

Lauréats 2016

Mercredi 19 octobre, c'est au cœur du Sial Paris, **sur l'espace TV du salon**, que le magazine Process Alimentaire a dévoilé avec ses partenaires les lauréats de la septième édition du Prix de l'Usine alimentaire durable 2016.

Les Vignerons de Buzet ont été désignés Usine Alimentaire Durable 2016.

Ce prix met en valeur la démarche exemplaire de l'entreprise en matière de développement durable. C'est le fruit de l'évaluation d'un dossier rassemblant des indicateurs dans tous les champs du développement durable : performance énergétique, consommation d'eau, gestion des déchets, éco-conception, responsabilité sociétale... Le trophée, réalisé par le sculpteur Gil S. a été remis par Adeena Campas, responsable du pôle développement durable de l'Ania, qui parraine le prix, à Pierre Philippe, directeur général des Vignerons de Buzet. « Nous sommes inscrits depuis plus de dix ans dans une démarche de développement durable. Elle a très clairement sauvé l'entreprise sur le plan économique. Elle nous a donné une colonne vertébrale, qui nous a structuré et qui nous a permis de nous projeter. Elle nous donne aujourd'hui beaucoup de fierté ! », a-t-il déclaré.

Découvrez en vidéo la réaction de Pierre Philippe, directeur général des Vignerons de Buzet.





Prix de l'Usine
alimentaire
durable

Le virage durable des Vignerons de Buzet

En inscrivant le développement durable dans leurs orientations stratégiques dès 2005, Les Vignerons de Buzet ont sauvé leur activité. La coopérative a reçu le Prix de l'usine alimentaire durable 2016.



Pierre Philippe a pris la direction des Vignerons de Buzet en 2005. La coopérative stagnait, sans véritable projet d'entreprise. Dans les neuf orientations stratégiques décidées pour redresser la situation préoccupante figurait en bonne place le développement durable. Une notion alors inconnue des adhérents... « C'était un pari proche de l'utopie de développer sur cette base cette cave si près de Bordeaux, avec des cépages et terroirs similaires, mais une identité et une indépendance propres », affirme Pierre Philippe. Onze ans plus tard, Les Vignerons de Buzet ont retrouvé la voie d'une certaine sérénité économique. Et la coopérative a reçu le Prix de l'usine alimentaire durable.

Une viticulture raisonnée

« Lorsque j'ai compris, après les vendanges 2006, que nous étions en danger, il a fallu prendre des décisions. La première : celle de s'en sortir par le haut. Seul le Crédit Agricole a cru en notre projet et nous a soutenus pour la rénovation de l'outil existant en 2007 et la pose des panneaux solaires en 2008 », relate-t-il. 8 500 m² de toitures photovoltaïques produisent aujourd'hui 1 100 MWh/an, soit 60 % de

la consommation. Deux ans plus tard la coopérative refaisait les deux chaînes d'embouteillage (20 000 bouteilles de 75 cl/h). En 2013, elle installait la ligne de Bag-in-box 3 l (700 Bib/h) et en 2015 de nouveaux pressoirs dédiés aux rosés. En 2018, les cinq cuves de maturation historiques seront remplacées



LA PAROLE À Pierre Philippe, directeur général

Le développement durable a sauvé notre entreprise

Il est important de répéter que cela ne coûte pas cher d'être durable ! Et dans le cas des Vignerons de Buzet, cela a même sauvé l'entreprise ! C'est à la portée d'usines anciennes, de vieux outils de production : le développement durable, ce n'est pas tout casser pour tout refaire autrement... C'est juste cesser de raisonner en opportuniste, ne pas oublier ses grands principes ni passer en actions à court terme car c'est contraire au bon sens.

par de plus petites répondant à l'exigence de diversification. 10 M€ ont ainsi été investis dans l'outil de production ces sept dernières années.

Le développement durable commence par le respect de bonnes pratiques : « Il y avait un puits sur le site, donc tout le monde considérait que l'eau était gratuite ! La première chose que nous avons faite a été de mettre en place des réducteurs sur les tuyaux et d'expliquer que l'eau n'est pas un balai ! », explique Pierre Philippe. L'eau de la chaîne d'embouteillage, qui rince les bouteilles, est recyclée depuis plusieurs années déjà. Conséquence : 1,50 l d'eau suffit à produire 1 l de vin, soit deux fois moins qu'il y a sept ans. Au printemps 2016, le réseau historique d'adduction est passé en aérien, en tuyaux inox calorifugé. 1 500 m³, soit 10 % de la consommation annuelle, ont été économisés dès les premiers mois, ce qui laisse présager de nouveaux progrès pour la consommation totale 2016.

Au niveau des matières premières, Les Vignerons de Buzet ont choisi la voie d'une viticulture durable et raisonnée, prenant le meilleur du bio et utilisant ponctuellement des traitements conventionnels. L'intégralité du vignoble est certifiée AgriConfiance.



La coopérative compte 8 500 m² de panneaux photovoltaïques.

Les rosés des Vignerons de Buzet représentent plus d'un tiers de l'activité de la coopérative, et la première AOC du sud-ouest sur cette couleur : deux pressoirs pneumatiques ont été acquis spécifiquement pour eux en 2015. Le bouchon végétal fabriqué à base de canne à sucre (Nomacorc) a une empreinte carbone nulle.



« Notre démarche s'inscrit dans le long terme : nous attendons d'avoir testé l'efficacité et la viabilité y compris économique des solutions alternatives avant de les proposer à nos viticulteurs », souligne le dirigeant. Dès 2007 avec l'aide du fournisseur Frayssinet, les engrais organiques ont remplacé les engrais chimiques. La fertilisation des vignes a été optimisée en couplant cartographie par drone et système GPS sur tracteurs, un dispositif développé avec Telespazio et New Holland.

Faire appel aux nouvelles technologies

Parfois, les traitements chimiques s'imposent : « Nous le faisons uniquement si nous n'avons pas d'autres solutions et si la menace est lourde de conséquences », indique Pierre Philippe. Les viticulteurs sont tenus à la vigilance par une liste positive de référence et à un système de bonus-malus. A chaque produit est attribuée une couleur sur la base des données réglementaires sur sa toxicité. Les produits classés rouge, bien qu'autorisés et utilisés dans de nombreux vignobles, sont bannis. Le viticulteur reste libre de ses choix parmi les trois autres couleurs. Mais celles-ci déterminent un nombre de points pris en compte

dans la rémunération des raisins.

Changer les mentalités et les pratiques prend toutefois du temps. Ainsi, substituer les inter-rangs sans herbe par des couverts végétaux qui, entre autres, piègent le carbone, aident à la structuration du sol et favorisent la fertilisation, n'est effectif que sur 40 % du vignoble -soit 800 ha- alors que les effets bénéfiques sont prouvés depuis longtemps. Les Vignerons de Buzet continuent pourtant d'innover sur le domaine de Gueyze, 76 ha de vignes à l'avant-garde de l'innovation, qui accueillent aussi bien des drones que des tulipes agéennes protégées. Des tracteurs équipés d'ordinateurs de bord et des nichoirs à chevreuil d'Athéna y cohabitent. « Nos expériences faisant appel aux nouvelles technologies ne sont pas des gadgets. Elles s'inscrivent toujours dans la recherche d'une plus-value pour nos vins et la nature », commente Pierre Philippe.

« Parfois il y a des échecs, explique Sébastien Labails, chargé de mission innovation. Par exemple, l'utilisation d'algues pour remplacer le cuivre dans la lutte contre le mildiou a bien fonctionné en laboratoire, mais pas en conditions réelles. En revanche, quand le succès est là, nous bénéficions

L'avis du jury du Prix de l'usine alimentaire durable 2016

LA PAROLE À Gilles Trystram, directeur général d'AgroParisTech, membre du jury

Par essence, une coopérative intègre la globalité de la chaîne et a l'obligation de transparence par rapport aux adhérents. La démarche des Vignerons de Buzet s'y inscrit nécessairement et s'avère exemplaire et sans équivalent par rapport au secteur vitivinicole, elle couvre tous les aspects du développement durable et sa distinction a fait l'unanimité.

Démarche 3D, Iso 50001 : un cadre à l'action

La recherche permanente des bonnes pratiques ne peut se faire seule. Les Vignerons de Buzet l'ont bien compris en se lançant il y a dix ans, avec douze autres entreprises d'Aquitaine, dans la démarche 3D, une initiative RSE propre au secteur agroalimentaire. Aujourd'hui, plus de 200 entreprises au plan national font partie du réseau (www.rseagro.com) qui s'appuie, entre autres, sur Coop de France et le groupe Afnor avec les acteurs régionaux. Résultat : avec une note de 705/1 000 à l'Afaq 26 000, les Vignerons de Buzet sont dans le top 20 des 350 entreprises évaluées depuis 2010 par l'Afnor. Concernant l'énergie, la démarche régionale Cap'EnergIA s'appuyait sur la norme ISO 50001 pour établir un diagnostic et discerner les pistes d'amélioration. « Excellente expérience, se félicite Pierre Philippe. Nous avons diminué notre consommation d'électricité de 10 % en 2015 grâce à des actions simples comme le changement des menuiseries ou l'installation d'éclairages leds dans le chai et le bâtiment de stockage. J'envisage d'ailleurs de poursuivre avec la certification Iso 50001 qui s'avère être une réelle aide managériale. L'important est de donner un cadre à l'action », conclut le dirigeant, qui préside aussi la commission RSE de Coop de France.



L'éclairage leds installé au printemps 2016 améliore le confort visuel en production et assure une économie de 20 000 kWh/an. Ajouté à la sectorisation de l'allumage de la halle de conditionnement, le ROI est de cinq ans.