



CAVE DES VIGNERONS FOREZIENS



LE SECTEUR

Activité : production de vins AOC

Code NAF : 748K – services annexes à la production (coopérative)

L'ENTREPRISE

Dirigeant : A. Patard, Président

L'ACTIVITÉ

Produits :
vins AOC Côtes du Forez

Marques déposées :

L'Astrée
Les Roches Noires

Clientèle :

tous circuits :
– grande distribution
– restauration commerciale
– etc.

Zone de commercialisation :

Loire, France

951432175016

Chiffres clés

Effectif
6

Chiffre d'affaires
1,42 Million €

Chiffre d'affaires à l'export
29 K€

Production annuelle
6 500 hl/an

Le Pont Rompu
42130 Trelins

Tél. 04 77 24 00 42
Fax 04 77 24 01 76

E-mail :
vignerons.foreziens@wanadoo.fr



Les valeurs, l'engagement

Trois vecteurs de développement expriment l'engagement de la Cave des Vignerons Foréziens :

- la qualité, recherchée dans la conduite du vignoble (protection raisonnée, rendement plafonné, vendanges manuelles) comme dans la vinification (grille qualitative à réception des apports en raisins, rémunération différenciée, gestion qualité de l'ensemble du process).
- le marketing, associé à un positionnement sur des niches, qu'on retrouve dans la typologie des produits (exemple : Gamme Richesses du Forez, bouteilles sérigraphiées, bouteilles personnalisées) comme dans le développement du partenariat avec l'ASSE.
- le développement local : entreprise mutualiste, la Cave est actrice de son terroir et de son territoire, mettant en œuvre des moyens techniques au service de l'authenticité et de la qualité des produits.

CAVE DES VIGNERONS FOREZIENS



⊙ LES SAVOIR-FAIRE

Spécialisée dans la production de vins AOC, la Cave des Vignerons Foréziens maîtrise l'ensemble du processus de vinification, depuis l'accompagnement et l'encadrement des viticulteurs jusqu'à la mise en bouteille. La qualité de ses produits est saluée par diverses distinctions :

- Médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris en 2006 pour la Cuvée tradition millésime 2005
- Médaille d'argent au concours Général Agricole de Paris en 2007 pour la Cuvée des Loges millésime 2006
- Médaille de bronze au Concours Général Agricole de Paris en 2006 pour la Cuvée tradition millésime 2006.

Son savoir-faire porte également sur le marketing des produits élaborés, à travers une gamme diversifiée de produits et de conditionnements ainsi que le développement d'une offre d'étiquettes personnalisées.

❁ LA CERTIFICATION

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

❁ LES SIGNES DE QUALITÉ PRODUIT

AOC Côtes du Forez

❁ LA POSITION SUR LE MARCHÉ

Avec 75 % des volumes vinifiés, la Cave des Vignerons Foréziens est leader sur l'appellation Côte du Forez.

