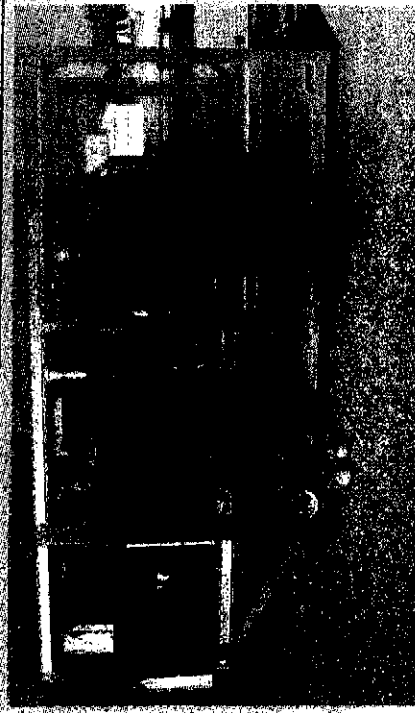


Embouteillage à domicile grâce à la Cuma de Bonne Mise



La Cuma de Bonne Mise, représentée par P. Durand et M. Barbeau (de gauche à droite) à son siège social à Champagne-Vigny et stocke son matériel à Châteauneuf.

La Cuma de Bonne Mise a déplacé à Foussignac le 15 mars sa machine d'embouteillage mobile pour essayer de décrocher des chantiers nouveaux. Pour l'instant, la machine pratique le lavage, le tirage, le bouchage, le capsulage et l'étiquetage des quelque 500 000 bouteilles de ses 20 adhérents, mais elle pourrait facilement augmenter sa capacité de 200 000 bouteilles par an. « *Il y a dix ans, notre pic d'activité atteignait les 900 000 bouteilles annuelles et on a même dû refuser à l'époque des offres d'adhésion* » explique Michel Barbeau et Philippe Durand, respectivement président et trésorier de la Cuma.

Un renversement de tendance actuel dû à la bonne santé économique du cognac, dont le moindre volume est absorbé par le négoce, sans passer par la case « embouteillage ».

Pour autant, les responsables de la Cuma, qui ont modernisé la machine au fil des ans et des normes, ne veulent pas lâcher l'affaire, mettant en avant le caractère innovant de leur matériel mobile, le seul à pratiquer la phase de lavage. Ils prévoient même en fonction des demandes nouvelles des viticulteurs vendeurs directs, d'acheter « *un autre groupe qui permettra d'offrir des services supplémentaires* » (capsules à vis, par exemple).