

VIGNE & VIN

un secteur agricole de prestige

Le vin est une des boissons les plus traditionnelles et les plus anciennes.

Fondée sur la qualité des terroirs, mais aussi sur la maîtrise des procédés de vinification, l'élaboration du vin nécessite un véritable savoir-faire. Les évolutions du marché de ces dernières années vers une qualité accrue ont conduit à un développement des procédés viticoles et vinicoles pour une meilleure maîtrise du produit obtenu.

Aujourd'hui, la concurrence a entraîné la filière viti-vinicole vers une parfaite connaissance du végétal et des procédés de vinification. Elle a également conduit à de nouvelles formes de commercialisation. Ainsi, afin de répondre aux critères d'excellence du marché, la filière viti-vinicole nécessite des compétences spécifiques à travers des salariés spécialisés.



l'emploi dans la filière

44 000 exploitations professionnelles emploient 128 101 UTA (source : Agreste 2007).

Environ 35 % des salariés travaillent moins de 30 jours par an. Il s'agit principalement des emplois créés pendant la période des vendanges. 50% travaillent plus de huit mois par an et la proportion de femmes (40% de l'effectif) est importante (source : CCMSA 2000). En aval de la production, le négoce des vins et spiritueux compte environ 3 600 entreprises et 27 000 salariés.

Vigne & vin

- **La France est le premier producteur de vin au monde** avec près de **820 000 hectares de vigne** et une production moyenne de **54 millions d'hectolitres par an** (source : agreste 2007).
- **71 %** de la production et des surfaces viticoles se situent en Languedoc-Roussillon, Aquitaine, Poitou-Charentes et Provence- Alpes-Côte d'Azur.
- La part de production vinifiée par les caves coopératives et celle vinifiée par les vigneron en cave particulière est de 50% chacun.
- Le vin français est confronté à la concurrence des pays de l'hémisphère Sud (Australie, Nouvelle Zélande, Afrique du sud...). **Cette concurrence engendre une grande innovation dans la filière** aussi bien au niveau de la culture de la plante (viticulture) qu'au niveau de la transformation (vinification) ou encore au niveau des logiques de commercialisation. Ainsi, **la vente directe du producteur au consommateur a augmenté**. En dix ans, elle est passée de 21 % des volumes à 34 % (source : RGA 2000).
- Sur ces 20 dernières années, le vignoble s'est fortement restructuré, les équipements de vinification se sont modernisés et le travail de l'œnologue s'est généralisé sur l'ensemble des entreprises viti-vinicoles. **Aujourd'hui 54 % des vins sont d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)**.



Les enjeux et les impacts sur les métiers et les emplois

- **La recherche constante de la qualité** se traduit notamment par de nouvelles plantations pour renouveler les cépages avec un suivi des parcelles.

- **Le développement de la mécanisation** (presque toutes les opérations de la vigne sont mécanisables) impose la maîtrise de la conduite et du réglage du matériel. Dans certaines régions, des emplois de « vigneron tractoriste » apparaissent et le suivi parcellaire s'informatise. Ces activités requièrent une bonne connaissance de la plante et des maladies.

- La réglementation dans le domaine de la **protection de l'environnement et des consommateurs** a conduit à la mise en place de nouvelles pratiques (**lutte raisonnée, traitement des effluents...**). Les procédures de qualité et de traçabilité (HACCP, norme iso...) conduisent les entreprises à revoir l'organisation du travail et à moderniser certains équipements.

- **Les œnologues** qui jouent, le plus souvent, le rôle de maître de chai ou de chef de culture ont fait une entrée massive dans les entreprises afin d'assurer **une vinification de qualité**.

- **Le développement de la commercialisation et de la vente directe**, dans les entreprises viticoles, amène les grandes structures à recruter des commerciaux. Dans les petites unités, cette fonction est assurée le plus couramment par des personnes occupées à la vigne ou au chai.

- Parallèlement, un certain nombre d'emplois sont externalisés. **Les entreprises de prestations de service en viticulture connaissent un développement important.**

Les principaux métiers de la viticulture

Les dénominations retenues sont les plus fréquemment rencontrées. Cependant, elles peuvent varier d'une région géographique à l'autre.

Agent viticole : il réalise les travaux manuels de la vigne notamment : la taille, le relevage, le palissage, l'ébourgeonnage, l'épamprage, l'effeuillage, les vendanges. Ses activités sont principalement liées aux travaux de la vigne, il peut cependant être amené à effectuer des travaux de chai.

Agent tractoriste : il réalise les travaux mécanisés : le travail du sol (labour, désherbage), les traitements phytosanitaires, le rognage, la récolte. Le tractoriste effectue le réglage du matériel utilisé et en assure l'entretien courant. Non affecté exclusivement aux travaux mécanisés, celui-ci peut être amené à effectuer des travaux manuels à la vigne ou à l'atelier.

Agent de chai ou caviste : il réceptionne la vendange, assure le suivi et le contrôle des fermentations, effectue les opérations nécessaires à l'élevage du vin, participe aux opérations de conditionnement du vin, entretient le matériel et la cave. Dans certaines régions viticoles, l'agent viticole est polyvalent (vigne/cave), il peut être également tractoriste.

Chef de culture, Maître de chai : ils ont une fonction de gestion, d'organisation des travaux et d'encadrement de personnel. Le premier intervient dans la conduite de la vigne. Le second assure le suivi de la vinification jusqu'à la mise en bouteille et le vieillissement du vin le cas échéant.

Oenologue : il optimise l'ensemble des étapes, de la vinification au conditionnement des vins, en pratiquant un suivi par analyses et dégustations. Il peut être amené à élaborer ou à veiller aux démarches qualité. Le plus souvent, l'oenologue exerce ses activités dans un centre ou un laboratoire oenologique, dans une cave coopérative, dans une société de négoce ou plus rarement, dans une exploitation viticole.

Secrétaire viti-vinicole : elle effectue principalement les activités administratives (courrier, déclarations liées à la réglementation en vigueur, gestion sociale, factures, comptabilité). Elle peut être amenée à assurer la gestion des relations commerciales (réception des visiteurs, opérations commerciales, gestion des commandes, des expéditions...).

Agent technico-commercial, Responsable des ventes :

la fonction commerciale peut revêtir de multiples appellations et un contenu d'emploi différent selon la structure qui l'emploie : une organisation professionnelle, une cave, une société de négoce, une entreprise viticole.

Jeunes en orientation, l'accès aux diplômes et aux formations

L'enseignement agricole général, technologique et professionnel peut être intégré, par voie initiale, dès la classe de 4ème. Il permet d'accéder à tous les niveaux de diplômes.

Il relève du Ministère de l'agriculture :

Direction générale de l'enseignement et de la recherche (DGER)
1 ter avenue de Lowendal - 75007 PARIS
Tél. : 01.49.55.45.29
www.portea.fr

- **Enseignement agricole public**

www.educagri.fr

- **Enseignement agricole privé**

Union Nationale des Maisons Familiales Rurales d'Education et d'Orientation (UMFREO)

unmfreo@mfr.fr
www.mfr.fr

Conseil National de l'Enseignement Agricole Privé (CNEAP)

cneap@cneap.fr
www.cneap.fr

Union Nationale Rurale d'Education et de Promotion (UNREP)

unrep@unrep-edu.org
www.unrep-edu.org

La formation professionnelle au service des salariés de l'agriculture

La formation professionnelle vous permet de réaliser vos projets, de renforcer vos compétences, de sécuriser votre parcours professionnel, d'évoluer d'un emploi à un autre.

- Quelque soit votre domaine d'activité initial, vous pouvez acquérir les connaissances et les savoir-faire nécessaires à l'exercice de votre fonction et développer vos compétences dans le domaine agricole en ayant recours à la formation professionnelle continue.

Pour découvrir les dispositifs existants, consultez le site internet du portail Orientation & Formation ou le site du FAFSEA :

www.orientation-formation.fr

www.fafsea.com/salaries/salaries.htm

- Salariés de l'agriculture, consultez le site internet du FAFSEA pour connaître les dispositifs et formations dont vous pouvez bénéficier :

www.fafsea.com/salaries/salaries.htm

Pour en savoir plus, vous pouvez contacter votre délégation régionale FAFSEA (Fonds d'Assurance Formation des Salariés des Exploitations et des entreprises Agricoles) :

www.fafsea.com

Les principales formations diplômantes

niveau V

- **Certificat d'Aptitude Professionnelle Agricole CAPA**
Vigne et vin
- **Brevet Professionnel Agricole BPA par Unités Capitalisables**
Travaux de la vigne et vin, spécialité Travaux de la cave ou Travaux de la vigne

niveau IV

- **Baccalauréat professionnel BAC PRO**
Conduite et gestion de l'exploitation agricole, Spécialité vigne et vin
Technicien conseil, vente en alimentation, Spécialité vins et spiritueux
- **Brevet professionnel BP par Unités Capitalisables**
Responsable d'exploitation agricole.
- **Certificat de spécialisation**
Commercialisation des vins
Technicien de cave

niveau III

- **Brevet de Technicien Supérieur Agricole BTSA**
Viticulture œnologie
Technico-commercial, option vins et spiritueux
- **Certificat de spécialisation**
Responsable technico-commercial en vins et produits dérivés
Technicien animateur qualité en entreprise viti-vinicole

niveau II

- **Licence professionnelle**
Viticulture raisonnée
Vins et commerce
Management des systèmes de qualité pour la filière viti-vinicole
Viticulture-œnologie : marketing et commerce des vins de terroir
- **Titre homologué**
Certificat d'études supérieures : gestionnaire de domaines viticoles

niveau I

- **Ingénieur en agriculture, en agronomie ou des techniques agricoles**, spécialité viticulture œnologie
- **Diplôme National d'œnologie DNO**

Mieux connaître le secteur

Vignerons Indépendants
4 place Félix Eboué - 75583 PARIS Cedex 12
Tél. : 01.53.02.05.10
www.vignerons-independant.com

Vignerons Coopérateurs de France
43 rue Sedaine - 75011 PARIS
Tél. : 01.44.17.58.81
www.vignerons-cooperateurs.coop

France Agri mer
12 rue Henri Rol-Tanguy - TSA 20002
93555 MONTREUIL SOUS BOIS CEDEX
Tel : 01.73.30.33.00
www.franceagrimer.fr

Sur les métiers
de technicien et de cadre
www.apecita.com