

Assemblée générale du BNIA à Éauze le 19 novembre 2021

Un ordre du jour très riche



Assemblée générale du BNIA à Éauze le 19 novembre 2021

L'assemblée générale du Bureau interprofessionnel de l'armagnac (BNIA) se réunit le 19 novembre 2021 dans les bureaux d'Éauze, présidée par son président, Patrick Farbos. Elle est suivie d'une réflexion sur le Plan Armagnac 2030, dont il est rendu compte dans un autre article (<https://lejournaldugers.fr/article/53497-plan-2030-le-dilemme-strategique-de-larmagnac>).

Rapport d'activité : dématérialisation

Parmi les principaux points développés, il y a la nouvelle version de la plateforme Internet e-Concerto (4.9). Il s'agit de répondre aux exigences des ministères de tutelle (Agriculture et Finances) tout en passant à la modernisation du pôle contributeurs (dématérialisation, traitement statistique, suivi individualisé). Le BNIA, avec cette nouvelle version, veut rendre la dématérialisation de la Déclaration récapitulative mensuelle (DRM) accessible à tous les opérateurs.

Travaillant avec les interprofessions du cognac et du calvados, le BNIA a obtenu, dans ses échanges avec la Direction générale des douanes et des droits indirects (DGDDI), qu'il y ait une déclaration détaillée par titre alcoométrique volumique (TAV) pour les seuls produits conditionnés prêts à être commercialisés, le vrac étant traité comme précédemment.

La version e-Concerto 4.9 est lancée au cours de ce dernier trimestre 2021. Le BNIA prévoit d'accompagner les contributeurs, « d'épauler chaque acteur de la filière », avec des séances de formation et un suivi individualisé.

Rapport d'activité : pôle technique, qualité, R&D

Marie-Claude Ségur expose d'abord le cadre des travaux de la thèse sur le baco : « caractériser les cépages armagnacais afin d'identifier des marqueurs analytiques et sensoriels de leurs eaux-de-vie et de valoriser leur apport à l'armagnac ».

Le baco compose 30 % des cépages distillés. Le sujet de la thèse : « baco blanc : contribution de l'eugénol [phénol de l'essence de clou de girofle] aux mécanismes de défense naturelle de ce cépage et aux qualités organoleptiques de l'armagnac ».

L'eugénol semble tolérer des agents pathogènes comme le botrytis. Et l'on cherche à mieux connaître ses propriétés pour améliorer le processus de production.

Cette thèse est préparée à l'Institut des sciences de la vigne et du vin de l'Université de Bordeaux, par Xavier Hastoy (1).

D'autres travaux ont été présentés en juillet 2021 : « pour un alambic connu dont on connaît la puissance de chauffe et pour un vin de TAV connu, (...) on peut estimer le débit du vin, la puissance au condenseur en tête de colonne et le débit d'alimentation » ce qui permet de choisir le degré d'alcool de l'armagnac obtenu. Cela permet d'adapter le processus aux besoins.

Des stages de formation technique ont été effectués. « Ils portent sur l'élaboration et la dégustation de l'armagnac ». Des fiches sur la technique et la réglementation sont aussi éditées par le BNIA.

Rapport d'activité : promotion et valorisation

Maeva Vidonne énumère les nombreuses actions engagées par la BNIA malgré la crise sanitaire :

la diffusion d'une recette de cocktail à l'armagnac, l'armagnac twist (2),

la formation de 205 étudiants et professionnels en présentiel ou distanciel.

les clubs export pour les États-Unis, la Grande-Bretagne et la Russie (450 professionnels et amateurs sensibilisés),

plus de 15 animations : événements « grand public » (Toulouse à table, soirée Qualivores etc.), accueil de professionnels,

« cavistes dating » : cocktails à l'armagnac à l'hôtel de Crillon à Paris,

11 000 exemplaires d'Armagnac News, 58 newsletters « d'Armagnac Info » et des actions vers la presse écrite et télévisuelle française et étrangère.

Finances

Dans l'exercice 2020-2021, les produits d'exploitation sont de 769 205 euros et les charges de 772 163 euros (contre respectivement 826 183 et 875 513 en 2019-2020). Le résultat de l'exercice est de 5 673 euros (contre 82971 en 2019-2020) grâce à un résultat exceptionnel de 9 143 euros (contre 133 047 en 2019-2020).

Le mot du président

Patrick Farbos se dit heureux que la vie redevienne, semble-t-il, normale, si le plus gros de la pandémie est passé. Il rappelle le coup dur qu'a été l'augmentation de 25 % des taxes par les États-Unis. Taxes dont la mise en place n'a été que repoussée. Puis il y a eu le gel des vignes au printemps.

Il rappelle sa conviction que la réussite dépend des instances politiques, locales, départementales et régionales. « Nombre de nos actions dépendent de leur soutien financier. »

(1) Co-encadrée par le professeur Gilles de Revel de l'Université de Bordeaux et Marc Fermaud de l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE) de Bordeaux. (2) 4 cl d'AOC armagnac, 2 cl de vermouth rouge ou de floc de Gascogne AOP rosé, un top de tonic water et un zeste d'agrumes.

N.B. - Sur la photo du haut de page : Patrick Farbos et Olivier Goujon (directeur du BNIA) préparent l'assemblée générale.



Laurence Lecoustre, sous-préfète de Condom et Michel Gabas, maire d'Éauze



Marie-Claude Ségur expose les actions du pôle technique



Maeva Vidonne expose les actions de promotion