



TOGETHER
for a sustainable future

OCCASION

This publication has been made available to the public on the occasion of the 50th anniversary of the United Nations Industrial Development Organisation.



TOGETHER
for a sustainable future

DISCLAIMER

This document has been produced without formal United Nations editing. The designations employed and the presentation of the material in this document do not imply the expression of any opinion whatsoever on the part of the Secretariat of the United Nations Industrial Development Organization (UNIDO) concerning the legal status of any country, territory, city or area or of its authorities, or concerning the delimitation of its frontiers or boundaries, or its economic system or degree of development. Designations such as “developed”, “industrialized” and “developing” are intended for statistical convenience and do not necessarily express a judgment about the stage reached by a particular country or area in the development process. Mention of firm names or commercial products does not constitute an endorsement by UNIDO.

FAIR USE POLICY

Any part of this publication may be quoted and referenced for educational and research purposes without additional permission from UNIDO. However, those who make use of quoting and referencing this publication are requested to follow the Fair Use Policy of giving due credit to UNIDO.

CONTACT

Please contact publications@unido.org for further information concerning UNIDO publications.

For more information about UNIDO, please visit us at www.unido.org

17080-F

ONUDI

**Etude de faisabilité
d'une unité de production de vin en Thaïlande**

**Résumé, conclusions,
recommandations, projet de coopération**

**Claude Benigni
Michel de Guerry**
consultants de Worldwide Vineyards

sous couvert de :
Pépinières Viticoles Roger Maclet

Contrat N° 88/26, Septembre 1988

1/43

RESUME

La mission proposée ici par l'ONUDI consiste à analyser un projet dont la description résumée est la suivante:

Le porteur du projet est un distillateur et produit des raisins pour l'élaboration de brandy. Cette société recherche un partenaire (dans une association à 49 % du capital) qui puisse lui fournir des raisins convenant à la production de vins blanc et rosé, et apporter son savoir-faire pour la production locale de vins de qualité fournis actuellement par des pays étrangers.

Partant d'une analyse du marché du vin et de son évolution, de l'observation de l'état de la viticulture, de la prise en compte de la volonté des opérateurs à tous les stades de la filière, nous avons tenté de construire une réponse logique et argumentée à la question posée.

CARACTERISTIQUES DU MARCHE THAILANDAIS DU VIN

C'est un marché très petit, approvisionné à 80% par les importations. La France fournit 60% en valeur des vins importés et la majorité des vins de haut de gamme. Toutes les grandes régions productrices du monde s'affrontent sur le marché. La production locale représente environ 20% des ventes, mais n'est pas encore de très haute qualité.

Le vin est un produit très cher, à cause des taxes à l'importation qui sont de l'ordre de 90 baths par bouteille. Cette cherté du produit est une des causes principales de sa faible consommation. Cette consommation augmente cependant régulièrement, sous l'effet des flux touristiques et de l'augmentation progressive du pouvoir d'achat des Thaïlandais.

Les perspectives d'expansion sont certaines pour une longue période.

CARACTERISTIQUES DE LA VITICULTURE THAILANDAISE

Le vignoble thaïlandais est de taille modeste, et est entièrement tourné vers la production de raisin de table.

Il est situé sous un climat tropical chaud et humide, qui contraint les viticulteurs à une lutte permanente et onéreuse contre les maladies et les parasites de la vigne.

Il est complanté principalement d'un cépage appelé *White Malaga*, que

complètent le *Cardinal* et le *Muscat de Hambourg*

Les variétés connues pour donner des raisins aptes à la production de vins de qualité ne sont pas cultivées. Des expérimentations de cépages sont actuellement menées, visant notamment à déterminer l'adaptabilité de certains d'entre eux pour la production de vin.

CARACTERISTIQUES DU PROJET

La Suwannaphoome Distillery, entreprise porteuse du projet, souhaite se diversifier dans la production et la commercialisation du vin. Elle dispose des moyens financiers nécessaires pour mener à bien le projet, ainsi qu'un réseau de distribution convenable. La société n'a aucune expérience de la production de vin.

La mission menée a eu pour objectif de "débroussailler" le terrain, de cerner les possibilités, et de déterminer le contenu des phases préalables indispensables pour le développement harmonieux du projet.

CONCLUSION GENERALE

CONCLUSION SUR LE PROJET DE JOINT-VENTURE FRANCO-THAÏLANDAISE POUR LA PRODUCTION DE VIN

Il avait été envisagé dans le pré-projet de 1987 une *joint-venture* entre l'entreprise thaïlandaise porteuse du projet et une entreprise étrangère, de préférence française, qui aurait notamment apporté de la technologie et du savoir-faire pour la production de vin de qualité.

La répartition prévue du capital de la société créée aurait été de 51% pour l'entreprise thaïlandaise, et de 49% pour l'entreprise française.

Actuellement, l'entreprise thaïlandaise porteuse du projet estime avoir les ressources suffisantes pour le financer seule.

Le projet de *joint-venture*, du moins au sens financier du terme, est donc abandonné.

Par contre une coopération technologique est nécessaire -et souhaitée par l'entreprise thaïlandaise- dans la mise en oeuvre du projet, dans la mesure où il voit le jour sous une forme quelconque .

Cette coopération porterait sur deux plans:

-la chaîne oenologique: aide à la conception , à l'élaboration et la conservation des produits.

--la viticulture : l'entreprise locale ne produira pas elle-même de raisin, mais mènera des actions techniques et une politique de collaboration avec la viticulture (expérimentation, conseils aux viticulteurs en matière de choix de cépages, contrats d'achat de raisin).

CONCLUSION SUR LA FAISABILITE TECHNIQUE DU PROJET

La réponse à la question posée ne souffre aucune ambiguïté, mais elle se traduira différemment selon le sens donné à l'expression "vin de qualité".

1) On se place dans une acception classique du "vin de qualité":

il n'est pas possible d'envisager, dans les conditions actuelles, la production

locale de vins de qualité visant à concurrencer les vins importés, et ceci à cause d'un facteur incontournable : le climat.

L'ensemble des vins universellement reconnus comme étant des "vins de qualité" sont produits sous des climats tempérés.

Il n'est pas d'exemple probant qu'un vignoble établi sous un climat tropical humide ait pu produire des "vins de qualité". Si nous n'avons pas de preuve absolue de l'impossibilité d'une telle production, nous ne possédons à l'inverse aucun élément permettant d'assurer qu'une telle production est possible techniquement et économiquement en Thaïlande.

Un projet d'entreprise fondé sur une telle stratégie ne peut donc être préconisé en l'état actuel des choses. Seuls les résultats des expérimentations actuellement menées pourront conduire à modifier ce point de vue.

2) On se place dans une conception "industrielle" de la qualité:

Si on élargit le concept de vins de qualité, au delà de son acception classique, au domaine des "vins de technologie", obtenus par un processus industriel de fabrication appliqué à la matière première qu'est le raisin, la perspective se trouve modifiée. Il s'agit de concevoir un produit standard et reproductible, aux caractéristiques essentiellement déterminées en fonction de besoins identifiés du marché, et destiné à des segments précis de consommateurs.

On peut considérer qu'il s'agit là aussi de vins de qualité, mais dans une acception différente de la qualité, celle des produits industriels, et, en l'espèce, de produits agro-industriels, alors que dans la conception classique de la qualité, l'accent est mis sur la tradition du terroir, des cépages, et des modes artisanaux de vinification.

Dans l'optique des vins technologiques, c'est le processus industriel de fabrication qui constitue le facteur-clé, le raisin n'étant plus qu'une matière première sur laquelle s'applique ce processus. Ce dernier permettant d'obtenir le produit standard désiré, en jouant sur les caractéristiques du produit:

- couleur
- arômes
- degré d'alcool
- caractère allant du "sec" au "doux"
- caractère allant du "tranquille" au "pétillant".

Une telle stratégie peut être envisagée par l'entreprise avec une bonne chance de succès, surtout si l'entreprise a la possibilité d'utiliser des moûts concentrés français dans le processus de vinification..

RECOMMANDATIONS GENERALES

VITICULTURE

- Combattre la dégénérescence infectieuse du vignoble.
- Réduire les coûts de production, en envisageant l'utilisation d'hybrides.
- Expérimenter des cépages aptes à la production de vins de qualité.
- Concevoir une viticulture adaptée à la production de vin.

REGLEMENTATION

Réfléchir, au plan de la réglementation, aux dispositions permettant de faciliter la production de vins locaux. La qualité des vins produits en Thaïlande est limitée par l'absence de raisins adaptés à une production qualitative. Les producteurs locaux pourraient compenser ce handicap par l'adjonction d'une certaine proportion de moûts concentrés importés, sans pour autant que le produit final perde son appellation de *vin thaï*.

STRATEGIE A COURT TERME DE L'ENTREPRISE

- Lancer très rapidement le processus expérimental préalable au lancement des produits.
- Utiliser les raisins disponibles Malaga Blanc, Cardinal, Muscat de Hambourg, pour réaliser les vins prototypes.
- Recruter un oenologue spécialiste pour mener à bien la politique d'essais.
- Former les cadres et dirigeants concernés par des stages et des voyages dans les régions viticoles les plus intéressantes.
- S'associer avec une entreprise étrangère spécialisée dans la mise au point de produits à base de raisin.
- Tester les produits obtenus auprès des consommateurs locaux
- Au bout de 12 à 24 mois, prendre la décision de lancer ou non le projet

STRATEGIE A MOYEN TERME DE L'ENTREPRISE

Réaliser la phase d'expansion du projet.

Participer aux expérimentations de cépages et oenologiques en cours.

Envisager de créer des champs d'expérimentations propres.

Poursuivre des expérimentations oenologiques propres.

Passer des accords avec des firmes étrangères spécialistes de la technologie du vin.

PROPOSITION DE COOPERATION TECHNIQUE ET DE MARCHE

L'entreprise thaïe porteuse du projet n'ayant pas d'expérience en matière de production et de commercialisation de vin aura tout intérêt à envisager une alliance avec un groupe étranger spécialiste de ces questions. Compte-tenu de la prééminence universellement reconnue à la France pour la qualité de ses recherches fondamentales et appliquées en matière viti-vinicole, mais également de ses opérateurs tout au long de la filière viti-vinicole, cette alliance pourrait être envisagée avec profit avec un groupe français réunissant l'ensemble de *compétences techniques et commerciales nécessaires*.

COOPERATION VITICOLE

Cet aspect dépasse totalement le cadre de l'étude, puisqu'il concerne la *rénovation et la modernisation du vignoble thaïlandais*. Il concerne en priorité les viticulteurs locaux et les instances de recherche. Une coopération dans ce domaine aurait pour objectif d'apporter des réponses aux problèmes posés dans la partie *Viticulture* de ce rapport. Citons deux types d'action sur lesquels on peut mobiliser les professionnels français, et qui pourraient intéresser nos pépinières:

--la lutte contre la dégénérescence infectieuse du vignoble, notamment par l'emploi de *plants certifiés français*;

--la réduction des coûts de production, par le jeu de la lutte phytosanitaire et les choix d'encépagement.

Ces actions concernent l'ensemble du vignoble thaïlandais, et visent à le rendre techniquement et économiquement plus performant.

COOPERATION POUR LA PRODUCTION DE VIN

La proposition chiffrée suivante concerne la mise en oeuvre de nos recommandations et de la réalisation des premières phases du projet, telles qu'elles sont exprimées dans les parties: *la chaîne oenologique et calendrier du projet* de ce rapport. Il s'agit d'un contrat d'assistance technique entre un groupe français et le partenaire thaï, aux caractéristiques suivantes:

--Le groupe français apporte son assistance technique :

- * pour les études préliminaires techniques et commerciales,
- * pour la définition de la stratégie de l'entreprise thaïe,
- * pour la définition et la mise en place de l'outil de production,
- * pour le suivi de la phase de lancement commercial.

--la durée de l'assistance est prévue pour deux ans, et comporte trois phases:

* la définition du programme d'essais et des moyens à mettre en oeuvre. Cette phase, d'une durée de 3 mois, comporte l'engagement d'un ingénieur oenologue, proposé par le partenaire français, pour une durée de 21 mois, et la constitution d'un laboratoire, dont les caractéristiques sont proposées par le groupe français. Durant cette phase le programme d'expérimentation est défini;

* le suivi technique et commercial de la phase expérimentale: cette phase comporte la réalisation de vins-prototypes, les études de marché, la définition de la stratégie et de l'outil de production. Sa durée peut être estimée à 12 mois;

* l'assistance à la phase de lancement. Cette phase, d'une durée approximative de 9 mois, comporte la mise en place de l'outil de production, la formation du personnel local et le suivi du lancement.

--Chaque phase constitue un ensemble homogène. La coopération peut être arrêtée ou poursuivie à la fin de chacune des deux premières phases.

--le budget estimé présenté ci-après est donné à titre indicatif. Il ne saurait engager les auteurs de ce rapport, ni en ce qui concerne la suite des actions préconisées, ni en ce qui concerne les montants et barèmes indiqués.

--Le budget estimé du contrat de coopération s'établit ainsi:
 * pour l'assistance technique du partenaire français:

Budget indicatif de contrat d'assistance technique

PHASES SUCCESSIVES DU PROJET	HONORAIRES US \$	FRAIS US \$
PHASE 1: définition du programme d'essai et des moyens à mettre en oeuvre:		
-16 jours à US\$ 2000	32000	
-frais de déplacement et de séjour		10000
PHASE 2: suivi technique et commercial de la phase expérimentale:		
-20 jours à US\$ 2000	40000	
-frais de déplacement et de séjour		12000
PHASE 3: assistance à la phase de démarrage:		
-20 jours à US\$ 2000	40000	
-frais de déplacement et de séjour		12000
TOTAL	112000	34000

* pour la mise en oeuvre du projet localement:

Budget indicatif des premières phases du projet au plan local

TYPES DE DEPENSES	MONTANT US \$
Engagement d'un ingénieur oenologue pour une période de 21 mois: - 21 mois à US\$ 5000	105000
laboratoire d'essais (équipement)	40000
laboratoire d'essais (fonctionnement) - 21 mois à US\$ 1000	21000
Etudes de marché	60000
TOTAL	226000