

Montréal, le 3 Juin 2022

## ASSOCIATION CANADIENNE DES ŒNOLOGUES

### CONSULTATION PUBLIQUE ITAQ -ITHQ 2022

## INTRODUCTION

Ce document s'inscrit dans le cadre de la consultation publique concernant le projet commun de l'ITHQ et de l'ITAQ de faire un continuum « de la terre à la table » en ce qui a trait à la formation, la recherche et l'information stratégique dans le domaine des boissons alcooliques produites au Québec.

L'association canadienne des œnologues (ACCE) tient tout d'abord à remercier le MAPAQ pour cette première initiative et la sollicitation de notre association professionnelle pour exprimer ses recommandations en la matière.

L'ACCE souhaite bénéficier de cette opportunité pour transmettre une seule et unique recommandation, claire et sans doute élémentaire aux instances politiques et exécutives du Québec à ce sujet : **Reconnaître l'œnologue, sa formation et son diplôme comme l'expert qualifié qui assure la pleine responsabilité de l'élaboration des vins et des autres boissons issues du raisin.**

« Celui qui fait le vin » est bien souvent appelé œnologue. L'œnologue est bien plus que ça, c'est l'homme de l'art, l'expert scientifique incontournable de l'ensemble de la filière vigne et vin. Reconnu au-delà de nos frontières, l'OIV<sup>1</sup> (Organisation internationale de la vigne et du vin) le définit officiellement comme « un spécialiste capable de prendre en charge toute la complexité des problématiques liées à la production de vin : la production de raisin, la transformation de raisin et la production de vin, le contrôle de la production, la commercialisation et l'adaptation des produits au marché et l'analyse des résultats ». L'œnologue intervient dans des domaines variés de la filière : la viticulture, l'agronomie, la biologie, la biochimie, la chimie organique, l'œnologie, la pédologie, la recherche et développement, le commerce, le marketing, etc. Pour éclairer ses décisions, l'œnologue dispose de techniques d'analyse de laboratoire qui déterminent la composition des raisins et des vins (qui contiennent plusieurs centaines de constituants). Si les techniques sont très pointues, deux choses guident avant tout l'œnologue : son nez et son palais. Un métier de sciences et de sens ! Le Point<sup>2</sup>

---

<sup>1</sup> <https://www.oiv.int/fr/organisation-internationale-de-la-vigne-et-du-vin>

<sup>2</sup> [https://www.lepoint.fr/vin/c-est-quoi-un-oenologue-08-01-2020-2356724\\_581.php](https://www.lepoint.fr/vin/c-est-quoi-un-oenologue-08-01-2020-2356724_581.php)

## PRÉSENTATION DE L'ACOE

L'Association Canadienne des Œnologues a pour raison d'être d'agir, dans un cadre collectif, pour que les Œnologues, de la filière vitivinicole et autres boissons fermentées et distillées d'origine végétale, soient les professionnels de référence au bénéfice de l'Homme et de la Planète dans un cadre innovant et responsable.

Elle a pour mission d'accompagner l'Œnologue de la filière tout au long de sa carrière pour qu'il soit toujours en adéquation avec son environnement, être à ses côtés pour l'aider dans ses difficultés, agir auprès des décideurs publics dans les métiers, faire vivre et grandir la communauté apprenante des Œnologues.

**Elle a vocation à être reconnue comme la voix forte et engagée et la référence experte et incontournable des Œnologues experts de la filière vitivinicole et des autres boissons fermentées et distillées d'origine végétale.**

Concrètement, elle a pour objet exclusif l'étude et la défense des droits ainsi que des intérêts matériels et moraux, tant collectifs qu'individuels, des personnes titulaires du titre d'Œnologue.

Le titre d'œnologue n'est reconnu dans aucune des provinces du Canada, ceci tient essentiellement du fait que la formation n'est pas offerte. Il est donc souvent galvaudé voir usurpé. La situation de l'œnologue au Canada se veut donc toute particulière face au développement rapide de l'industrie et sa professionnalisation. L'ACOE a donc entre autre ce mandat de protéger les intérêts de ses membres tout en faisant office de référentiel de la profession.

## DÉFINITION DE L'ŒNOLOGUE

Aux termes de la résolution OIV-ECO 492-2013 adoptée le 7 juin 2013 de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin à laquelle se réfère l'Association Canadienne des Œnologues :

« L'œnologue est défini comme un expert possédant les compétences acquises au cours d'une formation académique spécifique pluriannuelle de niveau universitaire diplômante<sup>3</sup> qui lui permettent d'exercer l'ensemble des 4 métiers définis par les résolutions de l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) et qu'il soit capable

---

<sup>3</sup> Enseignement supérieur conformément à la Classification Internationale Type de l'Éducation (CITE 2011) de l'UNESCO (section 9, référence du document UIS/2012/INS/10)

lors des phases suivantes, de prendre en charge la majorité si ce n'est pas la totalité des tâches s'y rapportant:

#### PHASE I : PRODUCTION DE RAISIN

- Participer à la conception, l'établissement et la gestion du vignoble dans le but d'adapter la matière première aux exigences de la production vinicole moderne et des besoins des consommateurs ; évaluer les critères de maturité et décider du moment opportun de la récolte en fonction des niveaux de maturité attendus ;
- Évaluer les critères de qualité des matières premières réceptionnées en termes de composition et d'état sanitaire et en fonction du produit final recherché.

#### PHASE II : TRANSFORMATION DE RAISIN, PRODUCTION DE VIN

- participer activement à l'implantation des sites, du choix des processus et des équipements technologiques pour l'élaboration de vin et la transformation de raisins en tous types de produits ;
- maîtriser toutes les opérations unitaires présidant aux transformations du raisin ;
- sur la base du produit final recherché, sélectionner, en évaluant leurs conséquences ultérieures, les opérations unitaires nécessaires à la vinification, aux coupages, aux traitements, à l'élevage, au conditionnement et à la conservation ;
- élaborer des produits conformes aux pratiques œnologiques reconnues et figurant dans le code de l'OIV et selon les normes nationales du pays d'origine et internationales en vigueur ;

#### PHASE III : CONTROLE DE LA PRODUCTION

- procéder aux contrôles analytiques (chimiques, physiques, microbiologiques et sensoriels) du produit, à chaque niveau d'élaboration et jusqu'à la consommation;
- interpréter les résultats analytiques en fonction du stade d'élaboration et des destinations du produit ;
- contrôler la cohérence et l'efficacité des interventions et des processus, y compris en termes de coût ;
- prendre en charge l'ensemble des processus et des contrôles relatifs au management de la qualité dans le respect des normes nationales et internationales ;
- assurer la traçabilité du produit ;
- garantir la sécurité sanitaire et alimentaire du produit ;
- respecter l'équilibre environnemental.

#### PHASE IV: COMMERCIALISATION ET ADAPTATION DES PRODUITS AU MARCHÉ

- formuler des recommandations dans le domaine du marketing portant sur la désignation et la présentation du produit lors de sa mise sur les marchés national et international ;
- conseiller les différents acteurs de la production à la commercialisation des produits de la vigne et agir utilement à leurs côtés ;
- Analyser avec le producteur et le spécialiste en marketing les résultats de ventes du produit obtenu et suggérer des changements dans le processus de production afin de répondre au mieux aux préférences révélées des consommateurs.

#### PHASE V : ANALYSE

- assumer l'analyse et la synthèse de l'ensemble des données issues de ses multiples fonctions afin de les exploiter judicieusement ;
- considérer les aspects éthiques, y compris les conséquences potentielles sur la santé du consommateur, économiques, sociaux, environnementaux et techniques et élaborer des propositions de mesures afin d'adapter la production aux besoins et exigences. »

**Si la majorité des œnologues travaillent dans la production vinicole, leur polyvalence leur permet d'exercer dans une grande diversité de secteurs.**

#### L'ACTIVITÉ DE L'ŒNOLOGUE

L'activité de l'œnologue se déroule en 5 phases : la production du raisin, la transformation en vin, le contrôle de la production, la commercialisation et l'adaptation des produits aux marchés, et enfin, les analyses. La dégustation intervient dans chaque phase comme l'expression du savoir-faire de l'œnologue

L'œnologue peut intervenir dans l'élaboration d'autres boissons que celles issues de la vigne comme celles issues de la fermentation ou de la distillation de produits agricoles diverses (fruits, céréales, etc...) qui forment la grande famille des spiritueux.

Si la majorité des œnologues travaille dans la production vinicole (domaines, caves coopératives, négoce), leur polyvalence leur permet d'exercer dans une grande diversité de métiers :

- Le conseil œnologique et viticole
- Les analyses œnologiques
- Le commerce du vin, de détail ou de négoce
- La recherche

- L'enseignement
- Les organisations professionnelles du secteur vitivinicole
- Les administrations intervenant dans le domaine vitivinicole
- Le journalisme technique et scientifique

## DEVOIRS GÉNÉRAUX DE L'ŒNOLOGUE

L'œnologue exerce selon un code de déontologie au même titre que les professions régies par un ordre au Québec.

L'œnologue doit exercer son activité avec compétence, conscience professionnelle et indépendance d'esprit. Il s'abstient, en toute circonstance, d'agissements contraires à la probité, l'honneur et la dignité.

L'œnologue doit s'abstenir de tout acte ou propos de nature à porter préjudice à la qualité d'œnologue, même en dehors de son exercice professionnel.

Il s'interdit toute activité incompatible avec ses devoirs professionnels.

L'œnologue doit s'attacher à résoudre toute question relevant de sa compétence dans le respect des lois et règlements.

Indépendance et qualification professionnelle sont les exigences premières de sa fonction.

L'œnologue est solidaire de l'ensemble des professions qui composent la filière vitivinicole.

L'œnologue s'engage à exercer ses fonctions dans le respect des règles de droit canadien et international en vigueur qui leur sont applicables et du Code international des pratiques œnologiques édicté par l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin.

L'œnologue se doit agir au bénéfice de l'Homme et de la Planète dans un cadre innovant et responsable.

## CONCLUSION

En conclusion, nous recommandons au comité et son président M. Alain Brunet de bien vouloir remettre l'œnologie au cœur de l'industrie et de tout ce qui a trait à la formation, la recherche et l'information stratégique dans le domaine des boissons alcooliques produites au Québec.

## ANNEXE 1: LE SERMENT DE L'ŒNOLOGUE

Les onze commandements de l'œnologue selon le Code de Déontologie de l'Union des Œnologues de France

### 1<sup>er</sup> commandement

De consacrer mes compétences à la recherche d'une qualité du vin et de ses produits dérivés, ainsi que celle des autres boissons fermentées et distillées d'origine végétale, en respectant leurs authenticités, leurs qualités organoleptiques et nutritionnelles.

### 2<sup>ème</sup> commandement

D'exercer mes fonctions dans le cadre d'une responsabilité éthique, sociétale et environnementale.

### 3<sup>ème</sup> commandement

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

### 4<sup>ème</sup> commandement

De m'attacher à résoudre les problèmes relevant de ma compétence dans le respect de la légalité.

### 5<sup>ème</sup> commandement

D'agir en toute honnêteté envers mon employeur et mes clients.

### 6<sup>ème</sup> commandement

De faire connaître et respecter les obligations et prérogatives de ma fonction.

### 7<sup>ème</sup> commandement

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

### 8<sup>ème</sup> commandement

De respecter le secret professionnel.

#### 9<sup>ème</sup> commandement

De collaborer et d'agir avec loyauté envers mes confrères en leur témoignant le respect et la reconnaissance qui leur sont dus, tout comme à mes formateurs ou à mes étudiants.

#### 10<sup>ème</sup> commandement

De faire preuve de la plus stricte objectivité et de m'abstenir de tout propos, écrit ou oral, ou de tout acte dénigrant, quels que soient le support et le moyen de diffusion utilisés.

#### 11<sup>ème</sup> commandement

D'éclairer de mes conseils et de mon expérience les générations d'Œnologues à venir, notamment en faisant connaître et perpétuer les valeurs et traditions des métiers de l'Œnologue.

#### 12<sup>ème</sup> commandement

De ne rien entreprendre qui dépasse mes compétences. De maintenir et d'actualiser mes connaissances et mon savoir-faire pour assurer au mieux l'exercice de mes fonctions.

## ANNEXE 2 : QUELLE EST LA DIFFÉRENCE ENTRE UN ŒNOLOGUE ET UN SOMMELIER ?

source : <https://www.vinotrip.com/fr/blog/difference-entre-oenologue-et-sommelier/>

Durant son parcours de la vigne à votre verre, le **vin croisera le chemin de plusieurs professionnels** du monde viticole. Parmi eux : **l'œnologue et le sommelier**. Ces deux métiers, bien que différents, sont liés sur beaucoup d'aspects et, par conséquent, très souvent confondus. Petit retour sur les différences entre ces **deux professions viticoles** parmi les plus connues du grand public.

### SOMMELIER ET ŒNOLOGUE, DEUX MÉTIERS DISTINCTS

L'**œnologue** a pour but de **conseiller les viticulteurs** et de **superviser la vinification**. Il peut de plus assurer un rôle commercial. De son côté le **sommelier** doit trouver les bons accords entre les plats et les vins, organiser et gérer la cave de l'établissement et se fournir auprès des viticulteurs.

Mais **que fait exactement l'œnologue** ? Il contrôle la production du vin, il contrôle son goût et fait en sorte qu'il obtienne les arômes souhaités avant d'être acheté et consommé. Ce métier très complexe vous est dévoilé au cours d'un [séjour en Côtes de Nuits](#) où vous assistez à un atelier aux côtés d'une œnologue diplômée qui vous fera découvrir son métier.

Le **sommelier lui n'intervient qu'une fois que le vin est produit**. Il l'accorde, le met en valeur, le choisit scrupuleusement, le stock de la meilleure façon possible et fait en sorte que son potentiel soit totalement révélé. **Olivier Poussier**, élu meilleur sommelier du monde 2000, réalise des accords mets et vins d'exception lors de ces [soirées œnologiques sur Paris](#) en partenariat avec Vinotrip. A l'occasion de ces soirées, plongez-vous quelques heures dans la peau d'un sommelier et découvrez les différentes facettes de cette profession en échangeant avec Olivier Poussier.

### DES FORMATIONS PROFESSIONNELLES DÉDIÉES

Le **lieu de travail de ces deux professionnels** montre aussi la différence de ces deux métiers autour de [l'œnologie](#), la science du vin. En effet **l'œnologue travaille chez les viticulteurs** (dans les chais et dans les vignes), tandis que le **sommelier travaille dans des restaurants et chez des cavistes**.

A la liste des différences s'ajoute le **diplôme**. Il faut effectivement souligner les études pour atteindre ces deux professions sont très différentes.

**L'Attestation de spécialisation professionnelle en sommellerie A.S.P.** a une durée totale de 450 heures, soit 4 mois offert à temps complet, mais certains centres l'offre à temps partiel sur 6 à 8 mois. Il comporte des cours sur l'évolution de sa pratique professionnelle, analyse organoleptique, éléments d'œnologie, le vin et la loi, études des vins d'Europe, étude des vins non-européens, spiritueux et boissons, gestion de la cave à vin, cartes des vins, spiritueux et d'autres boissons, conseil et service des vins et d'autres boissons.

**L'Attestation d'études collégiales en gestion des services de sommellerie et de bar A.E.C.** a une durée totale de 450 heures, soit 4 mois offert à temps complet. Il comporte des cours sur les activités d'opérations d'un bar, gestion du personnel de bar et de sommellerie, gestion des stocks de bar et de cave à vin, mixologie et techniques de base style libre, activités d'opérations du service de sommellerie d'une salle à manger, approche client, vente et promotion d'événements, budgets d'exploitation de bar et de cave à vins, accords mets-vins-bières et spiritueux.

Pour devenir Œnologue Il faut obtenir le **Diplôme National d'Œnologie** (DNO) qui équivaut à une maîtrise. Il faut en premier lieu avoir effectué une licence (trois ans) en sciences biologiques, chimiques ou biochimiques agronomiques, ou bien un DUT génie biologique et licence pro, ou encore un BTSA viticulture-œnologie et une licence pro.

Ces deux métiers sont tout à fait complémentaires et tous deux réunis autour d'une passion commune : **l'un façonne le potentiel du vin, l'autre le met en valeur auprès du consommateur.**