DOSSIER DE PRESSE

ABATILLES
• EAU MINÉRALE NATURELLE •
Arcachon

CONTACT PRESSE

Agence Hello - Marie Pinasseau
presse@agencehello.com
+33 (0)6 82 65 87 19

SOMMAIRE

L'eau, un cadeau
● 04

Une source respectueuse
Notre démarche RSE

Pure & légère
● 10

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

Une eau pour tous
● 18

La Bordelaise
À table
L'Eau de Tous les Jours

100 ans d'histoire
● 26

1923, la découverte
1925, création de la STA
Les années folles
L'époque thermale
Objets d'hier
L'ère industrielle
Depuis 2013, le renouveau
2026, une nouvelle étape



Nos partenaires
• 44

Eaunologie, visite & patrimoine
• 48

L'EAU, UN CADEAU

Une source respectueuse 06
Notre démarche RSE 07



Une source respectueuse

Une source d'Eau Minérale Naturelle est un cadeau de la nature que l'on se doit de respecter et de préserver ! Nous nous efforçons quotidiennement à résoudre l'équation production/préservation dans tous les aspects de notre activité.





Notre démarche RSE

Une Source locale et responsable

Notre équipe de 55 personnes oeuvre chaque jour à préserver la pureté de l'Eau des Abatilles, à la puiser sans excès, à protéger son environnement et à diminuer son empreinte environnementale. Engagés dans une démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) depuis 2021, nous avons choisi de passer à la vitesse supérieure en sollicitant un audit de nos pratiques par l'AFNOR. Une initiative récompensée fin 2024 par l'obtention du **label Engagé RSE - statut confirmé.**

La sécurité alimentaire

Au-delà du respect des exigences HACCP*, nous avons développé une véritable culture de la sécurité alimentaire (Food Safety Culture), une priorité quotidienne partagée par tous. Cet engagement est garanti par la certification IFS** au niveau supérieur, renouvelée chaque année.

** Système d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise.*
*** International Featured Standard.*

L'économie du territoire

Tout au long de l'année, la Source :

- S'engage auprès d'organisations sportives, culturelles et gastronomiques contribuant ainsi à l'insertion sociale durable,
- Ouvre ses portes aux écoles, entreprises et touristes pour partager son savoir-faire, expliquer les différents métiers de l'entreprises, sensibiliser aux enjeux de la ressource en eau et au traitement des déchets,
- Sollicite en priorité fournisseurs, prestataires et partenaires français et locaux.

Le social

- Amélioration constante de la qualité de vie et du bien-être au travail (investissement réguliers dans des outils industriels de production modernes, ergonomiques et performants, pour réduire la pénibilité physique des différents métiers),
- 100% de contrats en CDI,
- Politique de formations dynamique,
- Aménagement régulier des locaux pour favoriser le bien-être du personnel (salle de repos, bureaux, rafraîchisseurs d'air, terrasse...),
- Entreprise soudée avec un fort esprit d'équipe et de nombreux moments festifs et conviviaux tout au long de l'année.

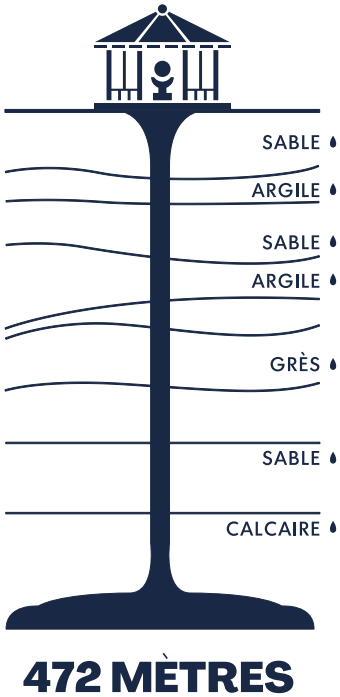
L'environnement

- Réduction de notre consommation d'énergie (-40% depuis 2008),
- Participation à l'effort de recyclage (taxe Eco-emballages),
- Réduction et recyclage des matières premières (glassines et cartons),
- Tri et valorisation des déchets avec 54 T de cartons et plastiques revalorisés en 2025,
- Évolution massive de la production de nos bouteilles verre : x6 depuis 2021,
- Réduction de l'empreinte carbone du transport (labellisation FRET 21 avec un objectif de -15% d'émission de CO_2 sur 3 ans),
- 96% de matières premières sourcées en France, dont 28% en Nouvelle-Aquitaine.



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

Hervé Maudet,
Président Directeur Général de la Source



472 MÈTRES

BOUTEILLES & BOUCHONS **100%** recyclables

MATIÈRES PREMIÈRES **MADE IN FRANCE**

-40% d’énergie depuis 2008

TAXE ÉCO-EMBALLAGE pour le recyclage des bouteilles PET

ENGAGÉ RSE MODELE AFAQ 26000 Confirmé ★★ AFNOR CERTIFICATION

VERRE x6 DEPUIS 2021

CONTRÔLES QUALITÉ **34** / jour

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

UNE EAU PURE & RESPONSABLE

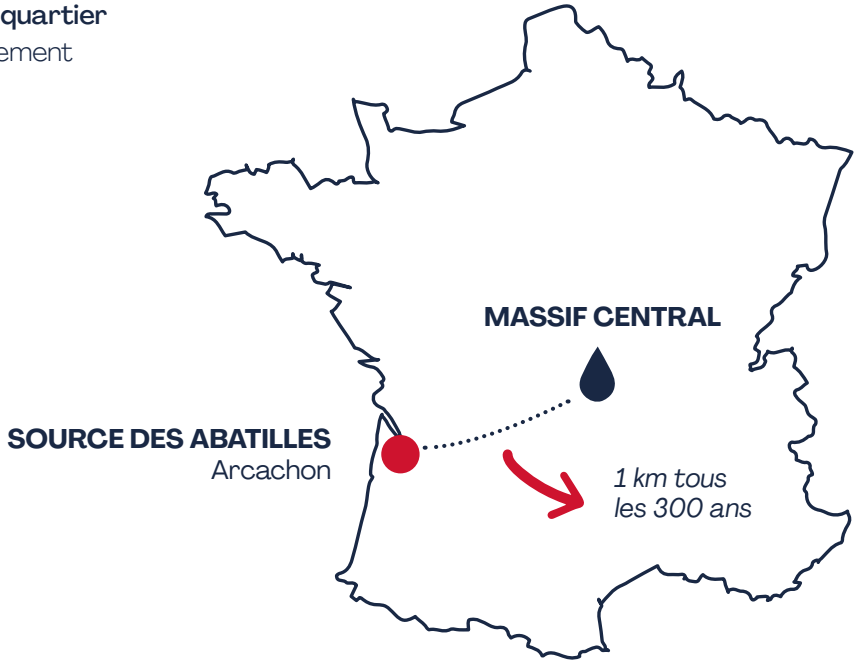
PURE & LÉGÈRE

D'où vient-elle ? 12
Un bel équilibre 13
Un taux zéro nitrate 13
Une faible minéralisation 13
Composition et pureté garanties 14


ARCACHON
depuis 1922
ARCACHON

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'infiltre 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 100 ans.**



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.

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.**

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*

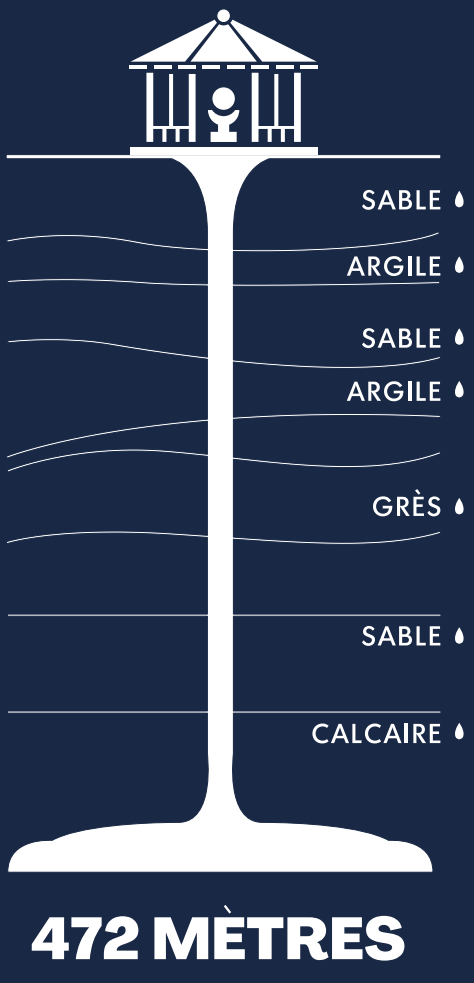
Une faible minéralisation

Avec **372 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.

Composition & 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).**

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 (plate) : 8,2 - pH (pétillante) : 4,8
ZÉRO NITRATE - Inférieur à la limite de détection.



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

12 500 contrôles qualités/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.



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 20
L'Eau de tous les jours 24


ARCACHON
depuis 1925
SOURCE SAINTE-ANNE
DEPUIS 1925
ABATILLES
EAU MINÉRALE NATURELLE
Arcachon
LA PLATE
75cl

La Bordelaise

Depuis plusieurs années, les Eaux Minérales premium s'imposent dans **le monde de la gastronomie.**
À l'instar du vin, elles attisent 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.

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 plus d'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.





GAMME VERRE - 100% RECYCLABLE

Eau minérale naturelle **plate** ou **finement pétillante**
33 cl • 50 cl • 75cl



GAMME PET - 100% RECYCLABLE

Eau minérale naturelle **plate** ou **finement pétillante**
50 cl • 1L


100 ANS
SOURCE SAINTE-ANNE
ZÉRO NITRATE
DEPUIS 1923
ABATILLES
EAU MINÉRALE NATURELLE
Arcachon
LA PÉTILLANTE
75cl
100 ANS
SOURCE SAINTE-ANNE
DEPUIS 1923
ABATILLES
EAU MINÉRALE NATURELLE
Arcachon
LA PLATE
75cl

À table !

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

Elle est présente dans 10 000 restaurants en France dont une vingtaine de restaurants étoilés.

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



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.





GAMME PET 100% RECYCLABLE

Eau minérale naturelle **plate**

50 cl • 1L • 1,5L

100 ANS D'HISTOIRE

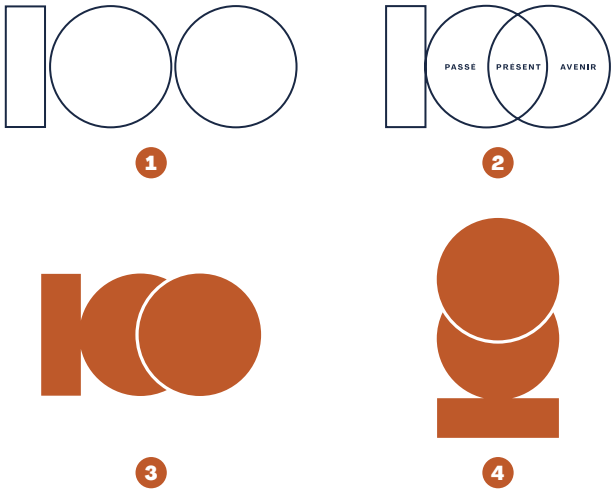
100 ans d'amour & d'eau fraîche 28
1923, la découverte 30
1925, création de la STA 31
Les années folles 32
L'époque thermale 33
Objets d'hier 34
L'ère industrielle 36
Depuis 2013, le renouveau 38
2026, une nouvelle étape 40



100 ans d'amour & d'eau fraîche

L'identité 100 ans

Le logo anniversaire a été imaginé à partir du nombre 100 stylisé et retourné à la verticale pour former une **fontaine totem**. Le 1 se transforme en socle pour incarner force et pérennité et les zéros symbolisent le jaillissement de la Source.



Un livre lifestyle

Bassin d'Arcachon, d'amour & d'eau fraîche

Art de vivre & secrets de Bassin

La Source des Abatilles, en collaboration avec les éditions Flammarion, livre dans cet ouvrage de 208 pages ses secrets de Bassin à travers une série d'instants choisis, de portraits et de recettes. De la dune du Pilat à la pointe du Cap Ferret, un florilège de tout ce que le bassin d'Arcachon offre de beau, de bon et d'intense !

En vente dans toutes les bonnes librairies et à la Source.

Une bouteille collector

La bouteille verre 75 cl pétillante se pare du logo anniversaire dans une édition limitée. Un packaging collector à découvrir en vente directe à la Source et dans les magasins partenaires.

Une grande fête de famille

Le 26 juillet 2025, **la traditionnelle fête de la Ste-Anne** a été repensée dans une version spécifique pour les 100 ans de la Source. Au programme : brocante, apéritif iodé offert à tous les voisins & arcachonnais en présence des ostréiculteurs locaux Joël Dupuch, Olivier Laban & Laurent Bidart, déjeuner signé du chef étoilé 2** Stéphane Carrade et tournoi de pétanque animé par Jean-Louis Constans (ancien collaborateur de la Source).

Les 100 ans en chiffres

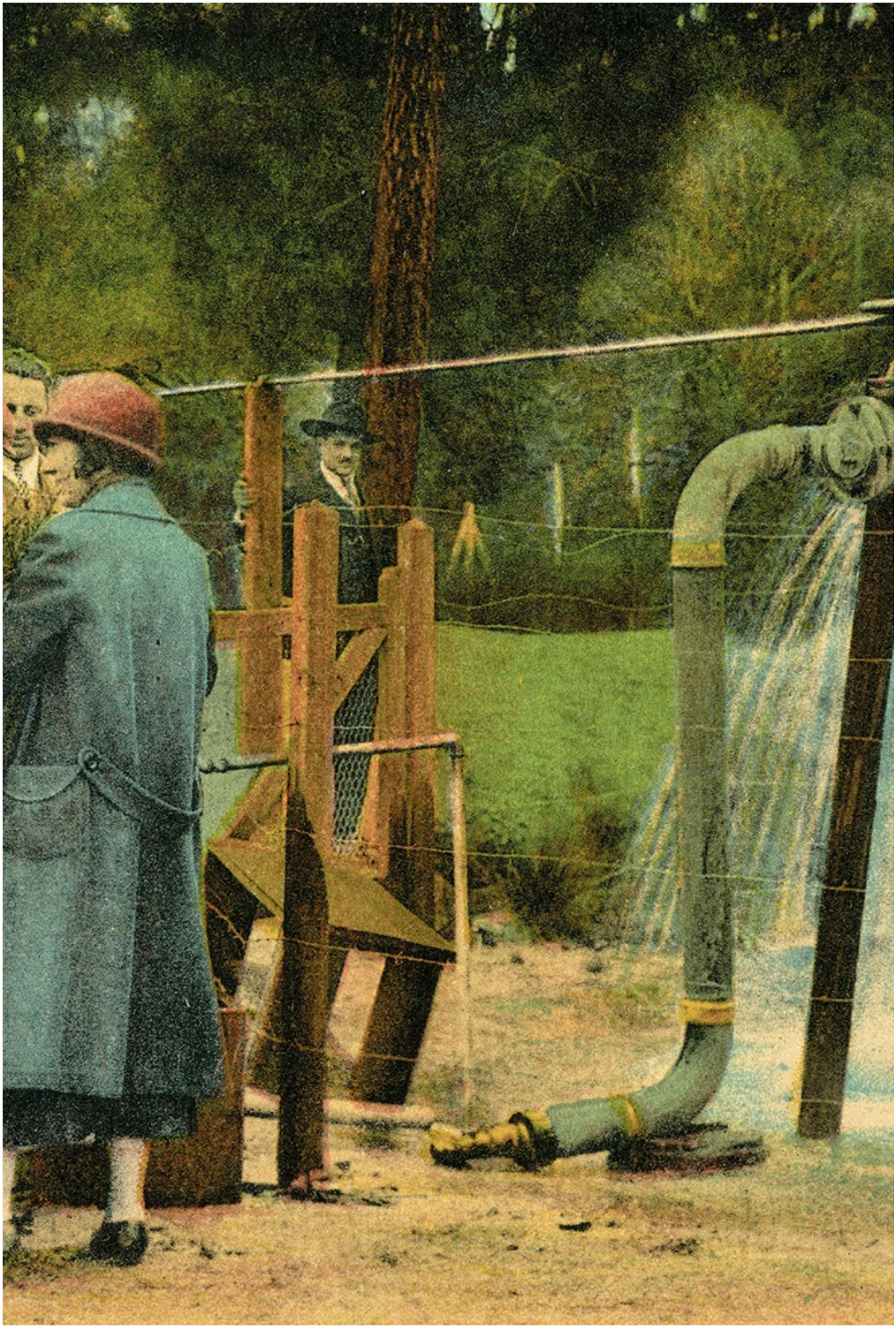
- Une tente de **394m2** pour accueillir le déjeuner de la fête de la Ste-Anne
- **320 personnes** à table
- **1 000 invités** sur la journée
- **2 400 huîtres** servies à l'apéritif iodé
- **10 000 bouteilles collector** estampillées du logo anniversaire
- **1 cabane** construite par un collaborateur Abatilles pour la vente de goodies
- **2 500 exemplaires du livre** « Bassin d'Arcachon, d'amour & d'eau fraîche »
- **5 500 goodies** réalisés pour la collection 100 ans






ABATILLES
1925 - 2025


BASSIN
D'ARCACHON,
d'amour & d'eau fraîche
Flammarion



1923, la découverte

Gabriel Maydieu, à la tête de la Société de recherches de minerais et d'hydrocarbure, décide de **creuser un forage sur son terrain à la recherche de pétrole dans le quartier des Abatilles à Arcachon.** Les travaux de captage et d'aménagement sont dirigés par Louis Le Marié, ingénieur breton des Arts et Manufactures. **À 472 mètres de profondeur, son forage est soudainement inondé par une colonne d'eau de 8 mètres avec un débit de 70 000 litres à l'heure.**
Pas de trace d'or noir mais de l'eau pure ! On est en **août 1923. La Source des Abatilles, baptisée Saint-Anne** en hommage à la sainte patronne bretonne, **vient d'être découverte !**

1925, création de la STA

Gabriel Maydieu commandite une batterie d'analyses pour vérifier la qualité de l'eau captée. **Les analyses de l'Académie de médecine de Bordeaux révèlent qu'elle est pure et qu'elle présente une composition faiblement minéralisée et équilibrée et des qualités thermales incontestables.** Ces résultats motivent la création de la Société Thermale des Abatilles (STA) le 8 avril 1925 par actions souscrites, notamment par de nombreux Arcachonnais. **Les travaux d'aménagement sont entamés dans la foulée et se terminent un an plus tard, laissant place à une chaîne d'embouteillage, un établissement hôtelier, un kiosque et un parc paysager.**

Les années folles

En 1927, malgré les investissements et l'engouement, les résultats financiers ne sont pas au rendez-vous et l'avenir de la Source est un temps compromis. Dès 1928, le professeur Descarpentries de Roubaix convainc quelques médecins et hommes d'affaires du Nord de doubler le capital de la société. Dans un premier temps, ils décident de fermer l'établissement thermal déficitaire pour **renforcer la production et développer les ventes, notamment dans les pharmacies.** Des études sont entreprises pour attester des **bienfaits thérapeutiques de l'Eau des Abatilles**. Le docteur Fernand Lalesque établit qu'elle est une « **Eau de santé** » **à pouvoir diurétique incontestable.** Les travaux des docteurs Boudry, Ramarony et Descarpentries ainsi que la thèse de Milox (entre 1924 et 1932) dressent la liste des principales indications thérapeutiques (insuffisances fonctionnelles rénales, affections des voies urinaires, syndrome hépato-entéro-rénal, obésité, arthritisme et goutte).

Les résultats ne se font pas attendre, **la Société Thermale des Abatilles connaît un véritable essor durant les Années folles. La Source devient un haut lieu de villégiature où les curistes et les personnalités du monde entier se pressent pour se soigner et faire la fête !** Le kiosque et le parc paysager sont des endroits réputés de la région. Un bel élan que la crise de 1929 et la guerre viendront malheureusement interrompre.



L'époque thermale

Au sortir de la guerre, l'établissement est repris en piteux état en 1947 par un groupe d'hommes d'affaires de Casablanca emmené par M. Greggory. Aux côtés du député-maire d'Arcachon Lucien de Gracia et du docteur Peynaud, ils décident de capitaliser sur les bienfaits thérapeutiques de la Source et de relancer son activité thermale. Ils entament de nombreuses démarches auprès du ministère du Travail et de la Sécurité sociale pour obtenir l'inscription de la station thermale des Abatilles à la nomenclature générale des actes professionnels. **En février 1954, leur ténacité est récompensée : la cure thermale des Abatilles est remboursée par la Sécurité sociale.**



Objets d'hier

Cette collection d'objets vintage témoigne de l'histoire de la Source et participe à sa mémoire collective.



Première bouteille

En 1925, l'illustration de l'étiquette fait apparaître le parc et l'emblématique kiosque de la Source.



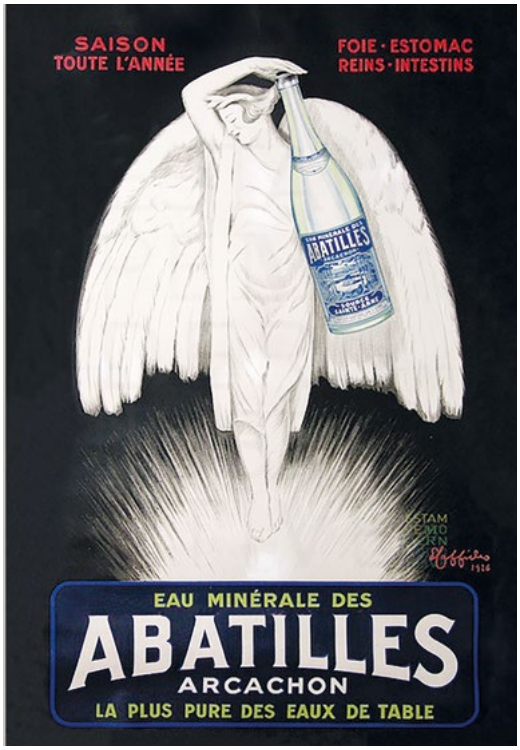
Plaque émail - 1926

À cette époque, l'Académie de médecine de Bordeaux atteste des qualités médicinales, diurétiques et thermales de l'Eau des Abatilles en la décrétant « Eau de santé ».



Bonbonne

En 1928, la Société Thermale des Abatilles commercialise son eau en pharmacie dans des bonbonnes.



Affiche publicitaire

Première affiche publicitaire réalisée en 1926 par l'illustrateur de renom Leonetto Cappiello.



Calendrier - 1931

Calendrier de promotion de la cure thermale.



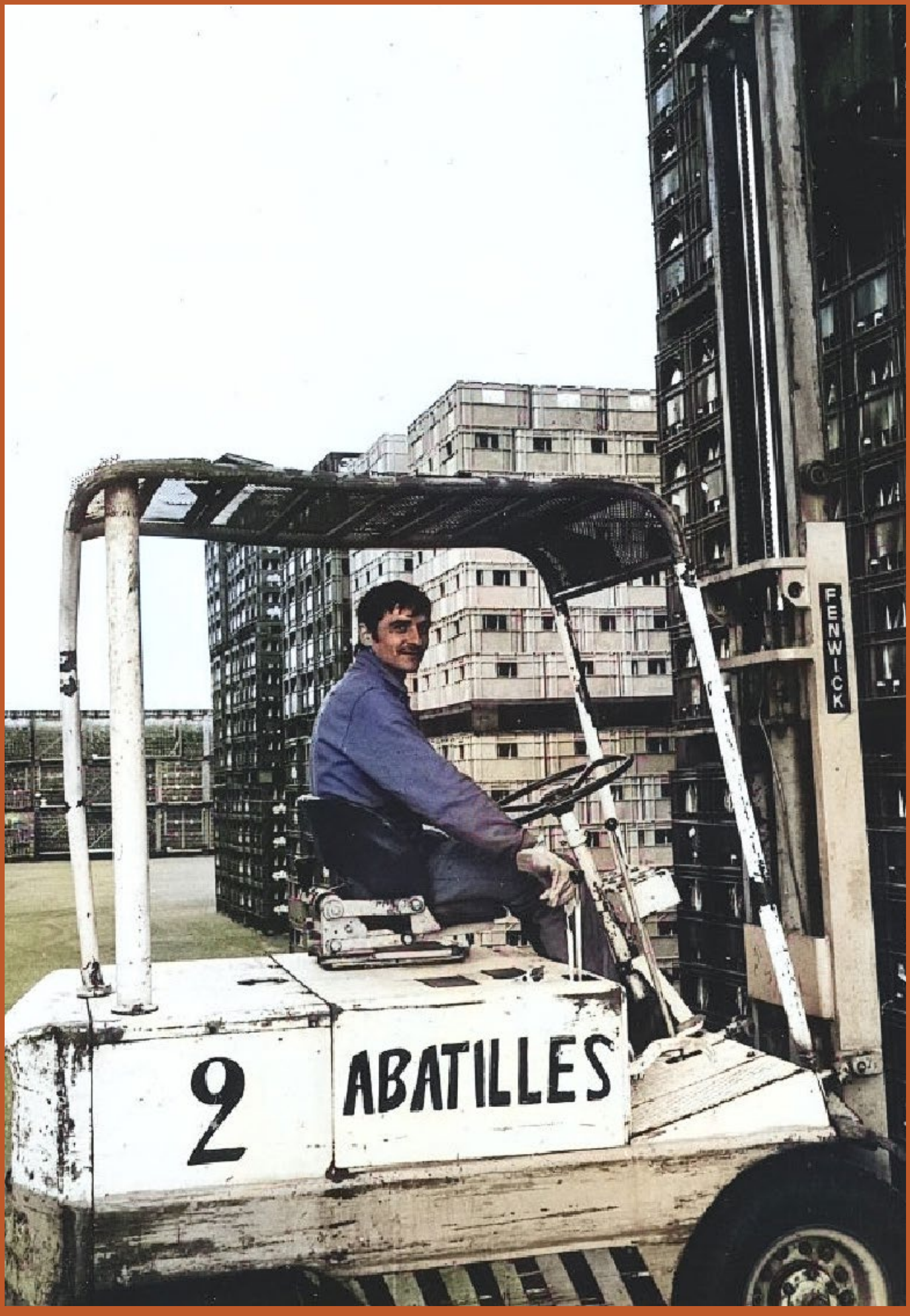
Bon pour 1 litre d'eau

Carnet de gratuité pour la distribution d'un litre d'Eau des Abatilles.



Statuette serveur

Reproduction en plâtre (70 cm) d'un serveur de brasserie des années 1930 réalisée par Bernard Guay à l'occasion des 90 ans de la Source.


FENWICK
2 ABATILLES

L'ère industrielle

Vittel de 1961 à 1991

En avril 1961, la Source est revendue au groupe Vittel. L'équipe vitteloise réorganise l'outil industriel et le site, délaissant rapidement l'activité thermale au profit de la production. Cette période des Trente Glorieuses est marquée par des conditions de travail améliorées et des avantages sociaux : arbres de Noël, fêtes, colonies de vacances...
Devenu inexploitable du fait de sa proximité avec la ligne de production, l'établissement thermal ferme dès l'été 1964.

Nestlé Waters de 1992 à 2008

En 1992, Nestlé Waters rachète Perrier-Vittel, récupérant ainsi la Source des Abatilles qui rejoint la SFER (Société Française des Eaux Régionales) en 1995. Nestlé relance aussi le verre à l'aide d'un camion d'embouteillage normalement dédié aux vins de Bordeaux et développe ainsi sa première bouteille bordelaise (frontignan) en 1999. Cette époque se caractérise par une gestion tournée vers l'outil industriel, l'innovation technique et la mondialisation.

En 2008

La Source est reprise par Olivier Bertrand et Roger Padois qui œuvrent jusqu'en décembre 2012 à la notoriété de la marque, avant de la céder à deux indépendants.

Depuis 2013, le renouveau

En 2013, 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**. L'effectif passe rapidement de vingt à une cinquantaine de salariés. Pour se développer, la marque mise sur **un ancrage régional fort**, l**e travail d'une équipe investie et passionnée et des partenariats régionaux solides dans le sport, la gastronomie et le vin**. S'appuyant sur ses qualités intrinsèques uniques et son taux zéro nitrate, la Source développe son positionnement premium grâce à un packaging original et une distribution exclusive dans la restauration haut de gamme régionale et nationale. Elle touche ainsi une clientèle de plus en plus nombreuse à la recherche de qualité et d'authenticité qui souhaite la retrouver ensuite dans les grandes et moyennes surfaces.



2026, une nouvelle étape

Après plus de dix ans de transformation et de développement, les Abatilles ouvrent un nouveau chapitre avec l'entrée de **NextStage AM comme actionnaire majoritaire**, aux côtés d'Hervé Maudet, qui reste à la tête de l'entreprise.
Cette nouvelle alliance porte une ambition claire : **accélérer le développement des Abatilles à l'échelle nationale**, renforcer la présence auprès des plus belles tables et conquérir de nouveaux territoires en France.

Avec l'objectif de faire des Abatilles une **référence française de l'eau minérale naturelle premium**, tout en préservant ce qui fait leur singularité : une source d'exception, un savoir-faire industriel français et un ancrage profondément local.

Une nouvelle dimension pour les Abatilles, sans jamais perdre son ADN.


SOURCE SAINTE-ANNE
ABATILLES
EAU MINÉRALE NATURELLE
LA PÉTILLANTE
75cl
SOURCE SAINTE-ANNE
ABATILLES
EAU MINÉRALE NATURELLE
LA PLATE
75cl



Promo 2026


abotilles

NOS PARTENAIRES


ABATILLES
ABATILLES
ABATILLES
UBB

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, le Stade Matmut Atlantique, le Marathon de Bordeaux Métropole, plus récemment avec le Stade Toulousain et le Racing 92.

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.

Capc Musée d'art contemporain de Bordeaux

EAUNOLOGIE, VISITE & PATRIMOINE


1. Chauffage
2. Soufflage
3. Remplissage
4. Bouchage
5. Étiquetage
6. Fardelage

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





ABATILLES
• EAU MINÉRALE NATURELLE •
Arcachon

DEPUIS 1925

SOURCE DES ABATILLES
157 bd de la Côte d'Argent
33120 Arcachon
www.sourcedesabatilles.com

hello.