Champagne: la coopérative Clérambault s'appuie sur ses acquis

PUBLIÉ LE 18/05/2014

Par Clément Battelier

Neuville-sur-Seine - L'année 2013 n'a pas été de tout repos pour la structure de Neuville-Buxeuil, qui peut toutefois compter sur des forces vives solides.



Riche en événements, plus ou moins heureux », l'année écoulée l'a été pour la coopérative Clérambault localisée à l'entrée de Neuvillesur-Seine. L'expression, signée du directeur Stéphane Jacquet, reflète en effet les émotions vécues pendant les douze mois de 2013

Entre les perturbations climatiques rendant le travail et le produit de la vigne incertains et les soubresauts liés à la vie de toute entreprise, l'entité s'est reposée sur ses atouts pour y faire face. Au final, en dépit d'une baisse sensible des ventes lors du premier semestre (- 23 %), le résultat net est positif (25 000 €) et confirme sa bonne santé financière.

Des décisions fortes

C'est d'ailleurs par ce point que le président Emmanuel Mannoury a entamé le rapport moral du conseil d'administration, comme pour mieux mettre en avant l'essentiel : « L'endettement diminue, le résultat d'exploitation est en hausse et il y a cette volonté de progresser, en construisant des marques synonymes de pérennité. » Des décisions fortes ont été également prises. Dans une période où le prix du raisin ne cesse de croître et celui de la bouteille stagne, un complément de prix – et non une ristourne – à hauteur de 15 centimes d'euros a été acté.

De même, face au prix du foncier qui ne diminue pas et le risque de perdre des surfaces, la coopérative vient de créer une Société civile d'accompagnement foncier (Scaf), permettant de supplanter l'exploitant qui n'a pas les moyens d'acheter un bien. « Mais il aura la possibilité de le faire quand il les aura à disposition. Il s'agit d'une démarche défensive, le but n'est pas de posséder. D'ailleurs, elle ne s'appliquera pas à tous les cas », affirme Emmanuel Mannoury. Cette question a d'ailleurs engendré un débat cordial avec certains adhérents, qui ont demandé des éclaircissements sur son fonctionnement.

La défense des valeurs de la coopération a encore été au cœur de l'assemblée générale. Elles ont pu trouver une application inédite pendant les vendanges, où une nouvelle équipe conduite par Azélie Truchot, qui a pris la succession de Daniel Ruelle au poste de chef de cuverie, s'est installée. Les vendanges 2013 auront confirmé en outre la maturité plus précoce du pinot noir de la coopérative, avec un degré alcoolique supérieur d'une demi-unité à la moyenne du secteur de la Côte des Bar (9,8 contre 9,3). D'autre part, la vinification de vins rouges constitue une bonne surprise vu, là encore, les conditions météorologiques.

Chez Clérambault, le regard est aussi tourné vers l'avenir. Le projet Iso 22 000, qui vise la sécurité alimentaire des consommateurs et qui témoigne de l'importance croissante des normes, les récompenses par les médailles ou la rénovation du site pour un meilleur accueil et une sécurité accrue, ont été des thèmes développés à la fois par Étienne Mannoury et Stéphane Jacquet. À coup sûr, d'autres événements sont à prévoir.

Présentation et démonstration du logiciel Mes P@rcelles, à la coopérative de Neuville-sur-Seine ce mardi 20 mai à 9 h 30.

