

## Patrick Farbos (HDM Nogaro) à la sous-préfète de Condom: «Vous ne calmez pas les paysans!»

Véronique Moreau visite la Coopérative HDM



Patrick Farbos (HDM Nogaro) à la sous-préfète de Condom: «Vous ne calmez pas les paysans!»

Patrick Farbos, président de la Cave coopérative Les Hauts de Montrouge (HDM) reçoit Véronique Moreau, sous-préfète de Condom, en présence d'Alexandre Doat, vice-président, le 24 novembre 2023.



Patrick Farbos et Alexandre Doat

Il lui présente d'abord l'histoire et l'actualité de la Cave dans la salle de réunion, puis lui fait visiter la totalité des installations, y compris le haut des cuves à claire-voie, qui se situe à une hauteur de 25 m.

Véronique Moreau ne perd rien des explications : elle prend tout en note sur son ordinateur.



Début de la visite : face au début de la chaîne de vinification

Quand la conversation porte sur les dégâts causés aux viticulteurs et aux agriculteurs par les intempéries de ces trois dernières années, Patrick Farbos déclare : « Vous ne calmez pas les paysans : ils n'ont rien à perdre ! ». Les charges et l'inflation augmentent...

S'agissant de HDM, lors d'une année « normale », 130 000 hl sont récoltés, comme en 2020. Mais en 2021, c'est 81 750 hl !



**Sous le système d'évacuation des effluents par camion**

### **Bref historique des Hauts de Montrouge**

La Cave, créée il y a 60 ans, élaborait, à l'origine, de l'Armagnac. À partir de l'année 2000, des vins de qualité se sont ajoutés à l'Armagnac.

Actuellement, 1 250 ha de vigne sont exploités par les 52 adhérents de la Cave. Et celle-ci a 24 employés.



**Vers la nouvelle cuverie bâtie en 2018**

Patrick Farbos est président depuis 2009. En 2011 une décision capitale a été prise, vu les difficultés de la vente du vin à l'époque : HDM s'engage, par un contrat valable 10 ans, à fournir toute sa récolte de vin blanc en vrac à Grands Chais de France (GCF). Et ce contrat a été renouvelé pour 10 ans.



**Cet escalier mène en haut des cuves à claire-voie (à 25 m)**

À noter que GCF est le 6e metteur en marché au monde et le premier en France. Il fait 1,3 milliard d'euros de chiffre d'affaires et vend 2,5 millions de bouteilles par jour. « Grâce à ce partenariat, HDM a pu garder son indépendance ! »



**Tout en haut des cuves**

Par ailleurs, pour l'Armagnac, le Floc, les 20 % de vin qui sont mis en bouteille et autres produits conditionnés, la Cave les vend elle-même en France et à l'étranger (dans 40 pays) avec l'aide de deux commerciaux.



**Au 1er plan, le réceptacle des effluents ; en arrière-plan, le champ photovoltaïque**

### **Investissements**

En 2018, pour satisfaire les demandes de GCF, HDM a recruté de nouveaux adhérents et a investi dans un outil de travail plus moderne : pressoirs, cuverie, matériel de vinification, chaîne d'embouteillage et matériel d'évacuation des effluents.



**Vue sur les cuves les plus basses**

### **Gouvernance**

Patrick Farbos est fier de l'âge moyen des administrateurs, inférieur à 50 ans. Le Conseil d'administration (CA) se réunit tous les mois-et-demi. Il comprend deux jeunes « stagiaires » qui participent aux délibérations sans droit de vote et se préparent ainsi à devenir administrateurs à part entière.

<https://lejournalhaudugers.fr/index.php/article/71687-patrick-farbos-hdm-nogaro-a-la-sous-prefete-de-condom-vous-ne-calmez-pas-les-paysans>

Le président insiste sur le rôle déterminant du CA : c'est lui qui prend effectivement les décisions.

Une aide à la restructuration des vignes et à l'installation de jeunes viticulteurs est attribuée chaque année.

Actuellement, 75 % du vignoble sont cultivés en Haute Valeur Environnementale niveau 3. Et HDM est engagée dans une démarche de Responsabilité Sociale des Entreprises (RSE).

Les adhérents sont payés tous les 2 mois.

HDM fait environ 10 millions d'euros de chiffre d'affaires et dispose de 7,2 millions d'euros de capitaux propres.



Noter les cercles de refroidissement sur les cuves situées à l'extérieur



Au pied des cuves extérieures



Cuverie intérieure sans cercles



Le chai d'Armagnac



Foudres et barriques d'Armagnac



Le champ photovoltaïque



La chaîne d'embouteillage



Dans le chai des très vieux Armagnacs



La distillation des alambics Athos, Porthos et Aramis