

ZAC LES PORTES DU TARN, LA NOUVELLE VITRINE DE VINOVALIE



CRÉE EN 2006, VINOVALIE EST UNE SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE QUI RÉUNIT LES CAVES DE RABASTENS ET DE TÉCOU DANS LE TARN, CELLE DE FRONTON EN HAUTE-GARONNE ET CELLE DES CÔTES D'OLT DANS LE LOT

Dirigé par Jacques Tranier, l'ensemble représente 450 vigneron·s, 4 000 ha de vignes, emploie 156 salariés et réalise 46 M€ de chiffre d'affaires.

Symbole d'une réussite spectaculaire, Vinovalie est devenu, en moins de dix ans, un des acteurs majeurs de la filière viticole en Midi-Pyrénées.

UN PROJET INDUSTRIEL ET UN PROJET OENOTOURISTIQUE UNIQUES POUR UNE IMMERSION DANS L'UNIVERS DE VINOVALIE

Sans abandonner le Gaillacois, Vinovalie a choisi d'investir sur la ZAC des Portes du Tarn **pour créer une nouvelle unité d'embouteillage** regroupant les quatre caves puis, dans un second temps, **un projet oenotouristique unique**.

UN BÂTIMENT DE 12 000 M², IMPLANTÉ SUR UN TERRAIN DE 4 HA, ENTOURÉ DE 3 HA DE VIGNES

Dessiné par le cabinet d'architecte Brunerie-Irissou, ce projet très esthétique et ambitieux se dote d'une véritable signature visuelle, l'image du projet étant entièrement tournée vers la vigne. « *Le parti pris architectural du bâtiment a d'ailleurs été pensé pour ne faire qu'un avec les vignes. Habillée de miroirs, la façade permet à la vigne de pénétrer le bâtiment jusqu'à le faire disparaître. Le symbole de notre engagement de transparence, de la vigne à la bouteille.* » Vinovalie.

Pour Francis Terral, Président de Vinovalie, « *Cette nouvelle chaîne d'embouteillage devait répondre à un double objectif : optimiser le processus d'embouteillage en créant un outil qui réponde aux normes internationales, et regrouper l'ensemble du personnel, qui jusque-là était réparti sur les différents sites de Vinovalie.* »

Avec cet équipement ultramoderne, les coopérateurs réaliseront de grosses économies : sur la consommation d'eau (avec des machines de lavage dernier cri), l'électricité et également sur le transport avec le regroupement des sites.

« *L'objectif est de passer d'une production de 17 millions de bouteilles à 30 millions. C'est un outil pour entrer dans la cour des grands* » assure Jacques Tranier qui rappelle que le chiffre d'affaires est passé en douze ans de 17 à 46 millions d'euros. Les travaux démarrés en 2016, se sont achevés début 2018.

Aujourd'hui 90 personnes travaillent sur le site des Portes du Tarn. Il est important de noter que tous les emplois sur les sites de Gaillac et Técou ont été maintenus.

LE SITE VA SE DOTER D'UN VOLET OENOTOURISTIQUE

Un choix comme une évidence puisque Vinovalie détient des cépages autochtones sur chacun de ses vignobles. L'idée est de les faire découvrir au grand public de manière ludique, interactive et pédagogique.

Pour ce faire, **un deuxième bâtiment verra prochainement le jour et accueillera un caveau de vente, un chai de microvinification et un parcours de visite**. Au sein de la partie muséographie, un espace sera dédié au travail de la vigne et du vin et une autre partie à un univers plus sensoriel sur les goûts et les arômes des vins. La visite s'achèvera par une dégustation au caveau.

La nouvelle tranche de travaux devrait démarrer fin 2019 pour une ouverture prévue au mois de juin 2020.

En parallèle, sur 3 ha mis à disposition par la S.P.L.A Les Portes du Tarn, la coopérative a décidé de créer **un vignoble conservatoire autour de son nouveau bâtiment**.

10 000 pieds de vignes ont été plantés représentant 36 cépages dont la plupart ne sont plus utilisés par les vigneron·s.

L'ensemble du projet Vinovalie représente un investissement global de 17 millions d'euros.