

Dossier Tonnellerie

Tenir bon dans la tempête



**Adrien
Baudon**

La tonnellerie en France regroupe quelque 80 acteurs hexagonaux, des artisans aux groupes intégrés. Les élevages en tonneaux, cuves et foudres en chêne ne dépassant guère plus de 2 à 3 % de la production viticole mondiale. On reste donc sur une niche, mais qui résume à elle seule toute l'excellence de la filière, puisqu'aucune fabrication prestigieuse ne saurait voir le jour sans le "postulat" de ce savoir-faire exigeant.

Annus horribilis, réactions en chaîne et tensions multiples

Fatalement solidaire de l'ensemble de la filière viticole, la tonnellerie a elle aussi subi les foudres d'une production mondiale parmi les plus restreintes des trente dernières années. Aléas climatiques en France et grands incendies dans la Napa Valley se sont traduits par une baisse significative des ventes, jusqu'à 30 % aux États-Unis. Rappelons que 70 % la production française - leader incontesté du secteur - trouve ses débouchés à l'export et au grand export. Une correction des volumes qui reste cependant à relativiser, les tonnellerie ayant pu compter, en novembre-décembre, sur une bonne production de l'hémisphère sud (les campagnes de ventes se situent en amont des vendanges).

Les tensions restent cependant multiples et génèrent un affermissement des prix de vente, de 5 % en

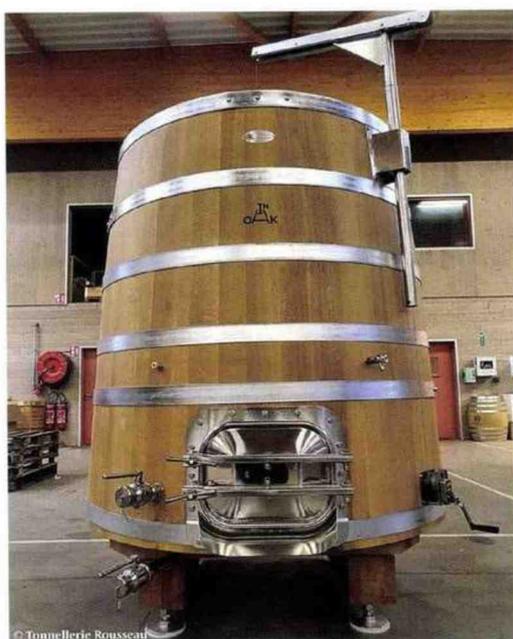


© Tonnellerie Rousseau

moyenne, jusqu'à 10 % pour les États-Unis. Il y a d'abord le problème de la fourniture en matières premières. La pression exercée par l'Asie sur les grumes françaises entre toujours plus en concurrence avec la tonnellerie qui peine à se conserver les merrains qui lui étaient traditionnellement destinés. Sans parler de l'augmentation du coût des métaux qui ont doublé le coût des feuillards métalliques. Les prix - et les délais - rébarbatifs du transport, en particulier pour ce qui est du fret maritime, ajoutent aussi une difficulté conjoncturelle non négligeable. Il a donc fallu, au cours des dernières années, s'adapter et proposer de nouveaux services d'accompagnement aux consommateurs, comme le souligne Frédéric Rousseau, des tonnellerie du même nom. « Pour toutes ces raisons, on observe une tendance à l'allongement de la durée de vie des fûts, c'est pourquoi, dans une démarche plus vertueuse, nous proposons, par exemple, des services de rénovation ou de remise à neuf pour les fûts et grands contenants (cuves ou foudres). »

L'innovation, enfin, n'est pas non plus à négliger et semble ouvrir de nouveaux horizons et permettre à certains acteurs de se démarquer dans un secteur, en apparence très traditionnel, et marqué par une tendance à la concentration (néanmoins atténuée par les spécificités propres à chaque région de production, merrains utilisés, etc.). On pense à l'émergence de gammes hybrides. La Tonnellerie Rousseau a choisi, notamment, d'innover en proposant une gamme hybride tonneaux/foudres permettant de moduler l'impact boisé ou encore de cuves unissant cuves en chêne et cuves en inox à chapeaux flottant

← (Cuve InOak des Tonnellerie Rousseau).



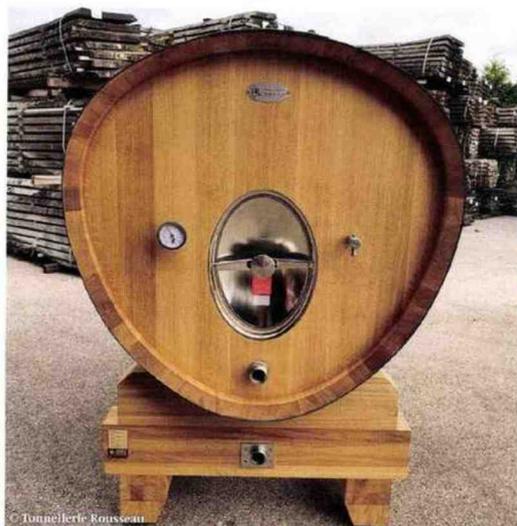
© Tonnellerie Rousseau

Une fédération réactive

La tonnellerie française a, certes, traversé une année de turbulences, mais il semble qu'elle puisse continuer



d'espérer sereinement du futur. Sa prépondérance sur le marché international et son savoir-faire restent incontestés. Et ses concurrents directs (fabricants de cuves bétons, d'amphores, de bois œnologiques, marché de la barrique d'occasion) ne s'adressent pas aux mêmes consommateurs finaux. Il y a donc de la



place. Elle peut, par ailleurs, s'appuyer sur la [Fédération des Tonneliers de France](#) qui réalise, d'années en années, un gros travail d'accompagnement. Ce fut notamment le cas cet hiver, par la sensibilisation des acheteurs de l'hémisphère sud aux problématiques liées au fret maritime et qui a permis de conserver une certaine fluidité dans les expéditions. Ou encore, pour répondre à une demande des viticulteurs, de plus en plus forte et dans l'air du temps, par la création d'une pâte de fongage sans gluten, utilisant des éléments naturels autres que la traditionnelle farine, en passe d'être commercialisée. ■

