



GIRONDE
ACTU

INTERVIEW

TONNELIERS ÉLEVEURS DE GRANDS VINS

Si la tonnellerie existe depuis l'Antiquité, son rôle a beaucoup évolué, jusqu'à occuper une place de choix dans l'élevage des grands vins. Tout à la fois artisan, industriel et scientifique, le tonnelier dispose d'un savoir-faire et d'une expertise uniques, mais peine à susciter les vocations. Poussant la filière à engager plusieurs évolutions que nous détaille François Witasse, président du Syndicat des tonneliers du Sud-Ouest et PDG de la plus vieille tonnellerie girondine, Demptos.

Par Jennifer WUNSCH





INTERVIEW

GIRONDE
ACTU

000

ECHOS JUDICIAIRES GIRONDINS - 6942 - 6943 - VENDREDI 22 JUILLET 2022

5

© Fédération des Tonneliers de France - Tonnelerie Billon - Sauge-Chapuis

Échos Judiciaires Gironnins :
Le référentiel du CAP de tonnelier, qui datait de 1993, vient d'être revu pour s'adapter aux nouvelles réalités du métier et répondre aux difficultés de recrutement. En quoi consistent ces changements ?

François Witasse : « Tout d'abord, il faut savoir que 80 % des tonneliers recherchent des candidats et parmi eux, 100 % rencontrent des difficultés. C'est un point très sensible. D'autant plus sensible que le savoir-faire du tonnelier nécessite une forme d'expertise. C'est pourquoi nous avons souhaité faire évoluer le référentiel du CAP de tonnelier. Nous avons travaillé en collaboration avec les entreprises du secteur, à travers la Fédération, et les formateurs, à travers les 3 principaux CFA français, à Bordeaux-Blanquefort, en Bourgogne et en Charentes, pour adapter la formation aux nouvelles exigences de la tonnellerie. Cette implication interprofessionnelle était nécessaire. En premier lieu, nous avons fait en



© Fédération des Tonneliers de France - Tonnellerie de Mercurey - Michel Joly

« **80 % des tonneliers recherchent des candidats** et parmi eux, 100 % rencontrent des difficultés »



© Fédération des Tonneliers de France - Tonnellerie de Mercurey - Michel Joly

sorte de mieux inclure la mécanisation. Il faut connaître l'ingénierie du fût, savoir le faire à la main, mais également comprendre comment fonctionnent les outils numériques et comment adapter leur paramétrage. Ce sont désormais deux cha-

pitres séparés. Ensuite, nous avons ajouté une partie administrative et sur la documentation du contrôle qualité, car il faut avoir cette approche de précision. Enfin, il y a désormais une partie sur le savoir-être en équipe et en entreprise. »

EJG : Le secteur a donc connu une importante évolution technologique ?

F.W. : « La tonnellerie repose sur un savoir-faire artisanal, manuel, que l'on a su mécaniser, sans forcément l'industrialiser. Un certain nombre d'étapes de production et de contrôle ne peuvent pas être faites par des machines. En revanche, certains outils ont été mécanisés et la machine vient désormais

appuyer le bras de l'homme. Par exemple, tandis que nous utilisons exclusivement le marteau il y a quelques décennies, aujourd'hui le tonnelier peut être assisté par des presses hydrauliques. Là où autrefois on utilisait la sérigraphie ou l'estampe à feu, la technologie de gravure laser permet de marquer plus rapidement le bois et avec plus de précision. Mais tout cela n'interfère pas dans la qualité constitutive de la barrique. Ça facilite le travail, c'est une différence importante. D'autres avancées technologiques ont aussi été permises, grâce au travail de la Fédération, et nous mettons par exemple à disposition de nos adhérents une alternative au mastic de fongage tradition-

FRANÇOIS WITASSE PARCOURS

Président du Syndicat de la tonnellerie du Sud-Ouest (Gironde, Brive-la-Gaillarde et Gaillac), François Witasse est ingénieur en agriculture diplômé de l'école de Purpan. Il entre à la tonnellerie Demptos (Saint-Caprais-de-Bordeaux), qui fêtera ses 200 ans en 2025, en 1995. Après avoir travaillé à l'export, il monte la filiale espagnole de Demptos, où il travaille durant 8 ans. De retour à Bordeaux en 2007, il travaille sur des projets de modernisation de la tonnellerie, avant d'en prendre la présidence en 2012. Impliqué au niveau de la Fédération des tonneliers de France, il anime depuis 2 ans le syndicat régional.



000

nel (composé de farine et d'eau), qui nous permet notamment de faire des barriques sans gluten ou casher. »

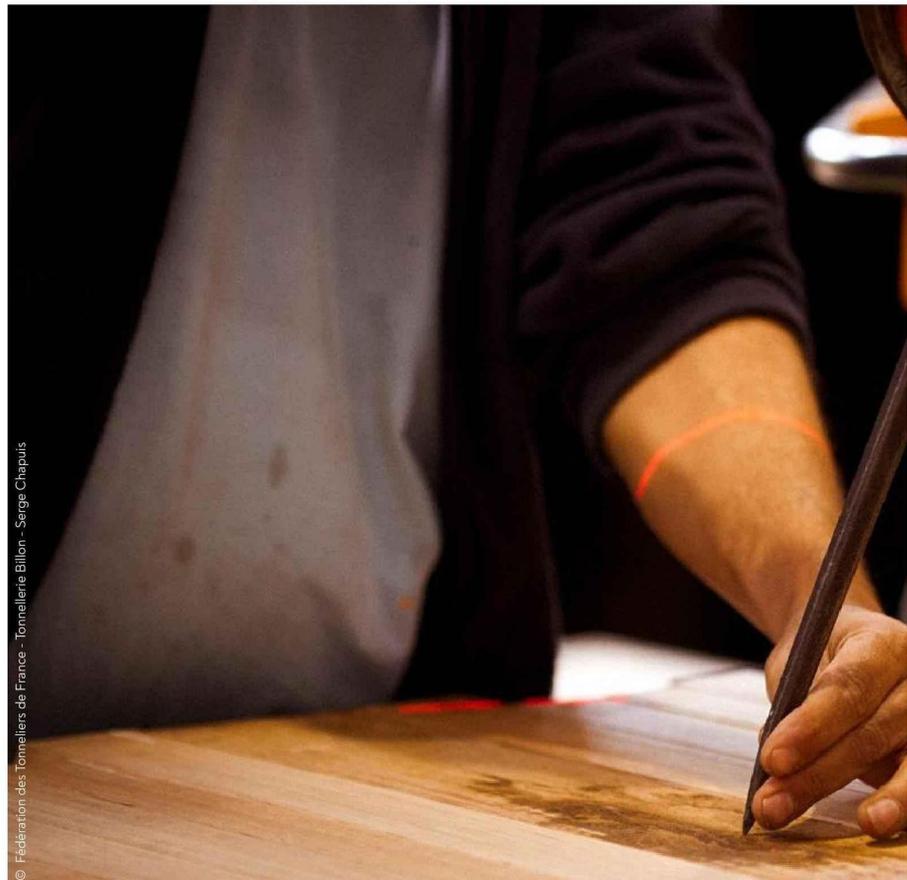
EJG : La tonnellerie Demptos possède également son propre centre de recherche scientifique...

F. W. : « En effet, nous avons créé un laboratoire de recherche en 1991, en collaboration avec l'université de Bordeaux (à Talence), qui travaille sur la constitution de



dossiers de connaissances sur le bois et ses interactions avec le contenu (vins et spiritueux). Nous avons établi une véritable science du bois. L'idée est de pouvoir à la fois donner des outils de lecture et de compréhension aux utilisateurs pour faire les meilleures sélections de bois ; de donner les outils de tri et de contrôle qualité au tonnelier ; mais aussi d'avoir un certain nombre de recherches et d'innovations sur les descripteurs aromatiques. On travaille par exemple sur la dégradation du bois et les différents types d'arômes qu'elle peut amener. On peut également expliquer les bénéfices de la barrique sur la sédimentation, l'enrichissement, la stabilisation de la structure, la participation à la structure colloïdale, la stabilisation de la couleur, la résistance des arômes de fruits à l'oxygène... Il y a tout un tas de bénéfices que l'on attend de la barrique, que l'on essaye d'expliquer techniquement

« Certains outils ont été **mécanisés** et la machine vient désormais appuyer le **bras de l'homme** »



LES TONNELIERS GIRONDINS EN CHIFFRES

Nombre d'entreprises : **20**

Nombre d'emplois : **400**

Taille des entreprises : **3 à 85 salariés**

Nombre de fûts produits par an :
entre **170 000 et 210 000** (658 000 en France)

2/3 de la production destiné à l'**export**,
1/3 pour le **marché local**

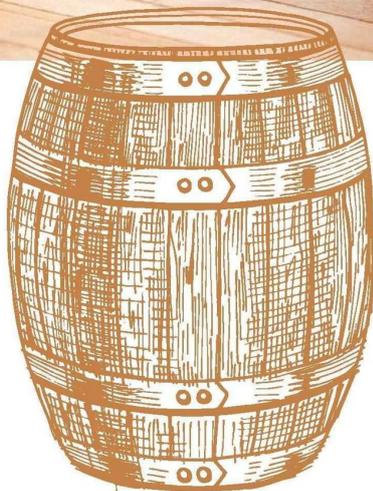
CA annuel France : **490 millions d'euros**

INTERVIEW

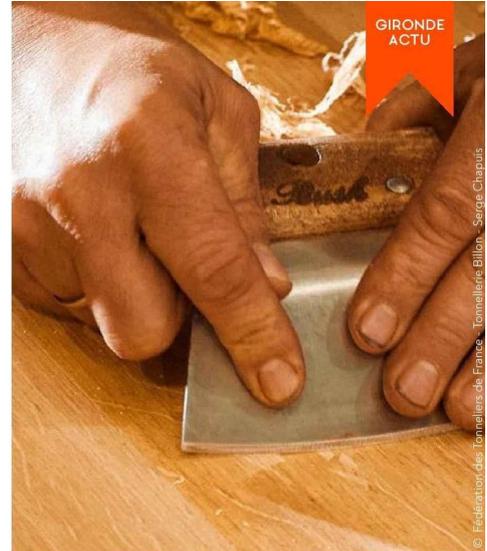
et scientifiquement pour que les utilisateurs aient le meilleur retour sur investissement. Pour la prochaine décennie, nous avons décidé d'orienter nos recherches sur la résistance au temps des vins, car les vins de garde le sont parce qu'ils ont été bien élevés ! »

EJG : Comment la tonnellerie répond-elle aux problématiques environnementales ?

F. W. : « Notre responsabilité est d'assurer la meilleure transformation possible du bois. Nous travaillons un matériau qui a environ 200 ans : cela correspond à un



« Nous travaillons un matériau qui a environ 200 ans, son cycle dépasse celui de notre vie ! »



cycle qui dépasse les questions industrielles ou purement techniques. Il y a une volonté sociétale, politique et environnementale essentielle pour pouvoir gérer la ressource sur un cycle qui dépasse celui de notre vie. D'ailleurs le bois que nous utilisons provient pour part de forêts qui ont été plantées à une époque où l'idée était de constituer un réservoir pour fabriquer des bateaux destinés à faire la guerre à nos amis britanniques. Nous héritons de quelque chose qui nous dépasse complètement. Et quand on replante des arbres aujourd'hui, rien ne nous garantit qu'ils auront dans 200 ans la destination que nous leur prévoyons. Néanmoins, nous travaillons avec l'Organisation nationale des forêts (ONF) et participons au système de gestion de la forêt, de gestion de la ressource. Cette préoccupation très long-termiste est fondamentale, il en va de notre existence-même.

EJG : Et concernant la gestion du bois ?

F. W. : « Il faut environ 4 m³ de tronc pour faire un 1 m³ de douelles (les pièces de bois qui composent la barrique, NDLR) : nous n'utilisons donc que 25 % du bois d'un tronc. Notre responsabilité est de nous assurer que les 75 % restant auront une autre destination : que ce soit pour faire d'autres produits pour l'œnologie, pour l'énergie ou une autre industrie du bois. Il existe un

« **Nos entreprises sont pérennes**
et offrent **des emplois de savoir-faire** dans le temps,
ce qui est assez rare »

sein de la Fédération une volonté commune et partagée d'être responsable de cette transformation totale du bois, quelle qu'en soit la valeur ajoutée. Ensuite, il y a la question de la fin de vie ou du recyclage du bois. En tonnellerie, le produit qui sert à faire un grand vin donne un certain nombre de ses tanins et de ses arômes à ce vin. Une fois que ce réservoir est épuisé, après deux ou trois vins, il est toujours imperméable mais il a moins d'apports à céder. Il peut alors servir en seconde vie à des vins moins prestigieux ou qui ont besoin de moins de tanins. Ensuite, il peut éventuellement être utilisé dans une troisième vie pour l'alcool. Et dans une quatrième vie en décoration, en mobilier, en art ou en contenant. Et enfin dans une cinquième vie à une forme de bois-énergie. Mais tout cela dépend des acteurs et de la demande. »

EJG : Êtes-vous confrontés à des difficultés d'approvisionnement, que ce soit au niveau du bois ou de l'acier galvanisé, les deux composants de la barrique ?

F.W. : D'abord, il faut savoir que la tonnellerie française utilise majoritairement du chêne français, car c'est ce que nous demandent nos clients. Mais nous travaillons également parfois le chêne américain, connu pour être très riche en lactones, qui amènent une certaine douceur au vin, et le chêne de Hongrie ou de Roumanie. La matière première ne manque pas, mais les incendies géants qui ont eu lieu dans la Napa Valley ces deux dernières années ont bousculé les équilibres. D'autre part, il existe aujourd'hui des difficultés d'approvisionnement, que ce soit

en termes de prix ou en termes de délais, ce qui rend les choses plus difficiles, plus coûteuses et plus incertaines. Aussi, nous sommes en compétition avec d'autres industries comme la construction et à l'exportation. Cela crée une tension sur nos approvisionnements, mais plutôt sur nos coûts que sur la possibilité d'acheter pour l'instant. Concernant l'acier galvanisé, il y a une tension assez forte qui engendre un manque de visibilité sur l'évolution des prix à court terme, notamment liée à la guerre en Ukraine. On travaille plus en flux tendu, mais on peut toujours s'approvisionner. »

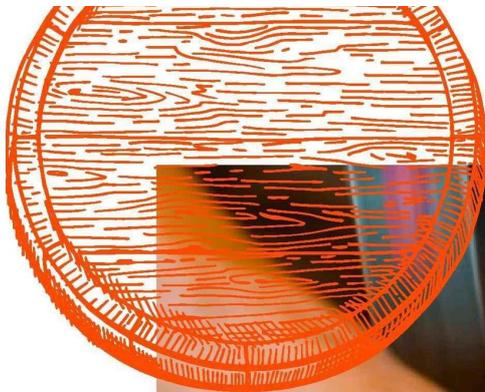
EJG : La filière connaît actuellement de grandes évolutions. Mais elle peine à renouveler ses effectifs. Comment améliorer son attractivité ?

F.W. : Tonnellerie est un beau métier, avec de beaux gestes. Cela peut paraître simple, mais on s'aperçoit que les choses ont une autre forme de précision, d'intention, une complexité. Dans notre métier, c'est très fort. Et c'est très beau. Car si le premier rôle du tonnelier est de

fabriquer un fût, d'être responsable d'un process, d'un savoir-faire, et de faire un produit le plus étanche, le plus parfait possible du point de vue de sa structure, il a également un rôle de sélection des bois et des degrés de brûlage, pour arriver à atteindre les niveaux d'exigence et les particularités demandées par les clients. Il existe un réel partenariat avec le tonnelier, qui n'est pas simplement un fournisseur : du fait du rôle du fût dans l'élevage, il devient lui-même un acteur de la fabrication du vin avec tout un tas d'arômes, de bouquets de vieillissement, de renforcement de la structure, de stabilisation de la couleur. Le tonnelier prend part à l'élevage et à la constitution des grands vins. Aussi, nos entreprises sont pérennes, offrent des emplois de savoir-faire dans le temps, c'est assez rare. Pourtant, on ne trouve pas une grande variété de candidats. C'est pourquoi nous voulons multiplier les journées portes ouvertes, travailler avec nos écoles pour susciter des vocations, créer l'étincelle. Et peut-être participerons-nous à la revalorisation des métiers manuels et de savoir-faire. »



INTERVIEW

GIRONDE
ACTU

© Fédération des Tonneliers de France - Tonnelière de Mercurey - Michel Joby

2 000 ANS DE TONNELLERIE

On connaît l'usage du fût depuis les Gaulois et même un peu avant, soit plus de 2 000 ans. Mais il a connu différentes phases d'utilisation. Pendant plusieurs centaines d'années, il a été utilisé uniquement à des fins de transport, puis on lui a trouvé d'autres vertus. « Dans les années 1990 à 2010, le fût a fourni un apport aromatique recherché par les consommateurs. Aujourd'hui, on est dans une nouvelle phase où ils souhaitent qu'on aromatise moins les vins. Désormais, on les élève, le bois devient un révélateur des personnalités et de la distinction des vins », explique François Witasse. C'est d'ailleurs pour cela que l'on utilise principalement le chêne, « car c'est un tissu hétérogène assez remarquable, permettant d'avoir un certain nombre d'échanges gazeux nécessaires pour l'évolution des vins, tout en étant imperméable », note-t-il.