



# Rapport de responsabilité sociétale de la Cave des Vignerons de Buxy

Campagnes 2019 & 2020

VIGNERONS *de* BUXY



# SOMMAIRE



Editoriaux .....	<b>1</b>
Vignerons Engagés .....	<b>2</b>
La Cave des Vignerons de Buxy, 90 ans d'histoire ..	<b>3</b>
Une gouvernance collective .....	<b>4</b>
Nos collaborateurs .....	<b>5</b>
Un vignoble au coeur de la Bourgogne .....	<b>6</b>
Une Cave engagée .....	<b>7</b>
Qualité de nos vins .....	<b>8</b>
Performance économique .....	<b>10</b>
Intégration sociale et sociétale au vignoble .....	<b>11</b>
Intégration sociale et sociétale à la Cave .....	<b>12</b>
Intégration sociale et sociétale sur le territoire .....	<b>13</b>
Priorité environnementale .....	<b>14</b>
La Presse parle de nous .....	<b>16</b>





"La cave des Vignerons de Buxy est née de la volonté de vigneron de la Côte Chalonnaise de s'unir autour d'un projet commun : vinifier, élever et commercialiser leurs vins ensemble. Une épopée qui a débuté il y a un peu plus de 80 ans en 1931 à Buxy et qui s'est transformée en une aventure humaine exceptionnelle fondée sur la recherche permanente d'amélioration de la qualité des vins. Aujourd'hui, notre objectif est d'assurer le développement et la durabilité des exploitations de nos associés coopérateurs et de notre coopérative-entreprise. Pour y parvenir, notre conseil d'administration soutient les orientations volontaristes de développement et d'investissements matériels et humains pour s'adapter sans cesse aux attentes du consommateur et assurer durablement une dynamique environnementale, sociale-sociétale et économique dans son bassin de production. Ainsi, la notion de développement durable est intégrée dans toutes nos réflexions collectives ou individuelles du vignoble à la cave et de la cave à la table."

**François Legros, président**



La richesse de la démarche "Vignerons Engagés" est de nous pousser à prendre en compte chaque jour pour chaque décision les trois dimensions environnementale, économique et sociétale. Ainsi, au-delà de la qualité et de la typicité reconnues de nos vins, nous progressons individuellement et collectivement vers une gestion durable de notre filière viti-vinicole à Buxy en Bourgogne. Tout un chacun de la vigne à la cave et de la cave au verre dégusté par l'amateur de bon vin doit s'efforcer de réfléchir et de changer ses pratiques pour contribuer à l'amélioration continue d'une filière Vin toujours plus vertueuse. Là est notre ambition ! Dans les pages qui suivent vous découvrirez les résultats des actions menées lors des campagnes 2019 et 2020. Vineusement,

**Rémi Marlin, directeur général**

# LE PREMIER LABEL DÉVELOPPEMENT DURABLE & RSE DU VIN

En 2011, les Vignerons de Buxy engagent une démarche de développement durable. Près de neuf ans de diagnostics et de plans d'action plus tard, ils publient leur second rapport concernant les campagnes 2019 et 2020.



## Vignerons engagés, c'est quoi ?

La certification Vignerons Engagés garantit au consommateur, un niveau de prise en compte des enjeux environnementaux, économiques, sociaux et sociétaux de la cave. Elle assure la qualité de nos produits tout en respectant les personnes et l'environnement, et ceci de la vigne jusqu'à la table de l'amateur. Outre la qualité intrinsèque des vins, le Développement Durable fait partie intégrante de la stratégie d'entreprise en transformant les contraintes en opportunités de développement.

Toutes nos réflexions tournent autour de 4 axes de travail :

- Axe 1 - Gouvernance et Pratiques Managériales
- Axe 2 - Performance économique
- Axe 3 - Responsabilité sociale
- Axe 4 - Responsabilité environnementale

# LA CAVE DES VIGNERONS DE BUXY, 90 ANS D'HISTOIRE ...



La Cave des Vignerons de Buxy a été créée, sous l'impulsion de 98 vigneronniers pionniers de Buxy et des communes environnantes ...

La cave conduit plusieurs projets d'investissements. Les récoltes sont très irrégulières, mais la Cave s'agrandit et augmente sa capacité de vinification.



La Cave de Saint Gengoux le National rejoint les Vignerons de Buxy. Dorénavant, la zone de production se situe en Côte Chalonnaise et se prolonge en Mâconnais.



Création d'un GIE qui assurera durant 20 ans la commercialisation pour ordre et pour compte en GMS et à l'export.

Création de l'union *Compagnie de Bourgogne*.

Création d'une plateforme de logistique mutualisée.

1931

1945

1976

1993

2015

2017

1936

1968

1985

2011

2015

2019

Reconnaissance de l'appellation d'origine contrôlée « MONTAGNY » .

Elle fait partie des premières "Appellation d'origine contrôlée" reconnues en France par l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité).

Nomination du premier directeur de la Cave, M. Roger RAGEOT. Sa mission : développer la commercialisation en bouteilles.

La direction et le conseil d'administration mettent en place des commissions techniques et un système de sélection des vignes de qualité avant les vendanges..

Décision du Conseil d'Administration de s'engager dans la démarche Vignerons en Développement Durable.

Naissance de *Millebuis* collection de vins fins de la Côte Chalonnaise .

Création de la Maison Millebuis, caveau de vente - Espace séminaire et oenotourisme



# UNE GOUVERNANCE COLLECTIVE



La cave est pilotée par un Conseil d'Administration de 27 membres. Ils sont élus par l'Assemblée Générale pour un mandat de 3 ans. L'entrée de nouveaux administrateurs est en général préparée par une période d'observation et de formation. En ce moment 2 « stagiaires » se joignent au Conseil et à ses travaux, sans pour autant participer aux votes. Le Conseil d'Administration élit chaque année un Président et désigne un Bureau. Depuis 2014, le Conseil d'Administration est présidé par François LEGROS. Le Conseil se réunit chaque mois ou aussi souvent que l'actualité l'exige.

## Les membres du conseil d'administration



François Legros,  
Président



**Coopérative** : entreprise dont les vignerons détiennent son capital et lui apportent leurs raisins. Elle a pour mission de vinifier, élever, conditionner et de commercialiser la production de ses associés vignerons. En assemblée générale, les associés votent selon le principe « un homme-une voix » quelque soit leur capital détenu.

# QUELQUES CHIFFRES CLÉS...



**2 Sites de production**  
(Buxy / Saint Gengoux le National)



**2 Caveaux de vente**  
(Buxy / Saint Gengoux le National)

**20**

Environ le nombre de personnes qui s'ajoutent à l'effectif en période de vendanges



**1** Contrat de professionnalisation  
7 Stages de troisième  
5 Stages de BTS



**1100 Ha** de vigne



**230** associés coopérateurs



Chiffre d'affaire de **40 millions d'euro** (2018/2019)



**7,5 millions** bouteilles vendues par an



**40 %**  
de femmes dans l'effectif



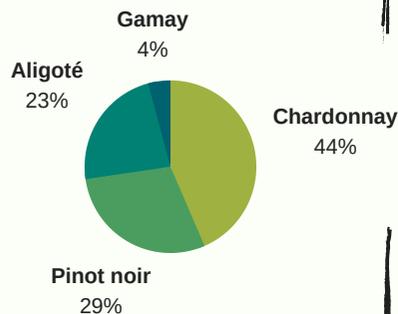
**42** salariés permanents



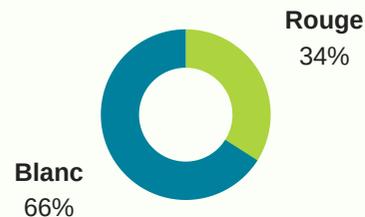
**60 %**  
d'hommes dans l'effectif



### 4 cépages utilisés :

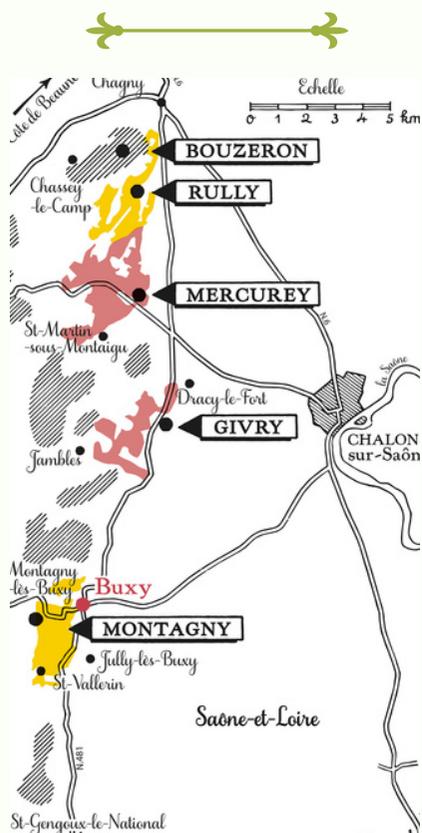


### Notre production :



**Une** vigneronne travaille en agriculture biologique sur une surface de 4ha. Vous pouvez retrouver dans nos caveaux, les vins du domaine du Moulin Foulot.

"Trait d'union entre les vins du Mâconnais et de la Côte chalonaise"



# Un Vignoble au Cœur de la Bourgogne !

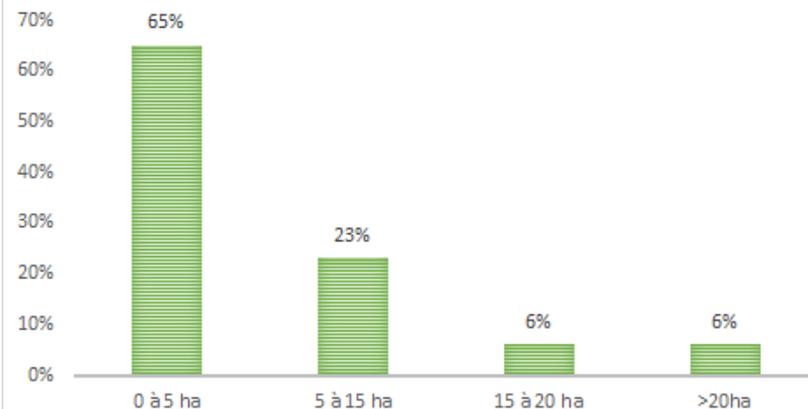
### Nos récoltes :

Après une belle récolte très qualitative en 2018 résultat d'une météo clémente sans incidents climatiques, 2019 aura été une très petite campagne mais de grande qualité, malgré un épisode caniculaire et quelques secteurs grêlés.

**224**  
Exploitations

Exploitation médiane	<b>5 ha</b>
Plus petite exploitation	0.015 ha
Plus grande exploitation	33 ha

### SURFACE DES EXPLOITATIONS



# LES VIGNERONS DE BUXY : UN ANCRAGE TERRITORIAL

La Cave des Vignerons de Buxy est née d'un engagement collectif, porté par des valeurs fortes : cette dynamique perdure depuis près de 90 ans. Des orientations volontaristes de développement et d'investissements matériels et humains ont permis à la Cave d'insuffler auprès de ses adhérents et de ses équipes, un esprit engagé vers plus de développement durable : une dynamique sociétale mettant l'humain au cœur du processus, une approche économique et environnementale s'inscrivant dans un cycle vertueux, en concertation avec tous les acteurs du territoire.

Ce Plan de développement s'articule sur deux axes :

- **Assurer la durabilité des exploitations de nos associés vignerons**
- **Maintenir la durabilité de notre coopérative entreprise**

Pour y parvenir, notre système de management repose sur 4 objectifs qualitatifs :



**Qualité produit**



**Performance économique**



**Intégration sociale et  
sociétale**



**Priorité environnementale**



En 2019, la Cave s'est dotée d'un nouvel espace dédié à l'œnotourisme, la Maison Millebuis : Caveau de vente et dégustation, espace famille, salle de projection et accueil séminaire. Courant 2020, elle accueillera les œuvres du sculpteur Buxinois Ivan Avoscan dans le cadre d'un parcours muséographique.

# QUALITÉ DE NOS VINS 1/2

## Nos engagements

- Respecter les exigences en matière de traçabilité, de sécurité alimentaire, de cahier des charges des ODG et veiller à la sûreté des aliments et des installations.
- L'écoute du marché et la satisfaction de nos clients.

## Nos certifications



ISO 9001  
ISO 26000 / Engagé RSE



## La satisfaction client

La direction de la Cave a mis en place une activité d'écoute clients et du marché afin de satisfaire d'une part les attentes de ses clients et d'autre part de dégager les tendances du marché pour pouvoir se préparer à y répondre.



Les informations proviennent :

- Des questionnaires client dans nos caveaux
- Des audits réalisés par les clients
- Des réclamations
- De la lecture et veille de la presse professionnelle et économique
- Des salons internationaux
- Des rencontres de nos équipes commerciales
- Des visites chez nos clients

# QUALITÉ DE NOS VINS 2/2

## Nos pratiques

### La démarche vignoble

Les Vignerons de Buxy ont mis en place une démarche qualité amont globale : suivi des pratiques culturales, sélections terroirs et parcellaires, diagnostics développement durable.

Cette démarche donne lieu à des rencontres privilégiées avec chacun de nos coopérateurs tout au long de l'année. Chaque parcelle est classée en fonction de son terroir et donc du profil de vin qu'elle produit.

Lors des visites de vignes, nous auditons toutes les parcelles pour affiner les sélections à travers l'observation de l'état sanitaire, de l'objectif de rendement et de la propreté des parcelles.

Ce travail nous permet d'organiser le planning de vendanges afin de valoriser le profil des vins de chaque appellation d'origine.

### Les investissements

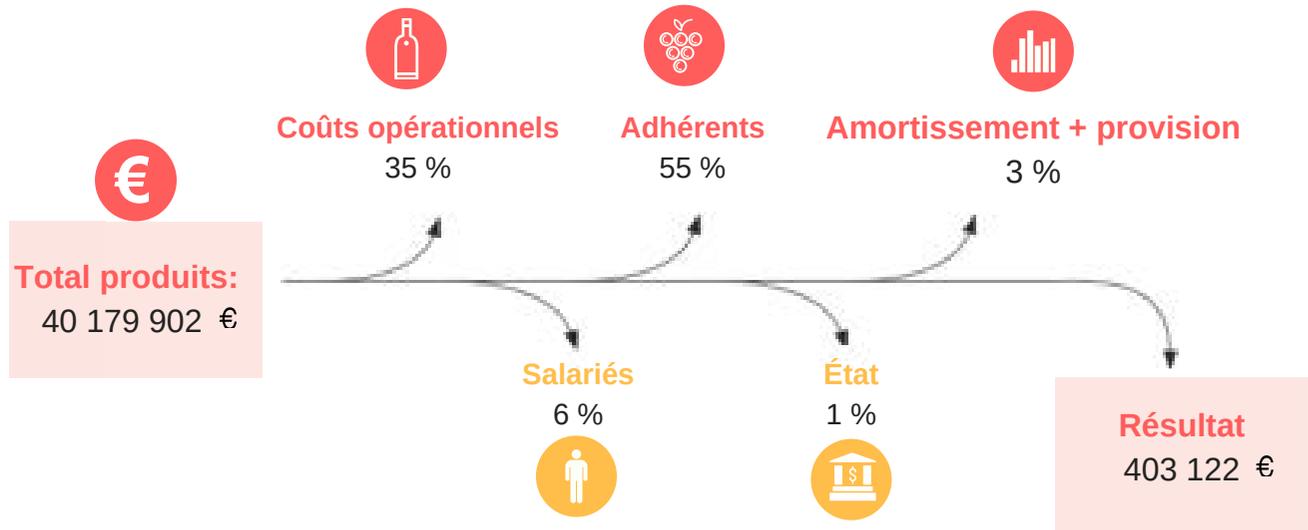
Nous menons une politique d'investissements régulière et soutenue afin de bénéficier des nouvelles technologies, de digitaliser l'entreprise, d'améliorer la sécurité, l'ergonomie et la productivité du travail de chacun. Ainsi, la construction d'une nouvelle cuverie en 2015 permet d'intégrer le tri de la vendange à réception et de mieux travailler nos sélections parcellaires.

Depuis 2017, un vaste programme d'investissement intitulé "Projet 20/20" recouvre la création d'un nouvel espace oenotourisme et la refonte des flux d'une partie de son processus de production (cuverie, chaîne d'embouteillage, quais de réception/expédition et laboratoire de dégustation). En 2020, investissement dans un nouveau progiciel métier *eYonisos*.

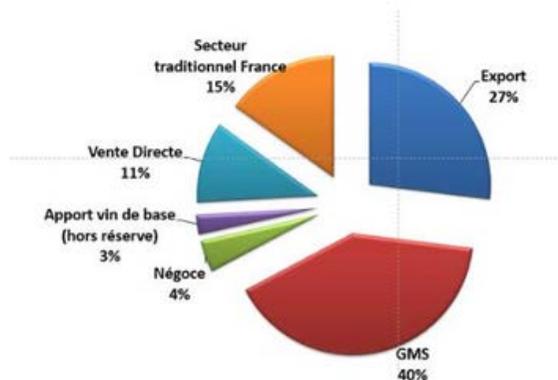


- Nos engagements :
  - Poursuite du développement commercial
  - Équilibre financier de la coopérative entreprise
  - Capacité d'accroître la rémunération de vignerons associés

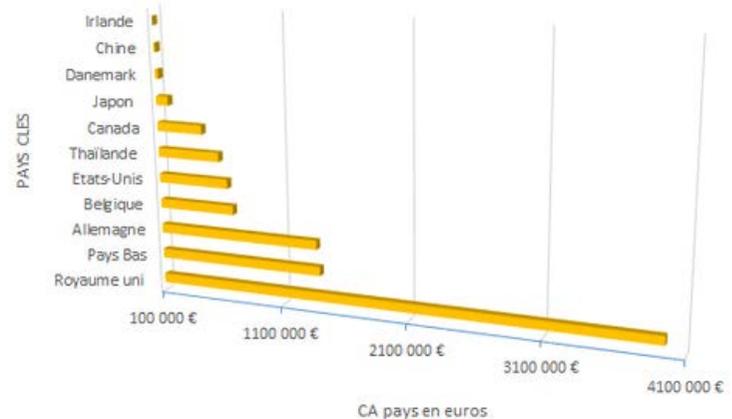
# PERFORMANCE ÉCONOMIQUE



Répartition de nos ventes en valeur, sur la campagne 2018-2019



Export Ventes bouteilles 2018/2019



# INTÉGRATION SOCIALE ET SOCIÉTALE AU VIGNOBLE

## Nos engagements :

- **Santé, bien-être et sécurité au travail**
- **Implication des associés vigneron dans la vie de la cave**

## Engagés auprès de nos associés coopérateurs



**Assistance financière pour :**  
installations des jeunes,  
réalisation de nouvelles plantations  
modernisation du matériel ...



**Aide à la transmission** des  
exploitations engagées à la  
cave.



**L'assistance installation :**  
durant cinq ans d'exercices consécutifs,  
avances sur les récoltes et sans frais.



**Groupe jeunes des Vignerons de Buxy :** ensemble des coopérateurs de moins 40 ans

## Nos actions

- Constitution d'un groupe agro écologique : viticulteurs innovants travaillant sur l'optimisation de leurs pratiques sur leurs parcelles notamment le long de la voie verte.
- Des formations sont proposées tout le long de l'année aux viticulteurs ainsi qu'à leurs salariés : formation SST, sécurité et santé
- Mise en place de visite du vignoble et de la cave afin d'expliquer notre métier et de faire découvrir le modèle coopératif.
- Abonnement collectif à un bulletin spécialisé pour l'ensemble de nos vignerons.

# INTÉGRATION SOCIALE ET SOCIÉTALE A LA CAVE

## Nos pratiques

- **Soutien aux associations**, partenaires locaux et aux manifestations oenotouristiques

100 partenariats réalisés en 2019

- **Travail avec des fournisseurs locaux (47% en Bourgogne)**
- **69 %** de nos fournisseurs principaux sont engagés dans une démarche RSE, **90%** ont des actions mises en place en faveur du développement durable.
- **Bulletin d'information** trimestriel pour les salariés et communiqués bimensuels
- Bulletin d'information mensuel pour les associés coopérateurs
- **Intéressement** : un accord est en place depuis 2001
- **Collectif** : 12 salariés sauveteurs et secouristes du travail.  
Ateliers d'intelligence collective "Pour une meilleure communication interne"  
Ateliers Management Intermédiaire
- **Plan de formation** annuel : 3% de la masse salariale

## Nos actions

- Contribution à l'achat d'un kangoo électrique de la commune de Buxy
- Formation Equipe Caveau "Développer son Savoir Vendre"
- Prévention sur la consommation d'alcool dans nos caveaux
- Rédaction de la charte éthique de la cave
- Elévateur d'écran et tapis ergonomique pour souris et clavier
- Adaptation des horaires de travail des employés
- Poste d'aspiration de fumer et poussière en filtration et maintenance
- Mise en place de pompe télécommandée à distance
- Mise en place de séances de massage pendant les vendanges pour les salariés et les saisonniers.



# INTÉGRATION SOCIALE ET SOCIÉTALE SUR LE TERRITOIRE

La Cave des Vignerons de Buxy occupe une place sur le territoire allant au-delà de ses activités vitivinicoles et commerciales. Par ses actions avec les acteurs locaux et son ancrage territorial, elle s'inscrit comme étant un vecteur d'attractivité locale, et porte une dynamique sociale au cœur de la Côte Chalonnaise.

## ■ Nos pratiques

- Travail en collaboration avec les centres de formation du bassin chalonais (accueil pédagogique BTS, Ecole de Sommellerie...)
  - Donations aux associations locales et participations à des manifestations délocalisées
- Mise en place de projets communs avec les collectivités locales (Communauté de Communes, Office de tourisme, Agence de Développement Touristique, Bourgogne Tourisme...)
  - Accueil de séminaires, groupes oenotouristiques
- Soutien à des initiatives caritatives (Raideuses de la Cote Chalonnaise, Petits Frères des Pauvres...)
  - Travail en réseau avec les hébergeurs locaux et les prestataires oenotouristiques adhérents au réseau **Vignobles & Découvertes**

## Oenotourisme

- Visite guidée du site de production pendant la période estivale
  - Balades thématiques sur les traces des vins Millebuis
- Ouverture des caveaux les dimanches & jours fériés par les Vignerons Coopérateurs
- Les Gourmanziks au caveau de Saint Gengoux, concerts, produits du terroir, balade en calèche ...
  - Portes ouvertes chaque année
  - Fête du Vin Doux & Gaufres les dimanches de vendanges
  - Matinées Millebuis : rendez-vous culturel à la Maison Millebuis



# PRIORITÉ ENVIRONNEMENTALE

## Nos engagements

- Suivi des pratiques culturales
- Respect de la réglementation sur l'environnement
- Travail de la commission de développement durable

## Nos pratiques

### Au vignoble :

- Formations : Taille respectueuse des flux de sève, couverts végétaux, fonctionnement des sols viticoles
- Mise en place d'une expérimentation du procédé Génodiv en 2019 : soigner les maladies du bois de la vigne par des fréquences stimulant leur réaction face aux champignons pathogènes
- Groupe de viticulteurs innovants en agro écologie : acquisition de stations météo connectées et d'outils d'aide à la décision pour la lutte contre le mildiou et oidium

### En cave :

- Valorisation de la glassine (support des étiquettes adhésives) par le collectif "Les Valoristes Bourguignons"
- Unité sur site de traitement de l'ensemble de nos effluents. Système naturel avec massif de roseaux et de silice
- Dématérialisation des procédures, trois logiciels de gestion: Trace Vigne pour la partie amont, Lavilog pour le suivi des vins et Yonisos pour le conditionnement et la gestion

## Nos actions



- Expérimentation Ecovitol de recherche participative sur la compréhension de l'influence des pratiques viticoles sur la biodiversité des sols et mené par l'INRA.

- Suite à un diagnostic biodiversité avec le Conservatoire des Espaces naturels, poursuite du travail avec la Société d'histoire naturelle.



- Action "1 arbre pour 10 ha de vigne": 200 arbres ont été plantés en 2018/2019 sur l'ensemble de notre vignoble.



- Défi papier : Diminution de la consommation de papier par les salariés en 2020



- Compactage pour réduire le volume de nos déchets carton

# Réduire notre impact environnemental !

**613**

Tonnes de verre économisées grâce aux bouteilles allégées en 2019. Equivalent à 1,3 millions de Km parcourus par une voiture en 1 an

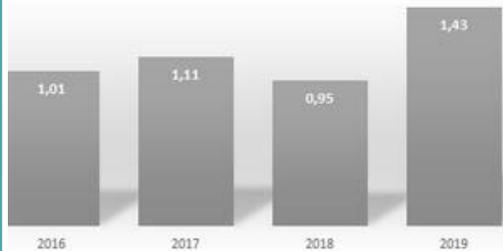
**+1.000**  
UN CHARGEMENT ECOVA = PLUS DE 1000 BOUTEILLES SUPPLÉMENTAIRES PAR CAMION DE PRODUIT FINI

**99**

Camions optimisés sur l'année 2019



En France, il faut en moyenne 4L d'eau pour produire 1L de vin.



Evolution de la consommation d'eau par litre de vin



**69 %**

de fournisseurs engagés dans une démarche RSE

**90%**

ont mis en place des actions en faveur du développement durable



Le papier est collecté par la poste lors de ses tournées de distributions et rentrent dans un schéma de recyclage circulaire et solidaire.



**100 %**

Taux de remplissage des camions au départ de la cave

Bouteilles allégées



**31 %**

Bouchon naturel liège



**40 %**

Bouchon Plantcorc\*



**20 %**

Fournisseur en France



**99 %**

\* bouchons fabriqués à partir de matières durables et renouvelables, dérivées de la canne à sucre

# LA PRESSE PARLE DE NOUS ...

10/09/2019

Inauguration de la "Maison Millebuis" à Buxy - Articles - L'exploitant Agricole de Saône-et-Loire

VITICULTURE ECONOMIE

## Inauguration de la "Maison Millebuis" à Buxy

Lorsque l'on dispose de vins, véritables bijoux de la Côte Chalonnaise, logique de leur offrir un magnifique écrin. C'est chose faite depuis le 11 mai dernier et l'inauguration de "La Maison Millebuis" en présence de Miss France 2019.



L'inauguration s'est déroulée en présence de Vaimalama Chaves, Miss France 2019.

Ils étaient plusieurs centaines à se presser, samedi 11 mai, pour assister à ce moment historique. En l'occurrence l'inauguration de la "Maison Millebuis", le nouveau caveau flambant neuf des Vignerons de Buxy. Un outil devenu absolument indispensable dans la stratégie non seulement commerciale mais aussi de communication de la coopérative.

[www.agri71.fr](http://www.agri71.fr)



Vignoble de Bergerac

## 10 stations météo pour choisir et réussir ses impasses phyto

Mardi 21 janvier 2020 par Alexandre Abellan



« Avoir de la vendange à la fin est le critère d'acceptabilité des réductions de traitements » souligne Edouard Loiseau. - crédit photo : Promété

Les résultats prometteurs d'un outil de réduction des traitements viticoles contre le mildiou et l'oïdium poussent à le déployer auprès de 100 vignerons, avec l'appui financier de la région.

Avis aux vignerons de Bergerac et de Duras intéressés par une réduction conséquente de leurs Indices de Fréquence de Traitements (IFT), une centaine de candidats sont activement recherchés pour s'intégrer dans le réseau de dix stations météo Opti Vitis Périgord. Piloté par l'association Agrobio Périgord et l'entreprise Promété, ce projet de trois ans est actuellement en phase de réunions d'information pour recruter des participants (conventionnels ou bio, en caves particulières comme coopératives, en Bergerac et Duras). Pour être implantée en février, chaque station météo cherche actuellement huit à dix viticulteurs sur un rayon de 5 kilomètres.

Pour inciter les vocations, le projet s'appuie sur des essais réalisés en 2016-2018 par Agrobio Périgord, où quatre domaines bio ont pu réduire de 30 % en moyenne leurs IFT\* grâce aux Outils d'Aide à la Décision (OAD) pour le mildiou et l'oïdium. « Nous cherchons maintenant à passer à une plus grande échelle » explique Kim Deneuvel, la technicienne en charge du projet pour Agrobio Périgord, qui souligne que l'outil « permet aux viticulteurs d'optimiser le positionnement des leurs traitements et leurs temps de travail ».

### A LIRE AUSSI

**PLAIDOYER VITICOLE**  
Levez le nez des bulletins météo et observez avec les dictons d'antan

**LUTTE CONTRE LES MALADIES**  
Rhonéa s'équipe de stations météo connectées

[www.vitisphere.com](http://www.vitisphere.com)

Retrouvez tous nos articles sur notre site [www.vigneronsdebuxy.fr](http://www.vigneronsdebuxy.fr)

Pour nous contacter

2 route de Chalon Sur Saône,  
71390 BUXY



[www.vigneronsdebuxy.fr](http://www.vigneronsdebuxy.fr)



[www.millebuis.fr](http://www.millebuis.fr)

