

/ Pressoirs Coquard, innover toujours plus

L'année 2016 se présente bien pour le fabricant de Bezannes qui a un carnet de commandes rempli et qui développe les ventes de sa dernière innovation : un système de refroidissement des jus en cours de pressurage, récompensé au dernier VITeff.



Jean-Pierre Masset.

Un Prix à l'Innovation pour Coquard, encore un ! Lors de l'édition 2015 du VITeff, la fameuse enseigne champenoise a récolté une nouvelle belle récompense pour son inventivité, sa capacité à percevoir les besoins de ses clients pour leur fournir des équipements bien pensés et parfaitement réalisés, sources de performances accrues sur les chais.

« Nous avons été primés par un jury de professionnels dans la catégorie "œnologie" pour une nouvelle innovation majeure, estime Jean-Pierre Masset, directeur de la vénérable société (fondée en 1924), qu'il a relancée en Scop en 1999 avec ses associés. « Notre maie réfrigérante est une réponse aux problématiques de réchauffement climatique puisqu'elle permet de préserver l'hygiène et la qualité des jus directement en sortie de pressoir. A plus de 20°, le jus risque de partir en fermentation et de se fragiliser. En Espagne, en Italie ou encore en Californie, certaines récoltes s'effectuent à plus de 30° et le besoin d'une solution efficace est évident. En Champagne, avec l'évolution du

climat, notre innovation intéresse aussi des élaborateurs. Il ne leur a pas échappé que les vendanges devenaient plus précoces et plus chaudes... »

Adaptable à toutes les marques

Ramener la température du jus entre 15° et 18°, tel est l'objectif assigné à ce grand bac en inox poli miroir, légèrement incliné, qui intègre dans sa double paroi un fluide frigoporteur. « Nous avons conçu un équipement qui s'insère sous nos propres pressoirs, mais aussi facilement adaptables aux pressoirs des autres fabricants », expose Jean-Pierre Masset, en précisant que cette maie est plus économe en énergie et moins contraignante que d'autres matériels existants. « Plus la température extérieure est élevée et plus notre système est efficace. Il participe à une meilleure clarification des moûts par un débourbage à température maîtrisée », ajoute le patron. Il commercialise l'objet depuis fin 2014 et voit les commandes affluer, à l'export notamment. Sachant qu'il existe environ 110 000 pressoirs en activité dans le monde, le potentiel de marché est énorme.

Alors jeune dessinateur, Jean-Pierre Masset a participé à la saga innovante des Pressoirs Coquard dès 1985, ce qui lui confère plus de trente années d'expérience en la matière. Cela a commencé avec le pressoir à maie tournante (aussitôt primé au Sitevi de Montpellier et sur le VITeff). Une petite révolution pour Coquard jusqu'alors fabricant connu et apprécié pour ses pressoirs traditionnels. Il a élargi ses gammes aux pressoirs hydrauliques automatiques et a conçu un peu plus tard, en 2000, le pressoir à plateau incliné (primé au VITeff 2001) qui est devenu le « fer de lance » de la maison. Vendu dans le monde entier, il représente toujours 75% du chiffre

d'affaires. Parallèlement, bien d'autres innovations ont vu le jour dans l'atelier marnais : presse à seau pour vins rouges haut de gamme, système de chargement automatisé des pressoirs, etc.

La crise économique est venue impacter l'entreprise qui était parvenue à multiplier par dix son CA entre 1999 (600 k€) et 2008 (6 M€). Il a alors fallu réduire la voilure (en passant de 33 salariés à 19) et naviguer autour de 3 M€ sur les derniers exercices. « Les clients ont bloqué leurs investissements, mais l'étau se desserre et 2016 doit être l'année du renouveau pour nous », déclare le directeur. Avec 25 pressoirs signés en carnet de commandes, il compte dépasser les 5 M€ de CA et asseoir l'effectif autour de 25 personnes. « Grâce à nos innovations, nous renouons avec la croissance », observe-t-il, optimiste et décidé à réinvestir dans l'outil de production. ■

Philippe Schilde

