

## **Œnologues, qui êtes-vous ?** par Thomas Gueller

[http://www.bordeaux-expo.com/vinitech/profession\\_œnologues.asp](http://www.bordeaux-expo.com/vinitech/profession_œnologues.asp)



**La dernière enquête sur la profession menée par l'Union des Œnologues de France dresse un portrait en demi-teinte de la population d'œnologues. Plus jeunes et plus précaires, les œnologues disposent aussi de débouchés plus variés, une évolution dont on devra tenir compte pour adapter le diplôme national d'œnologie aux besoins de la profession.**

L'Union des Œnologues de France a entamé en 1996 de dresser régulièrement le panorama de la profession à travers l'envoi d'un questionnaire à ses adhérents. 2005 marque la troisième édition de cette enquête ce qui permet dorénavant d'analyser son évolution dans le temps. Si le taux de réponse de 27% reste exceptionnel pour ce genre de questionnaire, il a tendance à s'éroder avec le temps alors même qu'il devient plus riche d'enseignements. Les multiples questions que soulève les résultats ne peuvent qu'interpeller les œnologues en place et les futurs diplômés

La première grande évolution concerne la pyramide des âges et des sexes. En effet, on assiste à un net rajeunissement de la profession ainsi qu'à sa féminisation (tableau 1 : Âge moyen de l'œnologue). Entre 1996 et 2005, l'âge moyen des œnologues est ainsi passé de 40 à 38 ans avec une proportion de femmes œnologues qui a progressé de 19,40 à 29,25%. "Les femmes sont plutôt bien acceptées dans la profession y compris dans l'activité de conseil où elles sont directement confrontées aux producteurs, constate Denis Galabert, responsable de la Commission Salariés - Placement. Il s'agit d'une tendance qui va s'accroître puisque, depuis dix ans, il y a une répartition égale entre les sexes dans les promotions d'œnologues". Cette évolution de la population estudiantine explique également un âge moyen inférieur pour les femmes (34,4 ans) que pour les hommes (41,5 ans).

### **Afflux de diplômés depuis 11 ans**

Le rajeunissement est directement imputable à l'évolution du nombre de diplômés depuis quelques années (tableau 2 : Nombre de diplômés par année) avec une majorité d'œnologue ayant obtenu leur diplôme ces onze dernières années d'où une expérience moyenne en baisse à de 1,2 an par rapport à 1996 à 13 années de moyenne. "L'afflux de nouveaux œnologues depuis dix ans ne peut pas être considéré comme une évolution favorable car l'offre d'emploi ne suit pas et je ne peux me satisfaire de voir autant d'œnologue au chômage, souligne Thierry Gasco, Président de l'Union des Œnologues de France. Notre objectif n'est pas numérique et j'estime qu'il y a là une dérive de la part des centres de formation qui ne s'intéresse pas assez aux débouchés du diplôme". La comparaison du lieu d'obtention du diplôme (tableau 3) et de la répartition géographique des diplômés (tableau 4) est, à ce titre, éloquente de l'absence de prise en compte du marché du travail. Ainsi, Bordeaux et Toulouse ont formé 31,5% des diplômés alors que la région Bordeaux / Sud-Ouest n'emploie que 21% d'entre eux. On retrouve le même décalage en Bourgogne, même si la proportion d'œnologues diplômés de Dijon a tendance à se réduire entre 1996 (25,90%) et 2005 (19,58%). "Seul Reims apparaît en phase

avec son bassin d'emploi tant en nombre de diplômés qu'en adaptation de la formation aux attentes des professionnels et je ne suis pas surpris que la région Champagne soit celle où les œnologues sont les mieux rémunérés, analyse Denis Galabert. Pour moi, Reims est une référence en termes de gestion, d'intégration et de planification". Philippe Jeandet, professeur et directeur du Centre de Formation et de Recherche en Œnologie de l'Université de Reims est d'ailleurs très explicite quant à sa politique de recrutement. "Malgré les pressions inverses que j'ai pu subir, je tiens beaucoup à maintenir le flux d'étudiants diplômés de Reims dans une limite de 22 à 23 œnologues par promotion. La limitation du nombre d'étudiants ne me semble pas une hérésie. En tout cas, c'est une pratique courante et admise à HEC, Polytechnique, l'ESSEC... À l'inverse, le niveau actuel de 250 nouveaux diplômés chaque année ne me semble absolument pas adapté à la capacité du marché du travail. La vocation de l'université n'est pas de former des chômeurs." Cette évolution a pour origine le financement de la recherche. Un enseignant chercheur doit 200 heures de cours donc, pour embaucher un chercheur supplémentaire, on augmente le nombre d'étudiants et d'heures de travaux pratiques afin d'obtenir de l'état le financement de son poste. Enrayer cette dérive n'est pas du seul ressort de l'État et loin du « y a qu'à – faut qu'on », les diplômés actuels peuvent y participer. En effet, si l'on prend l'exemple du Centre de Formation et de Recherche en Œnologie de l'Université de Reims, l'activité de recherche y est co-financée par la profession d'une part par le biais de la taxe d'apprentissage, d'autre part via une association baptisée « Recherche Œnologie Champagne Université » qui collecte des fonds auprès des entreprises qui, in fine, bénéficient de leurs travaux.

### **De plus en plus international**

La répartition géographique des œnologues offre cependant des motifs d'optimisme. Ainsi, l'augmentation significative du nombre d'œnologues opérant dans le Sud-Ouest et le Languedoc-Roussillon est caractéristique de l'évolution qualitative de leurs vins sur la même période. Les régions qui recrutent sont les régions qui préparent leur avenir et la fonction d'œnologue à tout à gagner à l'élévation qualitative de la production française en général. De même, la progression du nombre d'œnologues travaillant à l'étranger est la preuve de la qualité de l'œnologie française qui arrive à s'exporter y compris dans des pays possédant des centres de formation reconnus. "L'étude a été réalisée en dehors des périodes de vinification où deux jeunes diplômés sur trois partent à l'étranger, précise Denis Galabert. 4% d'œnologues expatriés c'est quatre fois plus qu'il y a dix ans et rapporté au nombre d'œnologues en activité, cela représente beaucoup de monde d'autant que je soupçonne une déperdition d'information, principalement en Amérique du Nord, auprès d'œnologues expatriés de longue date".

### **Un chômage en hausse**

L'analyse de la situation professionnelle des œnologues soulève une question de taille avec un taux de chômage qui, avec 9% d'œnologues sans emploi, a progressé de 50% depuis 1996. Il atteint même 16,1% chez les femmes œnologues. "Je ne pense pas que le taux de chômage élevé des femmes œnologues soit une preuve de misogynie, analyse Denis Galabert. Il est plus en rapport avec la pyramide des âges avec une proportion plus importante de femmes chez les jeunes diplômés. Cela étant un taux de chômage de 9% pour des diplômés de niveau Bac + 4 est un phénomène inquiétant.

Jusqu'à présent celui-ci reste supportable grâce aux périodes de vinification où tout le monde travaille, surtout si on est un jeune célibataire prêt à se déplacer dans l'hémisphère sud. Le fait est cependant que pour les vinifications, j'embauchais avant des stagiaires alors qu'aujourd'hui je peux engager des œnologues avec expérience ce qui prouve la surabondance de diplômés sur le marché." Une analyse largement partagée par Thierry Gasco. "Nous sommes passé d'un chômage rare et ponctuel à un chômage structurel que les vagues de diplômés viennent grossir. On assiste de ce fait à une dévalorisation globale du diplôme avec comme corollaire un salaire moyen en baisse. On paye actuellement des diplômés au prix d'un technicien. Il est inadmissible que de demander à quelqu'un de prendre des responsabilités par rapport à l'élaboration d'un vin sans que cela n'entraîne une juste compensation. Cela flatte les employeurs d'afficher le nombre d'œnologues qu'ils emploient, mais ces derniers n'ont souvent comme poste que celui d'agent de maîtrise dans les cuveries".

### **Des fonctions variées**

Parmi les œnologues en activité, la part des salariés progresse par rapport aux libéraux avec 85,7% de salariés (84,7 en 1996) pour 14,3 % de libéraux (15,3% en 1996). Le profil des fonctions s'est grandement diversifié (tableau n°5) de l'enseignant – chercheur au technico-commercial en passant par le directeur général et le responsable technique avec comme corollaire une multiplicité de conventions collectives dont ils dépendent. "Nous avons imaginé un temps définir le métier d'œnologue par un texte de référence qui aurait permis une meilleure défense professionnelle, souligne Denis Galabert. La diversité des conventions collectives dont ils dépendent rend malheureusement l'élaboration d'un tel texte impossible à réaliser". La répartition des œnologues par secteur d'activité est difficile à analyser dans le temps car de nombreux postes sont de définition récente comme, par exemple, responsable technique dont le nombre semble exploser alors qu'il s'agit sans doute d'activités formulées différemment auparavant. De même la baisse du nombre d'enseignant – chercheur est sans doute à mettre en regard avec la privatisation de la recherche donc avec un changement de dénomination pour un même poste. On assiste cependant à des évolutions perceptibles. "La direction d'un laboratoire semble de moins en moins du ressort des œnologues mais de celui de techniciens qui présentent des diplômes plus spécifiques, juge Denis Galabert. À l'inverse, on assiste à une légère augmentation du nombre d'œnologues opérant dans des entreprises de négoce que j'attribue au développement du métier de qualificateur".

### **Une profession qui sait évoluer**

Les postes de responsables qualité sont effectivement en progression et sont la conséquence logique de l'évolution de la profession. "Il y a trente-cinq à quarante ans, on pouvait définir le métier d'œnologue en caricaturant ses praticiens comme des hommes en blouse blanche dans un laboratoire derrière leur paillasse, rappelle Thierry Gasco. Nous avons su montrer que notre rôle ne se limitait pas à l'analyse et au contrôle pour progressivement prendre la place d'élaborateur du produit. De même, la notion de qualité ne se limite plus au vin et l'œnologue a su diversifier son approche pour prendre en compte la notion de qualité globale". Ceux qui ont pris le train de la qualité en avance sont aujourd'hui devenus des références y compris en dehors de la filière vinicole, comme le prouve l'expérience de Guillaume Dulimbert, président de la fédération Aquitaine de l'Union des œnologues

de France. "Au départ en 1994, j'étais adjoint de production et l'entreprise dans laquelle je travaillais qui m'a demandé de mettre en place une certification Iso 9000. De fil en aiguille, je me suis spécialisé en qualité, sécurité, hygiène alimentaire et environnement, pour devenir consultant en système de management pour toutes les certifications demandées par le marché, Iso 9002, Iso 14000, démarche HACCP, agriculture raisonnée ainsi que toutes les démarches propres aux enseignes de grande distribution. J'opère dorénavant à tous les stades de la filière comme dernièrement pour le syndicat des Bordeaux et Bordeaux Supérieur, mais aussi en dehors de la filière dans le secteur de la boisson en général et des plats cuisinés. Les notions environnementales et les certifications font dorénavant partie du quotidien des œnologues. Bien que je n'intervienne pas directement sur le produit, toutes les démarches que je mets en place auront un impact sur le vin. C'est pourquoi il était fondamental que j'ai une formation d'œnologue à la base".

### **Un salaire moyen en régression**

L'analyse des revenus déclarés par les œnologues laisse apparaître une baisse moyenne des revenus. En effet, la proportion d'œnologues déclarant un revenu supérieur à 45 000 euros net par an a régressé alors que celle de ceux qui déclare moins de 25 000 euros net par an progresse. "On peut certes analyser cette évolution par l'afflux de jeunes diplômés sans expérience donc moins rémunérés, mais j'ai la nette impression que ces derniers sont moins bien rémunérés que leurs aînés au même stade surtout que le graphique ne tient pas compte d'une inflation de 13% sur la même période, constate Denis Galabert. Les plus optimistes y verront une possibilité de forte progression pour les meilleurs jeunes œnologues lorsque aura lieu le départ à la retraite de la génération du baby boom, mais il n'est pas certain que leur nombre soit suffisant. On peut dès lors se poser la question du numerus clausus ou d'une meilleure adaptation du contenu du diplôme aux multiples débouchés de la filière". De fait, la profession est en pleine réflexion sur l'avenir du DNO. "Avec la nouvelle grille européenne des diplômes LMD (licence, maîtrise, doctorat) qui ne reconnaît que les niveaux Bac + 3, Bac + 5 et Bac + 8, la formation diplômante que nous délivrons n'est plus reconnue à son juste niveau, constate Philippe Jeandet. C'est pourquoi la formation d'œnologue doit évoluer pour atteindre le niveau Bac + 5 quelles que soient les modalités que l'on choisisse pour y arriver. De plus, à Bac + 5, les employeurs seraient obligés de rémunérer les diplômés au niveau 1 alors qu'actuellement, en raison de l'abondance d'œnologues sans emploi, le niveau de rémunération est plus souvent de niveau 2 voire inférieur. Ce n'est pas la peine de faire endurer aux étudiants des cours très techniques pour qu'ils manipulent ensuite des caisses à longueur de journée pour mille euros par mois. Je ne souhaite pas que nos étudiants créent un jour l'union française des ouvriers œnologues". Il y a encore loin de la coupe aux lèvres et l'enquête prouve à loisir le haut niveau des diplômés puisqu'un tiers des œnologues disposait déjà d'une formation de niveau Bac + 3, Bac + 4 ou supérieure avant d'entamer le DNO et la tendance semble perdurer. "Je suis impressionné de la qualité des curriculum vitae que je vois passer, avoue Serge Dubois, responsable de la Commission Réflexion et Avenir. Les œnologues d'aujourd'hui ont quasiment tous vinifié à l'étranger et nombre d'entre eux ont des spécialisations complémentaires. En fait, le DNO n'arrive bien souvent qu'en fin de chaîne, après une licence, une maîtrise voire un diplôme d'ingénieur. C'est réellement le diplôme qui consacre un cursus dédié au vin".

### **Un besoin de formations complémentaires**

L'Union des Œnologues de France se doit cependant d'anticiper l'avenir en vertu de l'article 2§1 de ses statuts qui lui impose d'« assurer la défense professionnelle des Œnologues... ». C'est pourquoi elle participe activement à la Commission Consultative Permanente en Œnologie (CCPOE) aux côtés des responsables de centre d'enseignement et des représentants de l'administration pour faire évoluer le diplôme tant dans son contenu que dans le nombre d'étudiants en formation. « Dans le cadre de la CCPOE, nous avons un rôle de proposition par rapport aux informations que nous remontent les œnologues en place, entre autres, par le biais de cette enquête, explique Serge Dubois. On ne peut présupposer de ce qui sera mis en place, mais il semble évident à tous que le système LMD impose de faire évoluer la formation en œnologie. On peut raisonnablement penser que le DNO restera la formation généraliste en œnologie à laquelle se rajouteront des spécialisations viticulture, terroir, qualité ou commerce en fonction des pôles d'intérêts des étudiants ». Ces matières correspondent effectivement à celles qui ont été énoncées comme prioritaires par les œnologues interrogés sur la question des formations qu'ils conseillent après le DNO (tableau 7). Un avis que partage également Philippe Jeandet qui l'a d'ailleurs anticipé en partie avec la délivrance par l'Université de Reims d'un Diplôme d'Études Supérieures Spécialisées (DESS) d'Œnologie des Vins de Champagne, devenu la spécialité Marketing, Gestion, Législation, et Ingénierie de la Qualité du Mastère Agro sciences et Environnement. « L'élaboration de vin restera évidemment la base du métier et de l'enseignement, mais celle-ci incorpore de plus en plus de matières connexes que les diplômés doivent intégrer. Par exemple, un œnologue ne peut plus faire l'impasse sur le débouché du produit qu'il vinifie ce qui naturellement l'entraîne à prendre en compte des considérations marketing ou la législation des pays étrangers. Même au niveau strictement financier, l'élaboration du vin présente un coût, engendre des investissements et il est devenu naturel que l'œnologue participe aux décisions. Quant aux notions environnementales, il va de soi aujourd'hui que l'œnologue intègre la gestion des effluents et la consommation d'eau dans son processus de vinification. Toutes ces nouvelles orientations peuvent engendrer des vocations et des évolutions de carrière en fonction des pôles d'intérêt des individus, mais c'est à nous, en tant que centre de formation, de leur donner les bases qui leur ouvriront ces portes. »

La profession d'œnologue est à la croisée des chemins. Elle doit faire face à un afflux massif de nouveaux diplômés, mais la diversité des fonctions proposées ainsi que le fort taux de postes d'encadrement actuellement occupés par des œnologues laisse augurer de sa capacité à assumer cette charge. « Les parcours multidisciplinaires des diplômés vers des postes plus techniques ou plus commerciaux qu'il s'agisse de l'amont ou de l'aval de la filière ont engendré une population plus riche d'expériences et ce n'est pas un hasard si, forts de ces acquis, nombre d'œnologue occupent aujourd'hui des postes de direction », souligne à juste titre Thierry Gasco, Président de l'Union des Œnologues de France.