

À 50 ans, DGS veut se refaire une nouvelle jeunesse

La société Dépann Gaz Service (DGS) de L'Isle-d'Espagnac vient de fêter ses cinquante ans. Chauffagiste réputé, DGS, fondé en 1963 par Laurent Cisneros, a grandi en un demi-siècle pour atteindre aujourd'hui les 30 salariés et les 9 000 clients. Trois agences se partagent la Charente: Angoulême, Chasseneuil et Cognac.

L'enseigne est également présente en Charente-Maritime, à La Rochelle, Royan, Saintes et Rochefort. «C'est la marque phare de Garanka sud ouest», se réjouit Sophie Michel, la directrice générale de cette entité juridique pilotée par le groupe Vaillant, fabricant allemand de chaudières, qui a racheté DGS en 2010. La société cinquantenaire,

qui pèse dans le département quelque deux millions d'euros de chiffre d'affaires annuel (sur les douze de Garanka) a dû essuyer la perte de deux gros marchés publics ces deux dernières années. Garanka a laissé un demi-million d'euros dans la mésaventure et a dû se séparer de dix-sept personnes, via quelques licenciements en 2011 en

Charente-Maritime et des non-replacements ou non-reconductions de CDD l'an passé en Charente. «Nous sommes à présent en phase de stabilisation», assure Sophie Michel, précisant que la société se repositionne sur un créneau qu'elle avait délaissé ces dernières années: l'entretien des parcs de logements collectifs privés.

Planète vendanges

Les vignes du bonheur

■ À Verdille, c'est le grand rush pour Christophe Bertrand ■ Ses trois machines récoltent 250 hectares de vigne, d'Aigre à Claix ■ Retour sur un étonnant parcours.



Pour répondre à la demande, Christophe Bertrand a investi dans trois machines à vendanger.

Photo Renaud Joubert

Ismaël KARROUM
i.karroum@charentelibre.fr

Ce ne devait être qu'une activité de complément, pour mettre du beurre dans les épinards lorsque la bulle japonaise du cognac a explosé. C'est devenu une sacrée petite entreprise qui tourne rond sur sa planète.

Planète vendanges, c'est l'entreprise de prestation viticole créée par Christophe Bertrand, viticulteur à Verdille. S'il a bricolé pendant quinze ans, il a connu un joli développement ces cinq dernières années. Cette année, ses trois machines Grégoire sont en train d'avaler le raisin sur 250 hectares en Charente, de Verdille à Claix, en passant par le Rouillacais, Douzat, Aigre...

Pour Christophe Bertrand, le grand rush de la vendange 2013 a débuté lundi dernier. «On en aura pour trois semaines environ», dit celui qui est désormais associé à son frère, Olivier.

En 1993, quand il a pris les rênes de l'exploitation familiale, treize hectares en Fins-Bois, l'heure n'était pas à la fête. Explosion de la

bulle japonaise, exportations de cognac en berne, baisse des prix, puis des rendements. «J'avais acheté une vieille machine pour faire un peu d'entreprise, en complément. Le cognac marchait mal, il fallait faire quelque chose.»

Jusqu'en 2008, Christophe Bertrand, 42 ans aujourd'hui, se contente de vendanger quelques parcelles d'amis, de connaissances. «Je me suis formé sur le tas. Le plus dur, ça a été la mécanique. À l'époque, on était à 5/6 de pure [hl d'alcool pur par ha, NDLR]. Pas question de payer les réparations. Il fallait que je fasse tout moi-même pour m'en sortir.» Il apprend à réparer, à écouter sa machine pour prévenir les casses.

Secteur à forte concurrence

Le déclic intervient en 2008. Un important viticulteur lui confie la récolte sur son domaine. «Derrière, ça fait boule de neige. On m'a sollicité pour des belles propriétés, de l'ordre de 30 hectares.» Pour répondre à la demande, Christophe Bertrand investit, puis s'associe avec son frère. L'écurie

»

Le paillou, la convivialité, c'est important. Je ne conçois pas le travail sans bonne humeur.

s'agrandit: trois machines à vendanger rejoignent ses hangars et sillonnent la campagne charentaise pendant les vendanges.

Pendant trois semaines, le ballet est intense. «Six jours sur sept, de 6 heures du matin à 20 ou 22 heures», décrit-il. Il chevauche l'une des grandes sauterelles jaunes. Son frère prend la deuxième et un ouvrier s'attelle à la troisième.

Le premier travail, avant même de couper le raisin, c'est de phaser les interventions. «Tout arrive en même temps. C'est normal. On fait en sorte de contenter tout le monde, de s'adapter aux disponibilités et aux contraintes de tous.»

Grâce à sa souplesse, il a même réussi à prendre des contrats à de gros entrepreneurs du Bordelais, qui taillaient des croupières aux vendangeurs charentais, en faisant deux campagnes en une. «Mais comme aujourd'hui les vendanges sur les deux régions se chevauchent, c'est plus dur pour eux de venir.» Pas question, pour les viticulteurs charentais, de laisser pourrir le raisin sur pied en attendant que les châteaux bordelais aient rempli leurs chais.

Le secteur est concurrentiel. Pas question de parler de prix, de dévoiler ses cartes à la concurrence. Disons que son exploitation de 13 hectares reste son activité principale, mais que l'entreprise de vendange est aujourd'hui plus qu'un complément.

Et dans quelques semaines, Christophe Bertrand partagera son bonheur avec tous ceux qui lui ont confié leurs parcelles. Comme tous les ans, la campagne se terminera par «un grand paillou des vendanges, avec tous les clients, pour les remercier». «Le paillou, la convivialité, c'est important. Je ne conçois pas le travail sans bonne humeur.»

La filière packaging emballée par les jeunes

La sixième édition du concours Free Pack Spirit, porté par l'Institut national du design packaging (INDP) basé à Cognac, est lancée depuis la rentrée. Ce challenge qui revient tous les deux ans propose aux étudiants des écoles de packaging mais aussi de communication ou des beaux-arts de toute la France de réfléchir à un prototype de produit innovant, en rapport avec un thème défini, en l'occurrence cette fois-ci: «Les spiritueux dans le milieu de la nuit». Les candidats - une soixantaine de personnes à chaque fois - ont jusqu'au 25 octobre pour s'inscrire et au 8 novembre pour adresser leur réalisation à l'INDP, à Cognac. Un jury de professionnels prévoit de se réunir le 21 novembre pour désigner les trois lauréats, parmi une présélection de seize porteurs de projet. L'un d'entre eux se verra décerner l'oscar de l'emballage, catégorie étudiant, un titre décerné pour la première fois à Paris le 26 novembre avec la complicité de la revue spécialisée «Emballage Magazine». Les réalisations seront exposées lors du salon professionnel VS Pack, à l'Espace 3000 de Cognac, du 3 au 5 décembre. Il y a deux ans, cinq étudiants en master 2 marketing du design et du packaging du Centre européen des produits de l'enfant (Cepe) d'Angoulême avaient décroché la palme de ce concours, véritable tremplin pour percer dans le milieu du design packaging.

Renseignements sur <http://www.indp.net/>

En bref

Le pineau à la conquête de Paris

Patrick Raguenaud, le président, et les membres du Comité national du pineau, s'attaquent à Paris. Le 5 novembre prochain, ils organisent une soirée «Pineau des Charentes et tapas, un rendez-vous chic et trendy» au Forum, dans le 8^e arrondissement.

Au menu de cette soirée destinée à démontrer que le pineau est chic et choc, des dégustations, des accords tapas-pineau, des rencontres. Les invités pourront aussi se transformer en maîtres de chai le temps d'une soirée et assembler leur propre pineau rosé.

Entrepreneurs

cette page est la vôtre. Si vous voulez faire passer une info ou montrer le savoir-faire de votre entreprise, n'hésitez pas à nous contacter à l'adresse mail suivante charente@charentelibre.fr ou au 05 45 94 16 00