

# dossier de presse

## SOURCE DES ABATILLES

157 bld de la Côte d'Argent • 33120 Arcachon  
[www.sourcedesabatilles.com](http://www.sourcedesabatilles.com)

### Contact Presse :

Agence Hello - +33 (0)6 82 65 87 19  
[contact@agencehello.com](mailto:contact@agencehello.com)





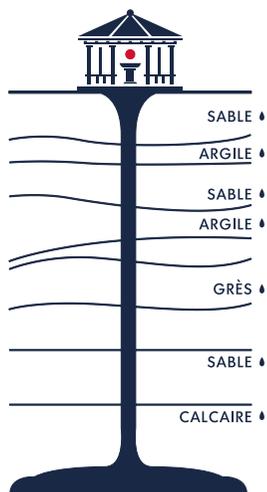
Maxime Castillo, bodyboarder professionnel

# La Source en bref

BUVONS BIEN,  
BUVONS LOCAL

**50 000 000**  
BOUTEILLES/AN

 **30 PAYS**  
À L'EXPORT



**472**  
mètres

DEPUIS  
**1925**  
à Arcachon



ENTRE  
2013  
ET  
2019



**ZERO**  
**NITRATE**



La Source ne pompe que

**38%** du volume autorisé par  
la Préfecture de Gironde  
*(Chiffres 2018)*



**2 000** restaurants en France

**17**  restaurants  
étoilés en Gironde

# sommaire

## Une source respectueuse

L'Eau, un cadeau  
Une démarche RSE  
Locale & responsable

● *page 5*

## 100 ans d'histoire

La découverte – *les années folles 1923*  
L'époque des thermes - *1926 à 1964*  
L'ère de l'industrialisation - *1961 à 2013*  
Le nouveau souffle - *depuis 2013*

● *page 16*

## Pure et légère

D'où vient-elle ?  
Un bel équilibre  
Une faible minéralisation  
Un taux zéro nitrate  
Composition et pureté garanties

● *page 8*

## Nos partenaires

● *page 20*

## Une eau pour tous

La Bordelaise  
• À table !  
L'Eau de tous les jours

● *page 12*

## Eaunologie, visite & patrimoine

● *page 22*

# Une source respectueuse

|                      |   |
|----------------------|---|
| L'Eau, un cadeau     | 6 |
| Une démarche RSE     | 6 |
| Locale & responsable | 7 |



## L'Eau, un cadeau de la nature

Avant d'être une industrie minière, la Source des Abatilles est **une ressource rare de notre patrimoine naturel**... un véritable cadeau de la nature que nous respectons. Chaque jour, nous nous efforçons de **résoudre l'équation production/préservation**.



## Une démarche RSE\*

*\*Responsabilité Sociétale des Entreprises*

La Source poursuit son développement, tout **en maîtrisant son volume de production**.

Elle répond aussi aux enjeux écologiques et aux investissements techniques indispensables au bon fonctionnement de son activité. Notre petite équipe de **50 personnes** s'engage au quotidien dans une démarche de responsabilité sociétale qui vise – à travers des actions concrètes et chiffrées –

- à préserver la pureté de son eau
- à la puiser sans excès
- à protéger son environnement direct
- à diminuer son empreinte environnementale.



- Puiser sans excès : **38%** seulement du volume autorisé par la Préfecture de la Gironde
- Processus d'embouteillage optimisé pour réduire la consommation d'énergie (**- 40% depuis 2008**)
- Bouteilles et bouchons **100% recyclables**, récupérés et valorisés
- Objectif **25% de plastique recyclé** d'ici 2025
- Participation au recyclage des bouteilles PET\* (taxe Eco-emballages\*)  
*\*PET : Polytéréphtalate d'éthylène*
- Baisse régulière du poids du plastique dans les bouteilles et les bouchons
- Matières premières uniquement **made in France**
- **Multiplication x3** de la production de la gamme verre entre 2013 et 2019
- Sensibilisation du personnel à la protection de l'environnement
- **Bacs de tri** pour bouteilles, bouchons, films plastiques, verre, carton et piles à l'usine
- **Recherche et développement** pour trouver des substituts au plastique

# On s'engage

“ Cet engagement s'inscrit dans la durée pour offrir le meilleur de l'eau et contribuer à mieux vivre ensemble. ”

Hervé Maudet  
Directeur Général de La Source

## Locale & responsable

Son identité est intimement liée à son ancrage dans le territoire Bassin d'Arcachon et à la relation qu'elle entretient avec les locaux. La Source vit et affiche fièrement son attachement à son **partenaire de référence** : la marque **Bassin d'Arcachon**. **Sensible à la problématique environnementale**, elle participe pleinement au développement économique de la région et privilégie les partenaires et acteurs locaux.



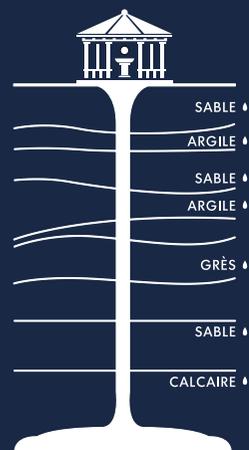
### UNE EAU PURE ET RESPONSABLE

#### RECYCLAGE DES BOUTEILLES PET

Taxe éco-emballage 2019 : accès au tri pour 25 000 personnes et 1347 tonnes de déchets recyclés



-40% d'énergie depuis 2008



SABLE  
ARGILE  
SABLE  
ARGILE  
GRÈS  
SABLE  
CALCAIRE

472 mètres

BOUTEILLES ET BOUCHONS  
**100 % recyclables**



VERRE x3

ENTRE 2013 ET 2019

CONTRÔLES QUALITÉ  
**34/jour**

#### TRI À L'USINE

bouteilles, bouchons, films, verre, carton et piles.



BIEN-ÊTRE des équipes

La Source ne pompe que **38%** du volume autorisé par la Préfecture de Gironde (Chiffres 2018)

matières 1<sup>ères</sup>

MADE IN FRANCE

participation au **développement économique** de la région



préférence pour les partenaires et **acteurs locaux**

# Pure et légère

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| D'où vient-elle ?               | 9  |
| Un bel équilibre                | 9  |
| Une faible minéralisation       | 9  |
| Un taux zéro nitrate            | 9  |
| Composition et pureté garanties | 10 |



## D'où vient-elle?

Le forage de la Source des Abatilles date de 1923 et capte à **472 m de profondeur l'aquifère captif de l'Éocène**.

Chaque goutte **provient** des pluies du **Massif Central**, s'infiltrant à travers les sols en parcourant **1 km tous les 300 ans**.

En traversant roche, sable et argile, l'Eau des Abatilles se charge de différents minéraux qui entrent dans sa composition - *constante depuis 1925* - et se stocke naturellement dans un aquifère. C'est là - sur le Bassin d'Arcachon **dans le quartier des Abatilles** - qu'elle est puisée et directement embouteillée **depuis bientôt 100 ans**.



“ Une eau rare et pure à consommer par tous les membres de la famille ! ”

## Un bel équilibre

Sa pureté souterraine originelle et sa faible minéralité - *reconnue par l'Académie de Médecine de Bordeaux* - lui confère **la typicité et le bel équilibre de sa composition minérale**.

**ZERO  
NITRATE**

## Une faible minéralisation

Avec **354 mg de résidus à sec/litre**, l'Eau des Abatilles figure parmi la liste restreinte des **Eaux françaises faiblement minéralisées** grâce au filtrage naturel de ses excédents en minéraux par les différentes couches traversées.

Appréciée pour son **goût neutre et ses vertus drainantes et détoxifiantes**, elle favorise l'élimination des toxines sans effort métabolique pour l'organisme.

## Un taux zéro nitrate

Sa **profondeur de captage unique** en France (472 mètres) agit comme un bouclier de protection contre la pollution (absence d'activité agricole à proximité de la Source) et les nitrates. Elle est l'une des rares sources en France à afficher un **taux zéro nitrate\***.  
*\*inférieur à la limite de détection*

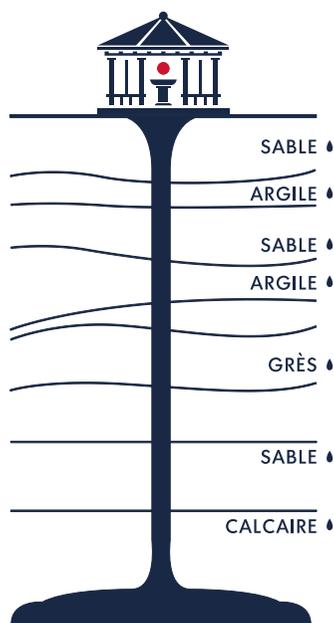
Le saviez-vous? 

Ce ne sont pas les nitrates qui sont dangereux pour la santé mais leur dégradation en nitrites qui altère la capacité du sang à transporter l'oxygène dans l'organisme.

## Composition et pureté garanties

L'Eau des Abatilles est puisée en profondeur grâce à des équipements parfaitement protégés. Les qualités naturelles et la pureté originelle à l'émergence ne subissent **aucun traitement ni contact avec l'homme** jusqu'à ce que vous ouvriez une bouteille !

À noter que sa composition qui doit rester stable dans le temps est régulièrement **contrôlée en interne et par l'Agence Régionale de Santé (Ministère de la Santé)**.



472 mètres

## 12 500 contrôles qualité/an

**DANS NOTRE LABORATOIRE** : des contrôles sur les points de prélèvements (nappe, émergence, cuve, bouteilles...) sont effectués toutes les deux heures. S'ajoutent aussi le stockage d'échantillons de référence pendant deux ans permettant de vérifier la conservation de la qualité de l'eau dans nos bouteilles.

**PAR LES AUTORITÉS PUBLIQUES** : l'Agence Régionale de la Santé effectue tous les mois des analyses indépendantes dans des laboratoires agréés par le Ministère de la Santé. Le LHE (Laboratoire Hydrologie Environnement) réalise des analyses au forage, sur la chaîne d'embouteillage et prélève des échantillons de bouteilles.



Certification IFS Food\*

Obtention du niveau supérieur.

\* Certification internationale garantissant la sécurité et la qualité de nos produits.

“ L'eau minérale naturelle est l'un des produits les plus contrôlés de l'industrie agroalimentaire. ”

# Le saviez-vous?

Contrairement à l'Eau de source dont la composition peut varier, l'Eau Minérale a l'obligation de garantir une composition constante et permanente.

**Sachez faire la différence ! Toutes les eaux ne se valent pas...**

## l'Eau minérale naturelle



Puisée dans un forage unique, elle se caractérise par une composition stable dans le temps et une répartition équilibrée de ses minéraux, le tout **sans aucun traitement !**

**Bonus :** ses effets sur la santé (vertus thérapeutiques) ont été historiquement reconnus par l'Académie de Médecine.

Grâce à sa profondeur de captage, l'Eau des Abatilles offre une **composition unique, équilibrée, zéro nitrate et constante depuis 1925.** Elle passe de l'aquifère à la bouteille, sans subir aucun traitement ni manipulation.

## l'Eau de Source



Potable dès son captage, elle ne subit pas de traitement (*contrairement à l'eau du robinet*) mais sa teneur en minéraux est aléatoire et varie au fil du temps. Sa composition ne présente pas de vertus thérapeutiques particulières.

Elle peut provenir de sources distinctes et éloignées géographiquement.

## l'Eau du robinet



Origines diverses (*lacs, rivières nappes phréatiques*) et subit filtrations et traitements de désinfection par le chlore et l'ozone pour être conforme à la réglementation.

# Une eau pour tous

La Bordelaise 13

• À table !

L'Eau de tous les jours 15



## La Bordelaise

Depuis plusieurs années, les Eaux Minérales premium s'imposent dans **le monde de la gastronomie**.

À l'instar du vin, elles attirent l'appétit et la curiosité des consommateurs.

De nombreux spécialistes, – *sommeliers en eaux et amateurs de vins* – s'intéressent aux subtilités de ces Eaux rares.

**Bien plus  
qu'une Eau  
minérale...**

L'Eau Minérale des Abatilles, **plate ou finement pétillante**, s'est hissée dans cette catégorie des grands crus de l'Eau grâce à plusieurs critères :

- **Son origine et son terroir :** puisée à 472 mètres depuis bientôt un siècle dans un environnement exceptionnel et protégé, près de Bordeaux et de ses grands crus
- **Sa composition rare et équilibrée :** faiblement minéralisée & zéro nitrate
- **Son goût unique :** attaque fraîche et droite, texture fine, avec rondeur et grande neutralité
- **Son packaging original** qui reprend les codes des Vins de Bordeaux

## Eau minérale naturelle plate ou finement pétillante

### VERRE



Gamme verre recyclable : 75 cl, 50 cl et 33 cl

### PET



Gamme PET 100% recyclable : 1 litre et 50 cl

## À table !

Très appréciée des Chefs et des fines gueules, **L'Eau des Abatilles a beaucoup de succès à table !**

Son goût subtil et ses fines bulles laissent toute la place aux saveurs des vins et des plats dégustés.



## 4 000 restaurants en France 20 étoilés en Gironde 🌸

- Amore - Bordeaux
- Au chien qui fume - Paris 2<sup>ème</sup>
- Auberge en Gascogne - Astaffort
- Auberge Saint-Jean - Saint-Jean de Blaignac 🌸
- Bistrot du Grand Louis - Mérignac
- Bovem - Bordeaux
- Café de la Poste - La Rochelle
- Café du Port - Bordeaux
- Café Français - Bordeaux
- Caudalie Smith Haut-Lafitte - Martillac
- Château Cordaillon Bages - Pauillac
- Château de la Tour - Béguey
- Charbonnel - Brantome en Périgord
- Chez Carmen - Toulouse
- Chez Hortense - Cap-Ferret
- Chez Mariottat - Agen
- Chez Pierre - Arcachon
- Christopher Coutanceau - La Rochelle 🌸🌸🌸
- Club TF1 - Paris
- Comptoir Cuisine - Bordeaux
- Couleur Café - Bordeaux
- Château de Monrecour - Saint-Vincent-de-Cosse
- Familia - Bordeaux
- Ganache - Bordeaux
- Garopapilles - Bordeaux 🌸
- Gaya - Châtaillon
- George V - Paris
- Golf de Bordeaux-Lac - Bordeaux
- Hostellerie de Plaisance - Saint-Émilion 🌸🌸
- Hôtel de la Renaissance - Bordeaux
- Hôtel L'Imprimerie - Paris Clichy
- Hôtel-Restaurant Claude Darroze - Langon 🌸
- Julien Cruège - Bordeaux
- L'Albatros - Saint-Trojan-les-Bains
- L'Amazonia - Paris 8<sup>ème</sup>
- L'Équilibre - Bordeaux
- L'Escale - Cap-Ferret
- L'Essentiel - Poitiers 🌸
- L'Estacade - Bordeaux
- L'Imparfait - Bergerac
- L'Observatoire du Gabriel - Bordeaux
- L'Ombrière - Bordeaux
- L'Oiseau Bleu - Bordeaux
- L'Orléans - Bordeaux
- L'Uvarium - Moissac
- La Barbade - La Baule
- La Brasserie Bordelaise - Bordeaux
- La Chabotterie - Montrevert 🌸
- La Co(o)rniche - La Teste-de-Buch
- La Ferme aux Grives - Eugénie-les-Bains
- La Fleur de Sel - Noirmoutier 🌸🌸🌸
- La Grand'Vigne - Martillac 🌸🌸
- La Martine - Paris 16<sup>ème</sup>
- La Table d'Hôtes - Le 4<sup>ème</sup> Mur - Bordeaux 🌸
- La Table de Montesquieu - La Brède
- La Table de Pavie - Saint-Émilion 🌸🌸
- La Terrasse Rouge - Saint-Émilion
- La Villa Noë - Pornic
- La Yole de Chris - La Rochelle
- Le 16 - Paris 16<sup>ème</sup>
- Le 7 - Bordeaux
- Le Beau Marché - Saint-Jean-de-Luz
- Le Big - Bordeaux
- Le Bistrot du Régent - Bordeaux
- Le Cardinal des Mers - Saint-Georges-de-Didonne
- Le Clos Saint Front - Périgueux
- Le Dijeaux - Bordeaux
- Le Gabriel - Bordeaux 🌸
- Le Grand Large - Île d'Oléron 🌸🌸🌸🌸
- Le Louis XIII - Paris 6<sup>ème</sup>
- Le M Domaine de Rochebois - Vitrac
- Le Marly - Neuilly-sur-Seine
- Le Miramar - Biarritz
- Le Patio - Arcachon 🌸
- Le Pavillon des Boulevards - Bordeaux 🌸
- Le Pincemin - Versailles
- Le Pressoir d'Argent - Bordeaux 🌸🌸
- Le Prince Noir - Lormont 🌸
- Le Pyrénéen - Toulouse
- Le Saint-James - Bouliac
- Le Skiff Club - La-Teste-de-Buch 🌸🌸
- Le Zagaya - Pornic
- Les Belles Perdrix • Troplong Mondot - Saint-Émilion
- Les Canailles Club - Toulouse
- Les Clés d'Argent - Mont-de-Marsan
- Les Prés d'Eugénie - Eugénie-les-Bains 🌸🌸🌸
- Logis de La Cadène - Saint-Émilion 🌸
- Maison Claude Darroze - Bordeaux
- Maison Nouvelle - Bordeaux
- Monsieur Dior - Paris 8<sup>ème</sup>
- Monsieur Georges - Paris 8<sup>ème</sup>
- Nacre - Arès
- Piccolina - Paris
- Pinasse Café - Cap-Ferret
- Relais & Châteaux Michel Trama - Puymiroir
- Ressources - Bordeaux
- Restaurant la Pergola - Toulouse
- Restaurant Michel Sarran - Toulouse
- Soléna - Bordeaux
- Tentazioni - Bordeaux
- The Art - Courbevoie
- Turbine Bazacle - Toulouse
- Vivres - Rochefort

## L'Eau de tous les jours

Sa composition unique, équilibrée et zéro nitrate en fait une eau à boire tous les jours par tous. Elle est l'amie de la famille et partage souvent depuis des générations son quotidien et ses souvenirs de vacances.

**Le partenaire bien-être de la famille qui respire la pureté des grands espaces du Bassin d'Arcachon !**



## Eau minérale naturelle *plate*



En bouteille PET 100% recyclable : 1,5 litre et 50 cl

En bouteille PET 100% recyclée : 1 litre

# 100 ans d'histoire

- La découverte – *les années folles 1923* 17
- L'époque des thermes - 1926 à 1964 18
- L'ère de l'industrialisation - 1961 à 2013 18
- Le nouveau souffle - *depuis 2013* 18



1923

## La découverte dans les années folles

En 1923, Gabriel Maydieu, propriétaire d'un terrain dans le quartier des Abatilles, se lance dans des travaux de forage pour trouver du pétrole. Les travaux de captage sont confiés à Louis Le Marié, un ingénieur breton des Arts et Manufactures.

À 472 mètres de profondeur, son forage est soudainement inondé. Une colonne d'eau chaude sulfureuse à 25°C jaillit à 7 mètres de hauteur.

**On est en Août 1923, la Source des Abatilles vient d'être découverte !**

Elle a été baptisée Sainte-Anne par Louis Le Marié, en hommage à la Sainte Patronne de Bretagne.

**Pas d'or noir  
mais de l'eau pure**



1923 - Découverte de la Source

L'Académie de Médecine de Bordeaux se charge d'analyser sa composition. Tous les résultats établissent l'Eau des Abatilles comme une **eau de santé, aux vertus thérapeutiques, diurétiques et propres à la cure thermale.**

Le 8 avril 1925, sa composition faiblement minéralisée et très équilibrée motive la **création de la Société Thermale des Abatilles.** L'eau est prescrite par le corps médical et intégralement vendue et distribuée en pharmacies dans des bonbonnes. Durant l'été 1925, l'Académie de Médecine et l'État donnent officiellement leur autorisation d'exploitation.

En 1926, après le pavillon dédié à l'embouteillage, la Société des Abatilles décide la construction d'un petit établissement thermal de type néo-basque avec salles de douche et de bain, un restaurant, une coquette buvette en forme de kiosque qui demeure l'emblème des Abatilles.

La Source et son parc paysagé deviennent un **haut lieu de villégiature où curistes et personnalités du monde entier se pressent pour se soigner et faire la fête !**

“ Sans contestation possible, l'endroit le plus riant de la région. Cela est tellement vrai que lorsque vous arrivez à Arcachon, si vous demandez au cocher de fiacre ce qu'il y a d'intéressant à voir, il ne manque pas de vous citer en première ligne le parc de la Société des Abatilles. Les élégantes fréquentent la Source pour y suivre une cure de jouvence, tandis que les notables prennent ses eaux afin de réparer leurs excès gourmands. ”

1926 - Extrait de documents d'époque.

Un bel élan que la guerre viendra malheureusement interrompre pour une dizaine d'années.

Il faudra attendre les années 50 et le classement de la Source parmi les stations de cures thermales remboursées par la Sécurité Sociale pour que l'activité des thermes se relance.

1926 à 1964

## L'époque des thermes

Dans la période de reconstruction d'après-guerre, la Fédération thermique et climatique française insiste auprès des pouvoirs publics sur l'urgence d'exploiter les sources françaises aux valeurs thérapeutiques reconnues.

**En 1954**, se basant sur les bienfaits du climat du Bassin d'Arcachon et les qualités médicinales de l'Eau des Abatilles, le Maire d'Arcachon, Monsieur de Gracia et le Docteur Penaud, Directeur de la Source obtiennent des pouvoirs publics le **remboursement de la cure thermale des Abatilles par la Sécurité Sociale**.



1961 à 2013

## L'ère de l'industrialisation

**En 1961**, le **Groupe Vittel** prend le contrôle des Abatilles. La Source voit son carnet de commandes exploser et devient la chaîne d'embouteillage de grands groupes.

**En 1991**, le **Groupe Nestlé Waters** rachète le Groupe Perrier Vittel, récupérant ainsi la Source des Abatilles jusqu'en **2008**, où elle est reprise par **deux indépendants** : un arcachonnais et son associé qui œuvrent quelques années à la notoriété de la marque.

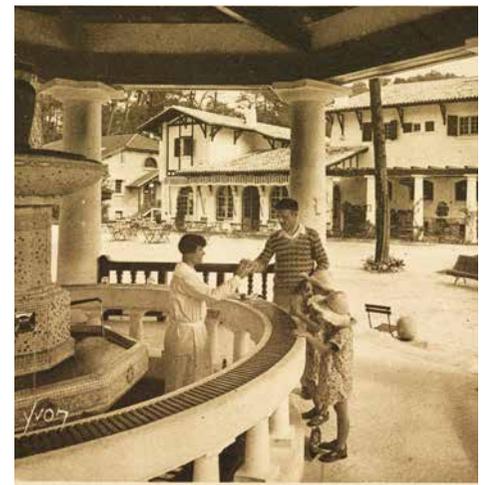
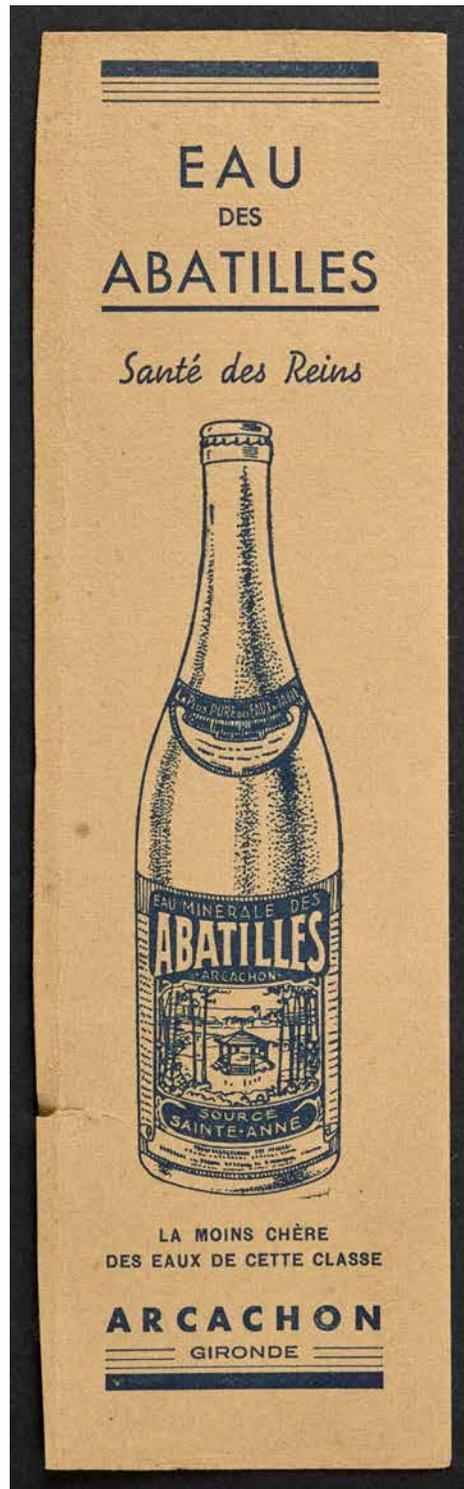
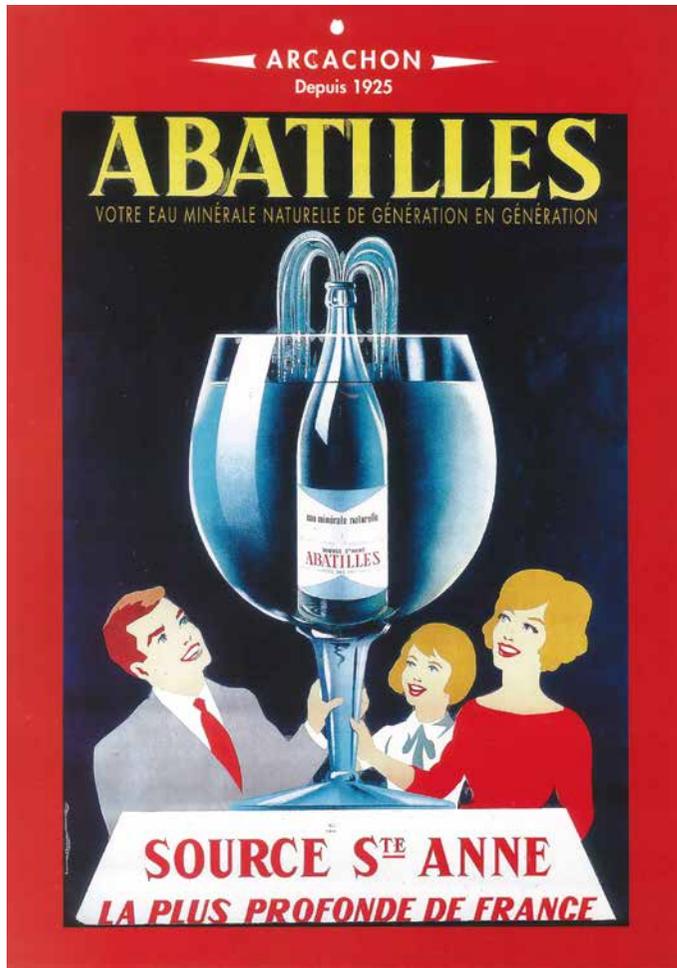
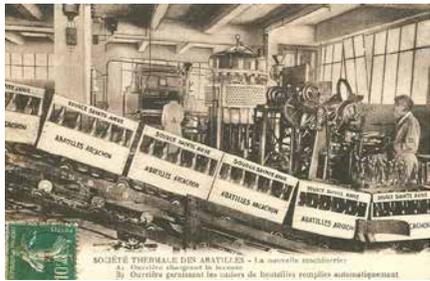
depuis 2013

## Le nouveau souffle

**En 2013**, **Jean Merlaut** - négociant-producteur - et **Hervé Maudet**, négociant en vins ont un véritable coup de cœur pour la Source des Abatilles. Ils font le pari **d'investir dans un outil de production très performant** et font de la Source, **un fleuron de l'économie locale** en quelques années.

Pour se développer la marque Abatilles s'appuie sur un **ancrage régional fort**, le travail d'une équipe **d'hommes et de femmes investis et passionnés**, **des partenariats régionaux solides dans le sport, le bien-être, la gastronomie et le vin et une côte d'amour** grandissante auprès des consommateurs.





# Nos partenaires



## Fiers de les hydrater toute l'année !

### Sport

L'Eau Minérale des Abatilles est l'**eau régionale du Bassin d'Arcachon**, des grands espaces et du grand air. Elle respire le **bien-être**, la **pureté** et la **santé**.

**Qui dit santé, dit sport et hydratation !**

Pratiqué en loisir ou en compétition, le sport incarne des valeurs autour desquelles nous avons tissé des relations étroites notamment avec la grande famille du sport régional : *historiquement avec l'Union Bordeaux Bègles, les Girondins de Bordeaux, le Stade Matmut Atlantique, le Marathon de Bordeaux Métropole, plus récemment avec le Stade Toulousain.*



### Vin & gastronomie

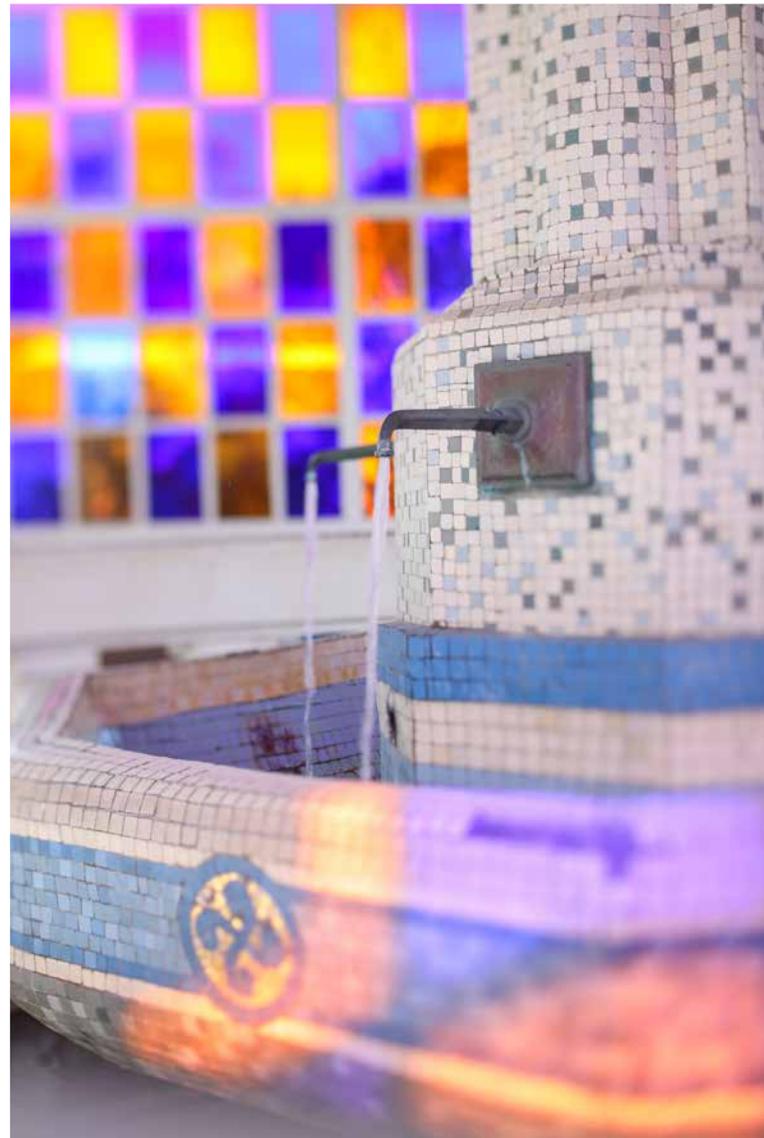
L'Eau des Abatilles en bouteille bordelaise, plate ou finement pétillante, **a beaucoup de succès à table**. Sa forme rappelle celle de la bouteille bordelaise. Toutes ces qualités en font un **partenaire** désormais **incontournable** d'un grand nombre **d'organisations et d'événements viticoles et de manifestations gastronomiques**.



### Et aussi...



**Eaunologie,  
visite &  
patrimoine**



## Au programme

Tous les **mardis** et **jeudis** de l'année  
de **10h00 à 11h30**,  
**10 euros la visite/pers.**  
**Gratuit** pour les **moins de 10 ans**.

- **Visite guidée** •  
*Du forage et de l'atelier de production pour découvrir les 7 étapes de fabrication*
- **Exposition photos en plein air** •
- **Petit musée historique** •
- **Vente de goodies made in Abatilles** •
- **Dégustation d'eau à la jaillance** •

### ATTENTION !

Réservation obligatoire auprès  
de l'Office de Tourisme d'Arcachon  
Tél : 05 57 52 97 97



## Les Journées Européennes du Patrimoine

La Source des Abatilles se partage chaque année lors des Journées Européennes du Patrimoine. Une occasion de découvrir les coulisses de la seule Source d'Eau Minérale Naturelle de Gironde.

*Team  
all top*





