



L'expérience
EPURE

DOSSIER DE PRESSE

2022

EDITO

« *Evoluer ou ...* »

En sciences de l'économie, pour illustrer les entreprises qui se laissent distancer par leurs marchés concurrentiels, on fait souvent référence à un postulat très darwinien que « la théorie de l'évolution des espèces » a largement répandu : celles qui n'évoluent pas sont condamnées à disparaître.

Nous nous accorderons sur la forte probabilité qui veut que celui qui n'évolue pas est appelé à connaître... de grandes difficultés. L'aventure EPURE, avec les messages qu'elle génère, est un exemple d'évolution d'entreprise.

« *Evoluer pour Transmettre* »

Si nous n'évoluons pas, nous n'aurons rien à transmettre aux cadets qui bientôt nous succéderont. Les nouvelles générations n'auront que faire de nos legs s'ils sont déconnectés de leurs attentes et besoins. Pour inspirer les jeunes, il appartient aux aînés de montrer l'exemple en proposant un service inspirant et vertueux. EPURE est un exemple de chemin de progrès, à même d'inspirer les futures générations.

« *Inventer l'usine de demain* »

A l'aube d'un emballement climatique sans cesse plus inquiétant, où l'industrie et l'agriculture apparaissent simultanément comme causes et solutions du problème, il nous appartient d'initier des productions vertueuses. Aussi, c'est parce qu'elles n'existent toujours pas, que nous devons inventer les fermes et les usines de demain, des unités de production industrielle qui soient capables de produire sans détruire.



C'est ainsi que nous avons repensé la nouvelle usine d'embouteillage fixe, imprégnée des tendances sociales, environnementales et normatives qui condamneront inéluctablement les anciens modèles de production. Un outil qui permette de satisfaire durablement aux attentes et mutations du marché et de pérenniser le Groupe Lauvige.

Joël Lauvige
Président-Directeur général Groupe Lauvige

HISTOIRE DU GROUPE

Fondé en 1997, le **Groupe Luvige** ouvre ses portes dans le Var avec Luvige Emballage. Dès sa création, Luvige est perçu comme un précurseur dans le domaine vinicole grâce à des valeurs fortes telles que : l'audace, la fiabilité et l'élégance.

Quelques années plus tard, le groupe s'agrandit avec la création de Luvige Conditionnement. À l'aube de ses 10 ans, Luvige connaît une véritable évolution, avec l'ouverture de trois nouvelles sociétés : Luvige Emballage Vallée du Rhône, Luvige Entreposage Tout Type transport (LE3T) et Luvige Purification.

Devenu leader sur le marché, le Groupe Luvige s'est imposé dans le monde vinicole. Présent sur deux plateformes, l'une à Travaillan dans le Vaucluse (84) et l'autre à Brignoles dans le Var (83), le groupe ne cesse de progresser, avec une forte volonté d'innover. Il met en place des projets d'avenir et porteurs de sens.

En 2022, le groupe Luvige travaille avec 400 domaines et emploie 70 salariés à l'année sur les sites du Var et du Vaucluse avec un renfort des équipes en haute saison.

115 millions de cols embouteillés
depuis la création du groupe.



L'EXPÉRIENCE EPURE

Pour répondre au contexte actuel, le Groupe Lavigne investit dans un nouveau centre d'embouteillage 4.0 porteur de valeurs universelles sur la réflexion même de l'éco-responsabilité dans les milieux industriels. Cette nouvelle usine de 8 500 m², située à Brignoles (83) est capable de conditionner 12 000 bouteilles à l'heure tout en étant respectueuse de l'environnement et permet ainsi de tripler les capacités de production et d'embouteiller 8 à 10 millions de bouteilles par an grâce aux 2 chaînes d'embouteillage automatisées. Plus qu'une usine, EPURE est un projet de transparence et une méthode de réflexion pour construire l'avenir.

Conçu pour être évolutif dans sa capacité de production, EPURE est l'outil agile et réactif à même de fidéliser les clients vignerons non seulement dans l'aléa d'une fluctuation imprévue du marché mais aussi dans la quiétude d'un partenariat durable, riche et sécurisant.

Innovant et avant-gardiste, ce nouvel outil de production représente 21 millions d'€ d'investissement pour le groupe. Dans le respect absolu de la sécurité et du confort de ses collaborateurs, avec le souci permanent de limiter son impact environnemental, ce concentré de technologie va permettre au Groupe Lavigne de s'ouvrir à de nouvelles activités, prometteuses d'avenir et de richesses.

Plus qu'un centre d'embouteillage innovant, EPURE est une méthode de travail pour construire l'avenir. Elle peut être appliquée et dupliquée dans n'importe quel environnement, de production industrielle ou agricole.



UNE USINE RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

Le Groupe L'auvige a imaginé l'usine de demain tout en s'engageant pour l'environnement. Ainsi l'emprise au sol et les voiries ont été réduites au maximum et les espaces libres d'aménagement ont été laissés dans la mesure du possible à l'état naturel ou valorisés en jardins potagers.

Pour la fourniture d'électricité, le bâtiment dispose de trois centrales de production électrique photovoltaïque en toiture et en ombrières de parking. L'usine est également équipée d'une motorisation pour l'embouteillage très avancée permettant des économies d'énergie de l'ordre de 25 à 45% par rapport à des moteurs conventionnels.

EPURE s'emploie à avoir une gestion circulaire de l'eau. Les eaux pluviales et de lavage sont collectées, un récupérateur d'énergie intégré au compresseur d'air a été installé sur le toit pour utiliser la chaleur dégagée et ainsi à préchauffer l'eau. Enfin, un système de pousse à l'obus a été installé pour réduire considérablement le volume d'eau.

Le groupe a également fait le choix de valoriser la biodiversité avec plusieurs initiatives : toiture végétalisée, bassin de rétention pour les grenouilles, 600 m² de potager...

LES OBJECTIFS

1/ Un **vin mieux protégé**

- a) en réduisant tout au long du process les contacts et interactions avec l'eau, l'oxygène et les produits de sanitation des installations.
- b) en adoptant une nouvelle technique de filtration, aujourd'hui fort répandue dans le Prosecco italien.

2/ Un salarié voulu mieux protégé en réduisant la **pénibilité au travail**.

3/ Une **ressource en eau préservée** par la multiplication des bassins de récupération sous bâtiment (eaux de process, eaux brunes, eau de voiries, eaux de pluies, eau d'incendies et bassin pour la rupture de plus grosse cuve...) et donc une réduction significative de nos effluents de production (moins de volumes à traiter pour la station d'épuration communale).

4/ Une **isolation thermique** de nos installations voulue plus naturelle et e-cliente, par l'incorporation de nouveaux matériaux isolants bio-sourcés (laine de bois et ouate de cellulose), ainsi qu'une végétalisation de toiture.

5/ Une **production énergétique diversifiée** : par la mise en service de 3 centrales photovoltaïques en toiture et sous ombrières de parking.

6/ Un **environnement naturel plus respecté** : réduction drastique de notre bilan carbone de production et aménagement des espaces verts pensés non dans une vocation ornementale, mais comme support de biodiversité locale (arrosage plus que limité sur des essences régionales très



répandues).

EPURE : UN MODÈLE DE TRANSPARENCE

Véritable synthèse et vitrine des technologies les plus innovantes du moment, EPURE est conçue comme un lieu de production qui puisse être visité par les services de contrôle qualité des clients, mais également par le grand public. A ce titre, une passerelle de visite de 200 mètres linéaires a été pensée dès les premières esquisses des plans d'architecture. Le site a vocation à être référencé dans les guides de tourisme industriel. Le monde agricole en général, les clients vignerons et les consommateurs cherchent de plus en plus de transparence pour plus de confiance. Ils peuvent ainsi visiter la mise en bouteille de leurs vins en temps réel et comprendre tout le process de la vigne à la bouteille.

LE PROCESS

De la réception Vrac aux expéditions



La mise en bouteilles est l'étape ultime de la fabrication du vin et nécessite un ensemble d'opérations précises.

LA CUVERIE – TRAITEMENT DU VIN

Cet espace est composé de 101 cuves en inox réparties sur 1 115 m² ce qui représente 25 000 hectolitres. Plusieurs missions y sont assurées :

- Réception citerne vrac
- Stockage du vin
- Assemblage
- Filtration tangentielle ou Magnum Flow
- Préparation pour mise en bouteille

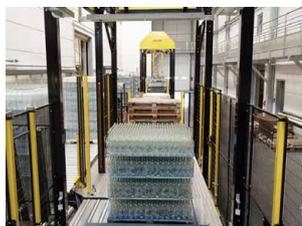
INNOVATION MAGNUM FLOW

Il s'agit d'une filtration innovante et plus respectueuse du vin comparativement à la filtration tangentielle. Ce filtre permet de traduire la réalité du produit tout en réduisant les pertes et en consommant moins. Très répandue en Italie, cette innovation n'est en France utilisée que par le Groupe Lavige.



ENTREPÔT FERMÉ MATIÈRES SÈCHES

C'est un entrepôt de stockage fermé de 1400 m² pour les matières sèches (bouteilles vides + cartons) qui permet d'éviter les variations de température et assure la traçabilité en temps réel du stockage pour les clients.



LA GALERIE DÉPALETTISEURS

La zone dépalettiseurs de 480 m² est extérieure à la zone de production pour une meilleure préservation de l'hygiène dans la zone de conditionnement. Il y a 2 dépalettiseurs automatiques capables de traiter toutes les bouteilles de 37 cl jusqu'à 150 cl.

LA ZONE DE MISE EN BOUTEILLES

La zone d'embouteillage de 1238 m² est équipée de 2 lignes automatisées traitant 6 000 bouteilles par heure chacune (soit un total de 12 000 bouteilles à l'heure). Cette partie du bâtiment très innovante est équipée de :

- Encaisseuse automatique
- Croissillonneuse automatique
- Fermeuse automatique
- Balance dynamique
- Robot palettiseur automatique

EPURE est également équipé d'une cireuse automatique avec une cadence de 1 400 bouteilles par heure de la 37 cl à la 150 cl avec plusieurs finitions possibles.

L'ENTREPÔT LOGISTIQUE

Unique dans le Var, le nouvel entrepôt logistique du Groupe Lauvige, agréé par les douanes, s'étend sur 1796 m². Pour minimiser l'emprise au sol, le bâtiment, qui a une capacité de 2000 emplacements, a été développé en hauteur. L'entrepôt est équipé d'un nouveau chariot élévateur capable d'atteindre cette hauteur de pose – la plus élevée du Var. Toujours dans un souci de transparence, le Groupe propose à ses clients un process logistique de traçabilité des marchandises, vins et alcools entreposés. Les clients ont la possibilité d'accéder à ces données via un portail web.



UNITÉ MOBILE / CAMION LAUVIGE CONDITIONNEMENT LC5



Lauvige Conditionnement vient tout juste de renforcer sa flotte avec un camion nouvelle génération, le LC5, équipé d'un ensemble de systèmes optimisés et innovants.

Entièrement fermé et étanche, il garde tous les produits à l'abri des intempéries. L'outil industriel a été revisité pour réduire la pénibilité du travail et améliorer le confort des techniciens avec :

- Un cadence de 3 000 bouteilles par heure
- Une palette de filtration automatique
- Le filmage des palettes à l'intérieur du camion

Après 19 ans d'expérience, Lauvige conditionnement dispose de six unités mobiles, dont un camion BJB®, qui se déplacent sur les domaines viticoles et assurent ainsi un service de qualité et de proximité. Équipés de générateur d'azote, les camions assurent :

- La filtration finale du vin
- L'inertage à l'azote
- Le rinçage des bouteilles
- Le bouchage sous vide et l'étiquetage
- Le marquage laser du lot sur les bouteilles
- La mise en carton et palettisation

L'expérience
EPURE

MADE IN FRANCE*



* Hormis les cuves, le magnum-flow et l'étiqueteuse

**GESTION CIRCULAIRE DE L'EAU
RESPECT ENVIRONNEMENTAL
PRODUCTION D'ÉLECTRICITÉ
BIO-DIVERSITÉ**

L'USINE

- 21 millions d'euros d'investissement
- 1,6 Ha de terrain
- 7 700 m² de superficie au sol
- 8 500 m² de superficie totale

LA GALERIE

DÉPALETTISEURS

- Espace de 480 m²
- 2 dépalettiseurs automatiques
- De 37,5 cl à 150 cl

LE TOIT

- Production de 250 kwatt de photovoltaïques
- 3 toitures végétalisées

LA ZONE

DE MISE EN BOUTEILLE

- 2 lignes de 6 000 bouteilles / heure
- Encaisserie automatique
- Croisillonneuse automatique
- Fermeuse automatique
- Balance dynamique
- Robot palettiseur automatique
- Cireuse automatique
 - Cadence 1 400 bouteilles / heure
 - De 37 cl à 150 cl

LA TERRASSE TECHNIQUE

- Système de récupération d'énergie
- Groupe de froid

**STOCKAGE FERMÉ
MATIÈRES SÈCHES**

- 1 400 m² d'espace de stockage bouteilles vides + cartons
- Traçabilité en temps réel pour les clients

LOGISTIQUE

- Pose de la dernière palette à 11 mètres de hauteur
- 2 000 emplacements
- Nouveau chariot élévateur
- Process de traçabilité des produits

LA CUVERIE

- 101 cuves / 25 000 hl en cuves inox
- 15 cuves pour la précipitation tartrique du froid / 3 000 hl
- 28 cuves : mise en place de chapobox
- ➤ Nombre de cuves de grande capacité (575 hl)
- ➤ Nombre de cuves garde-vin (20 cuves)
- Filtration Magnum-flow

L'expérience

EPURE

by

■ **LAUVIGE**
L'esprit pionnier