



PRÉSENTATION GÉNÉRALE

SOURCE DES ABATILLES

157 bd de la Côte d'Argent • 33120 Arcachon
www.sourcedesabatilles.com

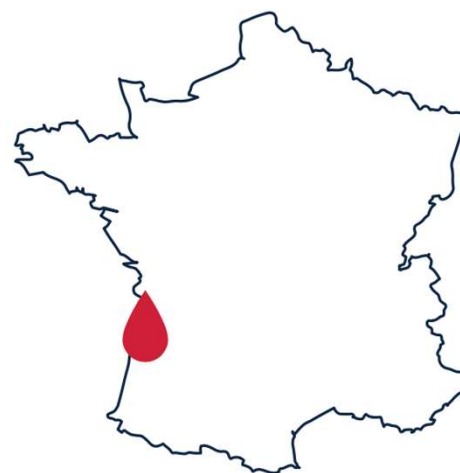




L'univers Abatilles



Au cœur du Sud-Ouest, sur le **bassin d'Arcachon**,
à 50 km de Bordeaux.



depuis
1925
à Arcachon

une PME de
50
personnes

50 000 000
bouteilles/an



100 ans d'histoire

1923

Découverte de la Source
Sainte-Anne des Abatilles

1925-1930

Constitution de la STA
(Société Thermale des Abatilles)

1954

La cure thermique des Abatilles
est remboursée par
la Sécurité Sociale

1961

Le groupe Vittel absorbe la Société
d'exploitation de la Source

1991

Le groupe Nestlé rachète
le groupe Perrier Vittel
et récupère ainsi la Source
des Abatilles

2008

La Source est reprise
par un arcachonnais, Roger Padois
et son associé Olivier Bertrand



Depuis 2013, le renouveau



Jean Merlaut - négociant en vins et propriétaire des Châteaux Dudon, Gruaud Larose et Malagar – et **Hervé Maudet** - négociant spécialisé dans la restauration et actuel directeur général - ont un **véritable coup de cœur pour la Source.**

Ils font le pari d'investir dans un **outil de production très performant** et augmentent la capacité de production, faisant en quelques années des Abatilles un **fleuron de l'économie locale.**

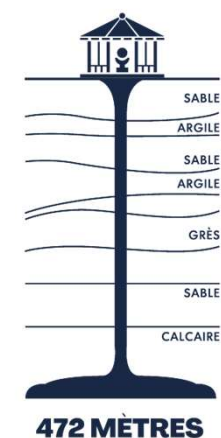




Un terroir unique



- Au cœur du **bassin d’Arcachon**, dans un environnement d’exception unique et protégé.
- A quelques minutes de la **Dune du Pilat**, site naturel classé.
- Une des sources les plus profondes d’Europe : **472 mètres**.
- Chaque goutte provient des pluies du Massif Central et parcourt **1 km tous les 300 ans**.
- En traversant roche, sable et argile, l’Eau des Abatilles se charge de **différents minéraux** et se stocke naturellement dans un aquifère.





Une composition rare & constante



- Une **composition rare, unique et stable** dans le temps.
- Un taux **zéro nitrate** (*inférieur à la limite de détection).
- Faiblement minéralisée - Résidu sec à 180°C : 372 mg/l.
- **Aucun traitement** ni manipulation.
- **12 500 contrôles qualité / an**
 - Toutes les deux heures en interne
 - Tous les mois par les autorités publiques (ARS)

COMPOSITION

Calcium : 21 mg/l
Magnésium : 10 mg/l
Sodium : 105 mg/l
Potassium : 4 mg/l
Sulfates : 8 mg/l
Hydrogénocarbonates : 131 mg/l
Chlorures : 150 mg/l
Résidu sec à 180°C : 372 mg/l
pH (*eau plate*) : 8,2 • pH (*eau pétillante*) : 4,8





Bien plus qu'une eau minérale



- Présente à la carte de plus de **4 000 restaurants** en France, dont une **vingtaine de restaurants étoilés**.
- Un **packaging identitaire** qui reprend les codes des Grands Crus Classés de Bordeaux .
- Une **fine bulle** et un **goût subtil** qui laissent toute la place aux saveurs des vins et des plats dégustés. Reconnue par les **professionnels de la sommellerie et de la gastronomie**.

« Cette Eau Minérale de Bordeaux est sensationnelle...
Extrêmement pure et finement pétillante...
Tout simplement savoureuse ! »

Robert Parker

L'Eau de Tous les Jours



Eau plate : 50 cl – 1 L – 1,5 L
100 % recyclable

La Bordelaise bouteille PET



Eau plate & pétillante : 50 cl - 1 L
100 % recyclable

Une démarche RSE certifiée par l'AFNOR



BOUTEILLES
& BOUCHONS
100%
recyclables

-40%
d'énergie
depuis 2008

38% du volume autorisé
(par la Préfecture
de Gironde) puisé
sans excès (Chiffres 2018)

MATIÈRES
PREMIÈRES
**MADE IN
FRANCE**



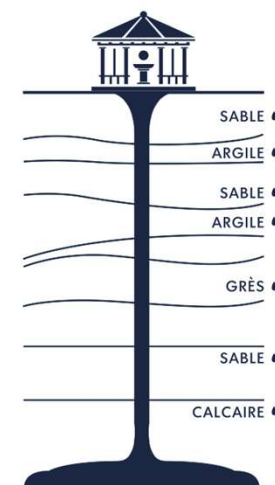
TRI
À L'USINE
bouteille, bouchon,
film, verre, carton
et pile



TAXE
ÉCO-EMBALLAGE
pour le recyclage des
bouteilles PET



CONTRÔLES
QUALITÉ
34 / jour



472 MÈTRES

Nos partenaires





Les Abatilles en bref



- **DEPUIS 1925**, certifiée « Eau de Santé » par l'Académie de Médecine de Bordeaux
- **PUISÉE À 472 MÈTRES**, au cœur du bassin d'Arcachon dans un environnement exceptionnel et protégé (près de Bordeaux et de ses Grands Crus)
- **COMPOSITION RARE & ÉQUILIBRÉE**, faiblement minéralisée & zéro nitrate
- **GOÛT UNIQUE & SUBTIL**, attaque fraîche et droite, texture fine, avec rondeur et neutralité
- **PACKAGING ORIGINAL** qui reprend les codes des Vins de Bordeaux
- **PME FRANÇAISE** de 50 personnes



SOURCE DES ABATILLES

157 bd de la Côte d'Argent • 33120 Arcachon
contact@sourcedesabatilles.com • 05 56 22 38 50
www.sourcedesabatilles.com