## Vins

Les acteurs qui comptent

Benoit Berger remet Producta Vignobles au goût du jour



Vins

LES ACTEURS QUI COMPTENT

# Benoît Berger remet Producta au goût du jour

Le directeur général de Producta croit au modèle coopératif, en prise directe avec la production et en avance sur les aspects du développement durable. À lui de faire concorder les vins et les tendances sociétales.

> a coopération viticole a longtemps eu mauvaise presse. Accusée de faire «pisser» la vigne et de produire des vins qui tachent, elle s'est, depuis une dizaine d'années, attelée à un vaste chantier: celui de redorer son blason en se replaçant au moins au même niveau que les acteurs non coopératifs. Et pour cela, elle est allée chercher des dirigeants susceptibles de lui amener un vent de fraîcheur. Ainsi de Benoît Berger, 39 ans et directeur général de Producta depuis 2016. Producta? C'est tout simplement le «premier producteur de vins de Bordeaux et de sa région». Ce groupement de producteurs produit et commercialise les vins de 17 caves (qui en commercialisent aussi d'autres en direct), ceux de 2500 viticulteurs installés sur les quatre grands terroirs de la région (bergerac, bordeaux/entre-deuxmers, médoc et saint-émilionnais), soit 40 AOP différentes. Quatre marques de Producta s'imposent en GMS: Mission Saint Vincent (1 M de cols par an), Roc (1,5 M), Duc de Castellac et Arnozan (400,000 bouteilles chacune). Cependant, sous la houlette de Benoît Ber-

ger, cette donne évolue. «5 % de notre vignoble sont bio et 85 % sont certifiés AgriConfiance, un label qui équivaut à la norme Haute Valeur Environnementale (HVE) de niveau 2. Cette certification nous donne

des bases solides pour passer HVE3, le niveau qui permet d'afficher le logo sur les bouteilles», souligne le directeur général.

### Un amoureux de la nature

En 2017, Producta, société présidée par Jean-François Bruère, également président de la cave VLDC (Les Vignerons de Landerrouat-Duras-Cazaugitat), a lancé sa première marque bio et éco-conçue, poétiquement baptisée La Rose Verlaine. Sa bouteille est légère, l'étiquette en fibres recyclées, la capsule sans solvant, les encres naturelles... Un nectar dans l'air du temps qui se veut si bio. D'autres nectars «durables» suivront... qui protégeront les chauves-souris et les vignes, les abeilles... Mais aussi des vins rosés modernes, comme Destination Bordeaux, repérable en linéaire avec son étiquette en forme de montgolfière, et d'autres «faciles à boire» comme



ceux de l'IGP Périgord, sur laquelle Benoît Berger compte les vins de cépage. Cet amoureux de la nature ne rate jamais une occasion de mettre en avant ses vignerons, des «talents», et il passe une partie de son temps à les informer des évolutions du marché, notamment le fameux «boire moins, mais mieux» qui doit se traduire par une offre

#### Producta en chiffres

**50 M** Le chiffre d'affaires 2017 (60% France, 40% export)

20 M de bouteilles par an 17 caves 2500 vignerons

20000 hectares, soit près de 20% du vignoble de Bordeaux et du Sud-Ouest dont 5% convertis en bio et 85% du vignoble labellisé AgriConfiance 15000 hectares à Bordeaux (AOP Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Entre-deux-mers) 2000 hectares

2000 hectares en Bergerac/Duras (Bergerac, Côtes de Duras, Pécharmant, Monbazillac, IGP Périgord) valorisée et affinée. Il a aussi renforcé l'équipe marketing pour que Producta soit réactive aux tendances naissantes.

#### Le vin et la gastronomie

Benoît Berger aime le vin depuis toujours. «Il y en avait toujours de bons à table, dans ma famille. » C'est pourquoi, lorsqu'il a décroché son Master 2 de marketing à l'Université de Clermont-Ferrand, il savait qu'il irait travailler dans la gastronomie. Il a passé dix ans dans une autre coopérative, de foie gras celleci, chez Delpeyrat, où il a travaillé aux côtés de Thierry Blandinières, alors dirigeant d'Euralis (à qui appartient Delpeyrat) et aujourd'hui président d'InVivo. Puis, en 2012, il est retourné sur les bancs de l'école pour suivre un Master spécialisé dans la gestion de domaines viticoles à Bordeaux Sciences Agro. Un cursus clos par deux stages inspirants. «J'ai fait une

vinification à Barsac au Château Doisy Daëne, le cru classé qui appartenait à Denis Dubourdieu, le nane des vins blancs (décédé en 2016, NDLR), se souvient ce fan de tous les sports de montagne. Puis, pour mon deuxième stage, je suis allé à Madiran, chez Christine Dupuy, qui gère le domaine Labranche Laffont. Ce domaine était alors en pleine conversion bio. Ces deux stages de six mois chacun étaient pas sionnants. » À la suite de ce master, ce père d'un petit garçon s'est mis à son compte en tant que consultant en marketing et en stratégie pour les acteurs de la gastronomie et du vin, deux de ses passions. C'est dans ce cadre qu'il rencontre les gens de Terre de Vignerons, l'une des unions coopératives rattachées à Producta. Et qu'on lui propose de remplacer Gilles Berty au poste de directeur général de Producta. Il a alors 37 ans. III

SYLVIE LEBOULENGER

23 ISA Hors-série | Septembr

