

**VICARD**  
TONNELLERIES

# Entreprises

CHARENTE

**VICARD**

Jean-Charles VICARD  
*Dirigeant*

## DOSSIER

Le Cognac et la Charente

**ORGANISME**  
UGVC

**PARCOURS**  
Eric NEBOUT

**PORTRAIT**  
Sébastien GROLLEAU

## VICARD

### L'innovation comme tradition

Il est des familles qui font des entreprises éponymes tant leurs histoires sont liées. La Tonnerrie VICARD est de celle-là, arborant le nom de son fondateur et de ses descendants depuis près d'un siècle.

Profondément ancrée dans le paysage Cognçais, la tonnellerie VICARD réinvente sans cesse une activité traditionnelle, plaçant l'innovation et l'audace comme marque de fabrique.

Jean-Charles VICARD dirige depuis 2000 l'entreprise familiale devenant ainsi la 6<sup>e</sup> génération. Une entreprise intégrée au groupe VICARD qui comprend également deux merranderies et récemment l'entreprise MANGEARD spécialisée dans la chaudronnerie inox.



Jean-Charles VICARD

#### Une histoire et un savoir-faire

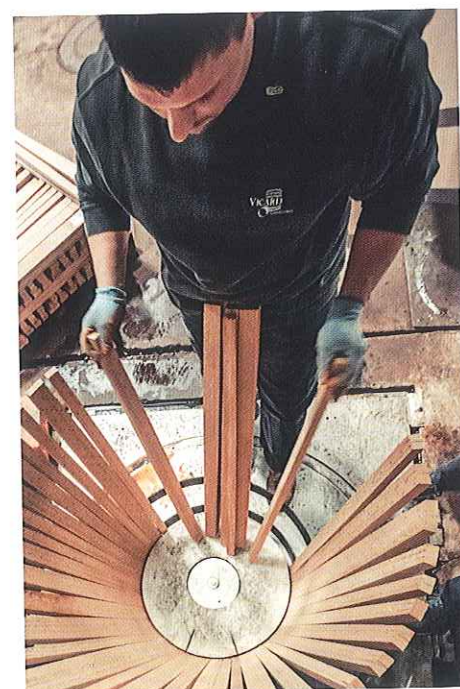
En 1987, Jean-Charles VICARD passionné de sport, assouvissait sa passion pour le judo en sport études avant de rejoindre sous la houlette de son grand-père l'entreprise familiale.

Du sport, il a gardé l'amour des défis, le goût de l'effort et du collectif désormais au service de son entreprise. Jean-Charles VICARD arpente au pas de course les 14 hectares où sont rangés au cordeau les piles de merrains et les différents ateliers de la tonnellerie.

Le bois issu des chênes plus que centenaires attend patiemment les effets du temps, durant 3 années à l'air libre pour atteindre une maturité parfaite, préalable à la fabrication des barriques.

De chacun des mètres cubes de merrains sortira une dizaine de barriques après un processus de fabrication immuable où le feu et la main de l'homme façonnent des barriques pour le monde entier. Chaque année plus de 40 000 barriques sortent de la tonnellerie VICARD.

Jean-Charles VICARD intarissable sur son métier connaît parfaitement chaque étape de la fabrication grâce à son grand-père, véritable maître-passeur qui l'a formé durant 2 années à chaque métier, de la tonnellerie à la foudrerie.



#### Une gamme taillée pour l'export

Jean-Charles VICARD explique que l'entreprise a connu en 30 ans un retournement de marché important et a su recréer de la croissance par une volonté d'innovation permanente : « en 2013, nous avons dû mener un plan de restructuration important pour faire face aux difficultés d'approvisionnement en chêne américain avec une baisse de notre production de l'ordre de 20 000 unités.

Pour parvenir à recréer de la valeur et du chiffre d'affaires, nous avons misé fort sur la Recherche & Développement. Ainsi, nous avons développé une gamme nommée G7, comme 7<sup>e</sup> génération à côté de la gamme traditionnelle VICARD. »

En 25 ans, l'entreprise VICARD qui exportait 20% de sa production est passée à plus de 80% de ses marchés hors de la Charente dont 60 % à l'international.



## Imposer l'innovation comme l'excellence !

Jean-Charles VICARD nous parle de sa gamme innovante Vicard Generation 7, la barrique de demain : « C'est un procédé qui a adopté la technologie NIRS (Near-Infrared spectroscopy) pour effectuer une sélection des merrains sur la base du potentiel tannique.

Cette matière première parfaitement homogène combinée à la cuisson moléculaire permet à Vicard Generation 7 de proposer des produits d'une grande précision, parfaitement homogènes et reproductibles.

Le principe est de permettre le tri des tanins avec un spectromètre en quantifiant dans chaque pièce de bois la quantité de tanins. On peut ainsi répondre aux préoccupations et aux besoins de chaque viticulteur en fonction de ses vins.



On a également mis au point un système de cuisson ultra précis. Ce système développé en 2005 et maîtrisé depuis 2011, est unique dans la profession.

Informatisé, il utilise le rayonnement thermique dans le but d'apporter homogénéité, reproductibilité et précision. La barrique est confinée dans un caisson équipé d'une cheminée d'extraction des fumées, améliorant ainsi considérablement les conditions de travail du tonnelier et éliminant toute note de fumé.

Le foyer double cône préserve le fût de tout contact avec la flamme. La précision de l'outil a rendu possible la création de profils innovants comme la cuisson graduelle, reposant sur l'augmentation de la température par paliers successifs. On peut ainsi régler le foyer alimenté par des granules de bois issus des chutes de merrains à 170° pour une neutralité, idéale pour les vins blancs, 190° pour des notes de caramel, 200° amande grillée... »

Jean-Charles VICARD conclut en nous rappelant l'importance de former et d'accompagner les jeunes « via entre autres le CAP de Tonnelier pour lequel mon père Jean VICARD a œuvré. Ainsi nous formons deux personnes par an et nous sommes également engagés sur une production éco-responsable avec le retraitement de tous nos déchets. »

## En chiffres



**1925**

Année de création



**28 millions d'€**  
de chiffre d'affaires



**150**

personnes

## LE CONTRAT COLLECTIF ?

### IL SERT LES INTÉRÊTS DE L'ENTREPRISE ET DE SES SALARIÉS !

Le choix d'une couverture collective est un élément clé de la politique salariale d'une entreprise, quel que soit son secteur d'activité. Smatis conçoit des offres collectives en santé et prévoyance adaptées aux besoins de l'entreprise et de ses salariés. Durant toute la vie du contrat, notre volonté est d'accompagner l'entreprise à chaque étape de son projet, de l'analyse préalable des besoins à la mise en place de solutions.

La protection de vos salariés  
**UN ACTE RESPONSABLE**



SMATIS FRANCE, Mutuelle régie par les dispositions du Livre II du Code de la Mutualité - N° SIREN : 781166293