



NOTRE **COMPÉTENCE**

COMMERCIAL

► Développer,
élaborer sa stratégie
commerciale et
la mettre en œuvre



Jean-Yves PERARD, Président

En 2012, Jean-Yves PERARD, reprend l'exploitation viticole PERARD.

Un héritage familial datant de 1635, année où le premier vigneron de la famille s'installe à Cernay-les-Reims, sur les versants du Mont de Berru, exposés au Sud, sur la Montagne de Reims et s'épanouissant entre 130 et 210 mètres d'altitude. Son sous-sol crayeux date du campanien, il y a 75 millions d'années.

Le premier objectif de ce jeune reprenneur, est de perpétuer la tradition, basée sur un travail des vignes de manière raisonnée pour élaborer des vins de qualité en mettant en avant un terroir de vieilles vignes où règne le chardonnay.

Son second objectif, commercialiser l'intégralité de la production qui aujourd'hui représente quatre gammes de champagne :

- Un Blanc de blancs (la référence Chardonnay)
- Un Rosé
- Un Extra brut
- Un Blanc de blancs millésimé

Pour parvenir à cette réalisation, Jean-Yves PERARD décide d'être conseillé dans sa stratégie de développement et de mise en œuvre.



> Jean-Yves Perard,
Président, nous
répond :

Du métier de viticulteur au métier d'entrepreneur

« Notre ADN, notre expertise c'est la vigne. Développer, grâce à une posture d'entrepreneur, est un autre métier sur lequel il était indispensable de nous situer, de **connaître notre maturité et les axes d'amélioration pour mettre en avant notre production** ».

Jean-Yves PERARD fait donc appel à la CCI de la Marne, par l'intermédiaire de son épouse, membre de « créer au féminin » et rencontre Elise Léonard, Conseillère en développement de la CCI de la Marne.

Un questionnaire orienté entreprise, basé sur des critères de performance a permis de formuler nos besoins et décider des axes à opérer. Puis trois cabinets de conseil, experts en développement commercial, proposés par Elise Léonard ont été sollicités afin de nous proposer un accompagnement en adéquation avec nos attentes.

Le choix de COHESIUM et les actions mises en place ensemble

Etienne ROUSSEL nous a très vite apparu plus efficace, en se démarquant par sa capacité à

proposer une approche globale de commercialisation.

Des références dans le champagne auprès d'autres vignerons et d'autres régions viticoles démontrant la capacité de COHESIUM à être le bon interlocuteur a conforté notre choix.

La mise en œuvre d'un plan d'actions élaboré ensemble, nous amène aujourd'hui à proposer notre gamme de champagne à des chefs restaurateurs, gage de qualité de nos produits et valorisant pour notre marque de champagne Jean-Yves PERARD.

Ce nouveau positionnement nous encourage à rechercher de nouvelles cibles en France et l'étranger et à poursuivre tout logiquement vers de nouvelles cibles encadré dans cette démarche par Etienne ROUSSEL.

Nous sommes également dans une phase de fidélisation et de nouveaux chantiers tels que **l'évolution de notre marque, sa visibilité, son positionnement.**

Que retenez-vous d'ores et déjà de cet accompagnement ?

Dès le début et tout au long des différentes étapes de ce développement, et encore maintenant d'ailleurs, nous avons été poussés dans nos retranchements, nous obligeant à **acquérir des compétences durables dans le temps plus que d'obtenir des solutions toutes prêtes et immédiates.**

Nous avons une meilleure vision du marché, nous sommes confortés dans nos projections.

Des rencontres avec d'autres acteurs de la profession et d'autres Chefs d'Entreprises dans d'autres secteurs tels que la métallurgie par exemple, nous ont permis de **benchmarker, acquérir de bonnes pratiques, nous questionner dans une ambiance parfois ludique propice à l'envie et au dépassement de soi.**

En conclusion, ce processus d'accompagnement, via la CCI de la Marne et en la personne d'Etienne ROUSSEL, a été essentiel pour sortir de notre isolement et acquérir la confiance en soi nécessaire à la réussite pérenne des Champagnes Jean-Yves PERARD dans un environnement toujours plus exigeant.

Nous avons acquis une posture d'entrepreneur tout en préservant notre métier de viticulteur. »