



A Orbais-l'Abbaye

Vetiver un concentré d'ADN

Entreprise familiale créée en 1984 à Orbais l'Abbaye, Vetiver a su acquérir ses lettres de noblesse en maîtrisant les techniques du parachèvement sur verre pour le monde de la parfumerie de luxe puis des spiritueux. Depuis 2015 elle a ancré son savoir-faire pour valoriser les produits du terroir champenois au service des producteurs et envisage aujourd'hui de créer un pôle d'excellence dans ce domaine au service du luxe !



Décoration sur verre spécialisée / Packaging / Flaconnage de luxe

Vetiver, l'ADN de l'innovation

Métallisation, laquage, marquage, laser, sérigraphie... Depuis 1984 et sa création à Orbais-l'Abbaye (51) par Alain Vieille, la société Vetiver n'a eu de cesse de compléter la palette de ses innovations pour offrir à ses clients un large panel de possibilités de décors.

Toujours dans la recherche systématique de l'innovation (sublimation : transfert d'image en passant d'un état solide à un état gazeux ; métallisation liquide sur verre...) Vetiver a réalisé dernièrement un saut technologique dans le domaine du parachèvement pour apporter aujourd'hui des réponses uniques au niveau national et international qui attirent l'attention des grands acteurs du luxe.

En 2018, les deux fils d'Alain : Julien (PDG) et Paul (Directeur de production) ont pris le relais de leur père, toujours accompagnés de Sylvie leur mère qui remplit les fonctions de directrice administrative et financière. Ils poursuivent le développement de l'entreprise animés par des valeurs indispensables : l'Homme au cœur du métier, passion de l'innovation, confiance dans les collaborateurs, rigueur de gestion, courage entrepreneurial et dévouement envers leurs clients.

Vetiver, l'ADN du terroir

Si l'activité de Vetiver s'est développée dans les domaines de la parfumerie, des spiritueux et de l'art de la table en ralliant de grandes enseignes, un saut technologique sans précédent a permis à Vétiver de s'ancrer dans le terroir champenois grâce à une équipe formée et motivée.

Après des années de recherche, l'entreprise marnaise a su développer avec ses équipes, les producteurs, les œnologues et les transporteurs un process technologique global intégrant la manutention et les différents procédés de laquage sur bouteille pleines sans altération de la qualité du champagne.

Aujourd'hui, l'atout majeur de Vetiver est de travailler les bouteilles après dégorgement, se positionnant juste avant leur mise sur le marché par les producteurs.

L'entreprise permet ainsi à ses clients champenois de disposer d'une authentique identité différenciante tout en étant au plus près des attentes visuelles des consommateurs.

Vetiver, l'ADN de la croissance

En rythme de croisière, ce sont ainsi 800 000 bouteilles qui transitent par Orbais-l'Abbaye avant d'aller à la rencontre du marché. La société emploie aujourd'hui 25 salariés et elle va conforter son effectif en intégrant de nouvelles compétences pour satisfaire la clientèle dans le secteur du luxe.

C'est avec la même logique d'amélioration et d'innovation permanente que l'entreprise a investi massivement en 2020 dans son outil industriel et dans l'amélioration de ses performances environnementales et compte poursuivre les investissements sur les années à venir. Ces derniers sont rendus possible par d'excellents fondamentaux (fonds propres, niveau de confiance bancaire).

C'est grâce à ces investissements que la société a développé son propre laboratoire de recherche et développement exclusivement tourné vers l'innovation. **Autant d'indicateurs laissant augurer une croissance maîtrisée et durable.**

Vetiver, l'ADN de la transmission

Aujourd'hui Vetiver inscrit ses racines sur le territoire de champagne avec ses structures de R&D et de production. Les futurs outillages de très haute technologie en développement vont ouvrir des opportunités d'embauches hautement qualifiées.

Dans un futur proche, Vetiver va créer un pôle d'excellence pour ancrer territorialement et durablement de jeunes diplômés dans le but de leur transmettre ses valeurs d'excellence pour se développer dans le luxe et par conséquent, servir au mieux la tradition ancestrale champenoise.

Contact presse :

Mathieu Saillard - 07 86 35 89 39