



Tonnelier / Tonnelière

Le tonnelier fabrique ou répare les fûts en bois de chêne, qui servent à l'élevage des vins et eaux-de-vie. Partenaire du vigneron, le tonnelier joue un rôle important dans l'élaboration des arômes des alcools. Il est garant d'un savoir-faire ancestral.

SOMMAIRE

Le métier

Compétences requises

Où l'exercer ?

Les études

Emploi et secteur

Salaire du débutant

Pour aller plus loin

Niveau minimum d'accès : **CAP ou équivalent**

Salaire débutant : **1867 €**

Statuts : **Statut artisan, Statut salarié**

Synonymes : Agent / agente de production en tonnellerie

Secteur professionnel : Agriculture

Centres d'intérêt : Je veux travailler de mes mains, Réparer, bricoler, j'adore ça



© Auremar/Stock.Adobe.com

Le métier

Chêne et métal

Le tonnelier choisit avec soin les arbres qui lui fourniront les " merrains " : pièces de chêne fendues qu'il faut laisser sécher à l'air libre pendant au moins 2 ans, avant de les façonner pour obtenir des " douelles ", qui forment le corps du tonneau. Vient ensuite la " mise en rose " ou assemblage des douelles avec des cercles de travail en métal.

Techniques ancestrales

Les carcasses ainsi formées passent ensuite en salle de chauffe où le futur tonneau est humidifié pour permettre au bois de s'incurver progressivement et de se joindre par serrage. Ces opérations de cintrage (effectuées avec le feu ou avec l'eau, selon les régions) donnent leur forme définitive aux barriques. Viennent ensuite les étapes de finition : rognage, assemblage du fonds, perçage du trou de bonde, vérification de l'étanchéité, polissage et cerclage définitif.

Bois, feu et eau

Le tonnelier exprime son style dans l'alliance bois, feu et eau. La cuisson du bois, plus ou moins longue et intense, permet en effet de développer des arômes et des goûts (noisette, vanille, fumé...) qui déterminent pour partie les nuances aromatiques du vin ou de l'eau-de-vie. Le tonnelier est dépositaire d'un savoir-faire, d'un " coup de patte " dont les secrets sont jalousement gardés. La patience est son alliée.

Compétences requises

Patience et précision

Pour le tonnelier, le temps est le maître mot. Il faut au minimum 2 ans pour laisser vieillir et sécher les merrains sur le parc à bois, et jusqu'à 2 h pour chauffer les barriques. Un contrôle minutieux est également indispensable à chaque étape de la fabrication : les douelles nécessitent pas moins de 7 vérifications avant la chauffe. Leur assemblage doit être parfait pour éviter les risques de fuite. C'est aussi un métier tout en nuances et en subtilité : il faut savoir repérer les " bons " craquements du bois et trouver la " bonne " température lors du passage en salle de chauffe.

La technique au service de la vinification

Ce métier requiert des compétences techniques liées à la fabrication des contenants : lecture de plans, façonnage du bois, usinage des pièces, chauffe... La connaissance de la matière première, le bois, est déterminante : tout défaut doit être éliminé dès le départ. Le tonnelier travaille également en collaboration étroite avec les vigneron et les oenologues pour l'élaboration du produit fini. Il ne fournit pas seulement un contenant, il est un partenaire de la vinification.

Où l'exercer ?

Fabrication traditionnelle

L'activité du tonnelier demeure artisanale, même si certains gestes sont aujourd'hui mécanisés. 2 outils lui sont essentiels : le marteau et la chasse, sorte de poinçon qui sert à mettre en place les cercles de métal. La main de l'homme reste déterminante pour effectuer un certain nombre d'opérations : sélection des origines de bois, séchage des merrains, chauffe du bois... Un savoir-faire qui se transmet jalousement dans les petites entreprises artisanales où se trouve l'essentiel des emplois.

Métier physique

Le métier s'exerce dans la chaleur et la poussière, avec des manipulations de charges lourdes et de longues stations debout. Mieux vaut être physiquement robuste. Le tonnelier évolue également dans un environnement bruyant. Le port de protections auditives (bouchons ou casques) et de chaussures de sécurité fait partie des contraintes de sécurité liées au métier.

Polyvalence

Dans les petites entreprises, une certaine polyvalence permet de passer d'un poste de travail à l'autre, ce qui limite la monotonie et la pénibilité des tâches. Dans les quelques entreprises plus importantes, il pourra être affecté à une seule tâche, comme la chauffe. Les artisans tonneliers travaillent en collaboration avec les vigneron et les oenologues.

Les études

Après la 3^e

2 ans d'études pour préparer le CAP tonnelier.

CAP ou équivalent

[→ CAP tonnelier](#)

Emploi et secteur

Insertion aisée

Les centres de formation étant peu nombreux, les jeunes diplômés n'ont guère de problème à trouver un emploi chez l'un des 400 artisans tonneliers en France, ou dans l'une des 50 tonnellerie françaises, implantées dans les régions de production de vin ou d'alcool : Bourgogne, Charentes, Aquitaine. Seuls 5 à 6 % des vins français sont " élevés sous bois ", c'est-à-dire en fûts de chêne. Sur les 650 000 tonneaux fabriqués chaque année en France, 65 % sont exportés vers les États-Unis, l'Espagne, l'Australie, etc. Le savoir-faire des tonneliers français est donc mondialement reconnu.

Long apprentissage

La tonnellerie est une question de savoir-faire. Il faut compter de 10 à 15 ans d'expérience pour devenir un professionnel aguerri. Des évolutions de carrière sont possibles, surtout dans les PME : chef d'équipe, contremaître ou chef d'atelier, technico-commercial, responsable de production, voire chef d'entreprise ou artisan.

Secteur

Agriculture

Salaire du débutant *

À partir de 1867 euros brut par mois.

* variable en fonction du lieu d'exercice, du statut.

Pour aller plus loin

Sur le web

[Site de la Fédération française de la tonnellerie : informations métier, formations, secteur.](#) ↗

Centres d'intérêt

[Je veux travailler de mes mains](#) →

Autres métiers à découvrir

Ouvrier forestier

Archetier

Luthier

Charpentier de marine

Machiniste constructeur ou plateau