

# La Tonnellerie Vernou fait face à la crise

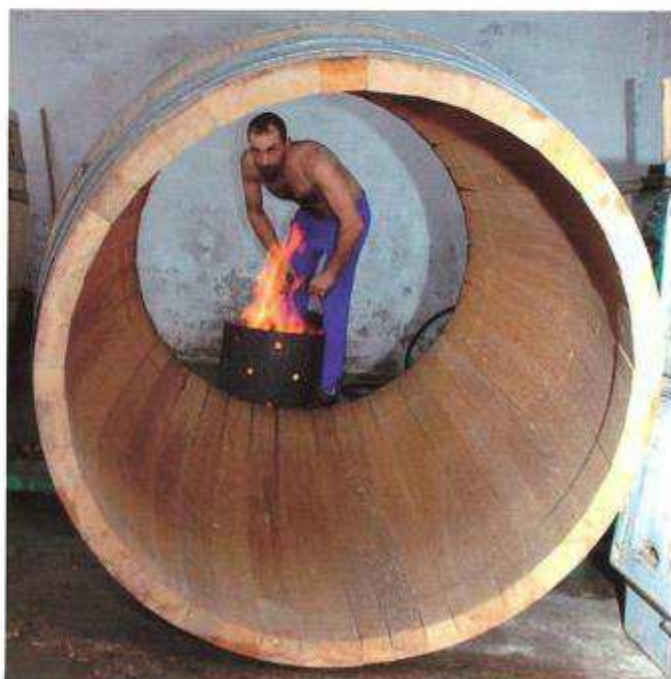
**PME en but à la crise comme beaucoup, la Tonnellerie Vernou pour assurer la pérennité de l'entreprise a dû se séparer de huit de ses salariés. Mais les dix sept autres emplois ont pu être préservés.**

**E**n développement quasi permanent depuis une quinzaine d'années, date d'arrivée de l'actuel directeur Pascal Conte, la Tonnellerie Vernou comme beaucoup de PME et PMI a pris la crise de plein fouet, et a subi un coup de frein qui l'a quelque temps fragilisée. Le directeur de l'entreprise tient à préciser :

*« Il ne faut pas se focaliser sur la tonnellerie, nous subissons la crise comme les autres, pas plus, pas moins ! Croyez vous que l'industrie automobile soit aujourd'hui plus florissante que notre secteur ? Personnellement cette diminution d'activité que nous connaissons aujourd'hui, je la voyais venir depuis le début de l'été dernier. Nous avons eu le temps de nous y préparer et j'ai dû me résoudre à supprimer, quelques emplois à titre préventif, afin d'assurer la pérennité de notre entreprise. C'est une chose qu'un chef d'entreprise ne fait jamais de goïeté de cœur, car c'est une situation d'échec.*

*Quoiqu'il advienne je reste solidaire de mes gars, ici les écarts de salaire restent dans un rapport de 1 à 3. »* souligne le patron de la tonnellerie Vernou, avant de poursuivre :

*« Nous avons calculé que nous allions perdre environ 20 % de notre activité et réduire notre production à 6000 barriques. (au lieu de 8000- vitesse de croisière depuis quelques temps) Il fallait donc se positionner pour passer 2009 sans problème majeur, en adaptant nos capacités de production au marché. Nous l'avons fait sachant que nous ne maîtrisons pas tout. Difficile de dire aujourd'hui si cette baisse d'activité sera plus importante ou moins. Il existe un autre paramètre difficile à circonscrire, c'est la qualité des prochaines récoltes sur toute la planète, et principalement chez nos principaux clients qui se trouvent aux Etats Unis (30 % de notre chiffre à l'export), en Afrique du Sud, en Nouvelle Zélande et également en Espagne et*



Chauffe des Foudres Ronds 12 Hl à Luchac



Graïvure manuelle du nom de Château ( client ) sur un Roll Fermentor par un artisan cognacais.

*Italie). L'export représente 80 % de notre activité, pour le reste nous travaillons beaucoup avec le vignoble Bordelais et ceux de la Vallée du Rhône et de l'Alsace. Le vignoble du cognac, chez nous ne pèse que 5 %.*

### → Un chef d'entreprise réaliste

Pascal Conte reste réaliste : *« Personnellement je n'imagine pas que nous puissions sortir de la crise avant la fin 2010. Il faut bien se dire qu'aujourd'hui tous les vins vendus entre 50 et 70 dollars vont prendre une grosse claïque. Et ce sont ceux là qui utilisent le plus*

*les barriques. La catégorie en dessous entre 10 et 30 dollars résistera mieux. Dans cette catégorie où l'on trouve certains vins d'Amérique du Sud les vins d'Argentine et du Chili, la baisse des ventes sera moindre. Aujourd'hui nous ne sommes pas très implantés sur ces vignobles, mais nous nous efforçons d'y entrer doucement mais sûrement. »*

Avec son procédé breveté « Roll Fermentor », la Tonnellerie Vernou détient un atout non négligeable.

*« Certains châteaux bordelais nous ont fait confiance sur ce produit. En terme d'image, ça commence à être payant. Dans quelques mois, nous aurons touché une bonne partie des vins haut de gamme. Nous avons aussi développé une activité « grands contenants » qui à priori devrait moins souffrir que les autres. En attendant on va faire le dos rond. Mais avec les mesures que nous avons prises, on devrait passer le cap ! »*

GG

*\* Les 17 emplois sont répartis sur les 3 sites de production de la Tonnellerie Vernou, à Julienne, Luchac (grands contenants) et Jamac. 12 emplois restent à Julienne.*

### → Roll Fermentor R

Avec le Roll Fermentor R, la vendange est directement insérée dans le foudre, grâce à une large trappe inox. Lors de la fermentation alcoolique, l'oxygénation ménagée liée au bois apporte une excellente évolution des composés phénoliques favorisant : Les combinaisons des anthocyanes et des tanins ; la polymérisation des tanins (diminution de l'astringence) et une meilleure révélation aromatique des constituants du vin et du bois.

