



Les Vignerons de Buxy misent sur le développement durable, l'eonotourisme et le tourisme d'affaires

Le développement durable devient un enjeu majeur pour la cave coopérative viticole de Saône-et-Loire qui multiplie les expérimentations avec de jeunes et moins jeunes entreprises innovantes. La construction d'un nouvel espace de dégustation, de vente et de réception, baptisé La Maison Millebuis, lui donne par ailleurs des ailes en matière de tourisme d'affaires. Les visiteurs attendus nombreux, demain samedi 8 juin, à l'occasion d'une journée portes ouvertes, pourront s'en rendre compte en visitant les lieux et en faisant la fête autour d'agapes champêtres et de dégustations commentées.

Caroline Torland, la responsable de la promotion et de la communication à la Cave des Vignerons de Buxy, n'en revient toujours pas. Les réservations de salles « explosent » dans le tout nouvel espace de réception, de dégustation et de vente, baptisé La Maison Millebuis, du nom d'une des deux gammes de vins du producteur de Saône-et-Loire, issues de sélections parceliaires. L'entreprise a mis les petits plats dans les grands avec 2.000 m² sur deux niveaux, trois salles de 140, 40 et 20 m², une cuisine équipée digne d'un grand chef, des écrans connectés, le wifi partout disponible...

Bref, le tourisme d'affaires devrait trouver là chaussure à son pied pour des séminaires, assemblées générales, conférences, voire aussi petits colloques. Mais pas seulement, car le lieu mis en service courant mai est aussi une vitrine commerciale et un magasin pour les vins élaborés par la cave coopérative aux appellations du vignoble de la Côte Chalonnaise : montagny (blanc uniquement) ; mercurey ; givry ; rully, bourgogne côte chalonnaise.

Les visiteurs attendus nombreux, demain samedi 8 juin à l'occasion d'une journée portes ouvertes, pourront s'en rendre compte en visitant les lieux et en faisant la fête autour d'agapes champêtres, de dégustations commentées et d'animations musicales, notamment par le trio Trio Jazz by Three. « L'investissement s'élève à 3 millions d'€ et fait partie d'un programme plus vaste de 7,2 millions d'€ que nous achèverons en 2021 », précise Rémi Marlin, le directeur général.

Une croissance à deux chiffres

Cet investissement comprend notamment l'acquisition d'une nouvelle chaîne d'embouteillage, la refonte du stockage et des flux, ou encore la pose de panneaux solaires photovoltaïques. Mais le travail des 42 collaborateurs viticoles du vaste site de vinification et d'élevage de Buxy, où l'ancien caveau de vente sera réservé aux clients professionnels et doté d'une vithèque et d'une échantillothèque, ne doit pas faire oublier celui dans les vignes. La labellisation Vignerons en Développement Durable acquise par la cave en 2013 favorise différentes expérimentations novatrices.

Le site de Buxy possède une magnifique cave à fûts ouverte à la visite avec notamment pour guide : Caroline Torland, à gauche, chargée de la promotion et de la communication, en compagnie de Véronique Dumont, la responsable du caveau. © Traces Ecrites
L'une d'elle est conduite avec la société Genodics pour préserver la vigne de l'esca, une maladie très ancienne que même les Romains connaissaient et qui affecte le bois des ceps. Avec quatre de ces appareils, Genodics envoie des ondes dans le but de réguler le taux de synthèse au niveau cellulaire, avec pour finalité de stimuler les défenses naturelles de la plante. « Nous conduisons aussi une réflexion sur la robotique », indique le directeur général.

La start-up rémoise Vitibot pourrait être choisie pour son robot Bakus, un engin électrique de seulement 2,5 tonnes, offrant dix heures d'autonomie et désherbant mécaniquement. À terme, il pourra même traiter via une pulvérisation confinée et récupératrice, évitant d'asperger l'atmosphère. Née en 2016, Vitibot emploie plus de 50 personnes et s'apprête à effectuer une

nouvelle levée de fonds de 10 millions d'€ pour lancer la phase d'industrialisation.

Avec Promété, entreprise de Narbonne fondée il y a une quinzaine d'années, quatre stations météo localisées indiquent à certains des vignerons adhérents de la cave si les conditions atmosphériques sont propices ou pas au développement de maladies. « Ce qui nous a déjà permis d'éviter de traiter inutilement et à terme nous souhaiterions couvrir notre vignoble », avance Rémi Marlin.

Avec cette stratégie conduisant à une viticulture plus responsable, la cave coopérative viticole entend attirer de nouveaux membres. Aujourd'hui, elle en fédère 240, dont 180 exploitants sur un domaine de 1.130 hectares. Le vignoble se décompose principalement en 200 ha de **montagny**, 250 de bourgogne aligoté, 200 en côte chalonaise, 100 de mâcon village, 50 de mercurey, 28 de givry et 10 de rully.

La coopérative viticole est équipée de très nombreuses cuves d'élevage et de vinification. © Traces Ecrites.

La coopérative vinifie en moyenne 65.000 hectolitres, soit 8,5 millions de bouteilles. Outre son site de Buxy, elle dispose d'une plate-forme logistique à Chalon-sur-Saône, baptisée Oeno Logistic Services, pouvant offrir un stockage de 16,6 millions de bouteilles en quatre rotations annuelles. Forte de tous ces nouveaux outils, l'entreprise frise les 30 millions d'€ de chiffre d'affaires, en progression de 10% , et dispose de solides fonds propres de 16,5 millions.

La salle de dégustation et le magasin de vente dans la Maison Millebuis. © **VigneronsdeBuxy**. Mots-clés : Saône-et-Loire, développement durable, cave coopérative, tourisme d'affaires, Bourgogne Franche-Comté, La Cave des **VigneronsdeBuxy**, Rémi Marlin, viticulture raisonnée

Commentez !

Votre nom *

Votre email *(ne sera pas publiée)

Combien font "3 plus 9" ?