



# Lauréat du mois

AVEC



BOURGOGNE  
ENTREPRENDRE

PAR PATRICE BOUILLOT

## Emmanuelle Baillard réhabilite le nectar

Chaque mois, *Le Journal du palais* vous présente désormais le dernier lauréat de Bourgogne Entreprendre. Adoubée cet été : une jeune œnologue qui se lance dans la production de nectars de petits fruits.



La crème de cassis n'est pas le seul débouché pour ces petits fruits rouges. Voilà le message qu'Emmanuelle Baillard martèle depuis qu'elle a créé sa société Nectars de Bourgogne, le 21 juin 2004. Son métier : la production de nectars (mélange de jus, d'eau et de sucre), principalement de cassis mais également de framboise, de groseille, de raisin blanc ou de pêche de vigne (sa gamme compte six parfums). En un an, Nectars de Bourgogne a produit 30.000 bouteilles, dont la moitié de cassis, qu'elle a écoulées en Bourgogne, dans les grandes



surfaces (elle est référencée dans les magasins du groupe Schiever, chez Intermarché et Carrefour) et dans les épicerie fines. Un bon début pour cette jeune femme de 35 ans, qui s'était d'abord lancée dans le jus... de raisin. Fils de viticulteurs à Bouzy (Marne), elle obtient un BTS agroalimentaire à Châlons-en-Champagne puis son diplôme d'œnologue à Dijon. D'abord employée comme œnologue conseil dans un laboratoire à Cercier (Rhône), elle suit son mari, Florent, qui reprend en 1995 l'exploitation familiale : 60 hectares de cassis à Merceuil - il est également le président de la Socofruits, une coopérative qui commercialise 2.000 tonnes de petits fruits par an et auprès de laquelle Emmanuelle se fournit en cassis. Elle travaille pour une société d'embouteillage beaunoise puis, comme technico-commerciale, pour une société hollandaise. Avant de se lancer, en juin 2003. Avec le soutien de Bourgogne Entreprendre : « Cette association a toujours été là quand j'ai eu besoin de conseils ». Dans son atelier de 300 mètres carrés, qui a nécessité 100.000 euros d'investissement, Emmanuelle pourrait employer cinq personnes rapidement. Elle a pour l'instant recours à une équipe commerciale de la société de prospection Vuillien Associés, à Plombières-lès-Dijon. À qui elle a confié son développement à l'export. Car « les Français sont les seuls au monde à ne pas consommer de nectar... Commandez un verre de jus de fruits dans un restaurant, on vous regardera avec des yeux étonnés! », déplore Emmanuelle Baillard.