

Rapport de Responsabilité Sociétale des Entreprises

MILLÉSIME 2025


Millebuis
par les VIGNERONS DE BUXY

DES VIGNERONS ENGAGÉS DE LA VIGNE AU VERRE

La **Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE)** s'appuie sur les principes du Développement Durable, un enjeu essentiel pour notre filière vitivinicole. À la Cave des Vignerons de Buxy, nous avons pleinement conscience de notre responsabilité :



préservier notre **environnement**



contribuer positivement à la **société**



assurer notre **pérennité économique**

Depuis 2013, notre engagement est reconnu par le **label Vignerons Engagés**, premier label RSE et durable dédié au monde du vin en France.



En 2022, nous avons accueilli Les rencontres Vignerons Engagés - un rendez-vous annuel réunissant les acteurs de notre filière autour du développement durable.



A travers ce rapport, nous vous invitons à découvrir notre démarche responsable.

Suivez le parcours des raisins au cœur de notre territoire, des vignes de nos coopérateurs jusqu'à vos verres.



LES OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE DES NATIONS UNIES

En 2015, l'ONU a défini **17 Objectifs de Développement Durable** (ODD) à atteindre d'ici 2030, afin de répondre aux défis majeurs de notre époque.

À notre échelle, les actions menées par la Cave contribuent à leur atteinte. Vous retrouverez tout au long de ce rapport les pictogrammes des ODD en lien avec nos engagements.

Cédric PERRAUD
Président



La cave des Vignerons de Buxy est née de la volonté de vignerons 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 90 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 adapter nos méthodes de production aux grands enjeux de notre époque : se former, développer et transmettre des exploitations réinventées à des jeunes prêts à relever les défis avec audace et engagement. Ainsi, la notion de développement durable est intégrée dans toutes nos réflexions collectives ou individuelles de la vigne au verre.

Rémi MARLIN
Directeur Général



Solidement ancrés dans nos engagements RSE, nous avons tracé les lignes stratégiques à l'horizon 2035 en réaffirmant notre raison d'être : « être la référence qualitative des vins de la Côte Chalonnaise et du nord Mâconnais assurant le développement et la pérennité des exploitations de nos vignerons ». Pour cela, nous devons innover pour préparer l'adaptation du vignoble bourguignon aux conséquences du dérèglement climatique, aux attentes sociétales fortes tout en demeurant économiquement pertinents. De même, le renforcement de nos marques stratégiques et de leur diffusion est un impératif. D'une manière générale, sachons dans chaque métier de l'entreprise digitaliser les process et traiter la data. Enfin, face à des habitudes de consommation et des attentes qui changent, il convient d'imaginer de nouveaux univers et moments de consommation de nos vins fins de la Côte Chalonnaise.

SOMMAIRE



© Michel Joly

04

Chiffres clés

05

Histoire
& raison d'être

06

Gouvernance
& valeur partagée

07

Parties prenantes

08

Objectifs de
durabilité

09

Engagements
au vignoble

13

Engagements
à la cave

17

Engagements
en production

19

Engagements
à la vente

21

Engagements
sur notre territoire

CHIFFRES CLÉS DE LA CAVE

193
vignerons
exploitants

42
salariés
permanents

7,3M°
de bouteilles
vendues

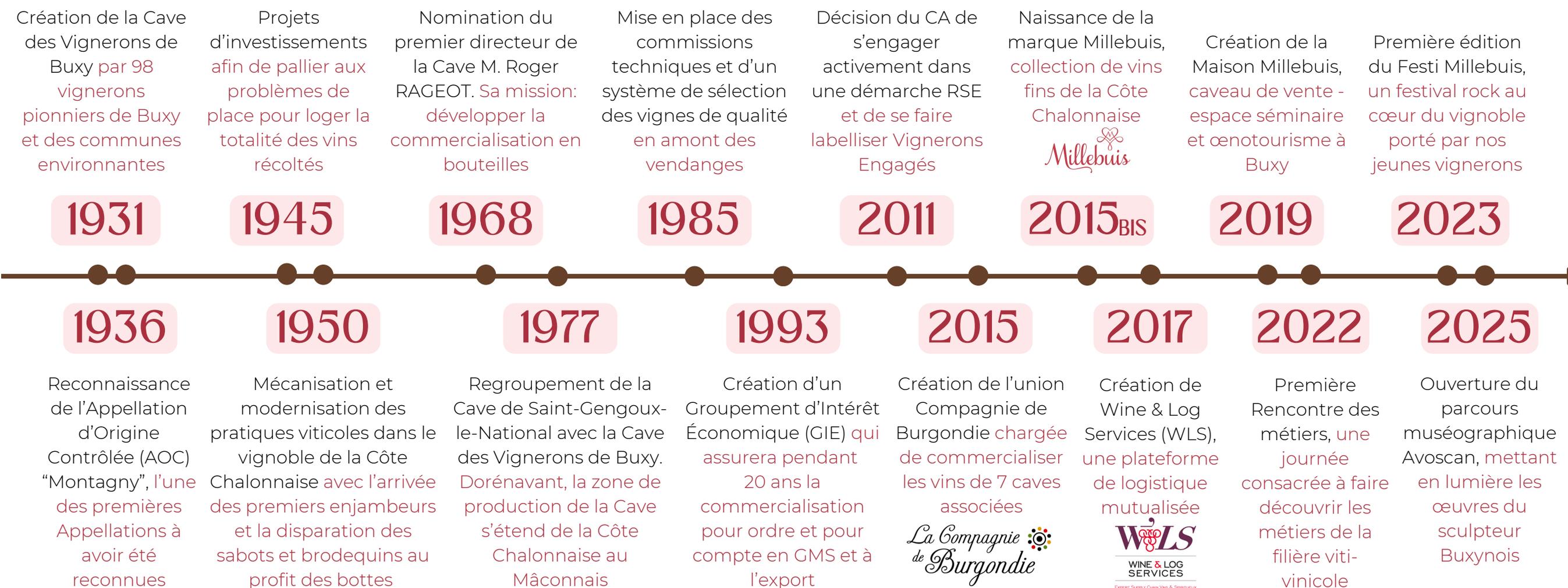
41M°
d'euros
de CA*

60 000
hl de vin vinifié

4%
de la production
bourguignonne

*sur l'exercice 2023 - 2024

A CHAQUE MILLÉSIME, UNE PAGE DE NOTRE HISTOIRE



NOTRE RAISIN D'ÊTRE

“ Être la référence qualitative des vins de la Côte Chalonnaise et du nord Mâconnais assurant le développement et la pérennité des exploitations de nos vignerons. ”



GOVERNANCE ET VALEUR PARTAGÉE



▶ UNE GOUVERNANCE COLLECTIVE

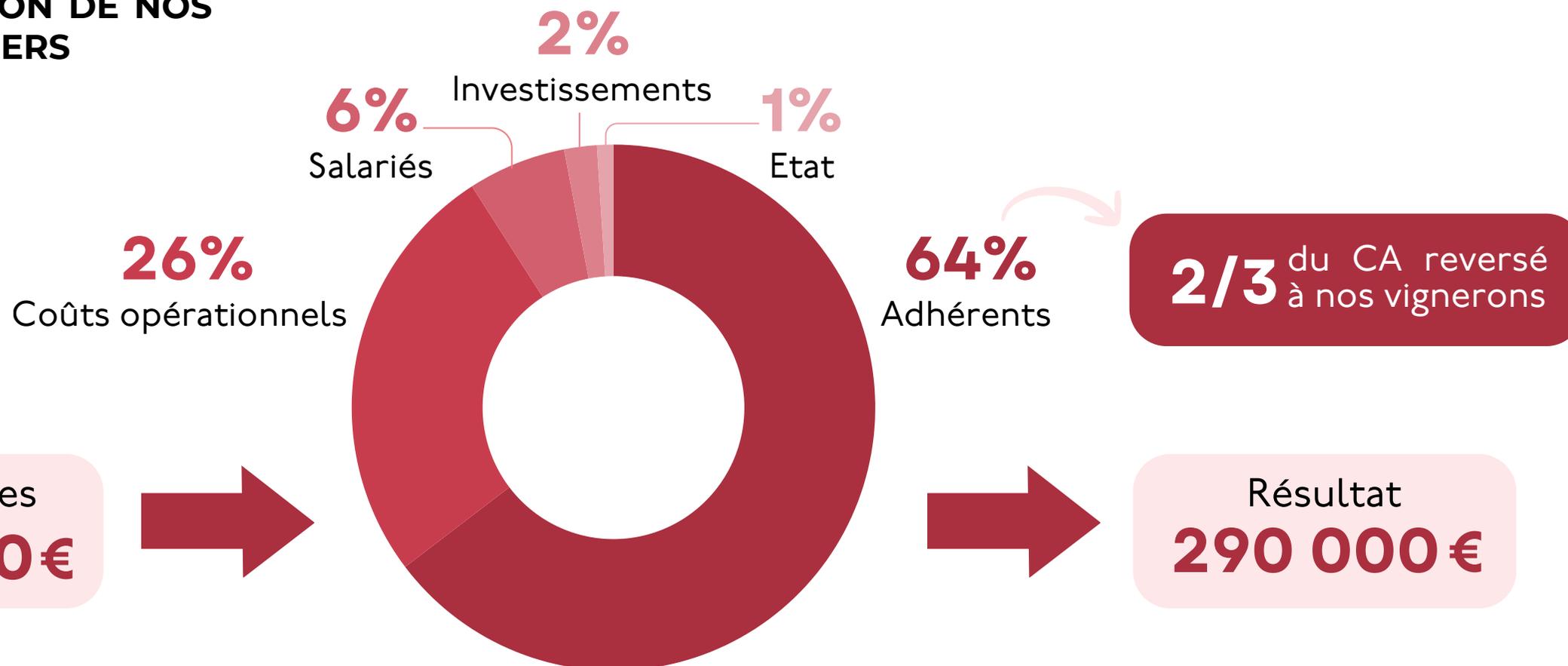
En tant que coopérative, la Cave des Vignerons de Buxy appartient à ses vignerons-adhérents, qui en détiennent collectivement le capital social et y apportent la totalité de leur récolte en raisins.

Notre gouvernance repose sur le principe fondamental "un Homme, une voix", garantissant l'égalité entre tous les associés, quelle que soit leur part de capital.

27 Vignerons
au conseil

Notre conseil d'administration est élu pour trois ans et renouvelé par tiers chaque année en assemblée générale. Il se réunit une fois par mois.

▶ LA RÉPARTITION DE NOS FLUX FINANCIERS



NOS PARTIES PRENANTES



NOS OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Certifiés ISO 9001 et engagés dans une démarche RSE, nous plaçons la **qualité**, la **responsabilité** et l'**écoute de nos parties prenantes** au cœur de nos pratiques. Nos actions quotidiennes s'articulent autour de quatre objectifs, directement inspirés des piliers du développement durable :

- GARANTIR LA QUALITÉ DE NOS PRODUITS
- ASSURER NOTRE PERFORMANCE ÉCONOMIQUE
- VALORISER LES DIMENSIONS SOCIALES ET SOCIÉTALES
- FAIRE DE L'ENVIRONNEMENT NOTRE PRIORITÉ

Découvrez, à chaque étape de l'élaboration de nos vins, les **actions concrètes** que nous mettons en œuvre afin de garantir l'**atteinte durable de ces objectifs**.

➔ DANS LES PAGES SUIVANTES, RETROUVEZ NOS ENGAGEMENTS



AU VIGNOBLE



À LA CAVE



EN PRODUCTION



À LA VENTE



SUR NOTRE TERRITOIRE



NOTRE VIGNOBLE

CHIFFRES CLÉS

193 exploitations

50 villages

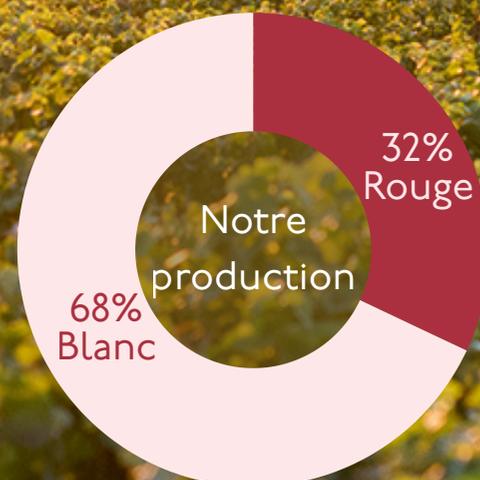
22 AOC

69 vinifications séparées selon les terroirs

- ▶ Surface du vignoble : **1025 ha**
- Plus petite exploitation : **0,10 ha**
- + Plus grande exploitation : **43 ha**

4 CÉPAGES

- En blanc :
 - Chardonnay
 - Aligoté
- En rouge :
 - Pinot noir
 - Gamay



95%
vendanges
mécaniques

5%
vendanges
manuelles

© Michel Joly

UNE DÉMARCHE QUALITÉ AMONT GLOBALE



86%
des surfaces respectent le label Vignerons Engagés



96%
des surfaces sont certifiées Haute Valeur Environnementale (HVE)



11,4 ha
d'exploitation sont en conversion Agriculture Biologique pour 2026

SUIVI DES PRATIQUES CULTURALES

Nos techniciens vigne sont en relation permanente avec nos vignerons et réalisent chaque année au moins trois rencontres individuelles pour réfléchir et piloter les plans d'action.

SÉLECTION PARCELLAIRE

Nos techniciens vigne sillonnent l'ensemble du vignoble pour identifier et sélectionner les parcelles qui méritent une vinification séparée selon les caractéristiques de leur terroir.

EXCELLENCE

Dans chaque AOC, l'excellence du travail de nos meilleurs vignerons conduit à la mise en valeur de leurs parcelles dans nos cuvées Millebuis.



ENGAGÉS AVEC ET POUR NOS VIGNERONS



- FORTE IMPLICATION DES ADHÉRENTS
- FIERTÉ D'APPARTENANCE À LA CAVE
- SOLIDARITÉ ET ENTRAIDE

AIDE À L'INSTALLATION

Face aux enjeux économiques liés à l'installation, nous soutenons nos nouveaux adhérents avec une aide dédiée, incluant notamment la possibilité de bénéficier d'une avance sur récolte avant les vendanges.

10 installations de jeunes ces cinq dernières années

FORMATIONS AU VIGNOBLE

Tout au long de l'année, nous organisons des formations pour accompagner nos vignerons sur des sujets essentiels tels que la sécurité et santé au travail et l'exploitation durable du vignoble.

9 formations réalisées sur des thématiques environnementales en 2024

GROUPE JEUNES

Depuis l'origine, les jeunes vignerons se sont regroupés pour former un collectif engagé à leur image. Véritables ambassadeurs de la Cave, ils sont notamment à l'origine du Festi Millebuis, un festival rock au cœur du vignoble, qu'ils organisent entièrement depuis maintenant trois ans.



1 fête viticole responsable

3 groupes de rock

615 festivaliers en 2024



UNE ADAPTATION DU VIGNOBLE



VIGNES HAUTES ET LARGES



Premières plantations en Crémant et en Bourgogne :

- Réduction des émissions de gaz à effet de serre;
- Meilleure résistance à la chaleur et au stress hydrique;
- Réduction des risques de gel;
- Amélioration des conditions de travail.

MATÉRIEL VÉGÉTAL

- ▶ Premières plantations de variétés résistantes au mildiou et à l'odion afin de réduire les traitements de la vigne.
- ▶ Essais de cépages plus adaptés à la chaleur et à la sécheresse.

27% de produits de biocontrôle pour protéger les cultures en 2024



3 fois plus qu'en 2020 !



3% du vignoble en repos total des sols



PRÉSERVATION DE LA BIODIVERSITÉ

Une action globale sera menée avec la Ligue pour la Protection des Oiseaux (LPO) incluant un diagnostic écologique du territoire ainsi qu'une formation pour nos vignerons à la mise en place de refuges pour la biodiversité.

A venir - Hiver 2025 et Printemps 2026



INVESTISSEMENT DANS DES STATIONS MÉTÉO

Depuis 2019, nous investissons dans des stations météo pour permettre à nos vignerons de s'appuyer sur des données locales fiables afin d'adapter leurs pratiques au vignoble, et notamment de mieux anticiper les risques de maladies pour limiter les traitements.

53 stations accessibles en réseau couvrant l'intégralité du vignoble

TOUT COMMENCE AVEC LES RAISINS



CHIFFRES CLÉS DU PERSONNEL

46 ans
l'âge moyen des employés

2/3 du personnel
présent depuis
plus de 10 ans

1/3 du personnel
présent depuis
plus de 20 ans

45% Femmes  **55%** Hommes

UN ENGAGEMENT GLOBAL POUR NOS EMPLOYÉS



► DES PARCOURS CONSTRUITS ENSEMBLE

Mise en place du projet **GEPP** (Gestion des Emplois et des Parcours Professionnels en entreprise) : une démarche proactive pour anticiper les besoins en compétences et en recrutement.

DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES

6,4 jours de formation par ETP en 2024

ETP = Équivalent Temps Plein



TRANSMISSION DES SAVOIRS

23 stagiaires / alternants accueillis en 2024

21 stagiaires + 2 apprentis



MOBILITÉ INTERNE & ÉVOLUTION

36% des employés actuels ont évolué en interne

stage, alternance ou autre poste



► NOTRE POLITIQUE SOCIALE

- Accord d'intéressement depuis 2001
- Équilibre vie professionnelle / personnelle : horaires de travail flexibles et semaine de 4 jours en production
- Moments de convivialité : repas de fin de vendanges et dégustation du millésime chaque année
- Formations managériales : management, conduite du changement, santé mentale, leadership au féminin
- Accès à la culture : places offertes pour des spectacles



9 employés sur **10** trouvent que l'entreprise effectue les efforts nécessaires pour favoriser leur bien-être en 2024



95% des employés trouvent la communication interne efficace

► NOTRE CULTURE SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

Le **GHSCT** (Groupe d'Hygiène, de Sécurité et des Conditions de Travail), composé d'un représentant par service, se réunit régulièrement pour identifier les points de vigilance et améliorer en continu les conditions de sécurité et de travail.

10 Sauveteurs, Secouristes du Travail (SST) en 2024
au moins 1 membre formé par service



12 854€ investis dans les EPI sur 2023-2024
EPI = Équipements de Protection Individuelle



AGIR AU QUOTIDIEN POUR DEMAIN



9 employés sur **10** se disent bien sensibilisés aux enjeux environnementaux par l'entreprise en 2024

Projet photovoltaïque



Installation de panneaux solaires en 2026

▶ Objectif : 30% d'autoconsommation

Recyclage de papier

440 kg de papiers de bureau recyclés en 2024
soit l'équivalent de 84 douches de 10 minutes économisées grâce au tri de nos papiers



Économie circulaire

Participation à la collecte solidaire de chemises du Club de Patchwork de Saint-Gengoux-le-National, par la suite transformées en tote bags vendus au profit du Téléthon 2024.

Plan de sobriété énergétique

- Gestion des lumières
- Consignes de chauffage / climatisation
- Sobriété numérique



Réduction de **15%** de notre consommation d'électricité en 2 ans

La digitalisation globale de nos process reste au cœur de nos projets.

UNE SECONDE VIE POUR NOS DÉCHETS



83% des déchets générés sur l'ensemble de nos activités sont recyclés (2024)



Mais que deviennent-ils ?

A chaque étape du cycle de vie de nos raisins, nos déchets sont valorisés par nos partenaires.

Déchets issus de l'embouteillage	Seconde vie
Bouchons de bouteille	Dons (associations ou écoles)
Bouteilles / Verre	Nouvelles bouteilles
Cartons vrac	Matière première employée par l'industrie papetière
Cartons de bouteilles	Mis à disposition des consommateurs
Housses plastiques	Produits éco-conçus (ex : seaux à glace)
Glassine (support à étiquettes)	Ouate de cellulose (matériau isolant pour bâtiments)
Effluents	Traités et rejetés en milieu naturel

Déchets bureautiques	Seconde vie
Papiers de bureau	Papier journal Papier d'emballage
Stylos / Instruments d'écriture	Mobilier d'extérieur (tours d'arbre, tables, bancs...)
Cartouches d'imprimante	Réemployées

Déchets issus de la vinification	Seconde vie
Marcs de raisin	Carburant Bioéthanol E85 (substitut à l'essence)
Lies de vin Bourbes	Alcools de bouche
Tartre	Acide tartrique naturel Crème de tartre Acide métatartrique Sel de Seignette
Fûts	Réemployés
Emballages vides de produits œnologiques et d'hygiène	Tubes et conduits Gaines techniques

Déchet issu du transport	Seconde vie
Palettes	Consignées: réparées et réutilisées



UNE PRODUCTION DE QUALITÉ



QUALITÉ ET SÉCURITÉ GARANTIES

Respect des exigences en matière de :

- traçabilité
- sécurité alimentaire
- cahier des charges de production

100%
conforme ✓

NOS CERTIFICATIONS

ISO 9001 - Qualité

ISO 26000 - Engagés RSE

BRCGS -
Food Safety
Certificated

IFS Food -
International
Featured Standards

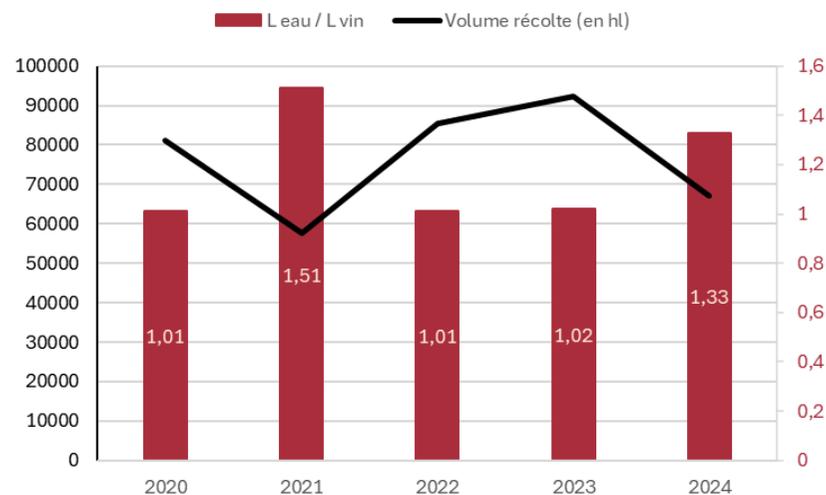


UNE PRODUCTION PLUS RESPONSABLE



Notre consommation d'eau

Évolution de la consommation d'eau par litre de vin selon le volume de récolte



1,18 L d'eau pour **1L** de vin vinifié
en moyenne entre 2020 et 2024

Des équipements plus performants

▶ NOUVEAU DÉPALETTISEUR - 2024

Possibilité de décharger 5044 bouteilles en plus dans chaque camion

▶ **38** trajets de camion économisés par an lors de nos commandes

▶ REMPLACEMENT DE NOTRE ÉTIQUETEUSE - FIN 2025

Passage à des étiquettes 100% adhésives = fin de la colle à froid

↳ suppression des pompes à colle avec réchauffeurs

↳ seul déchet: les glassines qui sont intégralement recyclées

Nos fournisseurs de matières sèches

62%

à moins de 200 km

54%

à moins de 100 km

35%

à moins de 50 km



Nos bouteilles

Remplacement de nos bouteilles de 570g par des modèles de 530g et 510g

▶ **39%** de bouteilles allégées en 2024

Nos bouchons

73%

à base de liège

bouchons techniques

21%

en synthétique

bouchons fabriqués à partir de matières biosourcées issues de la canne à sucre

6%

en liège naturel



UNE RELATION CLIENT DE QUALITÉ ET RESPONSABLE



SATISFACTION CLIENTS (2024)

70% de nos clients sont venus au caveau par bouche-à-oreille

91% sont satisfaits de leur visite au caveau

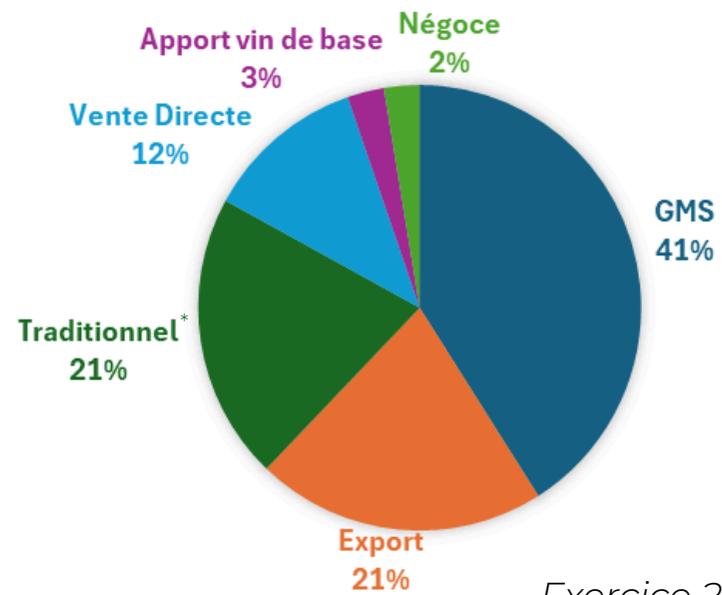
0,36% de réclamations sur l'ensemble de nos ventes

SENSIBILISATION À LA CONSOMMATION RESPONSABLE

- Accompagnement pédagogique lors de la dégustation
- Crachoirs et éthylotests toujours à disposition
- Offre de boissons sans alcool
- Promotion des accords mets et vins
- Communication préventive systématique (Vin & Société / BIVB)
- Formation des équipes: événements responsables et loi Evin

UNE DISTRIBUTION MULTICANAL

RÉPARTITION DE NOS VENTES EN VALEUR



*Cavistes, grossistes, restauration

Exercice 2023 - 2024

RAYONNEMENT À L'INTERNATIONAL

47 pays desservis par notre cave en 2024

Top 3 des pays les plus demandeurs de nos vins:



Royaume-Uni



États-Unis



Canada

▶ plus de la moitié de nos ventes à l'export

“ La diversité de nos marchés demeure une force de notre cave, construite au fil des années. ”

LIVRAISON ÉCORESPONSABLE GRÂCE À UNE LOGISTIQUE MUTUALISÉE

Wine & Log Services (WLS), notre plateforme logistique commune aux 7 caves de l'Union La Compagnie de Bourgogne, nous permet de centraliser les enlèvements pour nos clients en un seul point.

▶ **54%** de nos livraisons ont été mutualisées avec les autres caves en 2024

AVANT WLS



AVEC WLS



Les atouts de ce système

- Camions optimisés : que des camions pleins envoyés sur la plateforme
- Réduction des trajets : diminution du flux de transport poids lourd sur la commune
- Empreinte carbone diminuée : moins de transport, moins d'émissions
- Gain de temps logistique : un seul point de retrait pour une logistique plus efficiente

NOS ACTIVITÉS OENOTOURLSTIQUES



Acteur majeur du tourisme viticole local, nous développons depuis plus de 10 ans nos propres activités œnotouristiques reconnues par le **label Vignobles & Découvertes**.



26 manifestations ouvertes au public organisés par la Cave en 2024
340 personnes accueillies lors de séminaires d'entreprise en 2024



Les apéritifs flottants



La Randole



Les Gourmanziks



Les apéritifs en goguette



Portes ouvertes
"Une folle journée"

et bien d'autres



300 oeno-randonneurs à nos côtés lors de la Randole 2024

CULTIVER LES PARTENARIATS



10 événements couverts par notre Wine Truck en 2024
Bar à vins itinérant Millebuis

NOTRE ANCRAGE TERRITORIAL

Grâce à notre ancrage territorial, nous avons tissé au fil des années de nombreux partenariats durables avec des acteurs locaux.

- ▶ **82** partenariats croisés avec des entités locales en 2024
associations, opérateurs touristiques, écoles
- ▶ **98** événements œnotouristiques animés sur 2023-2024



Découvrez tous les ans notre guide touristique rassemblant nos meilleures adresses de la région.



NOS PARTENARIATS HISTORIQUES



MARATHON DES VINS de la Côte Chalonnaise

La Team Millebuis sur la ligne de départ, et nos vins à l'arrivée.



LES MUSICAVES Festival à Givry

Nos vins à l'honneur aux sons des musiques du monde.



COMITÉ MISS FRANCE & Miss Bourgogne

Partenaire et fournisseur officiel des vins lors des cérémonies et concours.

SOUTIEN AUX ORGANISMES ASSOCIATIFS



CAUSES COMMUNES

Dons de bouteilles au restaurant éphémère du Théâtre Actuel durant le festival d'Avignon - des produits locaux et une recette entièrement reversée à deux associations.



OCTOBRE ROSE

Participation chaque année à l'opération Octobre Rose pour le Centre de recherche contre le cancer Georges François Leclerc de Dijon.

2865€ collectés pour la recherche depuis 2023



KIWANIS CHALON DOYEN



Soutien au rassemblement de véhicules de collection "On roule pour les enfants" afin d'aider les enfants et familles en difficulté.

LES PELUCHES DU RÉCONFORT



Soutien à une traversée en vélo de la France initiée par un jeune couple avec les clubs Rotary pour offrir une peluche à chaque enfant transporté d'urgence en hélicoptère HELISMUR71.

SECOURS POPULAIRE

Soutien à la vente aux enchères de 2024 de planches de skateboard customisées dont les bénéfices ont été reversés aux enfants et personnes âgées en situation de précarité.



TRANSMISSION DE NOTRE VINI-CULTURE

COLLABORATION AVEC LES ÉCOLES

Près de **400**  élèves accueillis en 2024!

Nous collaborons avec de nombreux centres de formation en Bourgogne afin de faire connaître aux élèves notre métier, nos engagements et les enjeux concrets de la filière viti-vinicole.



LE TROPHÉE DES BOURGOGNES

Depuis sa création en 2019, nous sommes partenaire du Trophée des Bourgognes, une compétition annuelle de dégustation à l'aveugle des vins de Bourgogne entre clubs de sommellerie des grandes écoles. Une belle porte d'entrée vers le monde du vin, à la découverte de notre région et de celles et ceux qui la façonnent !

RENCONTRES DES MÉTIERS DE LA VIGNE À LA CAVE

Chaque année nous organisons une journée d'échange avec les collégiens, lycéens, étudiants ou demandeurs d'emploi afin qu'ils rencontrent nos équipes et nos vignerons et découvrent l'ensemble des métiers de la filière viti-vinicole.

“ Un projet qui répond à un besoin sociétal de guider les jeunes dans leur orientation mais également de faire découvrir au grand public l'ensemble des métiers qui contribuent au fonctionnement de notre cave. ”



QUAND LE VIN RENCONTRE L'ART



Ivan AVOSCAN
(1928-2012)
Sculpteur Buxinois

Depuis 2020, nous développons un parcours muséographique dédié à Ivan Avoscan, visant à respecter ses dernières volontés et à établir un lien entre terroir, art et culture, en mettant en lumière ses œuvres sur notre territoire.

▶ **2025** Inauguration de l'exposition permanente:
Ivan AVOSCAN, "Une vie de taille"



MÉCÉNAT & PARTENARIATS CULTURELS



ESPACE DES ARTS de Chalon-sur-Saône
Soutien à la vie culturelle du territoire



Festival itinérant LES THEATRALES
Soutien à la création théâtrale nationale



CONSERVATOIRE de Chalon-sur-Saône
Soutien à la médiation culturelle



“ Nous considérons le vin comme un trait d'union entre différents univers. ”

NOS APÉRITIFS MYSTÈRE

A la découverte de différents lieux culturels de la région - tenus secrets jusqu'au jour J.



NOS RÉSEAUX SOCIAUX



vinmillebuis 



Millebuis par les
Vignerons de Buxy



Millebuis



Millebuis - Vins fins de
la Côte Chalonnaise

NOS SITES INTERNET



<https://millebuis.fr>



<https://www.vigneronsdebuxy.fr>



Millebuis
par les VIGNERONS DE BUXY

NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE

<https://boutique.millebuis.fr> 

NOS CAVEAUX DE VENTE



BUXY - Maison Millebuis

4-6 route de Chalon,
71390 Buxy
03 85 92 04 30



SAINT-GENGOUX-LE-NATIONAL

1 route de Curtil,
71460 Saint-Gengoux-le-National
03 85 92 61 75