

revue française d'

œnologie

PUBLICATION OFFICIELLE DES ŒNOLOGUES DE FRANCE

bimestriel N° 242

juin / juillet / août / septembre 2010



Certifié

ISO 9001 version 2008
pour les concours internationaux
des Œnologues de France



www.oenologuesdefrance.fr



Vinalies Internationales & Mondial du Rosé®:

Une reconnaissance internationale par la certification

C'EST DEPUIS LE MONDIAL DU ROSÉ® 2010 QUE L'UNION DES ŒNOLOGUES DE FRANCE A FRANCHI UN PAS SUPPLÉMENTAIRE AVEC LA RECONNAISSANCE DE SES CONCOURS INTERNATIONAUX PAR L'AFHQ. CET ORGANISME INDÉPENDANT, RECONNU DANS LE MONDE, CERTIFIE DÉSORMAIS QUE L'ORGANISATION DE CES DÉGUSTATIONS EST BIEN CONFORME AUX EXIGENCES SPÉCIFIÉES DANS LE RÉFÉRENTIEL DE LA NORME ISO 9001, VERSION 2008. PRODUCTEURS ET CONSOMMATEURS ONT DONC LA GARANTIE QUE, DU DÉBUT À LA FIN, TOUT EST FAIT DANS LES RÈGLES DE L'ART, AVEC RIGUEUR ET PROFESSIONNALISME.

PAR JEAN TASTE

Cette année, l'Union des Œnologues de France a obtenu la certification selon la norme ISO 9001, version 2008, de ses concours internationaux, Mondial du Rosé® et Vinalies Internationales. Voilà un certain temps que le syndicat des œnologues s'est intéressé à cette certification, mais la décision n'a été prise que récemment, car le Comité de direction s'est posé la question de savoir s'il ne fallait pas faire certifier toute l'Union des Œnologues. Entre temps, la chaîne d'analyse de l'Union a été accréditée, ce qui a également pris du temps, non pas parce qu'il y a eu un problème d'organisation ou de fonctionnement avec la chaîne elle-même, mais parce que la démarche de certification est longue et fastidieuse car qu'il faut prendre en compte, à chaque étape, ce qui peut arriver et préparer une réponse réfléchie et adaptée. Une fois l'accréditation de la chaîne obtenue, le sujet est revenu en discussion au Comité de direction qui a décidé de procéder par étapes, avant d'envisager la certification d'autres activités.

Le choix s'est alors porté sur les concours internationaux de l'UOEF, d'autant que l'Union européenne a décidé de ne plus s'occuper de leur agrément et de leur contrôle.

DES COMPÉTENCES RECONNUES

Bien qu'ils soient soumis aux règles de l'OIV, de l'Union Internationale des Œnologues ou encore de Vinofed, la Fédération mondiale des grands concours internationaux de vins et spiritueux, la certification pouvait leur donner une reconnaissance supplémentaire de sérieux et d'excellence dans leur organisation, tant vis-à-vis des producteurs que du grand public. La démarche a été réfléchie sur pratiquement un an, avec l'aide d'une société spécialisée, et ne s'est véritablement concrétisée qu'à partir de janvier. Les Vinalies Internationales arrivant très vite derrière (en février), c'est finalement dans le cadre du Mondial du Rosé®, à Cannes, que l'audit a été mené par l'AFNOR, avec succès puisque les concours internationaux de



l'Union des Œnologues de France bénéficie désormais de la certification AFAQ. Cet organisme reconnu et indépendant donne ainsi l'assurance écrite que l'organisation des concours internationaux par l'Union des Œnologues de France est bien conforme aux exigences spécifiées dans le référentiel de la norme ISO 9001, version 2008. L'accréditation est un gage de sérieux, de qualité et de savoir-faire. Le producteur est sûr que l'organisation est performante, réalisée avec rigueur et professionnalisme, depuis sa mise en place jusqu'aux résultats du concours.

La certification, en effet, englobe tout, à partir du moment où les fiches d'inscription sont envoyées, quand on reçoit les échantillons, de quelle façon ils sont traités, mais aussi la manière de prendre en compte et de répondre aux cas de non-conformité face à son client. C'est toute une politique de qualité qu'il faut mettre en place, en envisageant tous les cas possibles, pouvoir dire ce que l'on va faire et comment on va le faire. C'est une image de marque qui est ainsi construite et cette compétence est validée par une société indépendante, garantissant aux producteurs un savoir-faire d'excellence.



DES PROCÉDURES SANS FAILLES

Dans la multitude des concours qui se proposent à lui pratiquement chaque jour, le producteur qui sait ce qu'une certification signifie en termes de travail et de contrôle des actions menées, a ainsi une véritable garantie que l'échantillon qu'il va proposer sera traité dans les meilleures conditions possibles, avec une procédure équitable et permettant de mettre en valeur ses vins. Certes, s'inscrire dans une démarche de certification, c'est "simplement" écrire ce qu'une organisation comme l'Union des Œnologues de France fait depuis un déjà un bon moment et prouver que l'on a bien fait ce qui a été dit. Il faut dire par exemple, *"on va faire déguster tant de vins par jour, en se basant sur les normes de l'OIV. En fonction de leur type, ils seront servis à telle température et la personne qui réalise l'audit va vérifier que c'est bien le cas"*. Il faut donc faire étalonner les thermomètres qui seront utilisés pour vérifier la température de service des vins dans les verres des dégustateurs et pouvoir montrer que cet étalonnage a bien été réalisé. Il faut dire, encore, que les échantillons seront dégustés par tel type de dégustateurs, reconnus et compétents, et là, il faut pouvoir expliquer comment et pourquoi ils ont été choisis. On doit indiquer dans quel ordre les vins

seront dégustés, expliciter le choix des séries. Il faut décrire les conditions de la dégustation, la forme des verres, comment ils sont lavés et jusqu'à leur séchage. Il faut s'assurer aussi que la salle est assez grande, peu bruyante et bien éclairée, avec une température sans excès et bien aérée. Il faut aller jusqu'au moindre détail de l'organisation et dire ce qui est prévu face à telle ou telle situation. En fait, il faut pouvoir tout vérifier, à chaque instant, et avoir prévu une réponse adaptée. À terme

l'UOEF visera aussi la certification des autres concours qu'elle encadre, mais dans le cas des Vinalies nationales, par exemple, il faudra être certain de pouvoir tout maîtriser comme par exemple le tri des échantillons qui est fait dans chacune des régions de l'Union.

Il faut dans ce cas pouvoir affirmer et prouver comment les échantillons sont reçus, expliquer comment les déchets d'emballage du transport sont éliminés, comment les vins sont répertoriés, combien de temps ils vont se reposer avant la tenue du concours. Il faut expliquer la façon dont est réalisé l'anonymat des vins, comment ils sont rangés, à quelle température et à quelle hygrométrie ils sont conservés.

Mais cela n'est pas suffisant et il faut, par exemple, pouvoir produire les relevés de ces conditions de conservation, voire montrer les preuves du bon étalonnage des instruments de mesure. Il ne faut en effet pas seulement expliquer la démarche, dire de quelle manière on travaille, mais également pouvoir le prouver. Tout doit être pris en compte, y compris l'organisation mise en place pour relever les notes des dégustateurs et la façon dont les résultats seront donnés. Il faut pouvoir expliquer tous les choix qui ont été faits dans l'organisation de son concours, mais aussi avoir la capacité de les justifier et prouver qu'ils ont bien été respectés.

Mais ce travail prend tout son sens lorsque le producteur réalise que son vin est traité et dégusté dans les meilleures conditions possibles, mais également que le consommateur est conscient que le vin qu'il va acheter avec ce médaillon distinctif n'a pas été dégusté "à la sauvette", sur le coin d'une table par n'importe qui, mais dans des conditions de sérieux et par une organisation compétente dont le travail est régulièrement contrôlé par un organisme reconnu au plan international ■