

## Risclé : Florent Estebenet nouveau président de Vivadour

La diversité et la solidarité des filières ont permis d'afficher un chiffre d'affaires en augmentation malgré une année 2022-2023 très difficile



Risclé : Florent Estebenet nouveau président de Vivadour

À l'issue de l'assemblée générale du 6 décembre 2023, Florent Estebenet a été élu président du conseil d'administration du Groupe coopératif Vivadour. Il succède à Jean-Marc Gassiot-Bitalis qui a présidé Vivadour pendant 7 ans. Florent Estebenet, âgé de 36 ans, est agriculteur en GAEC avec son frère dans une exploitation familiale à Bellegarde. Auditeur au conseil d'administration en 2016, il est élu administrateur en 2017. Il a suivi une formation d'administrateur à l'Essec et il était vice-président depuis 2022.

Il souhaite travailler dans la continuité et la sérénité.

Jean-Marc Gassiot-Bitalis note que sa succession a été prévue et organisée méthodiquement, sans heurt.



Florent Estebenet (à gauche) et Jean-Marc Gassiot-Bitalis

Un point presse est organisé le 7 décembre 2023, dont est extrait ce qui suit.

### Une performance financière

Malgré les difficultés dues à la météorologie, à l'influenza aviaire et à l'inflation le chiffre d'affaires passe de 571 millions d'euros à 596 et dégage un résultat consolidé « positif ». Noter que le chiffre d'affaires était de 444 millions d'euros en 2020-2021 et de 470 millions d'euros en 2019-2020.

Vivadour compte 4 800 agriculteurs et 775 salariés.



**Nicolas Escamez (directeur de la stratégie et du développement coopératif, membre du Comité de direction générale) annonce les résultats financiers**

**Les productions végétales** apportent 48 % du chiffre d'affaires. Frappées par la canicule de l'été 2022, elles sont en baisse à 300 000 t, tant en conventionnel qu'en bio, mais la forte progression des prix a compensé partiellement la chute des rendements.

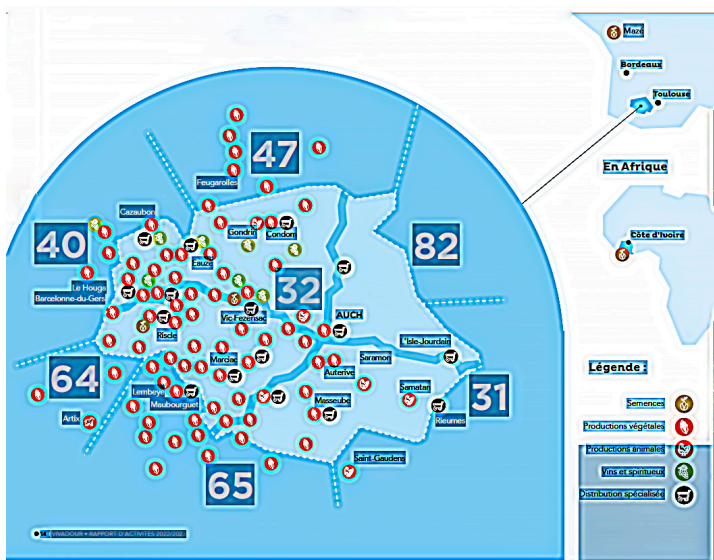
Le groupe note qu'il n'est pas adapté à collecter ces faibles volumes. C'est pourquoi il compte aussi développer de nouvelles cultures de matériaux biosourcés pour l'industrie (comme, par exemple, le chanvre) pour s'adapter à la transition agricole.

**Les productions animales** apportent 31 % du chiffre d'affaires. Elles ont été fortement affectées par l'influenza aviaire pour les palmipèdes et les volailles. Les marques Poulet du Gers et Canard du Gers ont bien résisté, mais c'est la marque Poulet d'ici, dont le prix sont moins élevés, qui a eu le plus de succès, à cause de l'inflation.

La filière bovine a de bons débouchés dans le Gers, mais la consommation de viande baisse au niveau national. Le volume des ventes de Vivadour augmentent, notamment en bovins de qualité comme le bœuf label rouge. Depuis plusieurs années, le Groupe a un partenariat avec Maison Jucla (Carbone 31) et Vignasse et Donney (Artix 64) pour les fournir en bestiaux.

Par ailleurs, une filière apicole a été créée dans le cadre du plan Ambitions 2025 : 150 ruches sédentaires installées chez 15 adhérents ont donné 4 tonnes de miel, sous la marque Miel du Gers et c'est tout. Il est prévu d'installer d'autres ruches chez 15 autres adhérents et de créer une miellerie permettant de travailler les produits des ruches.

Enfin, la production d'œufs a été lancée depuis plusieurs années en partenariat avec l'entreprise Cocorette.

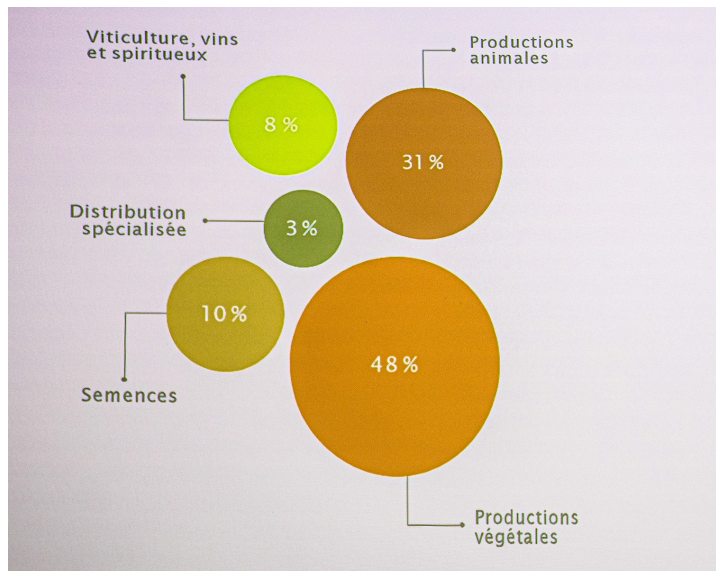


**Implantation de Vivadour (document Vivadour)**

**Les semences potagères et pour les grandes cultures** sont une activité stratégique pour le Groupe. L'intention est de « le développer pour apporter de la valeur ajoutée aux adhérents ».

7 400 ha sont sous contrat avec Corteva et Semences de France. Les rendements ont été très affectés par la canicule et la sécheresse de l'été 2022.

Noter que le chiffre d'affaires de GSN Semences augmente de 10 %. C'est la filiale de Vivadour pour la recherche, la multiplication et la commercialisation de semences potagères pour les légumes destinées à l'industrie en France et les hybrides à l'export, notamment en Afrique de l'Ouest et au Maghreb.



### Répartition du chiffre d'affaires (document Vivadour)

**La viticulture** apporte 8 % du chiffre d'affaires. Elle a été fortement frappée par les aléas climatiques de l'exercice, qui ont entraîné une baisse de 35 % du potentiel de production, mais la qualité est là.

Deux projets à noter en viticulture :

le Club des marques, filiale de Vivadour (Armagnacs Sempé, Jean Cavé, Puységur, Chabot, Cité des Ducs, Montluc et autres alcools), a pour objectif de tripler son chiffre d'affaires en 3 ans,

Vivadour se lance dans le marché des vins No-Low (sans alcool) grâce à une alliance avec Moderato [<https://le-moderato.com/>] (1).

**La distribution spécialisée** comprend 16 magasins Gamm Vert, « qui contribuent au maintien et au développement d'un tissu agricole local ».

### La ressource en eau

Pérenniser la ressource en eau, c'est pérenniser les exploitations agricoles. Un premier plan Eaux Vives 1 a sécurisé 1,5 millions de m<sup>3</sup> d'eau pour 1 000 ha de cultures. Vivadour accompagne ses adhérents pour l'aménagement de nouvelles ressources en eau. 100 sites ont été jugés propres au stockage d'eau.

Le plan Eaux Vives 2 continue le plan précédent. Sachant que 10 millions de m<sup>3</sup> sont demandés, par la moitié des adhérents et que le parcours administratif est complexe. Des expérimentations sont faites, notamment avec le goutte-à-goutte.

### Conclusion

Le Groupe coopératif Vivadour a des activités multiples : seules les plus importantes sont passées en revue dans cet article.

C'est une véritable profession de foi qui figure dans les documents du Groupe : « Du champ à l'assiette, notre mission est de continuer à pérenniser la structuration des territoires vivants de la Gascogne en étant le trait d'union entre toutes les agricultures et en répondant aux besoins de toutes les familles d'agriculteurs, des collaborateurs, des consommateurs ».

(1) Les méthodes de désalcoolisation sont peu nombreuses et l'on note des différences de goût, avec ou sans sucres rajoutés, et en utilisant soit le froid, soit le chaud, ou de l'eau (osmose inverse) pour prélever l'alcool de la matière de départ. Le plus ancien brevet date de 1908 et fut déposé par des Allemands. Il existe deux types de boissons classées dans la catégorie des vins sans alcool. L'une est fabriquée comme le vin ordinaire en faisant fermenter le jus de raisin avec de la levure ; l'alcool est ensuite délicatement retiré du vin par distillation ou filtration. L'autre méthode consiste à éviter la fermentation et à ajouter de la gazéification au vin pour obtenir un vin mousseux (Wikipedia).

N.B. - Sur la photo du haut de page, de gauche à droite : Nicolas Escamez (directeur de la stratégie et du développement coopératif, membre du Comité de direction générale), Florent Estebenet et Jean-Marc Gassiot-Bitalis).



### Les dames chargées de la communication de Vivadour