



Vigne et vin

Chef de culture

Autre dénomination : Responsable vigne, Régisseur



Témoignage



Quelle est votre activité ?

Je suis chef de culture dans un domaine viticole de 70 hectares en Alsace depuis 1 an. Auparavant, j'ai été ouvrier viticole, chef d'équipe et vigneron. Ces 15 années d'expérience, après un BTS viticulture-oenologie, me servent aujourd'hui beaucoup dans le poste que j'occupe.

Comment s'organise votre travail ?

Avec 12 salariés, auxquels s'ajoutent 60 personnes pendant les vendanges, j'assure la gestion technico-économique du vignoble dans le cadre des orientations définies par la direction du domaine : plantation et entretien des vignes, achats des approvisionnements, entretien du matériel... Une partie importante de mon temps est consacrée à l'administratif et à l'encadrement du personnel, mais je participe néanmoins aux travaux. Il faut sans cesse anticiper pour organiser les équipes et faire face aux imprévus.

Qu'appréciez-vous le plus dans ce travail ?

C'est un travail très varié qui permet d'oeuvrer en équipe. Finalement, il ressemble beaucoup au métier de viticulteur avec une gestion du personnel plus importante. La collaboration avec l'oenologue, chargé de la vinification, permet également de voir la destination du raisin et l'aboutissement de mon travail. C'est un métier passionnant qui demande d'être en permanence à l'affût de toutes les évolutions.

Quelles sont les qualités indispensables pour exercer ce métier ?

Outre des compétences techniques dans le domaine viticole, il faut avoir des qualités de management. Le recrutement, les relations humaines et la cohésion d'équipe sont indispensables.



Frédéric WENSON

Chef de culture, Listrac (33)

Formation

- **BPA** Travaux de la vigne et du vin, option travaux de la vigne
- **Bac professionnel** Conduite et gestion de l'exploitation agricole, spécialité Vigne et vin
- **Brevet professionnel** Responsable d'exploitation agricole
- **BTSA** Viticulture-oenologie
- **Licence professionnelle**
- **Ingénieur** en agriculture, en agronomie et des techniques agricoles, spécialisé en viticulture oenologie

Activités

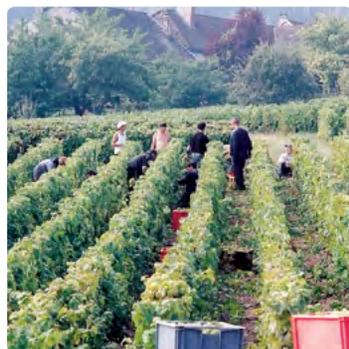
Le **chef de culture** est responsable de la vigne, de son bon développement mais aussi des travaux à effectuer au vignoble.

Il encadre les agents viticoles et le personnel saisonnier, éventuellement secondé par un chef d'équipe :

- Il gère le personnel (plannings, recrutements, consignes de sécurité et de travail).
- Il forme et informe son équipe sur les nouvelles pratiques culturales.

Il est responsable de la conduite technique du vignoble, dans un souci de respect de l'environnement et de qualité du raisin :

- En fonction du développement de la vigne et des conditions météorologiques, il planifie et suit l'ensemble des travaux. Il peut se faire aider par un conseiller agricole spécialisé.
- Il évalue l'état et la qualité de la vigne et des raisins tout au long de leur développement et réajuste les pratiques culturales. Il doit travailler pour cela en étroite collaboration avec le maître de chai ou l'oenologue.
- Il assure la traçabilité des opérations au vignoble.
- Il gère les achats (petit matériel, produits phytosanitaires, engrais, équipements de sécurité...) et informe le directeur technique (ou directeur d'exploitation) sur les investissements à réaliser.
- Il est responsable du matériel utilisé dans les vignes (suivi, maintenance...).





Vigne et vin

Chef de culture

Conditions d'exercice

Le chef de culture travaille dans une exploitation viticole, un groupement d'exploitations viticoles ou une pépinière viticole. Il est sous la responsabilité du directeur technique et encadre le personnel de la vigne. Il travaille principalement

à l'extérieur, en toutes saisons. Il est autonome dans l'organisation de ses journées. Ses horaires sont variables surtout en période de forte activité.



Compétences et qualités

Des **connaissances théoriques et pratiques** en viticulture (vigne, produits et matériel d'exploitation) sont indispensables pour la conduite technique du vignoble. Le chef de culture est une **force de proposition** pour l'amélioration

du produit final. Sa **réactivité** permet de faire face aux éventuelles difficultés. Il doit également être capable d'**organiser** et **gérer le travail** du personnel de la vigne et rester à l'**écoute** de son équipe.

Perspectives d'évolution

- L'encadrement d'équipes et une bonne maîtrise des travaux de la cave lui permettent d'évoluer vers un poste de **directeur technique**. Il devra pour cela approfondir ses connaissances en oenologie, les actualiser régulièrement et développer sa capacité d'initiative.

Pour en savoir +

CONSULTER

- la fiche ROME n° A1405 du Pôle emploi
www.pole-emploi.fr

CONTACTER

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

