

Une exposition : « Les métiers de la filière Cognac »

Pour tous vos forums, salons, espaces d'accueil de public, une exposition itinérante en 5 panneaux (200 x 80 cm) disponible gratuitement.

1. Les grands types d'activités de la filière.
2. Les métiers d'ouvrier/agent agricole, d'agent tractoriste, de chef de culture.
3. Les métiers de distillateur, de maître de chai, de tonnelier.
4. Les métiers de conducteur de ligne automatisée, de technicien de maintenance, de technicien de laboratoire.
5. Les métiers de concepteur d'emballages (designer packaging), de logisticien, de commercial export.

Pour emprunter l'exposition contacter Gislaine JALAISE au 05 46 00 32 32 ou par courriel : g.jalaise@arftlv.org



Le cognac est un produit d'exception, mondialement connu, dont l'histoire commence au XVII^e siècle. Il est aujourd'hui un secteur d'activités majeur auquel participent des centaines d'entreprises de toutes tailles, et qui mobilise des métiers et des compétences très diverses.

Les acteurs de la filière se répartissent en quatre grands types d'activités faisant appel à des savoir-faire agricoles, industriels et de services à toutes les étapes du processus de fabrication du cognac, qui vont de sa production à sa commercialisation.

Viticulture et vinification



Des ceps de vigne (principalement le cépage Ugni blanc) à la distillation, en passant par les vendanges et le pressurage, la première phase du processus de production se déroule au sein des exploitations agricoles et domaines viticoles.

La transformation et le stockage

La distillation s'effectue au moyen d'un alambic en cuivre, dit « charentais ». Le produit de cette distillation est ensuite placé dans des fûts de chêne où il va connaître une lente maturation pour aboutir, parfois au bout de plusieurs décennies, à son appellation cognac.



Conditionnement et emballages



Tout au long de son élaboration, le cognac passe d'un contenant à l'autre. Il débute sa vie en cuves, la poursuit en fûts de chêne pour son vieillissement, pour enfin être mis en bouteilles et dans des emballages destinés à le mettre en valeur.

Commerce et distribution

Le cognac est avant tout un produit d'exportation, puisque 97% de la production partent vers l'étranger, notamment en Chine et aux États-Unis. Les grandes maisons de négoce sont les principaux acteurs de ce commerce qui représente les deux tiers des exportations françaises de spiritueux.



Le vignoble de Cognac s'étend pour l'essentiel sur les départements de la Charente et de la Charente-Maritime. Avec ses 75 000 hectares, il est le plus grand vignoble de vin blanc au monde, qui sert presque exclusivement à l'élaboration "d'eau de vie de cognac". L'aire de production, précisément délimitée depuis plus d'un siècle, se compose de 6 crus qui se distinguent entre eux par la composition de leur sol. L'ensemble de la filière représente environ 20 000 emplois.

Plus d'infos sur les métiers et les formations : horizon-info.org ☎ 05 46 00 32 33



Le vignoble de l'ensemble de l'appellation cognac compte environ 4 500 exploitations. Elles ont recours à nombreux métiers dans les travaux de la vigne, la distillation et la vinification. Certains travaux de conduite du vignoble étant mécanisés, elles ont également besoin de professionnels en conduite d'engins agricoles et en mécanique agricole.

L'ouvrier / agent viticole

Les activités de l'ouvrier viticole, sous la responsabilité du chef de culture, sont principalement liées à l'entretien de la vigne (taille, relevage, effeuillage, etc.), ainsi qu'aux traitements et travaux du sol. Il participe également aux vendanges.



Accès au métier

On attend d'un agent viticole qu'il soit titulaire d'un CAPA vigne et vin ou d'un BPA travaux de la vigne et du vin, spécialité travaux de la vigne.

Évolution professionnelle

Après plusieurs années d'expérience, un agent viticole peut évoluer vers un poste de chef d'équipe, voire de chef de culture. Selon les exploitations, s'il est associé aux travaux du chai, il peut évoluer vers un poste spécialisé dans la vinification et l'élevage du vin.

L'agent tractoriste

Polyvalent, il intervient à tous les stades du cycle de la vigne et du sol et prend en charge les travaux mécanisés. Il doit également assurer les réglages, l'entretien du matériel et en évaluer la bonne utilisation, selon qu'il travaille au sein d'une exploitation ou pour une société de services (il est alors le plus souvent mécanicien agricole).

Accès au métier

Un agent tractoriste doit être titulaire d'un CAPA vigne et vin, d'un BPA travaux de la vigne et du vin, d'un Bac pro conduite et gestion de l'exploitation agricole ou d'un BTS viticulture – œnologie. Il peut aussi avoir une formation spécialisée en conduite d'engins agricoles.

Évolution professionnelle

Avec de l'expérience un agent tractoriste peut évoluer vers un poste de chef d'équipe, voire de chef de culture. Selon les exploitations et la polyvalence qu'on lui demande, il peut participer aux travaux du chai et se spécialiser dans la vinification.



Le chef de culture

Le chef de culture est en quelque sorte le second de l'exploitant. Il est principalement responsable de la vigne et de son bon développement. Il gère et encadre le personnel (agents viticoles, saisonniers) dont il planifie et suit les travaux. Il est également chargé de la maintenance des matériels et des achats de produits et engrais.



Accès au métier

Un chef de culture doit être titulaire d'un diplôme comme le BPA travaux de la vigne et du vin ou le Bac pro conduite et gestion de l'exploitation agricole. Certaines grandes exploitations peuvent exiger qu'il soit ingénieur agronome.

Évolution professionnelle

Par principe, un chef de culture peut changer de nature de culture suivant l'exploitation où il travaille, voire devenir lui-même exploitant. Dans la viticulture, il peut évoluer vers un poste de directeur technique en développant ses connaissances en œnologie. Dans une organisation professionnelle, il peut devenir formateur ou occuper un poste de commercial.

Plus d'infos sur les métiers et les formations : horizon-info.org 05 46 00 32 33



Dès qu'il est récolté, le raisin est placé dans des pressoirs. Le jus obtenu est fermenté pour donner un vin blanc qui est ensuite distillé dans un alambic « charentais » en cuivre. La distillation du cognac est effectuée pendant les mois d'hiver, avant qu'il soit placé en fûts de chêne pour débuter sa lente maturation.

Le distillateur

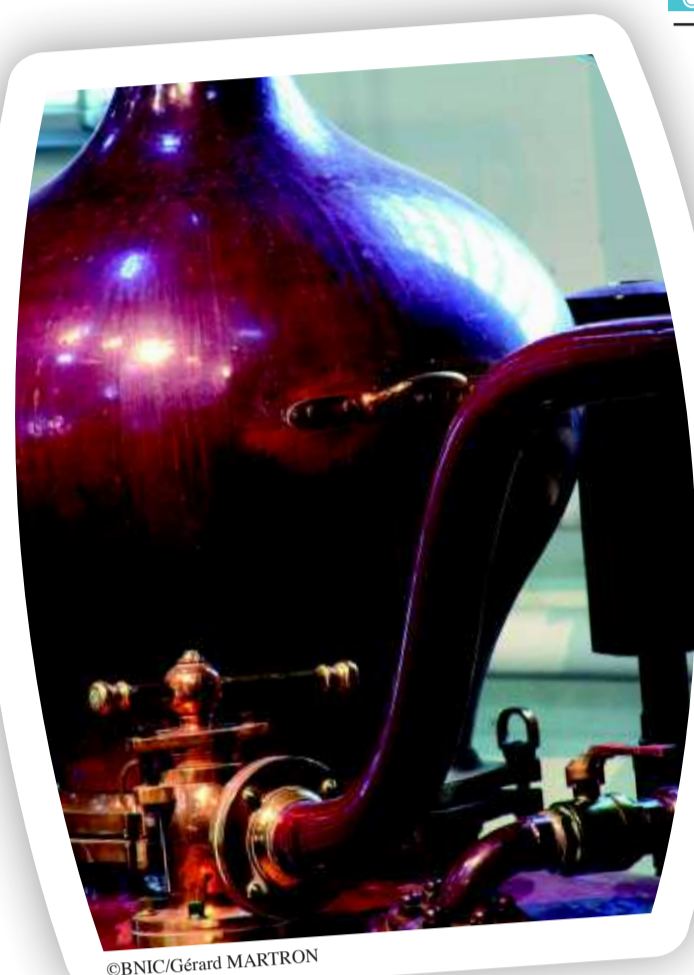
C'est le distillateur qui est chargé de transformer le vin en eau de vie, en réalisant différents procédés chimiques à l'aide d'un alambic en cuivre. Pour le cognac, l'essentiel des distillateurs sont des viticulteurs-bouilleurs de cru, qui distillent eux-mêmes leur production ou la font distiller.

Accès au métier

Il n'existe pas de formation spécifique pour devenir distillateur, l'essentiel du métier s'apprend avec l'expérience. Il est en revanche nécessaire d'avoir des bases en viticulture et en œnologie, en passant par des formations comme un BTSA viticulture-œnologie ou encore un DUT en génie biologique.

Évolution professionnelle

En raison de ses connaissances sur la vinification et l'élevage du vin et des spiritueux, un distillateur peut évoluer vers des postes à responsabilité. Il peut aussi devenir œnologue en suivant une formation supérieure.



©BNIC/Gérard MARTRON

Le maître de chai

Le maître de chai achète des eaux-de-vie et les suit depuis leur sortie de l'alambic. Il en surveille la maturation, effectue toutes les opérations pour amener l'eau-de-vie au volume alcoolique désiré. Il assemble des eaux-de-vie d'âges et de crus différents pour créer un produit avec des caractéristiques originales.

Accès au métier

Il existe de nombreuses formations à tous les niveaux, du BPA travaux de la vigne et du vin, spécialité travaux de la cave au BTSA viticulture-œnologie, en passant par le Bac pro conduite et gestion de l'exploitation agricole, option vigne et vin.

Évolution professionnelle

Un maître de chai peut élargir ses responsabilités à l'ensemble du processus de vinification. Il peut devenir directeur technique et assurer des fonctions d'encadrement.



©BNIC/Jean-Yves BOYER

Le tonnelier

Autrefois appelé « charpentier de tonneau », le tonnelier fabrique ou répare les fûts de chêne dans lesquels le cognac sera élaboré et vieilli. Ce métier repose sur une tradition artisanale très ancienne qui nécessite une grande précision.

Accès au métier

Le CAP tonnellerie est le seul diplôme entièrement dédié au métier de tonnelier. Par la suite, il est possible de poursuivre sur des diplômes qui offrent plusieurs débouchés, comme les Bac pro technicien constructeur bois, technicien de fabrication bois et matériaux associés ou encore technicien menuisier-agenceur.

Évolution professionnelle

Au sein de petites entreprises, où une certaine polyvalence est nécessaire, un tonnelier peut être amené à travailler sur d'autres postes. Dans les grandes structures, il peut évoluer vers des emplois de chef d'équipe, de contremaître ou de chef d'atelier. Il peut également devenir responsable de production ou technico-commercial pour être au contact des clients.



©BNIC/Gérard MARTRON

Plus d'infos sur les métiers et les formations :
horizon-info.org ☎ 05 46 00 32 33

Après son élaboration, le cognac entre dans une phase purement industrielle. Il suit toute une chaîne de fabrication qui inclut des activités de verrerie, de conditionnement, de mise en bouteille, d'emballage et de suivi de la qualité.

Le conducteur de ligne automatisée

En charge d'une ou plusieurs lignes de fabrication ou de conditionnement, depuis la réception des matières premières jusqu'au produit fini, un conducteur de ligne automatisée doit en assurer le bon fonctionnement et contrôler que les différentes opérations se déroulent correctement.



Accès au métier

Ce métier est accessible dès le niveau bac, avec un Bac pro pilote de lignes de production ou un Bac pro bio-industries de transformation. Au niveau Bac+2, il existe notamment un BTS mécanique et automatique industrielle. Un CQPM conducteur de système de production automatisé est disponible par la formation continue ou la VAE.

Évolution professionnelle

Le conducteur peut évoluer vers le poste de chef d'équipe ou de responsable de production dans un atelier. Il peut aussi se diriger vers des postes de technicien, voire de responsable, en maintenance ou en méthodes.

Le technicien de maintenance

Le rôle du technicien de maintenance est d'éviter les pannes qui interrompent un processus de production. Il cherche à fiabiliser l'outil de production, en améliorer la sécurité et les performances, tout en réduisant les coûts. La surveillance et l'entretien régulier des équipements font partie de ses missions.

Accès au métier

Il existe de nombreuses formations en maintenance industrielle qui couvrent une large gamme de domaines techniques : mécanique, électricité, électronique, électrotechnique, etc. Il est possible de commencer par un Bac pro, puis des formations comme le BTS maintenance des systèmes ou le DUT génie industriel et maintenance.

Évolution professionnelle

Après quelques années de pratique, un technicien confirmé peut devenir chef d'équipe. Il peut aussi évoluer vers des postes de responsable en fabrication ou en qualité. Dans tous les cas, la formation continue est un atout indéniable.



Le technicien de laboratoire

Le technicien de laboratoire est responsable du bon déroulement de la fabrication d'un produit. Il réalise des analyses physico-chimiques pour s'assurer que le produit répond aux normes voulues. Il doit assurer la maintenance des appareils et la mise au point des protocoles.



Accès au métier

Pour devenir technicien de laboratoire, il faut être titulaire d'un BTS ou d'un DUT. Par exemple le BTS bioanalyses et contrôles, le BTS biotechnologies ou encore le DUT génie biologique (avec options).

Évolution professionnelle

Après quelques années d'expérience, il est possible de devenir surveillant, puis chef de laboratoire. Il est également possible d'évoluer dans des secteurs très variés, comme l'industrie agroalimentaire ou pharmaceutique, un laboratoire de biologie médicale, voire un centre de recherche.

Plus d'infos sur les métiers et les formations :
horizon-info.org ☎ 05 46 00 32 33

Une fois que le produit cognac est élaboré, il entre dans sa phase de commercialisation qui est très marquée par l'international puisque 97 % des ventes sont effectuées à l'export dans plus de 160 pays. Avant même d'être vendu et transporté, il doit être présenté sous une forme qui plaira à sa clientèle.

Le concepteur d'emballages (designer packaging)

Le concepteur d'emballages imagine et crée des emballages pour différents produits. Il doit les mettre en valeur le plus possible en se tenant informé des tendances et des goûts des consommateurs. Il est avant tout un créatif, qui cherche des solutions aux nombreuses contraintes techniques liées à l'emballage.



Accès au métier

Il existe une large variété de formations, du BTS au bac +3 : BTS design de produits, DUT packaging, emballage et conditionnement, licence pro spécialité conception, design industriel et emballage ou design de produit et packaging. À noter la formation supérieure du packaging à Cognac, accessible avec un bac +2.

Évolution professionnelle

Au sein d'une agence, un designer peut devenir chef de projet ou directeur de création. Avec des formations complémentaires, il peut devenir responsable de bureau d'études ou intégrer le bureau des méthodes d'une entreprise.

Le logisticien

Le logisticien organise la circulation des marchandises dans les grandes entreprises industrielles, commerciales ou de transport. Il gère les flux depuis la réception des matières premières jusqu'à l'expédition des produits finis. Il doit optimiser les achats et le stockage, avec toujours l'objectif de gagner du temps et réduire les coûts sans perte de qualité.

Accès au métier

Ce métier est accessible dès le bac pro logistique, mais le niveau minimum conseillé est le BTS transport et prestations logistiques ou le DUT gestion logistique et transport. Les licences pro présentent plusieurs mentions : logistique et pilotage des flux, logistique et transports internationaux, management des processus logistiques, etc.

Évolution professionnelle

Les logisticiens sont présents dans toutes les industries, la grande distribution, le transport, la santé, l'armée ou l'humanitaire. Avec plusieurs années d'expérience, un logisticien peut encadrer une équipe d'opérateurs et accéder à un poste de direction comme "supply chain manager" (directeur des opérations).



Le commercial export

Un commercial export étudie les marchés et cherche des clients potentiels. Il participe à des salons internationaux et à des foires pour multiplier ses contacts et négocier des contrats. Il doit connaître les questions douanières, d'assurance, de transport. La maîtrise de l'anglais est indispensable, celle d'autres langues étrangères est un atout.

Accès au métier

On peut devenir commercial export avec un BTS commerce international ou un DUT techniques de commercialisation. Les entreprises recherchent plutôt des titulaires de licence pro ou des diplômés d'écoles de commerce avec une orientation vers l'international.

Évolution professionnelle

Suivant son niveau de formation, un commercial débute sa carrière comme assistant export, avant d'évoluer vers un poste de chef de zone, puis, avec de l'expérience, il peut occuper les fonctions de directeur export ou encore de directeur d'une filiale à l'étranger.



Plus d'infos sur les métiers et les formations : horizon-info.org ☎ 05 46 00 32 33



Illustration : M. MARTIN

© BRIC Grand-Martin

