

## **L'identité de Sylla.**

### **90 ans d'histoire au service du territoire.**

Nos ancêtres ont créé Sylla en 1925 pour ne plus dépendre des acheteurs de raisin frais pendant les vendanges.

Depuis 1988, dans le but d'être plus compétitive et de mieux répondre aux attentes des consommateurs, Sylla fait partie d'une union de 7 caves coopératives du Luberon. Cette union, réorganisée et renommée en 2006 « Groupe Marrenon », est constituée de deux unités :

« Marrenon vignobles en Luberon et Ventoux » (MVLV), responsable de l'offre bouteilles et Bag In Box regroupant 7 caves coopératives du Luberon.

Les « Vins Marrenon » (LVM), responsable de l'offre vrac.

Aujourd'hui, les vins signés Sylla, sont le fruit d'un travail de mise en valeur par des vignerons de plus de 1000 hectares de vignes où chaque parcelle est identifiée et fait l'objet d'un suivi technique adapté.

### **Les valeurs de Sylla.**

- Des hommes et des Femmes portés par des valeurs coopératives.
- Équité : Un homme / une voix.
- Transparence.
- Solidarité entre adhérents.
- Des Hommes et des Femmes qui innovent par passion.
- Des Hommes et des Femmes qui entretiennent nos paysages et préservent notre environnement.
- Un outil de production coopératif économiquement indispensable pour le Pays d'Apt.

### **La Stratégie de Sylla.**

La finalité première de la SCA Sylla est de tout mettre en œuvre pour que le revenu de ses adhérents leur permette de vivre dignement et de consolider leur patrimoine.

Pour cela, les vignerons de Sylla ont décidé de construire de la valeur au travers des marques Sylla, Marrenon et Amédée afin de les positionner sur le segment du marché du vin « premium plus » (entre 5 et 10 € prix consommateur en GMS France).

La conséquence de cet investissement de long terme pourra se vérifier par le repositionnement des AOP Ventoux et Luberon à un niveau équivalent à celui d'un cru des Côtes du Rhône.

Les vignerons de Sylla vendent également des vins en vrac auprès de négociants avec qui ils ont tissé des liens depuis des années.

### **Sylla c'est :**

#### **Un vignoble :**

- 16 communes dont la plus étendue du Vaucluse, Saint Saturnin les Apt
- 1000 Ha de vignes
- Des paysages et des chemins de randonnées entretenus
- 248 Ha de vignes arrachées puis replantées en 8 ans soit 25% du vignoble afin de s'adapter au marché
- La création d'un vignoble de cépages blancs adapté au terroir

### **Des Hommes et des Femmes :**

- 113 vigneron investis dans leur mission sur la conduite d'un vignoble d'excellence et leurs employés permanents et/ou saisonniers
- 19 salariés permanents formés régulièrement et investis dans leur mission de valorisation des vins
- 1 contrat d'apprentissage par an
- 10 à 12 saisonniers par an
- Un conseil d'administration jeune et dynamique qui se réunit 10 fois par an
- Des adhérents qui se rencontrent régulièrement : 6 à 8 fois par an

### **Une cave de vinification :**

- Des investissements permanents dans des techniques de vinification
- Une cave adaptée à la production des trois couleurs
- Un outil conçu pour accueillir de nouveaux vignerons

### **Une préservation de l'environnement :**

- Une agriculture raisonnée et certifiée Agriconfiance depuis 2009
- Une Production d'énergie renouvelable : Installation de panneaux photovoltaïques
- Une gestion maîtrisée des effluents et des déchets
- Une gestion de l'eau et de l'électricité consommées
- Une valorisation des marcs et lies pour la production d'alcool, colorants naturels, compost,...

### **Une image :**

- Travaux d'aménagements extérieurs en 2015
- Refonte identité visuelle 2016
- Certifiée ISO 9001 depuis 2011
- Deux AOP produites : Ventoux et Luberon
- Une IGP : Méditerranée

### **Une recherche de qualité :**

- Pilotage du vignoble de la plantation à la récolte par l'équipe technique de Sylla
- Sélections parcellaires jusqu'à la récolte avec dégustation systématique des raisins
- Vendanges nocturnes des raisins destinés aux vins rosés et blancs
- Maîtrise des vinifications avec dégustation journalière de toutes les cuves de vin en fermentation.

### **Un rayonnement dans le Luberon et le Ventoux**

- Actrice économique forte du Pays d'Apt, elle cherche à développer son réseau
- Depuis 2014, les vignerons de SYLLA ont lancé une nouvelle aventure en créant la SAS Vignobles Sylla, dans le but de récupérer des vignobles ne trouvant pas de repreneur, de remettre en culture des vignobles en voie d'abandon et de créer, sur des terres nues en friches, de nouveaux vignobles
- Le vignoble de Sylla s'épanouit au milieu d'autres cultures conduites par ses adhérents : fruitiers, truffiers, oliviers.... créant de la biodiversité agricole
- Sylla contribue ainsi à la préservation du charme et à créer l'attrait du Luberon et du Ventoux
- Sylla anticipe l'avenir et l'évolution du vignoble en travaillant avec les centres de recherche, en participant activement à la formation des jeunes afin d'assurer la relève et en développant des partenariats avec les fournisseurs de matériels et de produits.

## Sylla, en perpétuelle dynamique

Les coopérateurs et les salariés de Sylla sont en quête permanente de progrès pour conduire la viticulture de leur territoire dans une démarche technique et économique d'amélioration continue. Le vigneron, la viticulture et la vinification sont au centre de leur réflexion.

Sylla a pour vocation de fournir à ses clients des styles de vins correspondant à leurs attentes, en mettant en œuvre son savoir-faire au travers de la compétence de ses adhérents et de son personnel.

Notre engagement est la satisfaction de nos clients qui est la garantie d'un revenu correct pour nos adhérents.

Nous avons choisi de mettre en place une organisation qui permet de faire reconnaître notre maîtrise et notre capacité à adapter notre vignoble et nos outils aux besoins du marché.

Pour cela, nous nous appuyons sur des référentiels existants :

Un référentiel « produit », la Charte Rhône méditerranée,

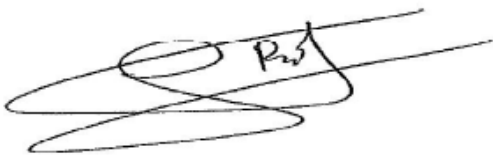
Deux référentiels « système » : la norme NF -V 01-007 et l'ISO 9001 version 2015 dont le périmètre de certification est : conseil technique, réception du raisin, vinification, assemblage, conditionnement, vente, et expédition de vin.

La réussite de notre démarche passe par un engagement permanent de chaque salarié et de chaque coopérateur, engagement encouragé par la Direction pour anticiper l'avenir.

La politique qualité est revue en fonction des besoins des parties intéressées, des exigences réglementaires, de l'évolution du vignoble et des différentes contraintes. De nouveaux objectifs sont déterminés en fonction de cette évolution.

Apt, le 11/05/2018.

Geneviève Robert (Directrice)

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'GR', written over a horizontal line.

Joël Bouscarle (Président)

A handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a vertical stroke, written over a horizontal line.