

N°25 - SEPT. 2012 - 2 €

Magazine de la Chambre de Commerce et d'Industrie

# ENTREPRENDRE *en Beaujolais*



Salon de  
**L'ENTREPRISE**  
2<sup>e</sup> édition

25 octobre  
2012

de 9h à 21h

ParcExpo  
Villefranche



**DOSSIER**

Le Beaujolais exporte  
les plaisirs de la table



### Diversification

« Bien que traditionnelle, la production de vins effervescents fait partie des initiatives innovantes de diversification des produits de la vigne. C'est un vin de fabrication ancestrale qui devient moderne par sa robe fruitée et ses habillages », précise le Cluster Beaujolais. De quelques dizaines de milliers de bouteilles produites par une soixantaine d'opérateurs aujourd'hui, la production devrait rapidement augmenter, espèrent ses responsables. « Cette diversification a tout pour séduire les producteurs : les prix au client final sont pour le moment compris entre 6 et 8€ la bouteille, il n'y a pas de limite en rendement côté production, le produit plaît à des catégories de consommateurs que tout le monde s'arrache : les jeunes, les femmes, et il se boit du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre. Le potentiel est très important », ajoute Fernand Loron, qui mise sur l'export et la grande distribution pour développer les effervescents.

Valorisation des acquis, diversification de la production et montée en gamme : voilà le Beaujolais prêt à renouer avec sa tradition des plaisirs de la table. Et, en surfant sur un secteur économique en plein essor, à joindre l'utile à l'agréable.

Matthieu Massip

## L'Huilerie Beaujolaise a bonne presse

Quatre presses viennent d'entrer en service dans le nouveau site de production de L'Huilerie Beaujolaise aux Ardillats, à quelques kilomètres de Beaujeu, siège historique de la société. « Nous continuons d'investir dans notre outil de production - 1 M€ dans ce site de 1000 m<sup>2</sup> depuis 2010 - afin d'augmenter notre production et d'être capable de continuer à nous conformer aux normes de sécurité alimentaire », explique Mireille Arthaud, responsable commerciale de L'Huilerie Beaujolaise (2 M€ de CA en 2011 ; 11 personnes.) Entre artisanat et contraintes spécifiques à l'industrie agro-alimentaire, le dernier artisan moulinier du Rhône poursuit sa production traditionnelle d'huiles vierges par extraction mécanique (noix, pignons de pin, amande douce, noisettes, argan, etc.). Près de 88 % de son chiffre

d'affaires est réalisé avec les chefs de cuisine (parmi eux les étoilés du Beaujolais) et les épiceries fines, dont la moitié à l'export. Les 12 % restant concernent l'activité de fabrication à façon et la vente aux particuliers, à la boutique de Beaujeu. Ambassadrice du Beaujolais sur les tables du monde entier, L'Huilerie Beaujolaise s'investit aussi au niveau local, en étant notamment partenaire du Festival en Beaujolais. « J'aimerais maintenant m'engager dans des partenariats avec des producteurs afin de créer des filières locales d'approvisionnement, ici même, aux Ardillats pour les noix et les noisettes, poursuit Mireille Arthaud. Le Cluster Beaujolais travaille sur une filière chanvre depuis quelques années. Pourquoi pas une huile au chanvre du Beaujolais ? »