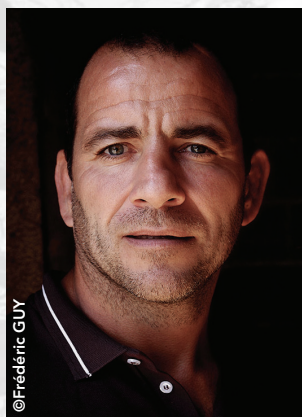


« Groupe familial et indépendant, Vicard est une marque de référence internationale »



©Frédéric GUY

→ Le Groupe Vicard est aujourd'hui l'un des leaders mondiaux dans la fabrication de barriques, cuves et foudres en chêne français sur-mesure. Du fait de son emplacement privilégié au cœur du vignoble de Cognac, il a développé un véritable savoir-faire dans l'élaboration de fûts à destination des vins et des spiritueux du monde entier. Le Groupe Vicard reste toutefois une entreprise française, familiale et indépendante.

ENTRETIEN AVEC **JEAN-CHARLES VICARD**
PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL DU GROUPE VICARD

Représentant de la sixième génération des Tonnelliers Vicard, vous êtes à la fois tonnelier, vigneron et passionné d'œnologie. Votre vie a toujours été partagée entre le vin et le bois. Pourriez-vous nous conter la belle histoire Vicard ?

C'est en 1925 que mon grand-père, Paul Vicard, crée un premier atelier de fabrication de barriques au centre de Cognac. Il y produisait à l'époque une dizaine de fûts par jour. L'atelier déménagera quelques années plus tard en périphérie de Cognac. En 1965, son fils Jean (mon père), remporte le titre de Meilleur Ouvrier de France. Une distinction qui renforce la réputation d'excellence de la tonnellerie, dont il va reprendre le flambeau en 1977. Sous son impulsion, l'entreprise prend une nouvelle dimension : elle se développe, intègre verticalement sa matière première, se diversifie et exporte sa production.

Notre maison était sur le nouveau site de production et j'ai grandi autour du bois qui séchait à l'air libre. Après avoir intégré l'entreprise à temps plein en 1987, c'est en 2002 que je deviens à mon tour Président Directeur Général de l'entreprise avec la ferme ambition de laisser mon empreinte. Mon objectif : développer des procédés de fabrication, à la fois novateurs et respectueux de notre héritage, qui permettent de proposer des produits d'une qualité précise, homogène et reproductible.

Que représente donc le Groupe Vicard aujourd'hui ?

L'entreprise comprend les Tonnelleries Vicard et Vicard Génération 7, la cuverie Inox Mangeard ainsi que de la merranderie Merrains du Périgord. Implantés à Cognac sur 14 hectares, nous produisons

environ 40 000 barriques par an (dont 10 000 pour le Cognac) et des centaines de cuves et foudres, dont 70% destinés à l'export. En 2023 l'entreprise compte 160 salariés : 110 à la tonnellerie, 20 à la merranderie et 30 à la cuverie inox rachetée en 2018.

Ex-Rugbyman professionnel, vous avez appris du haut niveau du monde sportif le sens de l'exigence, l'esprit collectif et le goût du défi. Pouvez-vous nous parler de cette époque ?

J'ai beaucoup appris avec le sport de haut niveau oui, on y côtoie des personnes humaines, toujours en quête d'excellence, et je me sers encore aujourd'hui des valeurs transmises par le rugby pour fédérer mes équipes. J'avais 16 ans quand j'ai commencé, j'étais au départ en sport-études de Judo. J'ai fait le choix de me réorienter en première vers le rugby. Mon grand-père me demandait de ne pas trop tarder pour prendre la relève car il avait plein de choses à me transmettre. J'ai toujours été passionné par le bois, mais j'avais d'abord besoin de vivre mon expérience à moi avant de reprendre l'affaire familiale. J'ai donc entamé une carrière de rugbyman professionnel, jouant en



©Jean-Luc PINEAU



Vicard Tonnelleries

184 rue Haute de Crouin
16100 COGNAC
☎ 05 45 82 02 58
www.groupe-vicard.com



équipe première à Brive et à la Rochelle. J'assurais tout de même un mi-temps entre le rugby et la gestion de l'entreprise familiale. Le rugby est pour moi une passion, le pratiquer à haut niveau était une expérience incroyable. Mais à côté j'avais un emploi qui était de plus en plus chronophage. J'ai finalement arrêté le rugby à 34 ans, je suis immédiatement revenu à Cognac pour définitivement basculer sur la tonnellerie. Aujourd'hui dans de nombreux voyages, je retrouve le rugby, le vin et la convivialité, c'est agréable. Globalement, je suis souvent rattrapé par le ballon ovale. Beaucoup d'anciens joueurs évoluent dans le milieu du vin.

Vous avez fait le choix d'innover dans les étapes essentielles de la fabrication de vos produits, permettant ainsi d'associer à un métier qui reste artisanal, un degré avancé de technologie. Comment placez-vous l'innovation au cœur de vos préoccupations ?

Faire la preuve d'inventivité et d'ingéniosité, c'est une des valeurs intégrées à notre ADN. Nous en restons convaincus : c'est dans l'innovation que se situe le futur de notre tradition.

A chaque étape de fabrication sa propre innovation. Et cela commence dès l'usinage avec le tri de la matière en fonction de sa teneur en ellagitannins (technologie Vicard Génération 7), le procédé anticloques Scarstave, le cintrage et le contrôle d'étanchéité à la vapeur, etc. L'innovation la plus notable reste sans conteste notre système de chauffe moléculaire, unique dans l'industrie.

La barrique est confinée dans un caisson équipé d'un double cône, d'une cheminée d'extraction des fumées, d'une sonde de température et d'un ventilateur. Le pilotage informatique du système permet de maîtriser les profils de cuisson à +/- 2°C et préserver l'homogénéité de la matière première. Grâce à toutes ces innovations, nous avons ainsi la capacité de nous adapter aux besoins précis de chaque vigneron.

Au-delà de l'innovation où s'inscrit le futur de votre tradition, quelles en sont les forces ?

Notre capacité à nous renouveler constamment est l'une de nos plus grandes forces c'est certain. Mais au-delà de ça, nous avons les reins solides ! Chaque barrique, cuve ou foudre fabriqué dans nos ateliers fait l'objet d'une sélection de bois rigoureuse. Notre

stock constant de merrains (huit hectares), équivalent à trois ans de production, témoigne de notre engagement qualitatif et financier.

Au sens large, la barrique a toujours un avenir devant elle. Face aux aléas climatiques, la hausse constante du prix de la matière première et l'évolution du comportement des consommateurs il va y avoir des changements dans l'industrie. Il va simplement falloir nous adapter à ces nouvelles habitudes de consommation, qui ouvrent de nouvelles perspectives d'évolution.

Notre aptitude à amortir les hausses de matière première va nous aider à continuer à faire ce que l'on sait faire de mieux : fabriquer des barriques précises, homogènes et reproductibles, avec passion.

Quelles sont vos actualités ? Quels projets et ambitions pour demain ?

A ce jour, la réduction de notre empreinte énergétique et l'utilisation contrôlée des ressources constituent l'une de nos priorités. J'ai la fibre environnementale depuis 25 ans. En tonnellerie, de l'arbre à la barrique, avons 60 % de pertes de matière première donc la question du réemploi est omniprésente dans nos réflexions.

Aujourd'hui nous recyclons la totalité de ces déchets. Nous les transformons en combustible pour les chaudières à bois, en pâte à papier ou bien en pellets pour chauffer nos barriques grâce à notre unité de granulation intégrée.

La suite ? Nous l'imaginons encore plus écoresponsable. Après avoir réalisé un audit énergétique, nous venons d'installer un système de récupération des fumées générées par la cuisson de nos barriques. Ces fumées sont envoyées dans un échangeur thermique qui génère de l'eau chaude. Nous allons greffer à terme une turbine sur la chaudière, afin de produire de l'électricité.

Nous prévoyons également d'installer sur notre site de production deux tranches de 3500 m² de panneaux photovoltaïques. Cette autoproduction d'électricité va nous permettre de réduire l'impact important du coût de l'énergie. Enfin, nous allons aussi planter environ 1500 mètres linéaires de haies autour de notre parc à bois et mettre en place un éco-spot pour favoriser la biodiversité.

Face au réchauffement climatique, ces haies vont mieux protéger nos stocks de merrains de la chaleur excessive.

Nous sommes sans cesse en expérimentation pour réduire notre consommation d'eau ou d'énergie. Rechercher d'autres façons d'agir nous procurent aussi de nouveaux défis. ↩

