

Champagne / Une hausse de 9,8% des exportations

Publié le mardi 24 août 2010 à 09H14



Juin ressemble à celui de 2006, un mois record en expéditions.

A partir des analyses effectuées par la commission économie et marchés, le bureau exécutif du Comité interprofessionnel du vin de Champagne (CIVC) retient l'hypothèse de 315 millions de bouteilles expédiées en 2010. Pour juin 2010, les statistiques des expéditions de vins de Champagne indiquent un volume en hausse de 9,8% par rapport à juin 2009 qui enregistrerait une baisse de 1,6% par rapport à 2008. Le mois de juin représente en moyenne 6,9% de l'année entière ; en 2010, ce mois atteint de 22,8 millions de bouteilles et se situe entre le niveau de juin 2005 (20,4 millions de bouteilles) et celui de juin 2006 (23,9 millions de bouteilles), qui était le mois de juin le plus élevé au cours de ces dernières années. Le premier semestre 2010, qui représente en moyenne 34,4% de l'année entière, progresse en 2010 de 17,9% et atteint 113,4 millions de bouteilles. Ce volume est proche du niveau des expéditions de 2006 (116,1 millions de bouteilles). Les chiffres de l'exportation (Union européenne et pays tiers) augmentent de 39,9% alors qu'ils étaient en baisse de 36,4% en 2009.

Ils s'établissent à 47 millions de bouteilles, grâce à la progression conjointe de l'Union européenne (+27,3%) et des pays tiers (+60,6%). Le cumul s'élève à 310,5 millions de bouteilles.

Une plateforme logistique pour la branche vins et spiritueux de Moët-Hennessy

Publié le lundi 16 août 2010 à 09H13



Les travaux ont démarré à la mi-juillet 2009 pour une plateforme opérationnelle dès le mois de mai dernier.

RECY (Marne). Recy accueille la plateforme logistique de Moët-Hennessy, la branche vins et spiritueux de LVMH. Des millions de bouteilles vont transiter par le site de stockage.

LA gigantesque plateforme verte qui surplombe Recy est difficile à manquer. C'est dans cet impressionnant site de 42000 m², loué au groupe international d'immobilier logistique australien Goodman, que la société LVMH a installé sa plateforme logistique pour champagnes et spiritueux.

« Ca n'a pas été simple de les convaincre de venir à Recy, nous avons dû batailler », raconte Michel Valter, le maire de la commune. Moët-Hennessy, la branche vins et spiritueux du groupe de luxe LVMH, cherchait un site de stockage et de logistique pour plusieurs dizaines de millions de bouteilles des marques Moët et Chandon, Dom Pérignon, Veuve Clicquot, Krug, Mercier et Ruinart.

Une dizaine de sites avaient déjà été retenus, mais une sélection plus poussée n'a plus laissé en compétition que Vatry, Bétheny et Recy, et c'est cette dernière commune qui a été choisie. Les dirigeants de Moët et Chandon refusant de s'exprimer, il est difficile de connaître les raisons de leur préférence. Le maire, quant à lui, rappelle que la zone industrielle est classée « zone régionale de référence », espace d'excellence pour les grandes marques.

Sans compter la « sensibilité environnementale » sur laquelle a insisté Michel Valter : le

bâtiment a été construit aux normes HQE. Les travaux, qui avaient été estimés à 25 millions d'euros, ont été réalisés avec célérité, démarrant à la mi-juillet 2009 pour une plateforme opérationnelle dès le mois de mai dernier.

L'inauguration de la plateforme logistique est prévue pour le mois de septembre, et d'ores et déjà, LVMH a commencé à stocker l'alcool sur le site. « Le nombre de bouteilles qu'ils assemblent ici est colossal », s'enthousiasme Michel Valter. C'est en effet une plateforme à envergure européenne qu'accueille la petite commune, et une large distribution vers l'Est du continent ou vers les ports est prévue.

Mesures de sécurité pointues

L'implantation de Moët et Chandon représente une opportunité économique pour la région. En effet, la société Veolog, qui exploite la plateforme logistique a promis la création d'une soixantaine d'emplois, et l'effectif pourrait encore augmenter à certaines périodes par l'embauche supplémentaire de personnel saisonnier. La mairie aurait reçu une approche positive à sa demande d'une prise en compte des candidatures locales.

La commune de Recy touchera la taxe foncière sur le bâti, d'une valeur que Michel Valter refuse pour l'instant de révéler... De plus, la communauté d'agglomération de Châlons (CAC) bénéficiera de son côté de la taxe professionnelle unique.

L'arrivée de l'entreprise représente donc à terme à la fois une aide à l'emploi et des revenus pour les communes du secteur.

« Compte tenu du temps et du soin qu'ils ont mis à choisir le lieu d'implantation, je suis sûr qu'ils renouvelleront le bail dans neuf ans », souligne d'autre part le maire de Recy, optimiste. Reste pour Moët et Chandon à protéger ses intérêts : l'entreprise met en œuvre un système de sécurisation du site très pointu.

« Bien sûr, ils ne peuvent pas rendre ces mesures publiques, raconte Michel Valter. Mais je peux vous dire que la plateforme est extrêmement sûre. »

Champagne / Les coopératives, l'alternative champenoise

Publié le mardi 22 juin 2010 à 10H51



Yannick Collet, chef de caves de Saint-Gall à Avize (1) Olivier Piazza, directeur et Anne Guichon, présidente de Beaumont des Crayères (2), Jean-François Préau, directeur et Hervé Dantan, chef de caves de Mailly Grand Cru (3)

Sur cent trente-sept coopératives, quarante ont décidé de commercialiser leur marque. Certaines cumulant succès et valeur ajoutée. Il est évident que les investissements lourds dans l'outil de production et les milliers d'hectolitres fournis par les approvisionnements des adhérents permettent d'élaborer des cuvées qui sont classées parmi les plus intéressantes de la Champagne. Le plus souvent récipiendaires de nombreuses médailles et montées au pinacle par les critiques du vin. Ainsi, dans le cœur de la Montagne de Reims, avec ses 83 adhérents (70 hectares), Mailly Grand Cru rayonne avec bonheur sur des vins exceptionnels.

La force des coopératives : des outils de production et des approvisionnements

Son chef de caves, Hervé Dantan, s'attache à vinifier ses raisins les plus beaux dans des petites cuves ou des fûts de chêne. 500 000 bouteilles sont commercialisées dont 50 % à l'export. On retrouve ce même souci qualitatif dans les caves de l'Union-Champagne à Avize et sa marque De Saint-Gall (700 000 bouteilles dont 85 % à l'export), Serge Lefèvre et

Yannick Collet, son chef de caves, veillent à développer les fruits issus du terroir de la côte des Blancs. Avec 1 250 hectares et 2 000 adhérents, le choix est vaste pour le prochain millésime. Créée en 1955, Beaumont des Crayères à Mardeuil contrôle 84 hectares de vignes essentiellement situés dans la Vallée de la Marne. Le pinot meunier (65 %) domine sur ce terroir réparti sur sept communes : Cumières, Mardeuil, Damery, Hautvillers, Dizy, Épernay et Saint-Martin. Sur 700 000 bouteilles, plus de 550 000 sont commercialisées à l'étranger.

Du marché de la bière à celui de l'alimentaire

Publié le mardi 24 août 2010 à 09H10



Alain Le Floch, président de Malteurop, « un savoir faire reconnu dans la production de malt ».

REIMS (Marne). Rachat : Malteurop acquiert Diamaltéria (Italie)

Le groupe français Malteurop (basé à Reims), filiale du groupe agri-industriel Siclaé, a procédé au rachat de 100 % des titres de la société italienne Diamalteria (Darfo - Lombardie), spécialisée dans la fabrication d'extraits de malt et de farines de malt à destination des marchés alimentaires. L'extrait de malt est un édulcorant, un arôme et un colorant naturel. Il est utilisé dans de nombreuses industries alimentaires - panification, biscuiterie, petits-déjeuners à base de céréales, alimentation infantile, confiserie et chocolaterie, brasserie, softdrinks, surgelés, compléments diététiques - ainsi qu'en cosmétique et pharmacie. Pour Malteurop, dont l'activité se concentre aujourd'hui sur la transformation de l'orge en malt à destination des industriels brasseurs et distilleurs, cette opération stratégique illustre la volonté du groupe de diversifier son activité, et de s'investir durablement sur le marché des ingrédients alimentaires à base de malt. Pour Alain Le Floch, directeur général du groupe Malteurop, « l'acquisition de cette société, moderne et performante, s'inscrit dans le modèle de croissance initié depuis quelques années par notre groupe. Tout en continuant à renforcer notre position de leader mondial sur le marché du malt à destination de la brasserie et de la distillerie, nous voulons devenir un acteur majeur des ingrédients alimentaires à base de malt. Notre groupe bénéficie de nombreux atouts pour réussir dans ce nouveau métier : une implantation mondiale, une forte expertise de R & D et de sélection des matières premières, un savoir-faire reconnu dans la production des malts de qualité ».

Salades à l'horizon

Publié le mardi 06 juillet 2010 à 08H32



Pas de date pour l'ouverture d'une unité de conditionnement de salades en sachets et autres aliments frais.

Implantation. Bakkavör a déposé son permis de construire.

Les informations tombent au compte-gouttes sur l'implantation de « Cinquième saison » à Saint-Martin-sur le-Pré, près de Châlons. Le groupe d'origine islandaise Bakkavör, qui est derrière le projet de création de ce site de conditionnement de salades en sachets, vient de diffuser un communiqué de presse signé de Simon Flude, PDG pour la France. On y lit que le groupe a déposé un permis de construire pour son site châlonnais. Pour 6 200 m² de bâtiment industriel, et 547 m² de bureaux sur la zone de Recy Saint-Martin, à côté de Geodis. L'information n'est pas de toute première fraîcheur, la demande de permis ayant été déposée le 26 mars. Ce communiqué témoigne néanmoins du désir de se manifester de la part de Bakkavör, qui « continue d'envisager une extension de sa capacité de production en France ». Le chantier devrait être lancé courant 2011, Bakkavör souhaitant être opérationnel pour 2012. La Communauté d'agglomération réfléchit déjà à une extension de ligne de bus pour desservir le site de production. Le groupe semble guetter le retour à une conjoncture plus favorable, pour lancer cet investissement. Il réfléchirait encore au mode de financement, entre le passage par un investisseur-relais, ou en direct.

De la nature précise des productions lancées à Châlons, dépendra le nombre d'emplois créés. Dans un premier temps, 50 à 70 personnes seraient employées à des activités de conditionnement de produits frais, voire de préparation de plats traiteurs. La direction de

Bakkavör France a rencontré le 25 juin, des élus de la région, « afin de communiquer sur l'avancement de ce projet d'implantation » indique le communiqué du groupe. Bruno Bourg-Broc, en qualité de président de la Communauté d'agglomération de Châlons, Jean-Paul Bachy, président du conseil régional, ont été à cette occasion informés des dernières intentions du groupe, société internationale spécialisée dans la fabrication d'aliments frais préparés. La direction rappelle que son chiffre d'affaires 2009 a atteint 1,7 milliard de livres sterling. C'est en effet un groupe basé au Royaume-Uni, qui est implanté industriellement dans huit autres pays. Jusqu'en Afrique du Sud et en Chine. « Notre vision est d'être reconnus comme le leader mondial des aliments frais préparés » souligne Simon Flude. « Nous sommes devenus leader sur plusieurs segments clés de notre marché, et nous produisons plus de 6 000 produits répartis dans 18 catégories ».

Dominique Dutartre : "Vers 2 000 emplois à Bazancourt"

Publié le mardi 11 mai 2010 à 11H39



« Le président Obama aussi. »

Entretien avec Dominique Dutartre. Président d'ARD, vice-président du Pôle industries agro-ressources.

Dominique Dutartre préside la société Agro-industries recherches et développements (ARD) à Pomacle. Président de FuturoI, il est le directeur général adjoint de Champagne Céréales.

Le Pôle agro-industriel de Bazancourt crée de l'activité dans un pays qui se désindustrialise. Comment expliquer ce cas de figure isolé ?

« La transformation des agro-ressources est une des pistes importantes de réindustrialisation. C'est vérifié à Bazancourt-Pomacle. Je pense que cela se vérifiera aussi en Picardie, autour de Compiègne. Et que ce processus sera fortement mis en lumière aux Etats-Unis. Les moyens, l'énergie, et l'engagement du président Obama, laissent imaginer que, pour lui, les bio-raffineries sont le socle d'une nouvelle industrie pour son pays ».

Comment cela se traduit-il en terme d'emplois créés ?

« Dans les cinq dernières années, il s'est créé, ou transféré quelque 200 emplois environ à Bazancourt. La perspective d'emplois directs liés à des investissements industriels, et les emplois indirects liés à des sociétés de maintenance et de service qui viendront s'établir sur la technopole de la chambre de commerce, peuvent laisser espérer que le nombre d'emplois global, qui est à ce jour proche de 1 000, puisse doubler dans les dix ans. Car il y a aussi un très gros projet de développement économique porté par la CCI, le projet Sohettes Val-des-bois ».

Quelle place occupe Bazancourt dans l'agro-industrie ?

« Le Pôle de Bazancourt-Pomacle est, à ce jour, la forme la plus évoluée de bio-raffinerie intégrée dans le monde. Même si on ne manquera pas d'être challengé par les Etats-Unis. A terme, il y aura deux grandes plates-formes dans le Pôle IAR : Bazancourt-Pomacle tournée vers les sucres et les bio-technologies, et en Picardie, autour de Compiègne, la lipochimie, c'est-à-dire la chimie des corps gras, et la thermochimie ».

Vous réussissez à marier recherche, industrie et enseignement avec l'Ecole centrale, AgroParisTech. Quel est votre secret ?

« Dans notre région, il y avait un véritable cloisonnement entre l'industrie, l'enseignement, et la recherche académique. L'un des objectifs majeurs des Pôles de compétitivité est de décroiser ces mondes qui s'ignoraient. Nous avons réussi, je pense, dans le cadre du Pôle Industrie Agro-Ressources, à trouver les meilleures synergies entre la recherche publique, privée, les entreprises, et les institutions ».

Mais pourquoi l'Université et les PME ont plus de mal à travailler ensemble ?

« Je sais que l'Université de Reims, avec celle d'Amiens, réfléchit à la construction d'un projet commun dans certaines disciplines, qui gravitent autour des thématiques du Pôle. Donc je crois que la dynamique du Pôle est un facteur de révolution culturelle entre les mondes académiques et de l'entreprise ».

Vous pensez pouvoir attirer d'autres écoles à Bazancourt ?

« On va déjà terminer le premier cercle avec AgroParisTech, Centrale et RMS. Nous nous sommes donné comme projet d'accroître le nombre d'étudiants, et de porter ce dispositif vers des écoles doctorales. Nous aurons nécessairement des relais avec d'autres, comme AgroParisTech et les Arts et métiers, et donc l'Ensam de Châlons. A terme, on peut imaginer trois chaires de 15 étudiants, se préparant à des doctorats. Dans le sillage de ces initiatives, pourraient se créer, avec l'Université de Reims, des masters spécialisés. Avec un nouveau type de campus dans un univers industriel ».

Vous présidez la société ARD, qui est engagée sur différents projets. Des biocarburants à la cosmétique en passant par l'acide succinique, etc. Quelle est la cohérence dans tout ça ?

« La cohérence est double. C'est de trouver de nouvelles valorisations aux productions

agricoles, végétales régionales, ou à leurs sous-produits. En mettant en œuvre des procédés efficaces, rentables, et respectueux de l'environnement. Pour atteindre ces objectifs, il y a plusieurs axes : le fractionnement du végétal, la construction d'une chimie du végétal, avec tout le secteur des tensioactifs, c'est-à-dire de ces associations de sucres et d'alcools gras, qui vont donner toute une gamme de produits pour la détergence ou la cosmétique. C'est un des gros pôles de brevets d'ARD. Troisième axe, la bio-technologie, c'est-à-dire l'utilisation d'auxiliaires vivants tels que levures, bactéries, etc, pour produire des molécules d'intérêt pour la chimie, en alternative au pétrole. C'est l'exemple de l'acide succinique. Et le tout est intégré au dispositif industriel ».

Y-a-t-il d'autres dossiers de recherches ?

« Nous travaillons aussi dans le domaine des éliciteurs, pour une agriculture durable, moins consommatrice d'intrants. On privilégie les mécanismes de défense naturelle, quitte à les exciter par des molécules naturelles. C'est un gros dossier de recherche. Avec les tensioactifs, nous travaillons à la construction de molécules qui amélioreraient l'efficacité des produits phytosanitaires, avec des adjuvants d'origine végétale ».

Quelles sont les pistes qui portent les plus grands espoirs ?

« La réponse est dans la plateforme que nous avons proposée, dans le domaine des biotechnologies industrielles. Si l'acide succinique est le premier maillon du schéma, nous avons dans l'entonnoir un certain nombre de molécules à l'étude. Cela correspond à un très gros programme labellisé par le Pôle de compétitivité, le programme Synton. Nous travaillons par ailleurs sur les ingrédients alimentaires. Pour le compte de la filière luzerne, nous avons contribué à l'obtention de l'homologation européenne des protéines foliaires de luzerne à usage alimentaire. Nous sommes en train d'analyser les conditions de mise en œuvre et de formulation, pour pénétrer le marché ».

Quel est l'enjeu ?

« C'est de trouver de nouvelles capacités de valorisation de la luzerne, qui en a bien besoin. Il nous paraît indispensable de préserver cette production régionale, importante pour l'agronomie champenoise, et pour sa contribution à une agriculture durable. La luzerne a la capacité naturelle de fixer l'azote atmosphérique ».

Vous misez sur la production de biocarburants comme appoint de transition aux énergies fossiles. Mais l'avenir n'est-il pas déjà ailleurs ?

« Nous ne trouverons pas, du moins à court terme, de solution unique à la substitution du pétrole. En particulier dans les carburants liquides. On nous annonce l'avènement de voitures électriques, ou à hydrogène. Mais ni l'hydrogène, ni l'électricité ne sont des énergies. Ce sont des vecteurs énergétiques, en amont desquels il faut des sources d'énergie. Donc, il est vraisemblable que pour les 30 à 50 ans qui viennent, il y aura un bouquet énergétique. Dans ce bouquet, les biocarburants de première et de deuxième génération prendront leur place, qui sera partielle. Dans le cadre européen, il est prévu d'incorporer 10 % de biocarburants

dans les carburants liquides en 2020. L'horizon est donc balisé par Bruxelles ».

ARD travaille sur la plante entière. Pourquoi cette exploitation si tardive ?

« L'analyse du moyen et du long terme nous révèle deux choses : un immense besoin de produits alimentaires pour faire face à l'accroissement démographique, et un besoin croissant de biomasse pour apporter une substitution progressive au fossile. L'un des moyens d'y parvenir est de prendre l'ensemble de la ressource végétale, agricole et forestière ».

Sans contradictions entre une agriculture qui nourrit les hommes, et celle qui produit de l'énergie et de la matière ?

« La première fonction de l'agriculture, c'est de nourrir les hommes. Il n'empêche que l'enjeu climat-énergie est important. Pour y répondre, il faut continuer d'investir en recherche & développement afin de tirer parti, soit de zones de fertilité faible permettant une production de plantes dites dédiées aux besoins énergétiques comme le miscanthus, ou des taillis à moyenne ou courte rotation, qui ont des capacités de production de biomasse. Car on assiste, en France, à une réduction des terres agricoles par l'urbanisation, mais aussi par l'abandon de terres peu fertiles ».

Recueilli par Dominique Herbemont