

RÉUNION PLÉNIÈRE

Bussy Compost : Voyage au pays du "Vuitton" du compost

Bussy Compost est l'une des deux seules entreprises françaises à fabriquer et commercialiser du compost haut de gamme. Basée en Auxois à Bussy-le-Grand, elle a été, courant octobre, l'hôte d'une trentaine d'adhérents du club des Entrepreneurs de l'Auxois, le temps d'une visite très enrichissante menée de main de maître par son gérant Benoît Bert.

Benoît Bert fabrique et commercialise du compost depuis 2017. Un produit haut de gamme, 100 % naturel, qui requiert 5 ans de maturation et que son fabricant appelle sans complexe le « Vuitton du compost ». Et il peut ! Car son compost est bien ce qu'il prétend puisque tous les plus grands vignobles de Bourgogne se l'arrachent : Côtes de Nuits et de Beaune, Hospices de Beaune... Même le Champagne est client. Chaque viticulteur sait qu'il doit réserver sa commande un an à l'avance. Et celui qui rate le rendez-vous devra se fournir ailleurs l'année suivante. Benoît Bert qui emploie trois permanents, en a produit cette année 6 000 tonnes destinées en très grande partie à la viticulture bio et à quelques maraîchers. Six mille tonnes issues d'un long processus de fermentation qui dure pas moins de 5 ans à partir de déchets verts provenant du Pays châillonnais et du Montbardois. « Ces déchets sont stockés pendant



Le président du club Christophe Gilles en compagnie de Benoît Bert, P.D-g de Bussy Compost.



Le processus de fabrication de ce compost dure 5 ans

un an. Une fois décomposés, on lance l'opération de défibrage avec un broyeur pour que les bactéries et les champignons puissent continuer leur travail. Puis on les stocke à nouveau pendant plusieurs années, tout en les arrosant régulièrement avec les jus des bassins du site pour accélérer la dégradation », explique le dirigeant. Au bout de quatre ans, on passe à un criblage/tamissage minutieux pour extraire la partie végétale qui sera ensuite assemblée avec des fumiers de bovins et de volailles de fermes environnantes.

Ce n'est donc qu'à ce stade que le compost peut être livré directement aux clients, de début septembre à Noël.

AGENDA

Prochain rendez-vous
RÉUNION PLÉNIÈRE
le jeudi 16 novembre 2023 chez
BON VIVANT
à Semur-en-Auxois

LA PLÉNIÈRE EN IMAGES

En direct depuis Bussy Compost...



Une trentaine de participants à cette plénière chez Bussy Compost.



Bussy Compost fabrique et commercialise ce qu'appelle Benoît Bert, le « Vuitton du compost ». Un compost très haut de gamme destiné quasi exclusivement à la viticulture bio qui produit les plus grands crus bourguignons.



Seuls deux fabricants de compost haut de gamme existent en France : à Bussy-le-Grand et Bordeaux.



Le vin d'honneur servi par Benoît Bert, a été un précieux moment d'échanges.



Ambiance chaleureuse et conviviale.



Bussy Compost existe depuis 2017.



Le dîner a été servi au Carnyx le restaurant du MuséoParc Alésia.



Notre adhérente Hannah Purssell de Hannah Elizabeth Interior Design & Creation explique son travail de re-design du restaurant du Carnyx.



Une vingtaine de convives au restaurant.