

Plaimont expose ses succès et ses ambitions à la préfète

Des vins d'exception inimitables, un territoire dynamique



Plaimont expose ses succès et ses ambitions à la préfète

Catherine Séguin, préfète du Gers, était le 24 septembre au siège de Plaimont producteurs pour un déjeuner de travail. Elle était accompagnée de Philippe Blachère, directeur départemental du territoire et de Bernard Malabirade, président de la Chambre d'agriculture du Gers. Joël Boueilh, président de Plaimont, Olivier Bourdet-Pees, directeur général, Marie-Christine Dupuy, directrice financière, Jérôme Legendre, directeur des opérations et d'autres personnes l'ont accueillie.

Quelques chiffres

Olivier Bourdet-Pees donne quelques chiffres. Avec quelque 75 millions d'euros de chiffre d'affaires, Plaimont est la troisième coopérative de vins tranquilles de France et la première du Sud-Ouest. Sa réussite est éclatante : elle produisait 160 000 bouteilles en 1979, elle en produit à présent 35 millions.

Actuellement, la coopérative réalise 42 % de son chiffre d'affaires à l'export, 40 % avec les caves-hôtels-restaurants et 38 % avec la grande distribution.

Une renommée encore faible

Cette réussite commerciale n'a pas entraîné de renommée à sa mesure : les appellations Saint-Mont et Madiran ne sont pas très connues : interrogés sur les vins du Sud-Ouest qu'ils connaissent, les gens ne les citent pas spontanément.

Leurs prix se situent entre 6 et 10 euros la bouteille, ce qui les destine au grand public. Parce que Plaimont n'a pas totalement démontré sa légitimité à être présent sur des produits ambitieux. Des prix autour de 35 euros la bouteille, c'est nouveau pour Plaimont et cela permet d'accéder à d'autres marchés.

Projet 2028

Il existe donc un Projet 2028 qui doit renforcer les positions et la notoriété de Plaimont. Il comporte un volet très important de gestion de la qualité et un autre de gestion financière.

Surtout, il doit permettre d'attirer des talents vers le territoire des appellations Saint Mont et Madiran. Des générations pleines d'énergie et de créativité.

Pour cela, il faut consolider le système d'information (il subit une remise à plat actuellement).

S'agissant de l'organisation des ventes, on continuera à faire effort sur l'Asie, dont le marché est en expansion et l'on visera la Pologne. Et l'on ne peut pas se désintéresser des États-Unis, premier marché du vin au monde, où l'on n'a que peu de succès, contrairement au Canada.

Plaimont continue à avoir du succès en Grande-Bretagne, mais beaucoup d'acheteurs s'y sont repliés parce que les prix sont plus bas que ceux des grands concurrents internationaux.

Une carte à jouer

Plaimont a une excellente carte à jouer :

Elle peut rivaliser avec les vins d'Afrique du Sud, d'Australie etc., produits dans des déserts torrides avec un haut degré d'alcool, car elle remet en production des cépages locaux anciens à faible degré d'alcool,

Elle cultive sa différence en élevant des cépages locaux à fort potentiel, bien distincts des cépages majoritairement répandus partout.

En effet, le degré d'alcool du vin est passé, ces dernières années, à une fourchette de 14,5 à 16,5° et le changement climatique devrait le porter à une fourchette de 15 à 20°. Alors que Plaimont met en culture des cépages, comme le manseng noir (rouge de qualité, équilibré et très aromatique), dont le degré d'alcool est de 11°.

On pourra donc corriger l'encépagement pour faire face au changement climatique.

D'autres études sont faites pour – éventuellement – allier des cépages turcs et allemands aux cépages locaux pour les rendre résistants aux maladies. Mais il ne faut pas se cacher que le changement climatique peut aussi amener d'autres maladies.

Le projet Monastère

Le Monastère de Saint-Mont a été acheté par Plaimont pour en faire le lieu d'événements prestigieux à même de « booster » le tourisme et recevoir les amateurs de vin sur le territoire. L'établissement aura 11 chambres plus une chambre pour handicapé et des installations haut de gamme. Le tout sera opérationnel au printemps 2019.

Notons qu'une personne va être engagée pour s'occuper des questions de tourisme. Le directeur général estime que l'accueil à la bonne franquette, pratiqué jusqu'à présent, ne répond pas aux attentes des visiteurs : ils veulent un accueil professionnel. « On ne viendra plus chez nous par hasard ». On constate effectivement que les visiteurs viennent surtout par hasard. En revanche, une fois qu'ils sont venus, ils reviennent volontiers.

Olivier-Bourdet-Pees conclut : « C'est en continuant à défendre notre exception culturelle, en faisant découvrir que nous avons quelque chose d'unique que nous réussirons ».

Le mot du président

Joël Boueilh déclare souhaiter que la « pression administrative » s'exerce à égalité sur tous les vigneron. En effet, il constate que les adhérents à Plaimont sont contrôlés de nombreuses fois, alors que leurs voisins indépendants ne le sont pas. « Il ne faudrait pas que l'on voie un désavantage à s'organiser... » Surtout qu'un autre fait est considéré comme injuste : quand la coopérative achète un pressoir, elle a 15 % de subvention, quand c'est un indépendant, il a 35 %.



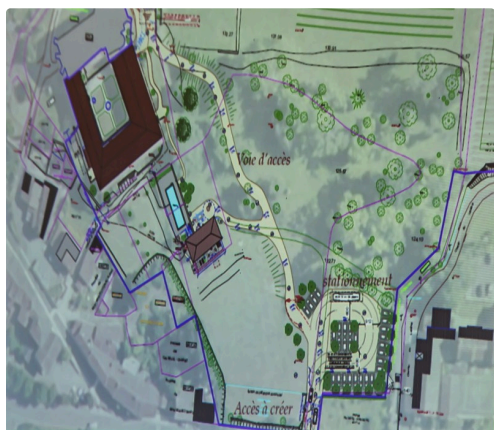
Joël Boueilh et Catherine Séguin, préfète du Gers



Olivier Bourdet-Pees et Marie-Christine Dupuy



Philippe Blachère, Joël Boueilh et la préfète



Plan du projet "Monastère" (document projeté par Plaimont)