

Poitiers, le 5 mars 2024



Rencontres dans le canton de Jaunay-Marigny

Alain PICHON, Président du Département de la Vienne, accompagné de Valérie CHEBASSIER et de Jérôme NEVEUX, Conseillers Départementaux du Canton de Jaunay-Marigny, ont visité l'entreprise Compagnie & Co à Dissay et le Domaine de la Rebêcherie à Chabournay.

➤ **Compagnie & Co – Dissay**

Compagnie & Co fabrique du thé et des infusions dans son usine située à Dissay. Maison fondée en 1848, c'est l'une des plus anciennes marques de thé françaises. A l'époque, elle révolutionne le secteur en conditionnant le thé dans des boîtes en fer pour une meilleure conservation. Créée à Paris, l'entreprise s'installe à Dissay dans les années 1990. **Vincent BALAY reprend l'entreprise en 2010 et lui donne un nouveau souffle.**

Grâce à son savoir-faire artisanal et ses 300 références de thés, la société fournit les épicerie fines et torréfacteurs locaux, mais aussi les cafés hôtels restaurants (CHR) en France, en Europe et même en Asie (exportation en Corée).

Aujourd'hui elle emploie 21 salariés sur le site et 13 VRP en France et souhaite accélérer son développement notamment grâce à l'exportation. Dans les prochains mois, elle prévoit d'ailleurs d'investir dans une nouvelle machine-outil et d'installer 3100 panneaux solaires sur la toiture de l'usine en 2024.

La Compagnie & Co possède un savoir-faire unique et made in France avec le procédé d'aromatization à la vapeur qui consiste à humidifier les feuilles de thé à la vapeur dans une cuve équipée d'une vis sans fin, et d'y mélanger les arômes qui se figent sur les feuilles lors de l'opération de séchage. C'est la seule à utiliser ce procédé aujourd'hui.

Si elle est reconnue pour la grande qualité de ses thés grâce à cette technique, l'entreprise sait se réinventer et s'est engagée dans la culture de thés biologiques depuis plusieurs années. Elle propose désormais des thés bio, elle est certifiée par Ecocert France avec une quinzaine de références.

➤ **Domaine de la Rebêcherie – Chabournay**

Fabrice PUCHNATY, vigneron producteur, s'est installé en 1989 à Chabournay.

L'exploitation agricole produit du vin de Pays du Val de Loire IGP, du Cabernet pour les rouges et rosé et du Sauvignon en blanc, ainsi que du Pinot noir, sur les communes de Chabournay, Blaslay, et Chéneché.

A partir de 1998, Fabrice PUCHNATY a développé la vente directe de sa production et propose régulièrement des portes ouvertes pour accueillir les clients et faire découvrir ses produits. Il a également agrandi sa surface d'exploitation viticole et céréalière et va passer à 155 ha de céréales (dont jachères) et 12 ha de vignes cette année.

