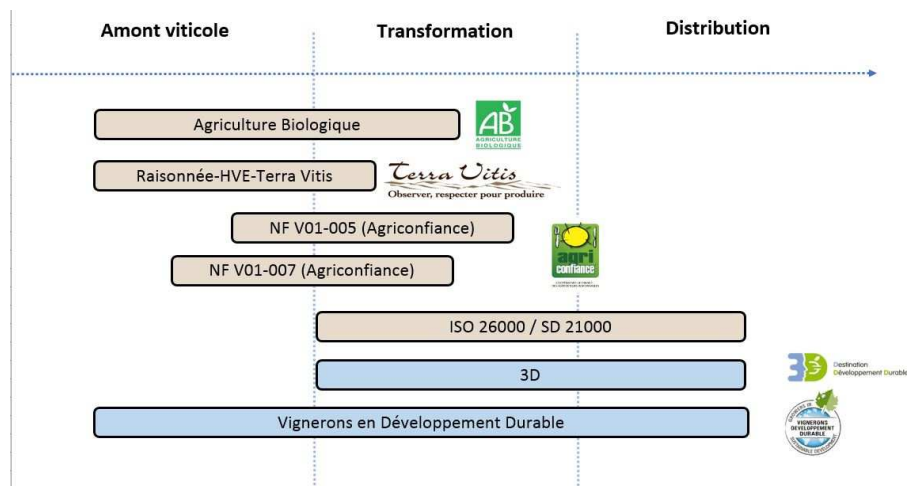
## Organigramme



## Les Chiffres clés



## Les Labels

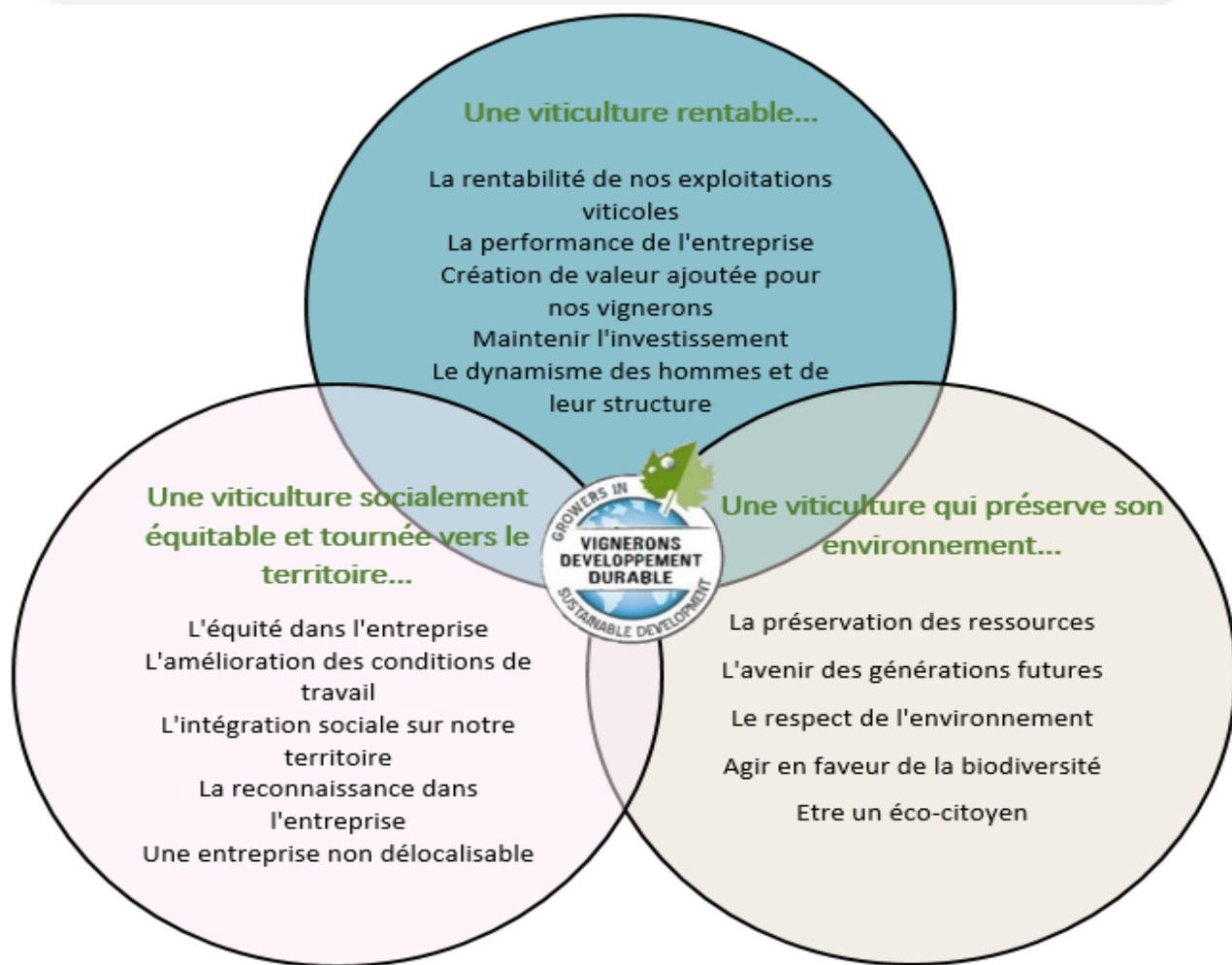






## Le Développement Durable, c'est QUOI ?

Ce sont des engagements de viticulteurs visant l'efficacité **Economique** de leurs exploitations tout en favorisant le progrès **Social** dans le respect de l'**Environnement**.



*Bienvenue dans l'ère du vin responsable !*



# Présentation



- ☑ Création : 1924
- ☑ Nombre d'apporteurs : 96
- ☑ Nombre de salariés : 9
- ☑ Surface cultivée : 735 Ha
- ☑ Volume vinifié : 40 000 hl
- ☑ Chiffre d'affaires : 8.2 M€



Depuis toujours la cave des Vignerons du Mont Sainte Victoire s'efforce d'investir régulièrement afin de conserver un outil de production performant.

Au cours de ces dernières années notre cave s'est adaptée aux nouvelles réglementations en termes de traçabilité, d'hygiène, de sécurité alimentaire mais aussi dans une démarche volontaire d'agriculture respectueuse de l'environnement, sans oublier les autres volets d'une démarche R-S-E (Responsabilité Sociale des Entreprises).

## ECONOMIE

**Améliorer** sensiblement la qualité de nos produits.

**Avoir** des outils bien dimensionnés de sorte à absorber notre augmentation de production qui se poursuit depuis plusieurs années.

**Améliorer** la rentabilité de notre entreprise pour rémunérer nos viticulteurs le mieux possible pour qu'eux et nous continuions à investir.

**Trouver** de nouveaux débouchés commerciaux pour nos produits.

## ENVIRONNEMENT

**Traiter** nos effluents.

**Tri** de nos déchets.

**Sensibiliser** nos adhérents à la prise en compte de l'environnement dans les pratiques viticoles.

**Réduire** nos consommations énergétiques.

**Travailler** sur la biodiversité.

**Traitement** des effluents de produits phytosanitaires.

4 Volets

## SOCIAL

**Améliorer** les conditions de travail et la sécurité de notre personnel.

**Respecter** les principes universels.

**Parité** entre les hommes et les femmes dans l'entreprise.

## SOCIÉTAL

**Proposer** une offre Oenotouristique afin de mettre en valeur la viticulture au sein de notre région.

**Adapter** notre démarche Oenotouristique aux personnes en situation de handicap.



# Investissements 2007-2017



**2007** Mise en place de deux quais de réception à vendange nouvelle génération pour le respect de l'intégrité du raisin. D'une capacité de 80 tonnes/heure chacun, ils contribuent à limiter les risques d'oxydation dès la réception. 5 sélections par quai sont possibles afin d'orienter les différentes cuvées.

**2008** Mise en place de deux pressoirs pneumatiques de 320 hl sous atmosphère neutre, avec production en interne d'azote.

**2009** Inauguration du premier Sentier Vignerons dans le département des Bouches du Rhône.

**2010** Signature avec la Mutualité Sociale Agricole du premier contrat de prévention des risques professionnels de la coopération vinicole française.

**2011** Rénovation de notre système de stockage des effluents.

Installation de thermorégulation de 11 000 hl supplémentaires.

Achat d'un terrain de 2500 m<sup>2</sup> jouxtant la cave pour réserve foncière.

**2012** Installation de thermorégulation de 9 000 hl afin de terminer l'ensemble de notre cuvier.

Installation d'un matériel de flottation pour effectuer les débouages des vins en continu.

Achats de petites cuves en inox et thermo régulées.

**2013** Mise en place d'un pressoir pneumatique de 480 hl sous atmosphère neutre.

Remplacement de certains groupes de froid.

**2014** Achat de petites cuves en inox thermo régulées.

Achat d'un échangeur pour piloter la température des moûts avant la flottation.

Installation d'un coffret de pilotage de régulation thermique en sortie de flottation.

**2015** Mise en service de la station collective de remplissage et de rinçage des pulvérisateurs.

Embauche d'une responsable Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement et Vignoble.

Réfection totale du magasin de vente et des parties administratives.

**2016** Réfection totale des peintures des murs de la cave principale.

Isolation phonique des groupes de froid, des pompes de circulation d'eau froide et des compresseurs d'air.

Installation de variateurs de vitesse sur les échangeurs thermique de vinification, afin d'ajuster la demande en froid en fonction des besoins.

Aménagement du parking de la boutique et des abords de la cave.

Labellisation de notre boutique de vente « Tourisme et Handicap » (4 handicaps : Moteur, Visuel, Mental et Auditif).

Labellisation de notre sentier vigneron « Tourisme et Handicap » (2 handicaps : Mental et Auditif).

**2017** Installation d'un nouveau pressoir à pilotage intelligent et lavage intégré.

Achats de petites cuves thermo régulées en inox polimiroir recuit brillant.

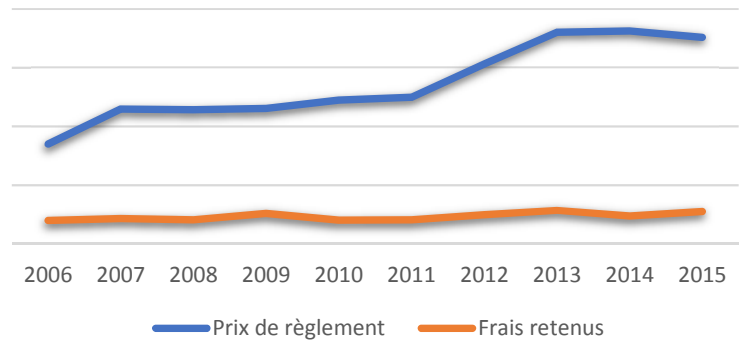


L'ensemble de ces investissements agissent sur les 3 piliers du développement durable.



**Avec les investissements déjà réalisés, on constate sur ce graphique l'augmentation de la rentabilité (+106% en 10 ans) de nos exploitations adhérentes. On remarque également une bonne maîtrise des frais retenus aux coopérateurs.**

### Evolution sur 10 ans



Année		Classification							Volume total
		Haut de Gamme		Générique +		Générique		Générique -	
2008	Vol (hl)	15716	1180	3670	1828	7975		305	30674
	%	51%	4%	12%	6%	26%	0%	1%	
		67%			32%		1%		
2009	Vol (hl)	12088	3583	3152	1683	3643			24149
	%	50%	15%	13%	7%	15%	0%	0%	
		78%			22%		0%		
2010	Vol (hl)	19626	3752	5885		585			29848
	%	66%	13%	20%	0%	2%	0%	0%	
		98%			2%		0%		
2011	Vol (hl)	19422	2774	3789	4635	881			31501
	%	62%	9%	12%	15%	3%	0%	0%	
		82%			18%		0%		
2012	Vol (hl)	17051	4062	5266	2514				28893
	%	59%	14%	18%	9%	0%	0%	0%	
		91%			9%		0%		
2013	Vol (hl)	16959	3028	3712	3068				26767
	%	63%	11%	14%	11%	0%	0%	0%	
		89%			11%		0%		
2014	Vol (hl)	17975	6531	6146	1528	595			32775
	%	55%	20%	19%	5%	2%	0%	0%	
		94%			6%		0%		
2015	Vol (hl)	16159	4407	5584	1296		873		28319
	%	57%	16%	20%	5%	0%	3%	0%	
		92%			5%		3%		
2016	Vol (hl)	18659	5495	4984	438				29576
	%	63%	19%	17%	1%	0%	0%	0%	
		99%			1%		0%		

- Objectif recherché
- A progresser
- Insuffisant



Cette augmentation de rentabilité est due à la progression qualitative de nos produits.

Une meilleure valorisation des vins « Haut de Gamme » (cf. tableau) grâce aux différents investissements.





Depuis de nombreuses années la cave est très soucieuse de la sécurité ainsi que du confort de travail de l'ensemble de son personnel (évaluation des risques professionnels, évaluation de la pénibilité ...)

En 2010, afin d'aller encore plus loin, la cave a signé avec la Mutualité Sociale Agricole le premier contrat de prévention des risques professionnels de la coopérative vinicole française.

Ce contrat permet d'aller au delà de la réglementation en vigueur sur la sécurité des salariés (sécurité, pénibilité, ergonomie des postes de travail, horaires de travail ...).

Dans ce cadre nous avons investi pour l'amélioration des conditions de travail de notre personnel.

- ☑ Pince à dépalettiser
- ☑ Table élévatrice
- ☑ Transpalette électrique
- ☑ Casques antibruit à modulation de fréquences
- ☑ Rénovation du magasin de vente et des bureaux...



**Les Investissements :**  
le pressurage, la régulation thermique et la flottation, ont contribué à la diminution de la pénibilité du travail, au moment des vendanges, tout en réduisant l'amplitude horaire journalière.

**Respect de la parité:**  
personnel 55% féminin  
45% masculin



Un engagement fort sur le respect des principes universels.

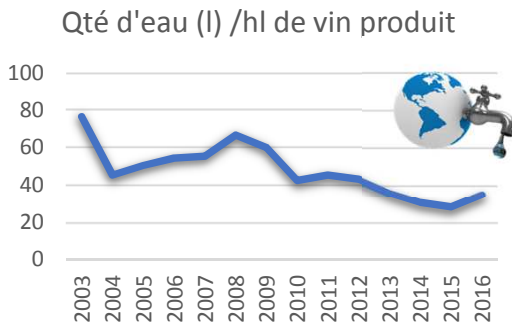
**Achats de pressoirs** pour remplacer les cuves de macération : meilleures conditions de travail, moins de manipulation et amélioration de la qualité produite.

**Thermorégulation centralisée** de l'ensemble du cuvier : pas de manipulation de drapeaux mobiles, gestion thermique centralisée sur PC.

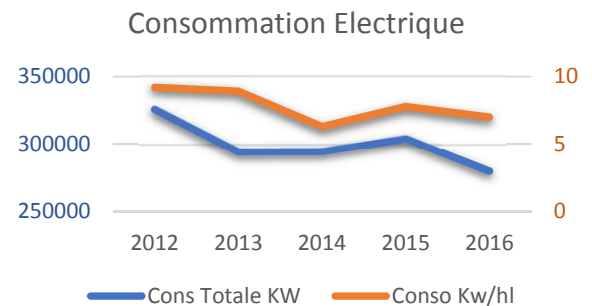
**Installation d'un système de flottation** : débouillage en continu des moûts pendant la journée d'apports de raisins.



Les investissements de matériels nous permettent également d'agir sur le volet environnemental avec notamment une réduction de la consommation d'eau et la rationalisation de la maîtrise de l'énergie.



Consommation divisée par 2 en 15 ans



Diminution de 24% de la consommation d'énergie pour produire 1 hectolitre de vin en 5 ans



Economie d'énergie

**E**quipement du réchauffeur avant flottation d'une vanne trois voies pilotée par sonde de régulation permettant d'utiliser uniquement les calories nécessaires.

**E**quipement de l'ensemble des échangeurs de coffrets de régulation permettant une optimisation de la température des moûts pour le départ en fermentation.

**R**énovation de la boutique et des bureaux réalisée en tenant compte de l'impact sur l'environnement (isolation, pompe à chaleur...).



Economie d'eau

**R**evêtement intérieur des cuves béton en résine epoxy.

**R**éfection de l'intégralité des peintures extérieures des cuves (hygiène, facilité de nettoyage, économie d'eau et confort de travail).

**M**ise en place d'un pressoir à pilotage intelligent et d'une cuverie inox polimiroir pour contribuer à l'amélioration qualitative de nos produits et à la réduction de notre impact sur l'environnement (économie d'eau et d'énergie).



Nuisances

**D**iminution des nuisances sonores produites par la cave : Isolation phonique des groupes de froid, des pompes de circulation et des compresseurs d'air.

**A**ménagements extérieurs pour une meilleure intégration dans le village (réfection du parking client, enduit sur les murs d'enceinte, réaménagement des entrées).



Biodiversité

**P**artenariat avec le Grand Site Sainte-Victoire afin de travailler sur la biodiversité (étude, protection...).

**E**nherbement des tournières et des abords de parcelles. Entretien des haies présentes ...

**A**ménagements mis en place pour préserver et développer la biodiversité au sein des exploitations (pose de nichoirs, mise en place de rocailles, plantation de haies...).





**1<sup>er</sup> Sentier Vignerons** des Bouches du Rhône : un parcours pédestre partant de la cave, à travers les chemins sillonnant les vignes à l'aide d'un topoguide pour expliquer tout au long du parcours le travail des vignerons ainsi que les cépages, les vinifications et la dégustation des vins.



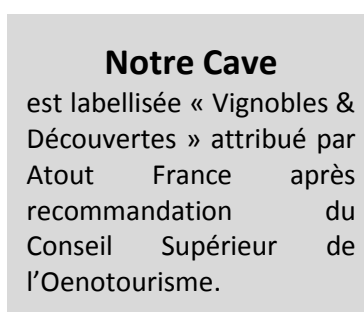
**1<sup>er</sup> Caveau de Vente** en France labellisé «Tourisme & Handicap»

(quatre handicaps : Moteur, Visuel, Mental et Auditif).  
Le Sentier Vignerons est également labellisé «Tourisme et Handicap» (deux handicaps : Mental et Auditif).

Cette labellisation positionne notre cave comme le premier pôle oenotouristique accessible aux publics en situation de handicap.



**La Route des Vins** de Provence sillonne notre vignoble et passe devant notre Boutique.



**Notre Cave** est labellisée « Vignobles & Découvertes » attribué par Atout France après recommandation du Conseil Supérieur de l'Oenotourisme.



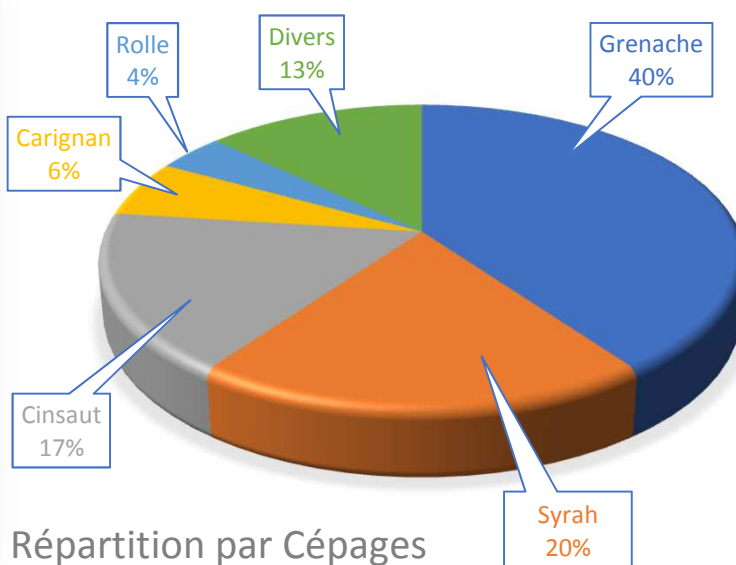
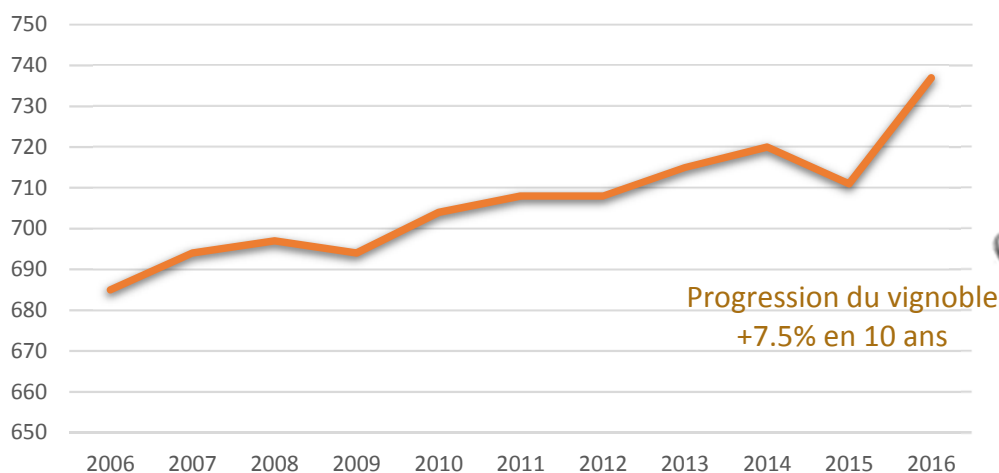
Ces distinctions valorisent la viticulture locale et rejaillit de façon positive, non seulement sur la cave et ses adhérents, mais aussi sur le village.

Cela conforte notre insertion sur le territoire et nous positionne favorablement vis-à-vis des politiques d'environnement et de développement touristique des collectivités territoriales.

# Encépagement



Surface totale du Vignoble (ha)



En 2016  
735 ha de vignes  
dont 6% de jeunes  
vignes

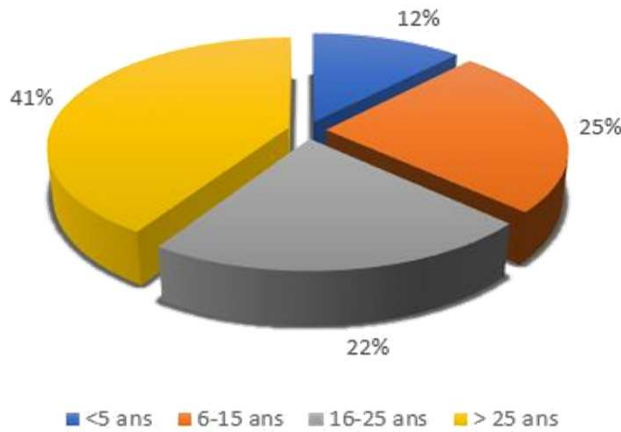


3 Appellations  
AOC Côtes de Provence Sainte Victoire  
AOC Côtes de Provence  
IGP Méditerranée

# Vignoble



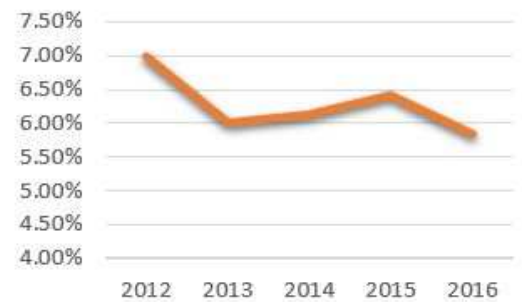
Age du Vignoble



59 %  
de notre  
vignoble  
a moins de  
25 ans

6% du vignoble est renouvelé par an soit environ 45 ha

% de jeunes vignes



# Pratiques

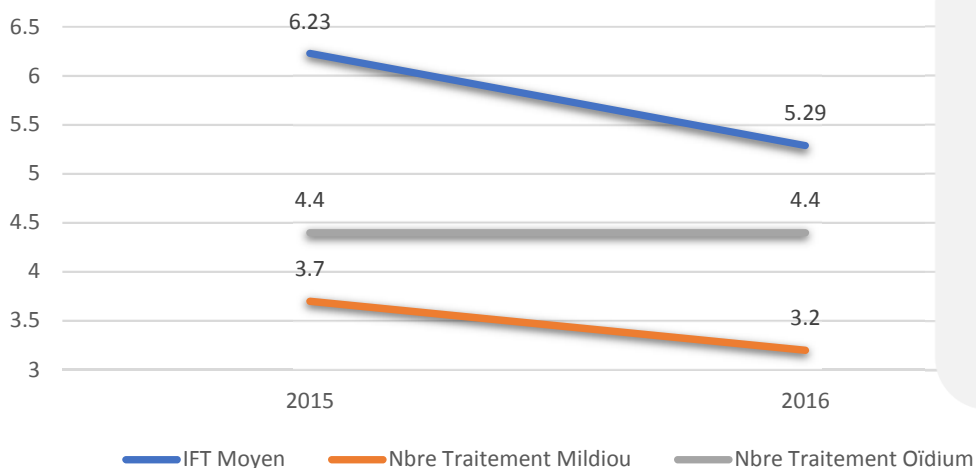
Surface Irriguée : 280 ha (38%)  
au goutte à goutte et jusqu'à  
480 ha (65%) avec aspersion au  
canon .



Taux d'équipement outil intercep  
56% en 2017  
70% en 2018

Enherbement le plus pratiqué  
1 rang sur 3

Fréquence de Traitements



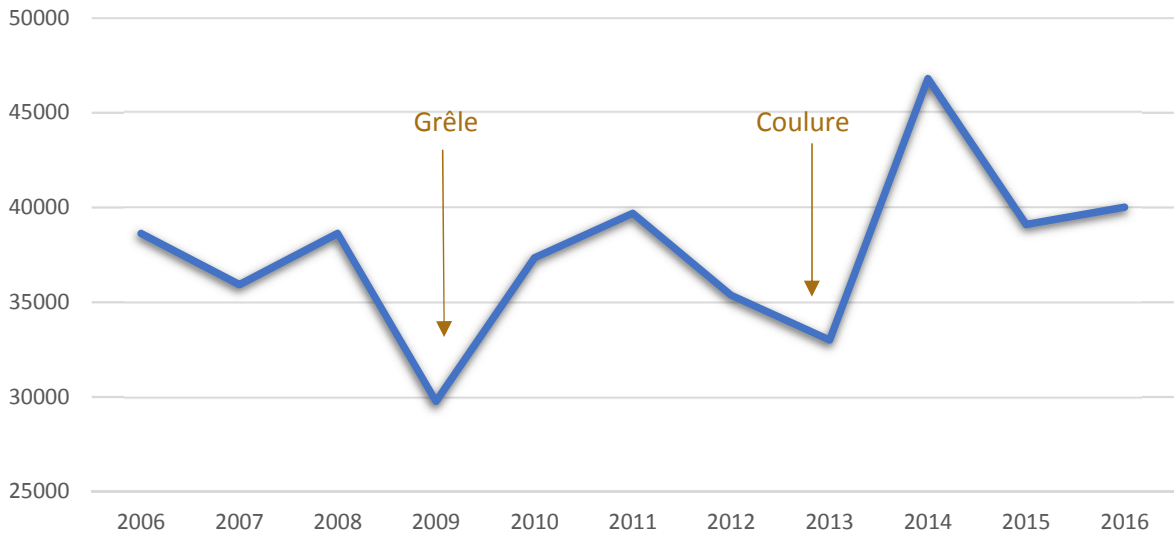
En 2016 l'IFT  
moyen de la  
cave est de  
5.29  
Moyenne  
régionale  
PACA: 8.8



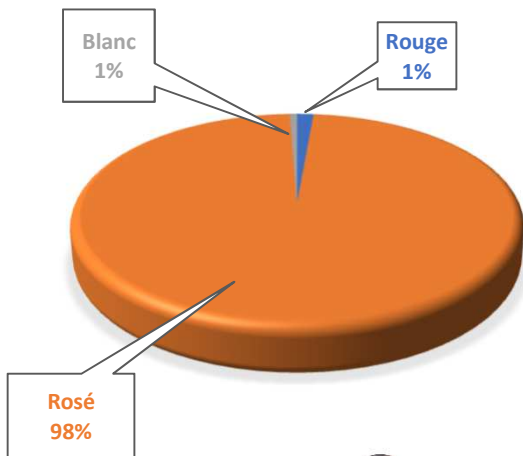
# Production



Production (hl)



Répartition par Couleur



IGP Méditerranée 12%

AOC Côtes de Provence 88%



Répartition par Appellations





## Maintenir le potentiel de production

GOUVERNANCE					
INDICATEURS	Résultats 2012-2013	Résultats 2013-2014	Résultats 2014-2015	Résultats 2015-2016	Résultats 2016-2017
Surface totale du Vignoble (ha)	708	715	720	711	737
Surface du Vignoble engagée en VDD (ha)	503	508	542	557	622
Nombre total d'Exploitation	89	93	105	98	96
Nombre d'exploitation engagée en VDD	51	55	62	63	68
Evaluation des fournisseurs et prestataires	-	Evaluation des fournisseurs selon 7 critères			

## Maintenir et améliorer le revenu des exploitations

ECONOMIQUE					
INDICATEURS	Résultats 2012-2013	Résultats 2013-2014	Résultats 2014-2015	Résultats 2015-2016	Résultats 2016-2017
Volume Vinifié (hl)	35377	33007	46808	39106	40011
Chiffre d'Affaires	6 230 667 €	7 181 312 €	7 375 049 €	8 272 059 €	-
% de redistribution aux Coopérateurs	79.95%	80.52%	82.38%	80.60%	-
Charges totales	19.60%	19.32%	17.56%	19.65%	-
Dotation aux Amortissements	11%	11%	10%	12%	-

## Respect des personnes

SOCIAL & TERRITORIAL					
INDICATEURS	Résultats 2012-2013	Résultats 2013-2014	Résultats 2014-2015	Résultats 2015-2016	Résultats 2016-2017
Parité Homme / Femme	H - 50% F - 50%	H - 50% F - 50%	H - 50% F - 50%	H - 44.5% F - 55.5%	H - 44.5% F - 55.5%
Ancienneté des salariés	9.44	10.44	10.75	10.27	8.56
Pyramide des âges des salariés	44.22	45.22	42.63	42.78	39.89
% de Sauveteur Secouriste du Travail dans l'entreprise	37.50%	37.50%	37.50%	44.40%	55.50%
Nombre de jours de maladie	260	42	38	152	295
Nombre d'accident du travail avec arrêt	0	0	0	0	0
% de salarié en formation	0%	0%	75%	100%	78%



## Réduction de l'impact environnemental

ENVIRONNEMENTAL					
INDICATEURS	Résultats 2012-2013	Résultats 2013-2014	Résultats 2014-2015	Résultats 2015-2016	Résultats 2016-2017
Consommation d'eau par hectolitre de vin (l/hl)	43.22	36.02	30.83	28.36	35.17
Consommation d'électricité par hectolitre de vin (Kw/hl)	9.21	8.83	6.30	7.79	7.00
Pollution de l'eau	-	-	Mise en service de la station de lavage et remplissage des pulvérisateurs		
Ecoconception	-	-	Depuis 2014 : Verre - 26 T Carton - 2.5 T Plastique - 305 Kg		
Biodiversité	Mise en place d'un partenariat avec le Grand Site Sainte Victoire				

## Politique de marché vrac qualitatif

MARCHE ET CLIENTS					
INDICATEURS	Résultats 2012-2013	Résultats 2013-2014	Résultats 2014-2015	Résultats 2015-2016	Résultats 2016-2017
% Ventes Vrac	92%	91%	93%	94%	-
% Ventes conditionnés	8%	9%	7%	6%	-
% du CA des 5 plus gros clients	88.19%	83.88%	58.80%	48.02%	46.52%
Nombre de clients vrac	22	23	29	29	28
Nombre de clients à la boutique	9900	10346	9302	9694	-
Montant du panier moyen	39.13 €	39.77 €	42.13 €	43.44 €	-

CONFIDENTIEL		
AUTRES INDICATEURS	Evolution sur les 4 derniers exercices	Prévisions 2016-2017
Prix de règlement AOC Coopérateurs	↗	↗
Revenu moyen à l'hectare	↗	↗
Charges totales	→	→





La **stratégie** de notre entreprise coopérative a pour but d'assurer notre solidité économique dans le respect des personnes et de l'environnement, pour aujourd'hui et pour demain.

Notre volonté est d'associer les exploitations à cette stratégie, de sensibiliser et professionnaliser les adhérents afin de sécuriser l'approvisionnement de notre entreprise coopérative.

Nos principes reposent sur la transparence avec les administrateurs, le travail collaboratif avec les équipes, les bonnes pratiques avec les clients et les fournisseurs, le respect des principes universels, et de la réglementation (sécurité, droit du travail, équité, transparence).

## POLITIQUES

Notre politique produit spécialisée sur le **vin en vrac haut de gamme, répond à notre politique commerciale orientée vers le négoce qualitatif**. Pour limiter le risque client, nous veillons à diversifier notre clientèle.

Les vins conditionnés en bouteilles sont destinés essentiellement à la vente en boutique à la cave et à l'Institution des Invalides de la Légion Etrangère.

**Notre volonté d'intégration territoriale est en phase avec la politique qualitative de la dénomination Côtes de Provence Ste Victoire.**

Nous avons tenu à faire reconnaître notre politique qualité (satisfaire les adhérents, les clients et les attentes sociétales) par la nutrition méditerranéenne en 1999, par la qualification des exploitations à la conduite raisonnée en 2007.

**Depuis 2014 nous sommes certifiés VIGNERONS EN DEVELOPPEMENT DURABLE** (l'entreprise coopérative et les exploitations viticoles). Cette certification récompensera notre prise en compte des 37 enjeux relatifs à la gouvernance, aux pratiques managériales, à la performance économique, à la responsabilité sociale et territoriale et à la responsabilité environnementale. Notre audit de suivi de 2016 confirme notre engagement dans la R-S-E.

## INTEGRATION TERRITORIALE

Pour notre entreprise coopérative, née en 1924 du souffle de l'économie sociale, l'intégration territoriale est une priorité : non délocalisable, notre entreprise coopérative, ancrée à Puyloubier, est à l'écoute de la commune, des collectivités territoriales et des parties prenantes du territoire.

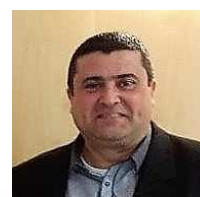
Notre politique de réserve foncière, illustrée par l'acquisition d'un terrain de 2500 m<sup>2</sup> jouxtant la cave, laisse la possibilité d'un développement sur place, pour s'inscrire dans la durée.

Le conseil d'administration représenté par son président M. Georges GUINIERI s'engage à mettre en œuvre les moyens financiers, humains, matériels au service de cette stratégie et en confie en toute confiance son animation à M. Jean Claude LOPEZ, directeur général.

*Georges GUINIERI  
Président*



*Jean-Claude LOPEZ  
Directeur*





# Les Vignerons du Mont Sainte-Victoire Puylobier

**L'empreinte des vignerons qui  
ensemble célèbrent le vin de nos  
terroirs dans le respect de nos  
générations futures**



Les Vignerons du Mont Sainte Victoire

63, Avenue d'Aix  
13114 PUYLOUBIER  
Tel : 04.42.66.32.21

Email : [vignerons-msv@wanadoo.fr](mailto:vignerons-msv@wanadoo.fr)

[www.vigneronsstevictoire.fr](http://www.vigneronsstevictoire.fr) 