

Plan 2030 : le dilemme stratégique de l'armagnac

Technique et méthode au secours de l'empirisme



Plan 2030 : le dilemme stratégique de l'armagnac

Lors de la réunion de l'assemblée générale du Bureau national interprofessionnel de l'armagnac (BNIA) le 19 novembre 2021 à Éauze, outre l'assemblée statutaire proprement dite (1), le Plan Armagnac 2030 a été exposé dans une deuxième partie. Il part d'un constat et propose des actions.

Le constat

La surface produisant des vins destinés à l'armagnac n'a cessé de se réduire avec le temps : en 2001, elle comptait 5 930 ha. En 2020, il en reste 2 098. Deux raisons :

les producteurs sont mal rétribués,

l'armagnac a souvent une image « d'alcool à papa », pour fêtes et anniversaires, ce qui entraîne une étroitesse du marché.

Conséquence, on distille moins, si bien que, à l'avenir, on risque de manquer d'armagnacs millésimés. Mais les choses bougent :

il y a un développement du marché de la blanche d'armagnac et des jeunes armagnacs, notamment pour les cocktails,

des brandys français risquent d'affecter l'image de l'armagnac.

Le Plan Armagnac 2030

Face à ce constat, le Plan Armagnac 2030 doit permettre de savoir « où nous voulons atterrir demain », nous dit Olivier Goujon, directeur du BNIA, à savoir, disposer d'une filière souple, réactive et en accord avec son marché.

Pour cela, il faut faire effort sur quatre axes :

l'attractivité de l'AOC armagnac en utilisant science et technique pour obtenir exactement le produit désiré, en surfant sur l'engouement pour la blanche et les jeunes armagnacs en cocktails, en se remettant à distiller pour disposer d'excellents produits millésimés, en sensibilisant à l'armagnac sommeliers et barmans etc.,

la performance organisationnelle, que l'on pourra atteindre, notamment, par les ateliers qui sont prévus par le BNIA et en développant et en mettant en place des indicateurs,

la durabilité des processus dans la création et l'élevage de l'armagnac : terminer rapidement la qualification HVE (Haute valeur environnementale) déjà obtenue par 40 % des vignes,

la qualité des savoirs : développer les savoir-faire ainsi que la Recherche et le Développement : 340 000 euros sont investis dans ce domaine.

Les résultats des ateliers seront dévoilés en juin 2022.

Le but est que les deux familles, producteurs et négociants, travaillent ensemble.

Interventions de spécialistes d'autres interprofessions

Pierre Ginèbre, directeur d'Irqualim, a donné des pistes pour la maîtrise des différents outils de valorisation de l'agriculture et de l'agroalimentaire.

En distanciel, trois experts sont intervenus : Didier Delzescaux, directeur du Comité National des Interprofessions des Vins à appellation d'origine et à indication géographique (CNIV), Thomas Gauthier, expert du domaine des céréales et Jacques-Olivier Pesme, directeur du Wine Research Center de l'Université de British Columbia au Canada.

rester proche des problèmes du terrain,

commencer par faire effort sur la com et la R&D,

créer de la valeur dans les produits les plus demandés,

veiller à la gestion des effluents,

mettre en place des indicateurs,

une organisation forte nécessite un institut technique fort,

ne pas régler d'avance tous les problèmes, en laisser le soin aux discussions,

chercher le meilleur abord pour traiter les problèmes,

comprendre comment réagit le consommateur,

trouver un modèle économique rémunérateur.

(1) Voir compte rendu (<https://lejournaldugers.fr/article/53494-assemblee-generale-du-bnia-a-eauze-le-19-novembre-2021>).

N.B. - Sur la photo du haut de page, de gauche à droite : Michel Gabas (maire d'Éauze), Laurence Lecoustre (sous-préfète de Condom), Xavier Vant (directeur des territoires), Patrick Farbos (président du BNIA) et Olivier Goujon (directeur du BNIA).



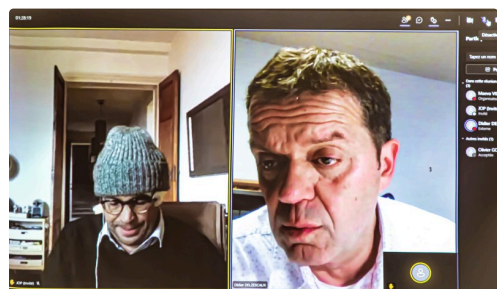
Michel Gabas, Laurence Lecoustre et Xavier Vant



Pierre Ginèbre et Olivier Goujon



Thomas Gauthier et Jacques-Olivier Pesme en distanciel



Jacques-Olivier Pesme et Didier Delzescaux en distanciel