



Vigne et vin

Agent viticole



Témoignage



Autres dénominations : Agent vigneron, Salarié viticole, Employé viticole

Comment êtes-vous devenu agent viticole ?

Il s'agit d'une reconversion. J'ai effectué plusieurs stages dans le cadre de la formation professionnelle pour adultes afin d'apprendre ce métier et je suis aujourd'hui salarié d'un groupement d'employeurs dans le milieu viticole. J'interviens, en alternance, dans 2 domaines viticoles des Côtes du Jura et de l'Arbois.

Quel est votre travail sur ces deux domaines ?

Je participe à tous les travaux de culture et d'entretien de la vigne : taille, réparation, liage, travail du sol, etc. J'interviens aussi en cave pour le suivi de la vinification, l'élevage du vin, la mise en bouteilles et l'étiquetage. C'est un métier très varié, qui part du végétal pour aller jusqu'à la commercialisation, et permet de voir rapidement le résultat de son travail.

Quelles sont les qualités indispensables pour exercer ce métier ?

Il faut être passionné et aimer travailler dehors, au contact de la nature, par tous les temps. Les interventions sur la vigne nécessitent également d'être méticuleux et d'avoir de la dextérité. Enfin, il ne faut pas avoir peur de se remettre en question car les techniques évoluent. Pour cela, les échanges avec d'autres viticulteurs sont très enrichissants.



Emmanuel BERREZ
Agent viticole dans le Jura

Formation

- **CAPA** Vigne et vin
- **BPA** Travaux de la vigne et du vin, spécialité travaux de la vigne
- **Brevet professionnel** Responsable d'exploitation agricole.
- **Bac professionnel** Conduite et gestion de l'exploitation agricole, option Vigne et vin

Activités

Les activités de l'agent viticole sont principalement liées à l'entretien de la vigne :

- Au cours de l'hiver, l'**agent viticole** taille la vigne selon une méthode bien définie. Son travail est facilité par l'utilisation de sécateurs pneumatiques ou électriques.
- Il réalise tous les traitements et travaux du sol (les labours notamment) qui s'échelonnent régulièrement du printemps jusqu'à la fin de l'été.
- Sous la responsabilité du chef de culture, l'**agent viticole** intervient sur le développement de la vigne, jusqu'aux vendanges, par diverses opérations bien spécifiques :
 - **relevage et palissage** (insertion des branches dans les fils releveurs) ;
 - **ébourgeonnage** (réduction du nombre de bourgeons) ;
 - **épamprage** (élimination des gourmands, pousses non productives à la base du pied) ;
 - **décimage ou rognage** (coupe des branches trop longues) ;
 - **vendanges vertes** (réduction du nombre de grappes par pied) ;
 - **effeuillage** (coupe de feuille pour une meilleure maturité du raisin).
- En septembre ou octobre, l'**agent viticole** participe aux vendanges avec les autres salariés permanents et saisonniers. Selon les besoins, il occupe les postes de coupeur, porteur ou conducteur de tracteur pour les vendanges manuelles ou bien celui de conducteur de machine à vendanger pour les vendanges mécaniques.
- L'**agent viticole** travaille la terre en fin d'année pour protéger les vignes contre le gel (il chausse ou butte la vigne).
- L'**agent viticole** réalise également les travaux de plantation.
- Il peut encadrer ponctuellement le personnel saisonnier et deviendra à cette occasion chef d'équipe. Dans la majorité des exploitations, l'agent viticole est amené à conduire des engins agricoles, voire même, de plus en plus, à en assurer l'entretien de base.





Vigne et vin

Agent viticole

Conditions d'exercice

L'agent viticole travaille en plein air, en toutes saisons, seul ou au sein d'une équipe. Son rythme de travail et ses activités varient avec le cycle végétatif de la vigne. Sous la responsabi-

lité du chef de culture ou directement de l'employeur, l'agent viticole est autonome dans ses tâches quotidiennes.



Compétences et qualités

Maillon clé à tous les stades du développement de la vigne, l'agent viticole doit **connaître le cycle végétatif de la vigne** et les **outils de travail**. Son **sens de l'observation** lui permet d'apprécier l'état de la vigne et du sol. Principalement sur le terrain, il apprécie le **travail en**

extérieur et le **travail physique**. Parfois seul dans les rangs de vigne (en période de taille par exemple), l'agent viticole est à la fois **autonome** et **capable d'intégrer les consignes** du chef de culture. Ses activités variées nécessitent une **capacité d'adaptation** aux différentes tâches.

Perspectives d'évolution

- Très polyvalent selon les exploitations, il est amené à participer aux travaux du chai, et peut alors à terme se spécialiser dans ce secteur. Il doit pour cela approfondir ses connaissances sur la vinification et l'élevage du vin, connaître et appliquer les règles d'hygiène et maîtriser la dégustation.
- Lorsqu'il a acquis suffisamment de connaissances relatives à la vigne et au chai, qu'il est capable d'encadrer une équipe, l'agent viticole peut évoluer vers un poste de **chef d'équipe**, voire de **chef de culture**. Il est nécessaire pour cela qu'il développe son autonomie dans le travail et sa prise d'initiatives.

Pour en savoir +

CONSULTER

- les fiches ROME A1405 et A1414 de Pôle emploi
www.pole-emploi.fr

CONTACTER

- les Vignerons Indépendants
www.vignerons-independant.com
- les Vignerons Coopérateurs de France
www.vignerons-cooperateurs.coop

