

Pièce jointe n°11

Capacités techniques et financières

Version du 26/01/2024

SOMMAIRE

1	FICHE D'IDENTITE	3
2	PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT.....	4
3	CAPACITES FINANCIERES	5
4	CAPACITES TECHNIQUES	5
4.1	Moyens humains	5
4.2	Organigramme de l'établissement	6
4.3	Organisation du travail.....	7
4.4	Moyens matériels	7
4.5	Certifications.....	7

1 FICHE D'IDENTITE

Nom de l'établissement	FRANÇOIS MARTENOT
Appartenance à un groupe	Les Grands Chais de France 1 rue de la Division Leclerc 67290 PETERSBACH
Adresse du site objet du présent dossier	François MARTENOT Chemin de Méré 89 144 Ligny le Châtel
Téléphone	03.86.98.20.48
Statut juridique	Société par actions simplifiées SAS
N° SIRET	501 570 675 00097
Code APE	Commerce de gros et boissons 4634Z
Signataire du dossier	Monsieur Olivier VINCENT Directeur de sites olivier.vincent@francoismartenot.fr
Personne chargée du suivi du dossier	Monsieur Olivier VINCENT Directeur de sites olivier.vincent@francoismartenot.fr Monsieur Nicolas ARRIBE Responsable du site nicolas.arribes@francoismartenot.fr Madame Bazeline CHARLES JARRY. Assistante HSE bazeline.charlesjarry@francoismartenot.fr
Effectif prévu sur le site	4 salariés actuellement. 10 salariés à l'issue de la mise en œuvre des activités.

2 PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT

Les principales dates de l'établissement sont les suivantes :

Date	Evènements
1979	Création « Les Grands Chais de France » par Joseph Helfrich
1992	Création de la société Maison Fromont – Moindrot Bâtiments 8 rue Guy Dupas
1999	Séparation de la Maison Jean-Claude Fromont
2011-2013	Travaux agrandissement Cuverie 1 + production + bureaux
09/2015	Reprise de la maison Jean-Claude Fromont par la Maison Halley. Le site devient alors Maison Desvignes Ainé & Fils
10/2019	Reprise de la Maison Desvignes par « Les Grands Chais de France » et devient François Martenot + arrêt des lignes d'embouteillage
09/2020	Vinification 10000 hl de Vin de Chablis
09/2021	Vinification 5500 hl de Vin de Chablis (gel)
09/2022	Vinification 17300 hl de Vin de Chablis

L'établissement objet du présent dossier a été repris en 2019 par le groupe familial les Grands Chais de France (anciennement : Maison Desvignes). L'établissement a pris l'appellation « François Martenot » entité qui regroupe les sites de production des Grands Chais de France en Bourgogne. Les autres sites François Martenot sont localisés en Côte d'or (21) à Vignoles et Meursault.

3 CAPACITES FINANCIERES

Les capacités financières de l'établissement sont les suivantes :

Année	2020	2021	2022
Chiffre d'affaires net en k€	92 683	104 883	94 509
Résultat net en k€	78	1 427	773

L'établissement peut par ailleurs s'appuyer sur le groupe Les Grands Chais de France leader Français du secteur qui dispose des capacités financières lui permettant d'assurer la prise en compte des prescriptions réglementaires environnementales applicables.

4 CAPACITES TECHNIQUES

4.1 Moyens humains

L'établissement dispose d'une organisation et des compétences techniques et humaines pour exploiter et maintenir son outil de production en bon état de fonctionnement.

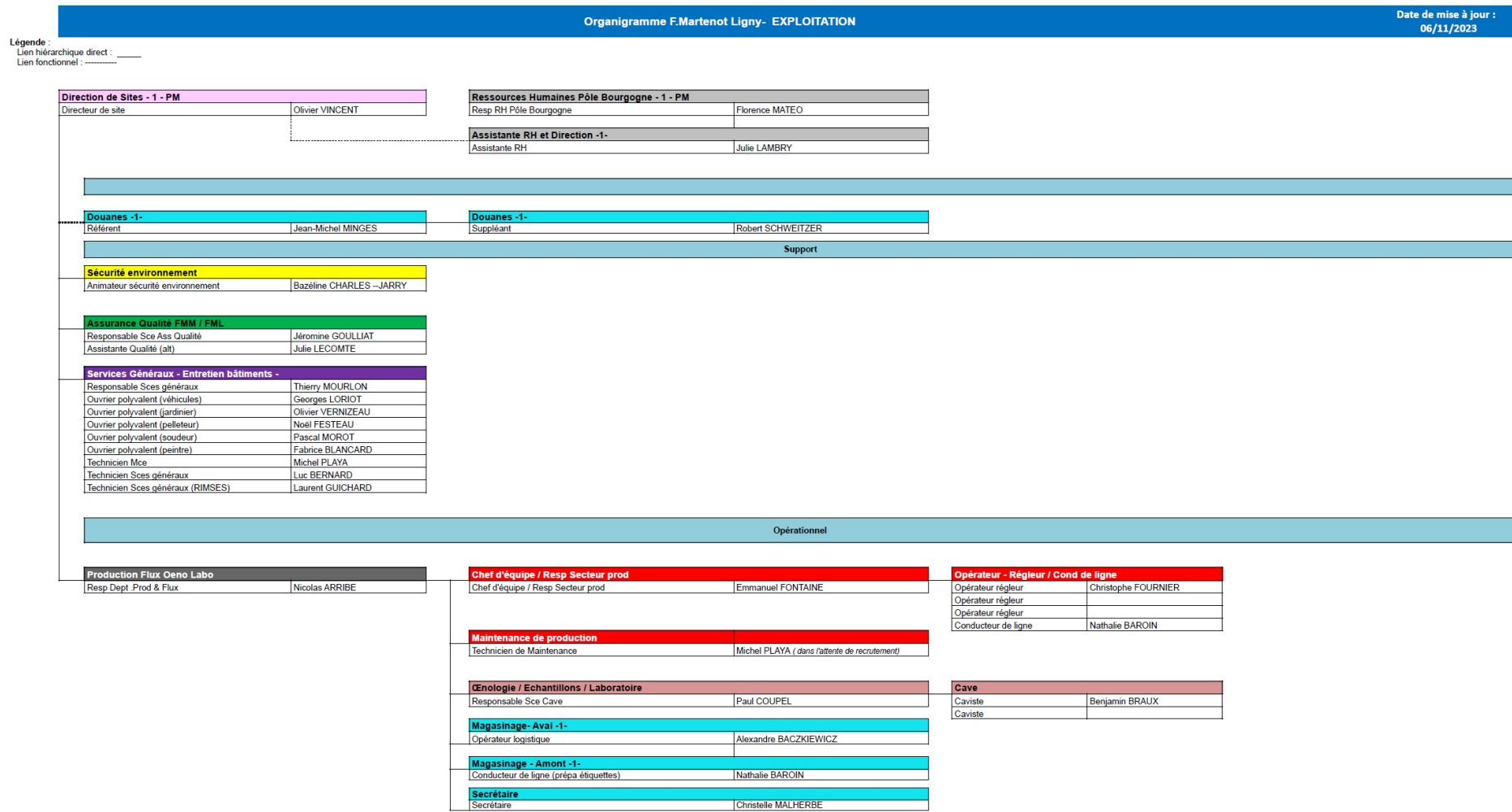
Francois Martenot a par ailleurs une assistante HSE qui permet d'appuyer les 3 sites sur les thématiques sécurité des personnes et protection de l'environnement : Madame Bazeline CHARLES-JARRY.

L'établissement peut par ailleurs s'appuyer sur les ressources transversales présentes sur les sites de Vignoles et Meursault.

Des formations sont réalisées et permettent d'assurer un niveau de maîtrise du risque, notamment :

- Formations incendie : manipulation d'extincteur, guide file, serre file ;
- Formation sécurité levage (CACES) ;
- Formation SST.

4.2 Organigramme de l'établissement



4.3 Organisation du travail

Les horaires de l'établissement seront les suivants :

- Cuverie / production : travail en journée du lundi au vendredi (sauf pendant la période des vendanges ou l'activité peut être réalisée en continue 7/7 jours) ;
- Administratif : horaires classiques de journée du lundi au vendredi.

Les activités de production seront réalisées environ 220 jours/an. L'entreprise est fermée 1 semaine en août et 1 semaine également fin décembre.

4.4 Moyens matériels

L'établissement dispose d'équipements, de matériels et de moyens permettant d'assurer les activités dans de bonnes conditions de production et de sécurité et de maîtrise des impacts sur l'environnement.

Les vérifications périodiques réglementaires sont réalisées conformément à la réglementation applicable :

Nature	Organisme de contrôle
Installations électriques	BUREAU VERITAS
Thermographie IR	BUREAU VERITAS
Appareils sous pressions	BUREAU VERITAS
Appareils de levage	CICHY MANUTENTION
Disconnecteur sur alimentation eau	Oui
Equipements frigorifiques Certificat annuel d'étanchéité des circuits	FROID SERVICES
Incendie : <ul style="list-style-type: none"> • Extincteurs • RIA • Désenfumage • Déclencheurs manuels 	EUROFEU

4.5 Certifications

L'établissement est certifié ISO 50001. Il est certifié selon les référentiels IFS (International Food Standard) depuis le 8/01/2024.

L'établissement a également mis en place la méthode HACCP (Hazard-Analysis-Critical-Control-Point) qui permet :

- L'identification des points critiques vis-à-vis des dangers microbiologiques, chimiques ou physiques susceptibles de menacer la salubrité et la sécurité des produits agroalimentaires à toutes les étapes de fabrication et de distribution des produits ;
- La définition et la mise en œuvre des moyens nécessaires à la maîtrise des risques.

Par ailleurs, l'établissement :

- Dispose d'un système de traçabilité précis et fiable. A réception des marchandises, chaque produit est identifié et cette identification le suit à chaque étape de sa « transformation » jusqu'à

sa sortie d'usine et sa mise en rayon. La société est en mesure dans un délai très court, de retirer de la vente des produits jugés non conformes après leur expédition.

- Peut s'appuyer sur un laboratoire interne Francois Martenot qui effectue à des fréquences régulières des contrôles sanitaires.