



Prestige | Tradition | Innovation



CHAILLOT  
*bouchons*

---

Prestige | Tradition | Innovation



**ARTISAN DU BOUCHON DEPUIS 1902**



## I L'ART DU BOUCHAGE DEPUIS DES GÉNÉRATIONS

La tradition et le savoir-faire ne s'acquièrent qu'avec les années d'expérience. Depuis 1902, l'entreprise familiale Chaillot Bouchons respire la culture du vin. Avec le temps, la Maison, déjà référence en matière de commercialisation d'articles de cave, s'est spécialisée dans les différents types de bouchage. Plus particulièrement celui du bouchon en liège.

Afin de pouvoir contrôler la qualité et garantir l'excellence d'un bout à l'autre du flux de production, Chaillot Bouchons possède sa propre structure au Portugal. Le contrôle minutieux et la sélection méticuleuse de la matière première, en amont déjà, permettent de travailler des lots de bouchons qualitatifs.

Cette recherche de la qualité se poursuit sur le site de St-Prex, en Suisse, où les bouchons sont contrôlés, marqués et traités avec rigueur et précision.

*À chaque étape, le know-how industriel valorise le savoir-faire ancestral, l'innovation renforce la tradition et les techniques de pointe complémentent les gestes rituels.*

*Cette symbiose du passé et du présent donne naissance à des bouchons de qualité, qui correspondent parfaitement aux exigences du marché.*

## I L'ALCHIMIE ENTRE TRADITION ET INNOVATION

### **Technologie et tradition pour une qualité supérieure**

La technologie ne sert à rien sans le savoir-faire. L'inverse est aussi vrai. C'est pourquoi Chaillot Bouchons met un point d'honneur à investir autant dans les technologies et le matériel de pointe que dans les compétences humaines et le respect de la tradition.

Cette philosophie permet à l'entreprise de se démarquer par l'excellence de ses produits, notamment sur le plan du marquage et de la finition, tout en lui donnant la possibilité de répondre à des demandes très pointues, même en petites quantités.

### **Le bouchon certifié SWISS MADE**

Depuis 2016, les bouchons Chaillot portent le label SWISS MADE, label qui garantit une qualité à tous les niveaux. Ils sont d'ailleurs les seuls bouchons en liège au monde à pouvoir revendiquer cette appellation.



DÉCOUVREZ LA GAMME CHAILLOT

---

Prestige

ProNature

BioNature

# PreSTIGE

---

La gamme de bouchons Prestige est obtenue à partir de bouchons naturels soigneusement sélectionnés.

Elle se décline dans toutes les qualités et dimensions. Elle se caractérise par un aspect visuel agréable, ainsi qu'une qualité et une performance excellentes.

## I CARACTERISTIQUES

- Maîtrise des lavages
- Aspect visuel homogène
- Performance qualitative



Les bouchons de la gamme Pronature subissent, en phase de transformation, une désinfection simple, afin de garder un aspect visuel naturel.

Ils se déclinent en différentes classes en fonction de leur qualité.

## CARACTERISTIQUES

- Bouchon gardant son aspect « brut »
- Approche naturelle du produit
- Marquage au laser ou au feu



Les bouchons Bionature sont conçus à partir de produits d'origine naturelle.

Certifiée Bio par un organisme indépendant, la gamme Bionature allie les qualités du liège naturel aux préoccupations du développement durable.

## CARACTERISTIQUES

- Liège provenant de forêts certifiées
- Marquage au laser ou au feu
- Utilisation d'intrants naturels



## PROXIMITÉ ET FIABILITÉ

**Une position stratégique au cœur de l'Europe**  
La position stratégique de Chaillot Bouchons – au milieu des vignobles suisses, au cœur de l'Europe – permet d'assurer un véritable service de proximité et de faire preuve d'une meilleure réactivité au niveau logistique.

La taille humaine de l'entreprise lui confère aussi davantage de flexibilité, afin de répondre à des demandes particulières avec le plus grand soin.

### Des certifications internationales

L'entreprise est certifiée ISO 22'000, ISO 9001 et BIO par ProCert.

Ces certifications garantissent une qualité à tous les points de vue.



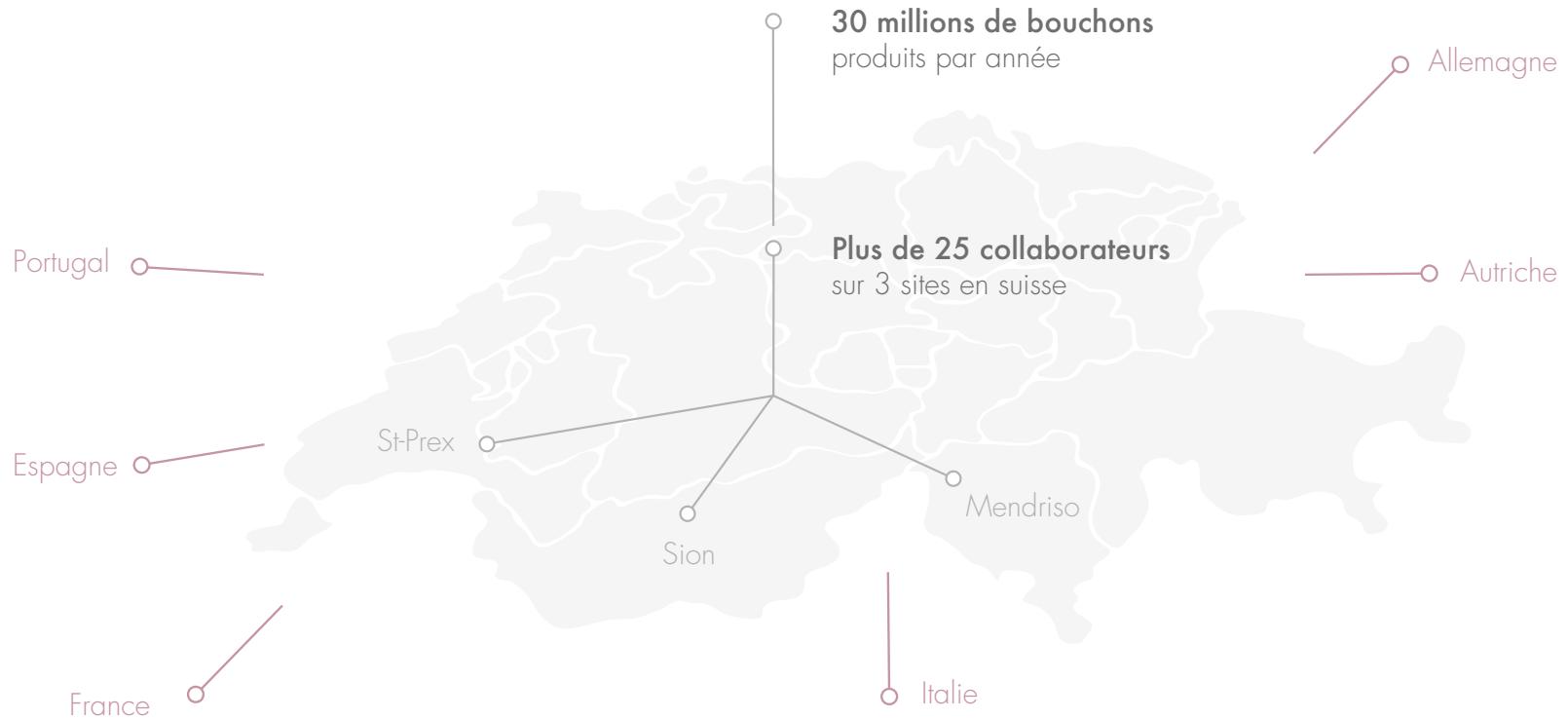
### ISO 22000 : Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires

Cette norme définit les exigences relatives à un système de management de la sécurité des denrées alimentaires. Elle explique les moyens qu'une entreprise doit mettre en œuvre pour démontrer son aptitude à maîtriser les dangers liés à cette sécurité afin de garantir que toute denrée alimentaire est sûre.

### ISO 9001 : Systèmes de management de la qualité

Cette norme repose sur un certain nombre de principes de management de la qualité, notamment une forte orientation client, la motivation et l'engagement de la direction, l'approche processus et l'amélioration continue.

**BIO** : Certification produits remplissant les exigences de l'agriculture biologique.



- | Un **emplacement central et unique** au sein des plus grands vignobles du monde.
- | Plus de **50 ans de savoir-faire**, dont la précision et la qualité suisses sont certifiées.

# DE L'ARBRE À LA BOUTEILLE

## PORTUGAL

### Démarche qualité

TCA : Intervention et contrôle selon méthode GC - MS.

### BIO

### Matière première



### Flux de fabrication



### Expédition et contrôles



## | Stockage

- ❖ Lavage et stockage :  
Lavage des bouchons  
Stockage dans les cadres

- ❖ Marquage et identifications :  
Personnalisation des bouchons à  
l'encre, au feu ou au laser  
Zone tampon avant traitement

- ❖ Certificat du fabricant  
Analyse aéro
- ❖ Pas de lavage  
Stockage séparé

- ❖ Certificat d'alimentarité
- ❖ Marquage au feu ou au laser  
Bouchons identifiés et séparés

## | Traitement

- ❖ Traitement de surface:  
Émulsion de silicone et paraffine

- ❖ Certificat BIO  
Traitement certifié Agriculture Biologique (AB)

## | Conditionnement

- ❖ Conditionnement des bouchons :  
Conditionnement en sacs  
Conditionnement en cartons

- ❖ Vente

SUISSE



**SIÈGE**

**Chaillot Bouchons SA**  
Chemin du Glapin 10  
CH - 1162 St-Prex

[info@chaillot.ch](mailto:info@chaillot.ch)  
[www.chaillot.ch](http://www.chaillot.ch)

Tél : +41 (0)21 823 20 00

Fax : +41 (0)21 823 20 01

**SUCCURSALES**

**Chaillot Valais**  
Route de la Drague 14  
CH - 1950 Sion

[sion@chaillot.ch](mailto:sion@chaillot.ch)  
[www.chaillot.ch](http://www.chaillot.ch)

Tél : +41 (0)27 323 67 21

Fax : +41 (0)27 323 67 22

**Chaillot Ticino**  
Via Laveggio 3  
CH - 6850 Mendrisio

[ticino@chaillot.ch](mailto:ticino@chaillot.ch)  
[www.chaillot.ch](http://www.chaillot.ch)

Tél : +41 (0)91 646 57 79

Fax : +41 (0)91 646 57 94



