Vigne & Vin

En bref

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.

Zoom sur

Vigne & Vin

- La France est le premier producteur de vin au monde avec près de 774 000 hectares de vigne et une production moyenne de 50 millions d'hectolitres par an (France AgriMer 2011).
- 87 400 exploitations viticoles (Agreste 2010) qui se situent essentiellement en Languedoc-Roussillon, Aquitaine, Poitou-Charentes et Provence-Alpes-Côte d'Azur.
- 53% des viticulteurs spécialisés vinifient leur production en cave coopérative.
- 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 est en constante progression.
- Deux tiers des exploitations sont spécialisées dans la production de vins d'appellation d'origine protégée (AOP), rassemblant 62 % des superficies viti-vinicoles (Agreste 2010).

L'emploi dans la filière en chiffres

35 000 exploitations viticoles qui emploient près de **400 000** salariés.

Cependant, **60 %** des salariés travaillent moins de **30** jours par an. Il s'agit principalement des emplois créés pendant la période des vendanges : **315 000** contrats vendanges sont signés chaque année.

La proportion de femmes est de **40%** de l'effectif (MSA 2010).

En aval de la production, le négoce des vins et spiritueux compte environ 3 600 entreprises et 27 00 salariés.

Les enjeux & 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.
- **Presque toutes les opérations de la vigne sont mécanisables.** Ceci impose la maîtrise de la conduite et du réglage du matériel. Dans certaines régions (Aquitaine, PACA...), les emplois d'agent viticole tractoriste sont particulièrement recherchés.
- **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 - 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 de chai 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.

Œnologue
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'œnologue exerce ses activités dans un centre ou un laboratoire œnologique, dans une cave coopérative, dans une société de négoce ou plus rarement, dans une exploitation viticole.

Secrétaire viti-vinicole
Il effectue principalement les activités administratives (courrier, déclarations liées à la réglementation en vigueur, gestion sociale, factures, comptabilité). Il peut être amené 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.enseignement-agricole.agriculture.gouv.fr

Enseignement agricole public
www.educagri.fr

Enseignement agricole privé
Conseil National de l'Enseignement Agricole Privé **(CNEAP)**
www.cneap.fr

Union Nationale des Maisons Familiales Rurales d'Education et d'Orientation **(UMFREO)**
www.mfr.fr

Union Nationale Rurale d'Education et de Promotion **(UNREP)**
www.maformationagricole.com

La formation professionnelle au service des salariés de l'agriculture

La formation professionnelle permet de s'adapter à un poste de travail, de renforcer des compétences, de sécuriser des parcours professionnels, d'évoluer d'un emploi à un autre.

Le FAFSEA finance :

- **la formation professionnelle des salariés,**

ainsi que 3 dispositifs ouverts aux demandeurs d'emploi :

- **Contrat de professionnalisation,**
- **Préparation opérationnelle à l'emploi (POE),**
- **Accès des demandeurs d'emploi aux métiers agricoles (ADEMA).**

Structure de proximité présente sur 22 sites régionaux, le FAFSEA, par son action, contribue à développer l'emploi qualifié en France.

Pour découvrir les dispositifs existants, contactez votre délégation régionale FAFSEA.
www.fafsea.com

Les principales formations

Niveau V
- **Certificat d'Aptitude Professionnelle Agricole CAPA**
  Vigne et vin
- **Brevet Professionnel Agricole BPA**
  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**
  Responsable d'exploitation agricole.
- **Certificat de spécialisation**
  Commercialisation des vins

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**
  Vins et commerce
  Commercialisation des vins
  Responsable commercial vins et réseaux de distribution
  Viticulture-oenologie : marketing et commerce des vins de terroir
  Viticulture raisonnée
  Vinovation et mondialisation
- **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'œnologue DNO**

Mieux connaître le secteur...

Vignerons Indépendants
Tél. : 01.53.02.05.10
www.vigneron-independant.com

Vignerons Coopérateurs de France
Tél. : 01.44.17.58.81
www.vignerons-cooperateurs.coop

FranceAgriMer
Tél : 01.73.30.33.00
www.franceagrimer.fr