

INTERVIEW AVEC THIERRY GASCO, Président des Œnologues de France (2006)

Le métier d'œnologue est très récent dans sa définition légale car le titre n'est protégé par la loi que depuis 1955. Quelles sont les grandes lignes de votre code déontologique ?

Nous avons un code de déontologie qui peut se résumer en une dizaine de points :

Nous devons consacrer nos compétences à la recherche d'une qualité du vin en respectant l'authenticité, les qualités organoleptiques et nutritionnelles.

Nous devons nous abstenir de tout acte ou propos de nature à déconsidérer la profession et de n'exercer aucune activité incompatible avec la dignité professionnelle.

Nous devons nous attacher à résoudre les problèmes relevant de notre compétence dans le respect de la légalité.

Nous devons agir en toute honnêteté envers notre employeur et nos clients.

Nous devons connaître et respecter les obligations et prérogatives de notre fonction.

Nous ne devons pas délivrer de bulletins d'analyses ou toute autre attestation de complaisance.

Nous devons respecter le secret professionnel.

Nous devons respecter et appliquer correctement les règlements et usages dans l'exercice de notre fonction.

Nous devons collaborer et agir avec loyauté avec nos confrères.

Nous devons faire preuve de la plus stricte objectivité et nous abstenir de propos dénigrants.

Nous devons éclairer de nos conseils et notre expérience les nouvelles générations d'œnologues.

Au niveau du marché de l'emploi, existe-t-il assez de débouchés pour les jeunes diplômés ?

Le marché de l'emploi est difficile aujourd'hui pour tout le monde, mais d'une façon générale, les Œnologues ne sont pas en recherche d'emploi très longtemps car, d'une part, le nombre de diplômés est assez contrôlé au niveau des différents centres d'enseignements, d'autre part, l'œnologue aujourd'hui peut exercer sur de multiples facettes de la filière vin avec une opportunité, pour certains, d'aller exercer en dehors de nos frontières.

S'agit-il d'un métier reconnu à sa juste valeur par la filière viticole ?

Notre métier est aujourd'hui reconnu par les acteurs directs de notre filière, mais nous devons maintenant être reconnu comme les personnes incontournables au niveau de l'ensemble des organismes et des administrations tant au niveau National qu'International. Nous avons un métier à ouverture Mondiale, nous devons en conséquence être reconnu dans le monde entier et ceci ne peut passer à l'origine que par un enseignement Œnologique de très grande qualité lui-même reconnu Internationalement.

Le phénomène des flying winemakers est-il toujours d'actualité ?

Le phénomène existe, mais c'est un épiphénomène, qu'il faut évidemment surveiller de près, mais qui revêt aujourd'hui plus un aspect marketing, dans les pays du nouveau monde, qu'un gage réel de Qualité et de respect d'une élaboration d'un vin dans toutes les règles de l'art.

Le travail du vin est un travail au quotidien de la vigne au produit totalement élaboré, ce ne peut en aucune façon être le travail d'une personne qui passera d'un coup d'aile dans nos cuveries.

En tant qu'œnologue, quelles sont, à votre avis, les stratégies à mettre en place pour tenter de sortir la filière de la crise ?

Vaste question, je me contenterai d'y répondre par quelques mots simples :

Je crois aux vins Français, non pas seulement pour ce qu'ils représentent mais pour leurs qualités intrinsèques, mais pour cela il faut que tous les élaborateurs sachent en permanence se remettre en question en élaborant des vins qui correspondent aux attentes des consommateurs actuels et potentiels quelque soit le continent.

Dans le respect de nos appellations, dans le respect de nos Cépages historiques, dans le respect de nos terroirs, nous devons être les créateurs de produits que le consommateur attend sans lui-même qu'il sache réellement exprimer son désir.

Si les Œnologues peuvent faire prendre se virage, je pense que notre filière s'en sortira beaucoup mieux, mais pour cela il nous faut être entendu.

Quelques informations sur le Diplôme National d'Oenologie:

Depuis 1955, l'utilisation du titre d'oenologue est conditionnée à l'obtention du DNO (Diplôme National d'Oenologie) délivré conjointement par les Ministères de l'Agriculture et de l'Education Nationale.

Les études du DNO durent 2 ans et comportent 2 stages pour une durée totale de 5 à 9 mois. Le diplôme est ouvert aux bac + 2 (DEUG et BTS viti-oeno) et aux ENSA.

Il existe 6 centres de formation au DNO en France (Bordeaux, Dijon, Montpellier, Reims et Toulouse).

Sur 6 000 oenologues français, 20% des diplômés sont des femmes et l'âge moyen est de 40 ans. 16,7% des oenologues exercent sous statut libéral et 83,3% sont salariés.