

PAROLES OUVRIÈRES DES...

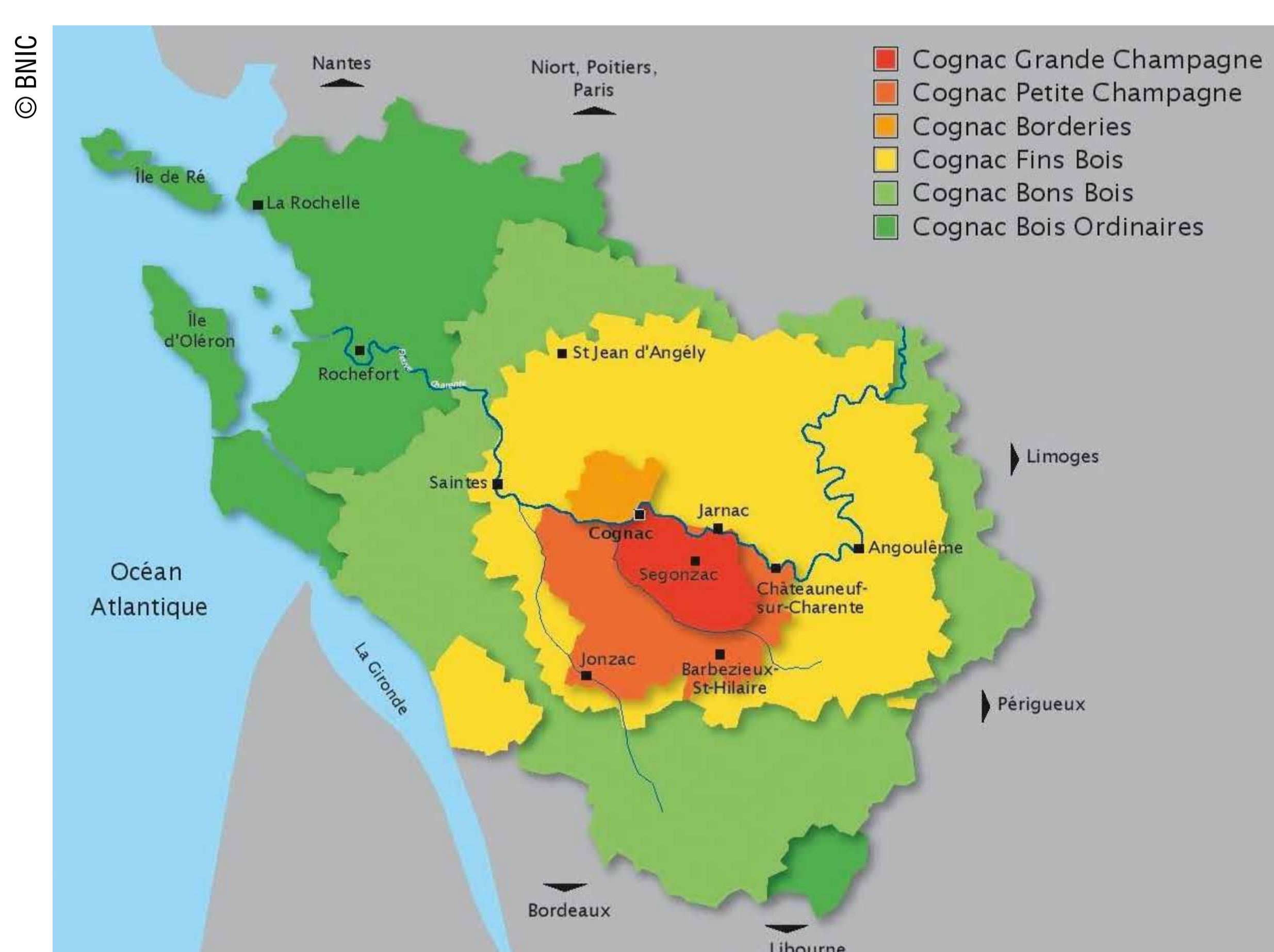
... métiers du cognac

“ Le Bureau national interprofessionnel du cognac (BNIC) a été créé en 1946 pour défendre les intérêts des producteurs et faire connaître la production. ”

Depuis 1909, la production de cognac est réglementée, sous le contrôle des services de l'administration des douanes, par des décrets définissant l'aire générale de production (AOC), les cépages autorisés, les aires de production pour chacun des six crus, ainsi que par de multiples prescriptions.

L'élaboration d'eau-de-vie de cognac est un secteur économique fort des départements de la Charente et de la Charente-Maritime. Plus de 4 000 viticulteurs-bouilleurs de cru et une centaine de distilleries professionnelles transforment, par une double distillation, les vins blancs de plus de 5 000 exploitations en eau-de-vie. La commercialisation de ce produit de luxe, exporté à plus de 90 %, est presque entièrement aux mains d'une dizaine de « grandes maisons », appartenant pour la plupart à des groupes multinationaux.

Vingt-cinq personnes travaillant ou ayant travaillé dans ce secteur d'activité ont parlé de leur métier, des années 1940 à nos jours. Les entretiens ont été recueillis par Willy Paroche (AREAS) durant le premier semestre 2015.



Depuis le décret du 13 janvier 1938, la zone de production du cognac est divisée en six crus.

“ On sait très bien que les maisons de cognac ont chacune leurs recettes. ”



© BNIC Gérard Marton



Paysage du cognac en Charente.

Le cycle de production est long, tant pour la culture de la vigne - de la plantation aux premières vendanges - que pour le vieillissement du cognac, stocké au moins deux ans jusqu'à plusieurs dizaines d'années avant sa commercialisation. Un certain mystère est entretenu par tous les professionnels autour de l'élaboration du cognac, tant sur les assemblages que sur les quantités d'alcool produites et vendues.

“ De toute façon, peu importe la taille de l'entreprise, tout est dans le non-dit. ”



© BNIC Stéphane Chateau

Chaudronnier fabriquant un chapiteau d'alambic dans l'entreprise Maresté, à Châteaubernard, en 1987.



Tonneliers dans l'entreprise Taransaud, à Merpins (Charente).



Maître de chai réalisant un assemblage d'eaux-de-vie.

© BNIC Stéphane Chateau

PAROLES OUVRIÈRES DES...

... métiers du cognac

Le travail dans la vigne

Les exploitations viticoles sont souvent des entreprises familiales, bien que leur nombre ait fortement diminué depuis les années 1980. Du grand domaine à la petite ferme, elles recouvrent des réalités économiques très différentes.

Beaucoup vendent leurs vins ; elles ont un contrat avec une maison de négoce qui se charge de toute la chaîne d'élaboration et de commercialisation du cognac. Elles sont dès lors très dépendantes des marchés.

Taille de la vigne en hiver.



Les premières pousses de printemps.



“ On est viticulteur de père en fils et petit-fils depuis sept générations. ”



“ Le cépage est réglementé, c'est l'ugni blanc qui domine pour 95 ou 96 %, et il y a un peu de colombar et de folle blanche. L'ugni blanc donne un vin acide et peu alcoolisé, aux alentours de 9°, ce qu'il faut pour donner de la personnalité aux eaux-de-vie. »

“ La taille, c'est ce qui prend le plus de temps, et c'est l'essentiel dans le travail de la vigne. ”

“ À la taille, j'arrivais à faire 1 000 à 1 200 pieds par jour à peu près, cela fait le tiers d'un hectare. ”

Le palissage, ou relevage, consiste à relever en juin les pousses de l'année pour les enfermer entre des fils releveurs.

Ouvrier viticole

L'année commence par la taille et le tirage des bois de novembre à fin mars, elle se poursuit par le pliage (ou attachage), jusqu'à début mai, puis par les traitements et le relevage (ou palissage), et se termine par les vendanges. Le caractère pénible de ce travail est dû au fait qu'il est répétitif et qu'il exige des postures difficiles, alors que les conditions climatiques sont souvent peu clémentes. Les femmes, assez peu nombreuses dans ce métier, sont chargées de certaines tâches, tels que le pliage et le tirage des bois.

Le métier a beaucoup évolué depuis une cinquantaine d'années. Les méthodes traditionnelles ont été abandonnées de manière à alléger les charges financières, les machines venant suppléer la main-d'œuvre.

“ C'est pénible quand il pleut en plein hiver ou quand il fait -5°C, et qu'il faut tailler toute la journée. ”



En juin, après le relevage, on utilise une rogneuse pour maintenir la vigne dans un certain volume de végétation.



Vendanges à la machine.

Les propriétaires-exploitants ont toujours eu recours, en plus des ouvriers permanents, à des saisonniers pour les travaux exigeant plus de main-d'œuvre. Désormais, le personnel à demeure est beaucoup plus restreint, remplacé par des entreprises extérieures auxquelles on fait appel pour les gros travaux.

PAROLES OUVRIÈRES DES...

... métiers du cognac

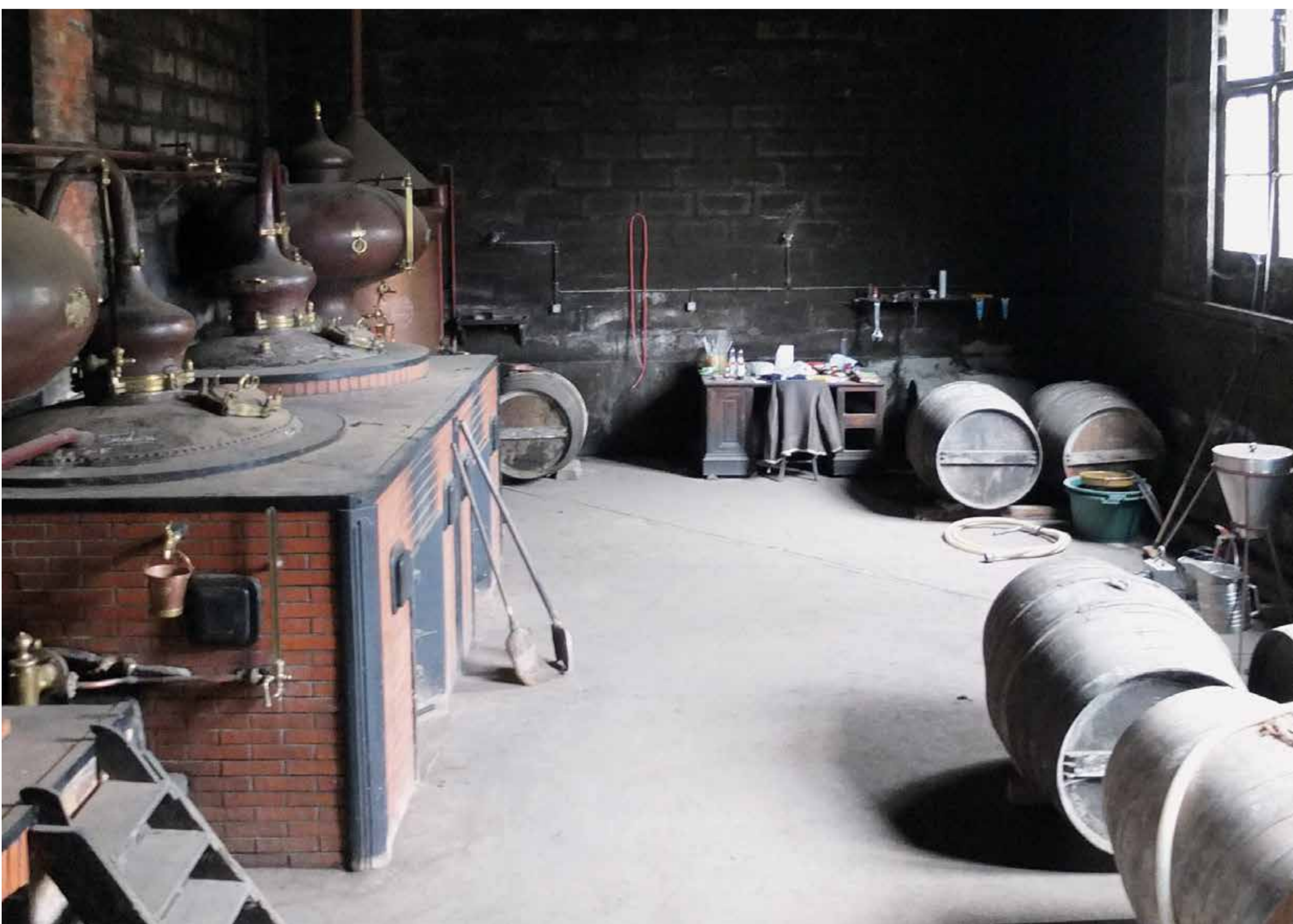
Viticulteur- bouilleur de cru

Les viticulteurs qui distillent eux-mêmes leurs vins sont appelés bouilleurs de cru. Pour eux, après le travail de la vigne et la vinification vient l'étape de la distillation. Elle se déroule environ trois semaines après les vendanges et consiste en deux chauffe successives, qui permettent de séparer l'éthanol (l'alcool à boire) du reste. La première chauffe donne un distillat appelé brouillis. La seconde chauffe, appelée bonne chauffe, permet au distillateur d'isoler quatre parties par des coupes : le cœur (le futur cognac), les secondes (qui repasseront avec le brouillis dans une nouvelle chauffe), les têtes et les queues (qui seront redistillées avec du vin).



Dominique Rivière dans son chai.

“ La viticulture, c'est un métier très prenant, hiver comme été, et la distillation suppose d'être au pied de l'alambic une bonne partie de la journée. Dans ces métiers, il n'y a pas d'horaires finalement. ”



En haut : intérieur de la distillerie Rivière aux Gâtinauds, à Angeac-Charente.
En bas : les deux alambics de la distillerie Rivière.

Les distilleries ne comptent généralement qu'un ou deux alambics. Certains bouilleurs se regroupent en CUMA (Coopérative d'utilisation de matériel agricole) pour alléger les investissements : ils ont ainsi en commun une distillerie un peu plus importante qu'ils utilisent à tour de rôle.

“ La première chaudière qu'on a fait monter en 1962 était toujours au charbon et, quand on a fait monter la deuxième, on l'a mise au gaz. ”



© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pouchin.

Les maisons de négoce contribuent à améliorer les eaux-de-vie en conseillant les bouilleurs de cru, par le biais des recherches faites dans leurs laboratoires afin que, progressivement, l'empirisme laisse place à des normes techniques. Chaque grande maison a, par ailleurs, ses propres méthodes de distillation et un mode de conduite des chaudières qu'elle impose à ses fournisseurs d'eau-de-vie : vin distillé avec ou sans lie par exemple.



“ On nous dit de prélever telle ou telle quantité de tête au moment des deux chauffe de distillation. ”

Prélèvement d'un échantillon de cognac à l'aide d'une « prouvette ».

« Il y avait la méthode à la gamelle : une boîte en fer avec un morceau de tissu imbibé de bougie que l'on colle à froid sur le col de cygne où passent les vapeurs qui vont chauffer le tuyau, faire ramollir la bougie et tomber cette gamelle. Ensuite, au nez, on repère à quel moment cela nous intéresse. »



© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Pouchin.

Les eaux-de-vie sont vendues jeunes, souvent par l'intermédiaire d'un courtier qui établit la relation entre la viticulture et le négoce. Le vieillissement et les assemblages sont effectués par les négociants. Beaucoup de bouilleurs choisissent de vendre une grande partie de leur eau-de-vie au négoce et de stocker une petite part pour le vieillissement, de façon à pouvoir amortir une éventuelle diminution d'achat, voire une rupture de contrat. Certains optent également pour la vente directe d'une partie de leur production.

PAROLES OUVRIÈRES DES...

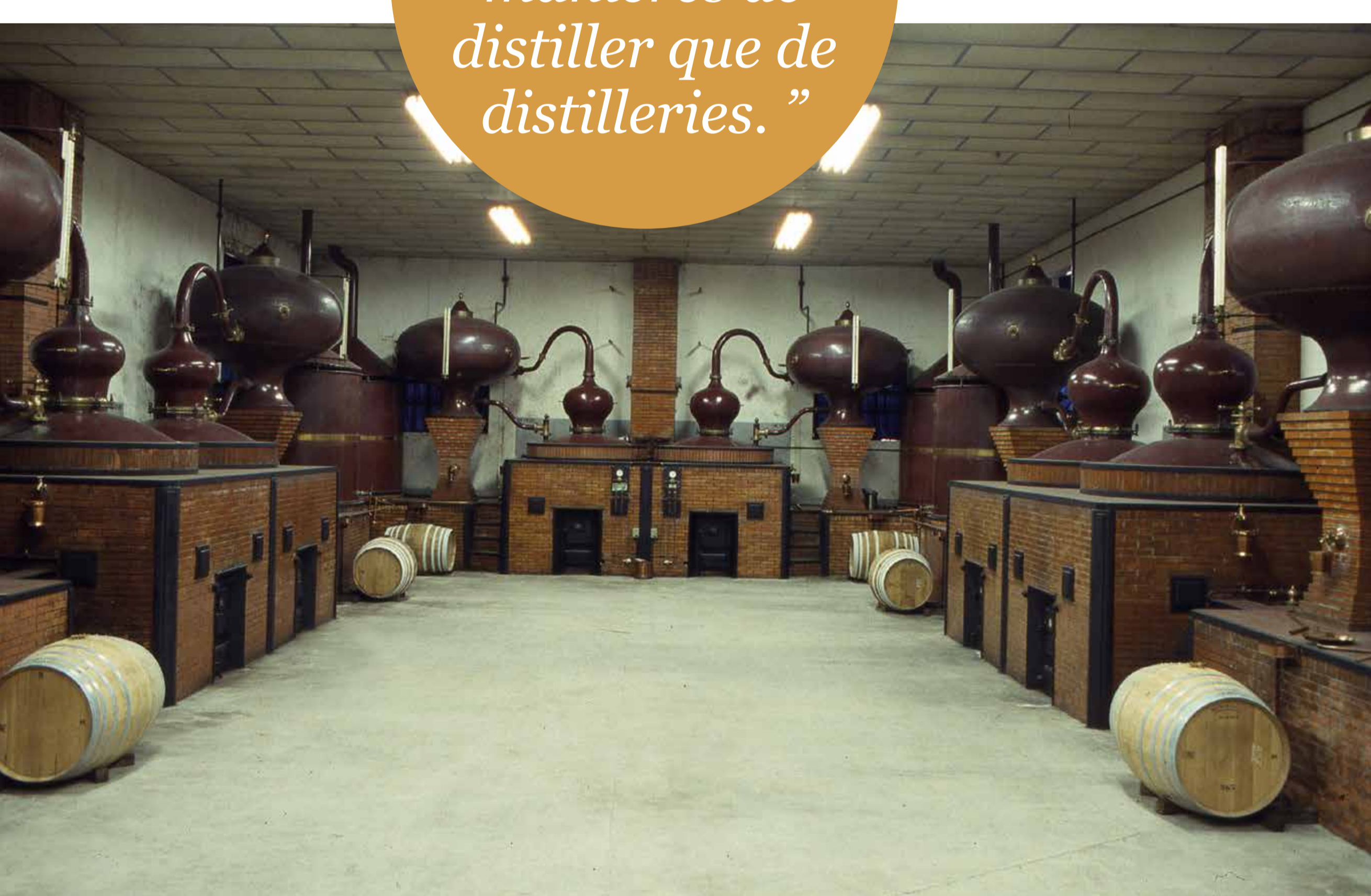
... métiers du cognac

Distillateur professionnel

La distillerie professionnelle distille pour le compte de maisons de négoce le vin fourni par les viticulteurs. La distillation est identique à celle faite par les bouilleurs de cru, mais la quantité traitée est beaucoup plus grande. Pour cette raison, les installations comptent généralement entre dix et vingt alambics. Il n'y a pas vraiment de formation pour devenir bouilleur de profession, mis à part quelques jours consacrés à ce sujet dans les écoles agricoles. Dès lors, le métier s'apprend « sur le tas », avec un collègue expérimenté qui va montrer comment conduire la chaudière : monter le gaz à telle puissance, couper à tel degré, faire la coupe des têtes ou des queues à tel moment, etc.

Chaque distillerie doit se conformer aux préconisations de la maison de négoce pour laquelle elle travaille : l'alambic peut être différent, l'entretien des pièces peut l'être aussi, comme la cadence et la manière du lavage de la chaudière ou du serpentín.

“ Il y a
autant de
manières de
distiller que de
distilleries. ”



© Région Nouvelle-Aquitaine, Inventaire du patrimoine culturel / M. van Hees

Distillerie Hine et Cie
à Jarnac (Charente),
en 1987.



© Région Nouvelle-Aquitaine, Inventaire du patrimoine culturel / Miel Factory

Échantillons d'eaux-de-vie
élaborées durant une semaine.

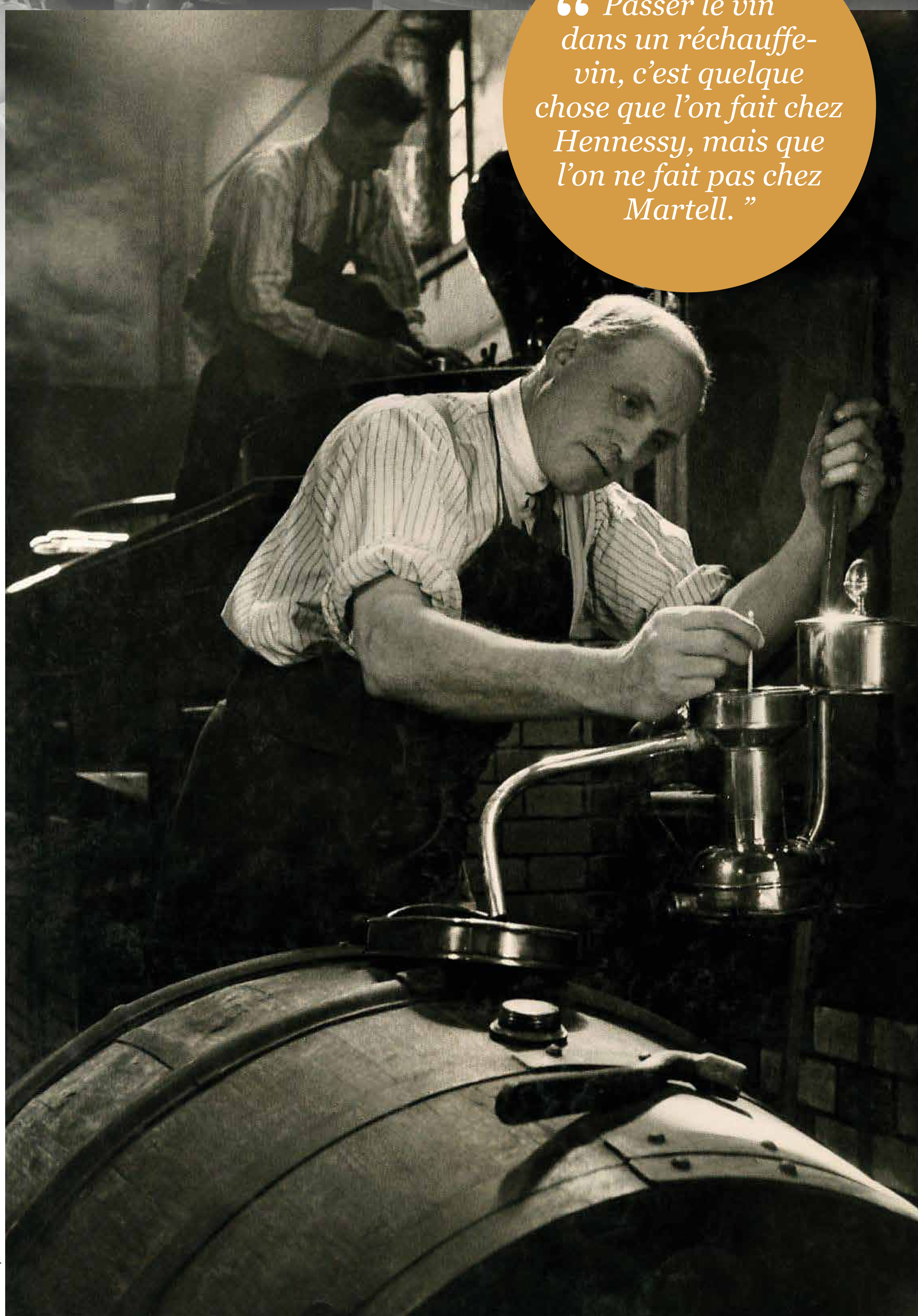
“ Ce
qui m'a plu,
c'est le côté propre,
carrelé, où tout brille,
et puis l'alchimie de
la distillation, c'est
plaisant. ”



© Région Nouvelle-Aquitaine, Inventaire du patrimoine culturel / Miel Factory

La Distillerie de Gironde, à Javrezac (Charente).

“ Passer le vin
dans un réchauffe-
vin, c'est quelque
chose que l'on fait chez
Hennessy, mais que
l'on ne fait pas chez
Martell. ”



© Les Hennessy & Co

Utilisation de l'alcoomètre dans une distillerie Hennessy, à la fin des années 1950.

Depuis l'automatisation des équipements des grandes distilleries, le travail consiste surtout en surveillance : les machines peuvent couper automatiquement les têtes et les queues des eaux-de-vie sans que le distillateur intervienne.

« Conduire une chaudière, c'était considéré pratiquement comme un art, on était technicien-distillateur. Maintenant, on est ouvrier-distillateur, parce qu'il suffit de contrôler des courbes. »

“ Tout
ce qui coule
entre 80 et
60 degrés, c'est
le cœur, ce qui
donne une eau-
de-vie à 70° de
moyenne. ”

PAROLES OUVRIÈRES DES...

... métiers du cognac

Maître de chai

Le maître de chai est le personnage central d'une maison de cognac. Il a la maîtrise de tout ce qui rentre dans les chais ; chaque eau-de-vie qui rejoint les stocks a reçu son agrément après dégustation. Il lui revient ensuite d'élaborer les cognacs par assemblage.

Il a en outre la charge de tout ce qui concerne l'exploitation des chais : la fabrication et l'entretien des contenants (fûts, tonneaux), ainsi que le stock et le vieillissement des eaux-de-vie. Il a la responsabilité de l'inventaire annuel obligatoire pour l'administration des douanes. Il gère également le personnel des chais. Ce métier, autrefois exclusivement masculin, s'ouvre désormais aux femmes.

Son année d'exercice commence le 1^{er} avril pour se terminer en fin de campagne de distillation, le 31 mars de l'année suivante. Le début de l'année est l'époque de l'élaboration des cognacs, l'été est une période un peu plus calme.



© BNIC Stéphane Chabreau

La vue, l'odorat et le goût guident le maître de chai dans la réalisation de ses assemblages.

“ Bien sûr qu'il faut être un bon nez, mais il faut aussi avoir une vue d'ensemble sur le produit, il y a les relations avec les viticulteurs, celles avec les services financiers, marketing et commerciaux de la maison. ”

“ Il n'y a pas d'école pour devenir maître de chai, il faut d'abord essentiellement une bonne santé... on n'a pas d'horaires. ”



© Région Nouvelle-Aquitaine, Inventaire du patrimoine culturel / J. Allard

Chai des foudres de l'ancienne Distillerie Monnet à Cognac, en 2011.



© Région Nouvelle-Aquitaine, Inventaire du patrimoine culturel / W. van Riesen

Chai de vieillissement Hennessy à Cognac, en 1986.



© BNIC Stéphane Chabreau

Élaboration de cognac par assemblage.

Par des assemblages, il élabore un produit d'une qualité toujours égale à partir des différents lots stockés. Depuis les années 1990 et l'intégration de laboratoires au sein des maisons de négoce, il peut s'appuyer sur leurs analyses pour que le cognac respecte les normes imposées pour son exportation.

“ Parfois, dans des cognacs d'excellence, il y a un assemblage de 1 000 eaux-de-vie, c'est impressionnant. ”

“ Autrefois, les inventaires se faisaient au crayon à papier et à la gomme, maintenant, il y a des machines et tous les transferts sont contrôlés, informatisés... ”



© Région Nouvelle-Aquitaine, Inventaire du patrimoine culturel / W. van Riesen

Pochoir d'envoi de caisses à la Distillerie Martell à Cognac, en 1987.



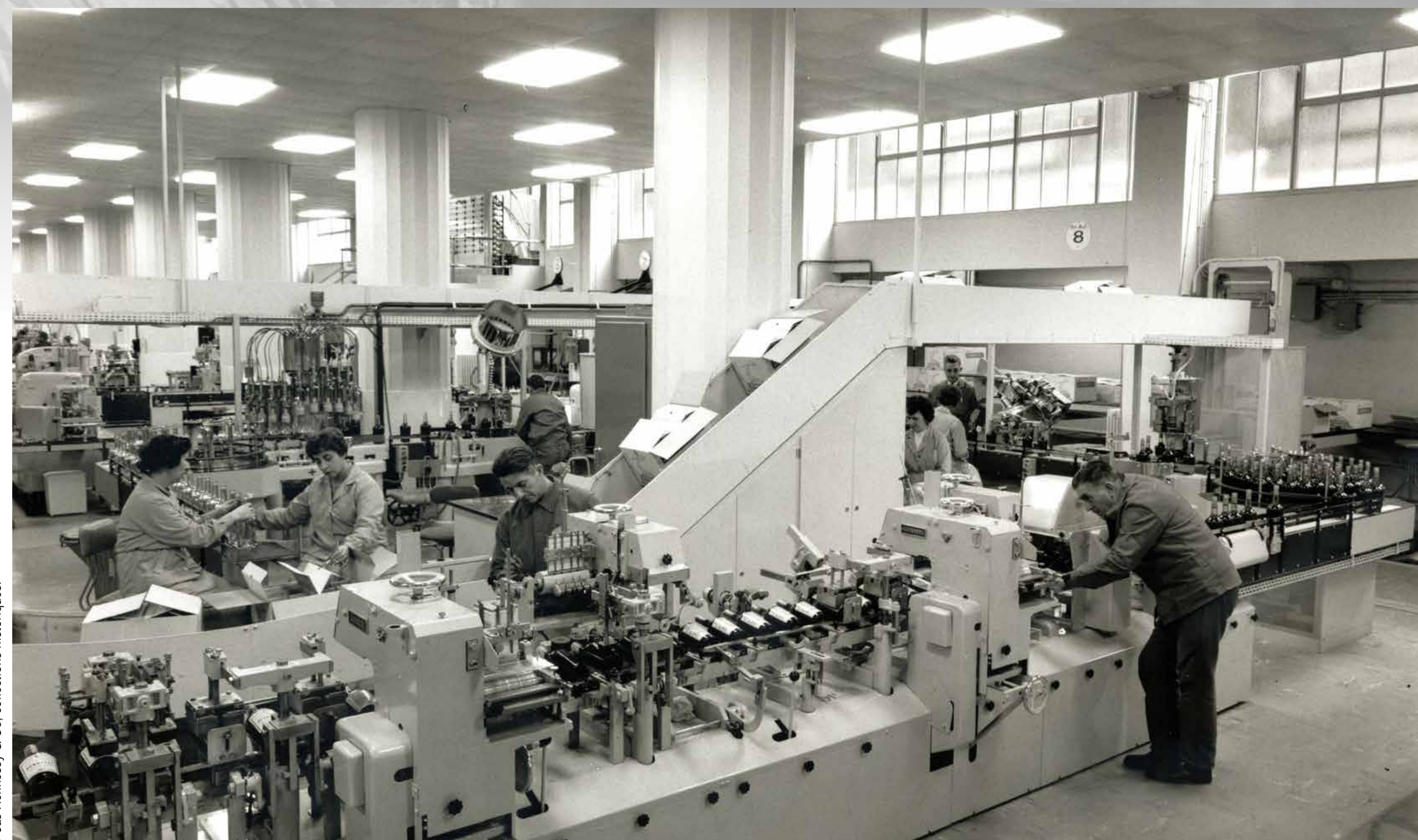
PAROLES OUVRIÈRES DES...

... métiers du cognac

Employé d'une grande maison de cognac

L'économie du cognac a de tout temps été aux mains de maisons de négoce, fondées et possédées par des familles dont l'influence était grande sur le territoire du cognac. Le rachat des maisons avec leur clientèle, leurs stocks et leur marque, a généré la concentration du secteur. Parallèlement, la gouvernance paternaliste a laissé peu à peu la place à la gestion rationalisée de groupes internationaux.

L'évolution du personnel tend à l'augmentation des postes administratifs et à la diminution des opérateurs employés à la production et au conditionnement.



L'atelier de mise en bouteille Hennessy, dans les années 1980.

“ Quand je suis rentré chez Rémy Martin en 1972, la production était d'environ 300 000 caisses, alors que maintenant elle n'est pas loin de 2 millions. ”

“ Le recrutement se faisait de façon familiale, en prenant les enfants des familles qui étaient déjà dans la société. De nos jours, le recrutement se fait de manière plus traditionnelle. ”

“ Le col bleu, c'était celui qui travaillait dans le chai ou à la mise en bouteille, le col blanc c'était celui qui travaillait dans le bureau, qui faisait toute la paperasse, et cela ne se mélangeait pas trop. ”

“ Les services administratifs se sont étoffés, plus que les services de production. ”



Diplôme de remise de médaille pour 30 années de service chez Martell, à Cognac.



Quille fabriquée par des collègues mécaniciens pour un départ en retraite.

© Région Nouvelle-Aquitaine, inventaire du patrimoine culturel / W. Paroche.

Opérateur de chai

Pour souligner la noblesse des produits dont il s'occupe, l'employé de chai est appelé opérateur plutôt qu'ouvrier. Il se forme généralement « sur le tas » et remplit seul ses tâches même s'il fait partie d'une équipe. Il réceptionne les eaux-de-vie, remplit ou vide les fûts avec le matériel adapté. Il peut aussi être amené à faire les mélanges décidés par le maître de chai.

Opérateur au conditionnement

L'évolution technique a touché le travail du conditionnement, des machines automatiques venant peu à peu remplacer les tâches manuelles. Hommes et femmes travaillent à ces postes. Les opérateurs tournent de façon à éviter la monotonie et être opérationnels sur tous les postes.

“ Avec l'augmentation des charges sociales, on a automatisé. Il y a encore du personnel bien sûr, ne serait-ce que pour démarrer les machines et les entretenir, mais il y a moins d'opérateurs au niveau du conditionnement. ”

“ Je ne dirais pas que le métier d'employé de chai est le plus pénible, mais c'est un métier où il y a beaucoup d'attention, il faut se concentrer sur ce que l'on fait. ”



Ouvrier embouteilleur dans les années 1960.



Mirage d'une carafe de cognac.