



# LES SPIRITUEUX

LA RENCONTRE AVEC L'EXCELLENCE

DIRECTEUR QUALITÉ  
LA QUÊTE DE LA PERFECTION

COMMUNIQUÉ DE PRESSE  
OCTOBRE 2014

N°5



## DIRECTRICE QUALITÉ PORTRAIT : CATHERINE GRAND

PAGES VEDRENNE, NUITS-SAINT-GEORGES, BOURGOGNE

© PAGÈS VEDRENNE

**Le directeur qualité est aujourd'hui un personnage clé de la production alimentaire. Il a pour fonction de définir la politique de gestion de la qualité et de l'optimiser. C'est un métier qui séduit de plus en plus de jeunes, comme en témoigne le succès que rencontrent les formations qui y mènent (licences, masters, diplômes d'ingénieurs, etc.).**

Dans le domaine des spiritueux, les savoir-faire sont ancestraux. Au quotidien, le défi du directeur qualité consiste à les codifier sans les dénaturer.

Créée en 1923 à Nuits-Saint-Georges, au cœur des vergers de Bourgogne, l'entreprise Védrenne est renommée pour la grande qualité de ses crèmes, liqueurs et sirops de fruits. Catherine Grand y est pour quelque chose. **Depuis 10 ans, la première directrice qualité de la maison de spiritueux est celle grâce à qui l'entreprise a obtenu différentes certifications et médailles.**



NUITS-SAINT-GEORGES

### COMMENT APPRÉHENDE-T-ON LA QUALITÉ DANS UNE MAISON DE SPIRITUEUX ?

La première étape, quand je suis arrivée, a été de mettre en place des critères, des procédures et de piloter les analyses des produits. Manager la qualité, c'est avant tout : **« écrire ce que l'on fait et faire ce que l'on a écrit »**, dans le but de garantir aux consommateurs des produits sains et de qualité optimale.

La traçabilité du produit, depuis la réception des matières premières jusqu'à l'expédition des produits finis, en passant par les macérations, les distillations, l'embouteillage, la préparation de commandes... est une de mes missions principales. Mon métier consiste à mettre en place et faire respecter les référentiels de certifications et les cahiers des charges clients, tout en suivant les réglementations au niveau qualité, sécurité et environnement. Ces missions ne peuvent être réalisées sans l'adhésion de toute une équipe. Sensibiliser les collaborateurs aux bonnes pratiques fait donc partie de mon rôle au quotidien.

### L'AMÉLIORATION CONTINUE C'EST AUSSI FAIRE ÉVOLUER LES RECETTES ET CRÉER DE NOUVEAUX PRODUITS. PARLEZ-NOUS DE CET ASPECT.

La direction de la qualité, en collaboration avec le service recherche et développement, a pour mission de déguster les produits, même les grands classiques, pour en améliorer les recettes. Nous développons chaque année

de nouveaux produits, dont notamment : la liqueur d'ananas, une liqueur d'épices à base d'un alcoolat de piments, une liqueur de kiwi et une liqueur de pastèque, médaillée au Concours Général Agricole.

### QUELLE FACETTE DE VOTRE MÉTIER VOUS APORTE LE PLUS DE SATISFACTION ?

**L'obtention d'une certification, comme l'International Food Standard (IFS) depuis 2007 au niveau supérieur, couronne nos efforts. Les contacts humains sont également très enrichissants.** A titre d'exemple, j'ai collaboré avec un producteur de cassis en Bourgogne afin de développer notre crème de cassis Bio. Cette rencontre m'a permis d'enrichir mes connaissances liées à la culture et la fabrication de ce fruit. Une collaboration qui a été saluée par de nombreuses médailles.

### QUELS CONSEILS DONNERIEZ VOUS A UN JEUNE QUI SE LANCE DANS VOTRE SECTEUR ?

Etre passionné car ce métier requiert un investissement, une écoute et surtout une vraie réalité « terrain ». Des formations post bac, autour de la qualité, la sécurité et l'environnement, sont proposées. Au-delà du cursus scolaire, différentes formations existent également afin de se perfectionner et en apprendre davantage sur ce beau métier.





## RESPONSABLE QUALITÉ / RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT PORTRAIT : CÉCILE DEVILLERS RICARD, MARSEILLE, PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

© LIONEL MIARD

La société Ricard, leader français des spiritueux, s'appuie sur un axe stratégique majeur pour renforcer le développement de ses marques : la premiumisation.

Pour répondre à cette exigence, un seul prérequis : la qualité et la sécurité de ses produits et de ses services. Plus largement, la société Ricard aspire à une performance durable qui passe aussi par la qualité sociale et environnementale de son entreprise et de son activité, clefs d'une démarche RSE réussie. Cécile Devillers, responsable Qualité, Recherche et Développement anime et coordonne ce système qui vise à ce que chaque produit soit irréprochable, mais aussi à ce que l'entreprise prenne en compte et collabore avec ses parties prenantes : consommateurs, collaborateurs, partenaires et environnement.

**De la qualité au respect, valeur fondatrice de la politique RSE de l'entreprise, il n'y a qu'un pas. La première entreprise agroalimentaire française triplement certifiée ISO 9001, ISO 22 000 et ISO 14 000 (en 2001) l'a franchi avec son dispositif QSE/RSE\* intégré.**



MARSEILLE

### COMMENT DÉFINIRIEZ-VOUS VOTRE MÉTIER ?

Mon métier recouvre deux aspects. D'une part, la qualité, qui exige efficacité opérationnelle et pragmatisme, et la R&D, qui requiert à la fois un savoir-faire scientifique et technique dans le domaine de l'agroalimentaire. D'autre part, réactivité et notre esprit d'innovation sont nourris par une veille technologique permanente et par la recherche que nous menons chaque jour.

AUJOURD'HUI CHEZ RICARD, LA QUALITÉ FAIT PARTIE D'UN SYSTÈME DE MANAGEMENT INTÉGRÉ QSE/RSE. VOTRE RÔLE VA FINALEMENT PLUS LOIN QUE CELUI DE SIMPLE RESPONSABLE QUALITÉ ET RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT.

Il existe beaucoup de similitudes entre les méthodes QSE et RSE. En effet, les dispositifs Qualité, Recherche et Développement que je coordonne et que j'anime cherchent à améliorer en continu nos produits mais aussi notre Responsabilité Sociétale. **A travers ce système intégré, il s'agit de toujours prendre en compte les consommateurs, les collaborateurs, les partenaires et l'environnement autour de la notion de respect.** Ces 4 engagements sont ensuite déclinés en 14 enjeux comme par exemple la réduction des émissions de CO<sub>2</sub>, l'écoconception... Concernant les consommateurs, ces enjeux consistent à vendre des produits de haute qualité, promouvoir une consommation d'alcool responsable et s'engager dans une communication éthique.

### COMMENT SE PRATIQUE CONCRÈTEMENT VOTRE POLITIQUE QSE/RSE ?

Concernant les consommateurs, nous avons choisi par exemple de maîtriser la fabrication de nos extraits aromatiques de sorte à leur garantir une qualité constante. Nous procédons à une centaine de contrôles depuis la réception des matières premières jusqu'à la mise en rayon du produit fini. Nous pratiquons plusieurs fois par an des audits en magasins et nous disposons d'un service consommateur qui répond avec attention à chacune des questions et réclamations que nous recevons. **Nos engagements sont concrets, nos résultats mesurés et nos progrès continus. Grâce à des outils d'évaluation, que nous mettons à disposition des collaborateurs, chacune de nos décisions est prise en adéquation avec notre démarche RSE.**

### QUE PRÉFÉREZ-VOUS DANS VOTRE MÉTIER ?

Ma double fonction R&D et RSE me permet d'aborder nos réflexions sur les innovations avec une dimension responsable. J'attache donc une attention particulière à sensibiliser les collaborateurs et à leur donner des outils pour que chacun travaille avec les autres dans le même sens : le respect de nos équipes, de nos parties prenantes, de nos territoires et de nos écosystèmes.

\*QSE/RSE : Qualité Sécurité Environnement / Responsabilité Sociétale de l'Entreprise





## Les spiritueux : richesses de notre patrimoine régional

Reflets de l'art du partage et de l'art de vivre à la française, les spiritueux ont été reconnus par l'UNESCO à leur juste place dans le repas gastronomique des Français. Les spiritueux comptent **46 catégories** issues majoritairement des productions agricoles et végétales locales : absinthe, anisé, Armagnac, Calvados, Cognac, eau-de-vie de fruits, genièvre, gentiane, liqueur et crème de fruits, rhum, vodka, whisky... obtenus par distillation, macération ou infusion de matières premières nobles. Parfois vieillis en fût, leur teneur en alcool est de 15 degrés minimum. Leur consommation n'a de sens que dans le cadre d'un usage approprié et modéré. La filière est d'ailleurs très engagée sur les actions de prévention à l'égard des consommateurs ([www.2340.fr](http://www.2340.fr)).



## Découvrir les spiritueux en France

### LE SPIRITOURISME

Chaque année, **plus d'un million de personnes** pratiquent le spiritourisme à travers la visite de sites dédiés aux spiritueux. Quelle que soit la saison, en métropole et outre-mer, le spiritourisme permet de découvrir la diversité des spécialités régionales. On s'initie à la richesse de l'élaboration des spiritueux dans les sites de production, on s'instruit en visitant les musées thématiques.

L'année est également ponctuée d'événements, nationaux ou régionaux, liés à l'univers des spiritueux.



### RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER

- **Les 250 ans de la Chartreuse Verte** / Informations sur <http://www.chartreuse.fr>
- **Les Absinthiades** - les 4 et 5 octobre
- **La flamme de l'Armagnac** - octobre 2014-janvier 2015



## Les spiritueux : fer de lance de l'économie française

Fruits d'un savoir-faire ancestral, **les spiritueux sont ancrés dans le patrimoine de nos régions et s'exportent dans le monde entier**. Un rayonnement mondial auquel contribuent 200 entreprises de tailles diverses (90% de PME associées à des groupes à vocation internationale), adhérentes à la Fédération Française des Spiritueux et présentes dans 23 régions (y compris les départements d'outre-mer). Filière d'excellence, le secteur des spiritueux participe à l'attractivité des territoires et génère 100 000 emplois directs et indirects.



### TOUTES LES INFORMATIONS ET ACTUALITÉS SUR

- <http://www.spiritueux.fr/>
- <http://www.spiritourisme.com/>
- <https://twitter.com/spiritourisme>



### SERVICE DE PRESSE : VFC Relations Publics

Valérie Langlois - Élodie Lambert - Carole Prisset  
[vlanglois@vfcpr.fr](mailto:vlanglois@vfcpr.fr) - [elambert@vfcpr.fr](mailto:elambert@vfcpr.fr) - [cprisset@vfcpr.fr](mailto:cprisset@vfcpr.fr) - T : 01 47 57 67 77

