

# Cave des vigneron : une nouvelle chaîne d'embouteillage

Avec la mise en service en ce début d'année d'une nouvelle chaîne d'embouteillage, la Cave des vignerons de Buxy parachève son programme d'investissement lancé en 2016. Sur la partie production, nouvelle cuverie comprise, le montant investi s'élève à 4, 5 millions d'euros.

**Nathalie MAGNIEN**

Un nouveau caveau de dégustation inauguré en 2019, une nouvelle cuverie opérationnelle depuis 2020 et, depuis quelques semaines, une chaîne d'embouteillage équipée d'un matériel permettant de conditionner 8 000 bouteilles par heure, soit environ 60 000 par jour. La Cave coopérative des vignerons de Buxy achève ainsi la seconde phase de son programme d'investissement.

« L'objectif de réorganiser le process de conditionnement pour optimiser les flux », souligne Caroline Torland, responsable œnotourisme et communication. De la matière première (le raisin) à la bouteille, jusqu'à la mise en carton et la zone de stockage, où un quai de chargement a été aménagé pour transporter la production à la plateforme logistique installée à Saôneor.

*Ligne automatisée et recrutement*

Sur tout le circuit de la chaîne d'embouteillage, tout est automatisé. Parmi le nouveau matériel, l'ancien avait une vingtaine d'années, une rinceuse, tireuse, boucheuse, capsuleuse dernière génération construite par une société en Ardèche. Un système de régulation permet en outre de limiter les chocs

entre que les bouteilles et ainsi d'atténuer le bruit. Des contrôles sont effectués depuis la phase du remplissage jusqu'au moment où le carton de six bouteilles est pesé. Pour rejoindre l'équipe en place, la Cave recrute un opérateur sur ligne. Il sera possible de visiter les nouvelles installations lors de la journée portes ouvertes organisée le 3 juillet.



*La nouvelle chaîne d'embouteillage est installée sur 550 mètres carrés : elle s'inscrit dans un programme d'investissement qui, après la cuverie, atteint 4, 5 millions d'euros. Photo JSL /Nathalie MAGNIEN*

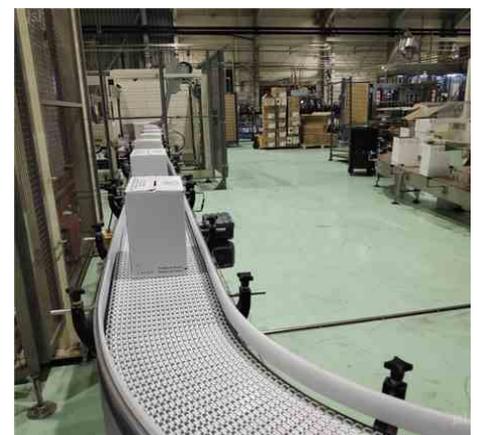


*Alain Pierre, directeur œnologue et responsable technique de la Cave des*

*vignerons. La nouvelle chaîne d'embouteillage permet de conditionner 8 000 bouteilles par heure. Photo JSL /N. M.*



*Au début de la chaîne d'embouteillage. Photo JSL /Nathalie MAGNIEN*



*Un carton contient six bouteilles. Photo JSL /Nathalie MAGNIEN*



*Une fois emballés dans du film plastique les cartons sont stockés avant d'être transportés à la plateforme logistique de Saôneor d'où partent toutes les livraisons. Photo JSL /Nathalie MAGNIEN*



*La rinceuse, tireuse, boucheuse, capsuleuse de dernière génération. Le rendement sur la chaîne est de 8 000 bouteilles par heure. Photo JSL /Nathalie MAGNIEN*



*La nouvelle cuverie a été installée en 2020. Photo JSL /Nathalie MAGNIEN*

■

