

AGRICULTURE AGROALIMENTAIRE

Tonnellerie française : les recettes d'un succès planétaire



Nouvelles formes, mini-séries, chauffés sur mesure, nouveaux outils de production, gestion millimétrée du sourcing, de la traçabilité... Après avoir connu deux décennies dorées, la tonnellerie française a dû régulièrement se réinventer, investir en R&D et en créativité pour rester LA référence mondiale. Explications à quelques semaines du salon Vinitech-Sifel de Bordeaux pendant lequel la filière s'exposera.

Entouré de 10 hectares de stocks de bois qui sèche trois ans avant de servir, l'atelier flambant neuf et ultra propre de la Tonnellerie Sylvain (Saint-Denis-de-Pile, 33) illustre ce qu'est devenue, ces dernières années, la tonnellerie française : une championne de l'export, reconnue mondialement pour l'excellence de sa production. Le seul secteur de la filière bois française, qui en exportant en moyenne 75 % de sa production totale bénéficie aujourd'hui d'une balance commerciale positive, a su gérer deux décennies dorées aux croissances à deux chiffres, les années 80 et 90, tout en s'adaptant à une maturité du marché dont le ralentissement a été rendu plus brutal sous l'effet de la crise économique en 2009 (- 15 %). « Nous avons longtemps été trop gâtés », estime Jean-Luc Sylvain, PDG de la tonnellerie du même nom et président de la Fédération française de la tonnellerie. « Après avoir connu des progressions

annuelles de 20 %, il nous a fallu apprendre, très vite, à vivre, à développer la qualité, à investir et à innover... avec des croissances à 3,5 % au maximum désormais. A partir de la décroissance enregistrée en 2009, cela a été dur, mais nous nous sommes adaptés. » Une adaptation qui, quand elle a été ratée, a vu disparaître quelques acteurs, venus à ce secteur par opportunisme.

Après les années fastes, les investissements

Les adaptations réussies, elles, doivent beaucoup aux rapprochements entre acteurs qui se sont accélérés depuis le début de cette crise, mais aussi aux investissements consentis par les tonneliers pour coller au plus près aux besoins des 2 % de la production mondiale de vins, utilisant ses fûts de chêne pour élever des vins haut de gamme, voire prestigieux. « L'ensemble des acteurs du secteur a fait des efforts.

CI-DESSUS

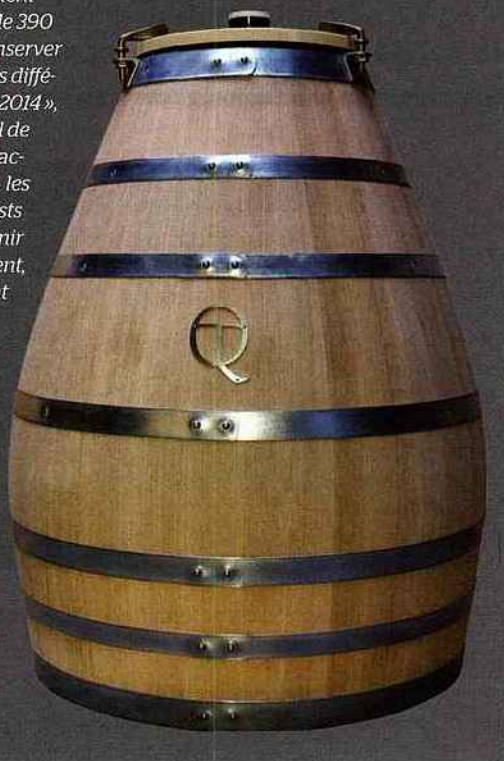
Sans rien sacrifier à la tradition, mais en collant au plus près, par la créativité et la R&D aux exigences des clients, la tonnellerie française a su conserver son avance sur le reste du monde

PERLE, FUTURE PÉPITE DE QUINTESSENCE ?

Elle sera officiellement présentée pendant Vinitech-Sifel. La tonnellerie Quintessence Bordeaux (filiale du groupe américain Tonnellerie du Monde, 1.100 salariés) teste depuis deux ans, avec le château saint-émilionnais Fonplegade, un fût totalement atypique nommé Perle, de forme ovoïdale, de 390 litres, qui permet à la fois de vinifier et de conserver le vin. « Nous avons appliqué trois protocoles différents sur huit fûts et trois millésimes avec ce 2014 », explique Franck Renaudin, directeur général de la Tonnellerie du Monde (30 salariés, Beychac-et-Caillaud, 33). « Les résultats sont très bons, les vins apparaissent plus fins, plus racés. Les tests sur le millésime en cours décideront de l'avenir de Perle. Si les très bons résultats se confirment, sa production et sa commercialisation seront lancées en début d'année lors d'un salon américain qui aura lieu à Sacramento », ajoute le dirigeant de la tonnellerie créée en 2002 seulement et qui souhaite innover de manière régulière.

« Il y a 25 ans, une tonnellerie était respectée pour la qualité de sa production. Aujourd'hui, cela ne suffit plus. Tous les tonneliers doivent savoir répondre à des besoins de plus en plus précis, faire du sur mesure, se remettre en question. Nous ne faisons plus des barriques, nous répondons à des attentes, des problématiques. Perle est un exemple de nos réponses, de notre créativité, affirme Franck Renaudin.

Perle de Quintessence, fût innovant, capable d'élever et de conserver un vin, sera commercialisé, si tout va bien, début 2015.



La modernisation des outils de production est très visible. De la même manière que les grands vignobles se sont dotés de chais prestigieux, nous avons beaucoup investi dans nos tonnellerie qui sont des vitrines de notre expertise, de notre savoir-faire et de sa qualité », souligne Christian Liagre, président du groupe Radoux (130 salariés, site de production à Jonzac - 17, filiale du groupe François Frères), une tonnellerie cotée en bourse qui s'est offert, en 1999, le n°1 français, la tonnellerie Seguin-Moreau. « Nous n'avons pas eu le choix. Nous, Tonnellerie Sylvain, avons investi 3 M€ en deux ans sur notre site. Nous avons réorganisé la société, intégré l'activité de merranderie (transformation du bois en douelles - NDLR), nous sommes tous poussés à investir en R&D, en créativité pour accompagner des clients, qui sont de grandes marques du vin, dans leur quête de la perfection », ajoute Jean-Luc Sylvain.

Des blouses blanches dans les ateliers

« Nous avons introduit les blouses blanches et les experts de la sécurité dans nos process. Nous dépensons 2 % de notre CA en R&D, c'est plus que notre budget marketing », confirme Christian Liagre pour le groupe Radoux. Les gestes ancestraux sont toujours là. Il faut toujours 2.000 coups de marteau à un tonnelier pour réaliser un fût à partir des douelles les plus nobles de chênes centenaires. Mais si ce secteur d'activité français a aussi réussi à conserver son attractivité mondiale, c'est au-delà de sa tradition et de la qualité de ses forêts de chênes, mais sans doute parce qu'il a su montrer qu'il était capable de s'adapter, en maîtrisant ses coûts, aux demandes les plus exigeantes du marché des vins haut de gamme ■

Pascal Rabiller

Les français (re)cassent la barrique !

Le dernier congrès des Tonneliers de France (49 adhérents), qui a eu lieu à Saint-Emilion, l'a montré. Après avoir en 2012 rattrapé son niveau d'avant-crise, la tonnellerie a enregistré, avec 532.990 fûts produits et vendus, un CA total de 331,7 M€ en progression de 3 % en valeur (3,6 % en volume). Un chiffre d'affaires qui progresse de 5,3 % à l'export alors qu'il recule, en valeur, de 2,2 % en France. 67 % de la production française est exportée, principalement aux USA puis en Australie, Italie et Espagne.

Vinitech-Sifel 2014

Les 2, 3 et 4 décembre, le Parc des expositions de Bordeaux-Lac accueillera la deuxième édition du salon professionnel international qui réunit les filières vitivinicole, arboricole et maraîchère. 800 exposants sont attendus, dont 20 % d'étrangers. 45.500 professionnels sont déjà enregistrés pour cette gigantesque convention professionnelle pendant laquelle, outre les rendez-vous d'affaires, sont organisées pas moins de 30 conférences-débats.

www.vinitech.fr