

# **l'union**

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)[Accueil](#) > Verrerie OI, fiers de travailler pour le champagne

## **Verrerie OI, fiers de travailler pour le champagne**

Par *Guillaume FLATET*

Créé le 27/04/2013 09:30

Et Aussi

**Url:**<http://www.lunion.presse.fr/article/autres-actus/cote-technique-0>**Titre:**

Côté technique

Gros coup de chaud quand on entre dans la grande salle de production de verre : il faut dire que deux fours tournent à 1.600 degrés ! « Nous sommes en pleine période de tirage, pour fournir les maisons de champagne, avant le mois de juin. 170 millions de bouteilles de champagne sortent chaque année de l'usine, toutes destinées au marché champenois. OI Reims, c'est une entreprise de terroir », explique le directeur de l'usine, Michel Ruffo.

Michel Ruffo n'est pas là depuis longtemps, il est arrivé en septembre 2011. Mais c'est un verrier dans l'âme, lui qui a 31 ans d'ancienneté dans le métier, « toujours à OI. Je connais 90 % des usines du groupe, dont pas mal à l'étranger ». Il est donc bien placé pour savoir que verrier, c'est un métier plutôt particulier, caractérisé par « la fierté et l'humilité. »

Fierté, c'est un mot qui reviendra à maintes reprises dans sa bouche et celles de ses collaborateurs lors de notre visite de l'usine. Surtout pour des « verriers du champagne ». Deux salariés, Eric et Alain, soulignent « la qualité fournie et reconnue, et le prestige du champagne. Mais c'est un travail astreignant, pas à cause de la chaleur ou du bruit, on s'habitue, mais parce qu'on travaille en 5-8 ». C'est-à-dire avec des changements d'horaires tous les jours sur 5 jours.

Ils s'occupent des bouteilles de la sortie du four à l'emballage ou sont machinistes, et sont fiers de travailler pour le monde du champagne. « C'est un produit hautement technique par rapport à une bouteille de vin, car elle doit supporter tout un process : on ne saura si une bouteille est bonne qu'au bout de 18 mois au mieux, souvent 5 à 7 ans après », reprend Michel Ruffo.

C'est donc un produit de luxe, qui demande « des décennies pour arriver à un tel niveau ». Et OI, plus connu à Reims évidemment sous le nom de BSN ou de la verrerie tout simplement, a cette expérience indéniable, existant depuis 1870.

### **54 % du marché champenois**

« Nous suivons nos clients bien après la livraison des bouteilles, au niveau des interventions

et assistance. C'est pour cela qu'il est important d'être dans le terroir, au plus près des utilisateurs ».

54 % du marché champenois est dans l'escarcelle d'OI. « Toutes les bouteilles à teinte verte sortent de Reims. Deux teintes ne peuvent être réalisées ici, la blanche et la chêne-marron, mais elles ne représentent que 5 % du marché », poursuit le directeur.

L'usine rémoise fournit donc plus de la moitié des grandes maisons de champagne et « petits » viticulteurs de la région, et investit chaque année près de 2 millions d'euros, comme ce sera encore le cas cette année. Des investissements obligatoires pour rester compétitif par rapport aux marchés espagnols et portugais.

« Nous avons rallumé le four le 3 janvier, il a commencé à produire le 16 janvier. Nous l'avons arrêté temporairement en 2012 suite à la baisse importante de la vente de vin, car ce four était aussi consacré aux bouteilles de vin pour environ 50 % du temps ».

C'est finalement une chance pour Reims d'être terre de champagne, car le produit se maintient à un bon niveau de consommation, en France comme partout dans le monde. D'ailleurs, OI s'apprête à recruter dans son usine rémoise, chose extrêmement rare en ce moment ! « Nous prenons pas mal de jeunes en alternance, mais la formation est longue, environ 300 heures. Car il n'y a pas d'école de verrerie, c'est chez nous que ça se passe. »

D'où peut-être la fierté dont on parle tant à OI Reims. Eric est fils de verrier, Alain gendre de verrier. « Il y a un fort attachement à ce métier, qui se transmet. »

#### Photos / vidéos

Auteur :

Légende : L'usine rémoise fournit plus de la moitié des grandes maisons de champagne et des « petits » viticulteurs de la région. Elle investit chaque année près de 2 millions d'euros.

**Visuel 1:**



**URL source:** <http://www.lunion.presse.fr/article/marne/verrerie-oi-fiers-de-travailler-pour-le-champagne>