

Plaimont Producteurs s'adapte au marché

Un nouveau plan d'entreprise est en chantier



Plaimont Producteurs s'adapte au marché

L'assemblée générale de la coopérative Plaimont Producteurs a eu lieu le 16 mars 2018 au château de Mons à Caussens, beau domaine de la Chambre d'agriculture du Gers et site expérimental de l'Institut français du vin. En présence de nombreuses personnalités (1).

Beaucoup de nouveautés

Des nouveautés ont été annoncées :

Plaimont a été reconnue comme « coopérative de l'année » par la Revue des vins de France,

le projet d'entreprise actuel (2) sera remplacé en 2020 par un nouveau plan en cours de discussion dans les Caves et au conseil d'administration de Plaimont ; il sera en vigueur jusqu'en 2028,

3 projets majeurs ont été concrétisés : la gamme Madiran de la Cave de Crouzeilles pour la grande distribution (Côtes Abeilles), « Gueules de Saint Mont » (pose d'étiquettes portant une photo de vigneron authentique sur les bouteilles) et la sortie dans deux semaines d'un vin à 100 % du cépage manseng noir (2),

le cépage « tardif » vient d'être autorisé à être vinifié ; proche de la syrah, il a des saveurs poivrées (3),

de nombreuses cuvées ont reçu un nouvel étiquetage, notamment pour l'export : un effort commercial va être fait au Japon et aux États-Unis,

les travaux pour faire du Monastère de Saint-Mont un hôtel-restaurant haut de gamme ont pris du retard à cause de trouvailles qui ont entraîné des fouilles archéologiques.

Les 3 jambes de Plaimont

Plaimont souligne que son organisation repose sur les vignerons producteurs, l'entreprise et le personnel : ce sont ses trois jambes. Deux nouveaux membres sont entrés au collège du personnel, créé récemment. Et les anciens continuent d'acheter des parts sociales, signe manifeste de confiance. Noter que deux administrateurs sont issus de ce collège.

S'adapter aux demandes du marché

Un gros effort d'adaptation est en cours – c'est toujours le cas à Plaimont : un nouveau logiciel est en phase d'introduction. C'est un projet structurant qui implique tous les chefs de services.

La question des produits phytosanitaires, récurrente chez les clients, permet à Plaimont de montrer la plus grande transparence : Olivier Bourdey-Pees, directeur général, projette les résultats des analyses effectuées depuis 6 mois sur 34 vins différents dans lesquels étaient recherchées 120 molécules. Ces analyses ont révélé une seule série de résidus, la majorité n'en présente soit aucun, soit des traces infinitésimales très rarement.

Une deuxième chaîne d'embouteillage permet désormais de réagir plus vite aux besoins des clients pour respecter parfaitement les délais de livraison. 35 millions de bouteilles ont été vendues (+1%) et 87 000 hl de vrac (+2 %). Il y a 334 000 hl en stock qui représentent 33 millions d'euros . Il faut financer ces stocks : les résultats le permettent.

Des résultats en croissance

Marie-Christine Dupuy, responsable de la comptabilité, présente des comptes consolidés excellents. Le chiffre d'affaires s'établit à 68,82 millions d'euros (+1%). La marge brute atteint 29,00 millions d'euros (+2%). L'excédent brut d'exploitation (après rémunération des producteurs), s'élève à 5,00 millions d'euros et le résultat net à 1,009 million d'euros (+1%). Plaimont n'avait jamais atteint un résultat aussi élevé. En outre, le ratio d'autonomie financière est de 75 %.

Les personnalités présentes qui ont pris la parole, comme par exemple Philippe Blachère, Franck Montaugé et Éric Bizard, ont félicité Plaimont pour ses bons résultats et particulièrement pour sa volonté de transparence et son aptitude à se remettre en question pour avancer toujours plus loin.

N.B. - La photo du haut de page, d'après un document de Plaimont, représente les trois vigneronns "Gueules de Saint-Mont" qui figurent sur des bouteilles.

(1) Parmi lesquelles Philippe Blachère, directeur départemental des territoires représentant la préfète du Gers, Isabelle Sendrané, sous-préfète de Condom, Franck Montaugé, sénateur du Gers, Éric Bizard, directeur de l'établissement gersoïse de la Banque de France et Bernard Malabirade, président de la Chambre d'agriculture.

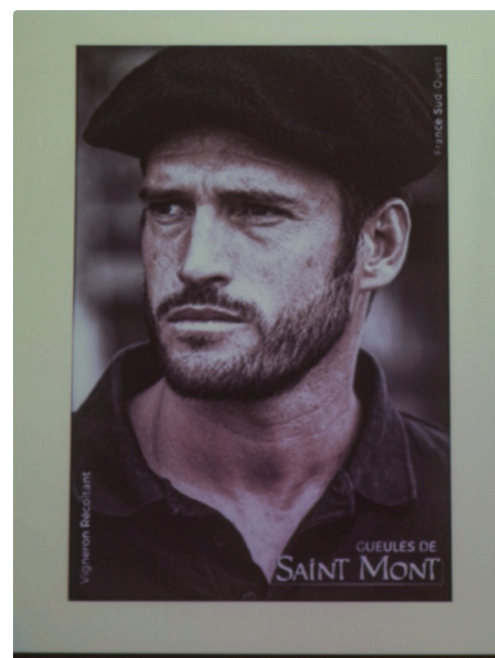
(2) Depuis un an, un vin à 40 % de manseng noir et 60 % de merlot a été lancé avec beaucoup de succès. (3) Le tardif est directement apparenté au Pedebornade 4, cépage inconnu issu de la parcelle de l'AOC Saint Mont inscrite aux Monuments Historiques. Une de ses caractéristiques est son développement végétatif beaucoup plus lent, sa maturité optimale est fin octobre. Dans un contexte de réchauffement climatique ce cépage pourrait à terme répondre à de nouveaux besoins (Plaimont).



Jérôme Legendre (responsable des opérations), Marie-Christine Dupuy et Joël Boueilh (président de Plaimont Producteurs)



Olivier Bourdet-Pees



Une des "Gueules de Saint-Mont" (document projeté par Plaimont)



Philippe Blachère, Isabelle Sendrané et Eric Bizard



Franck Montaugé



Éric Bizard



Bernard Malabirade



Le château de Mons où a eu lieu l'assemblée générale