



# DIRECTEUR TECHNIQUE

Autres dénominations : Cadre technique vigne et vin, Responsable technique vigne et vin



## Mission

Rattaché à la direction de l'exploitation, le directeur technique est le responsable de la conduite de la vigne et du chai, depuis la production de raisin jusqu'aux expéditions.

## Activités



Assisté par le chef de culture, le directeur technique a la responsabilité de la vigne :

- Il supervise l'ensemble des travaux viticoles (taille, traitements, vendanges).
- Il peut mettre en oeuvre la politique de culture raisonnée et développer la traçabilité des opérations sur la vigne.
- En étroite collaboration avec le directeur d'exploitation, il détermine des pistes d'amélioration, définit les nouvelles techniques culturales à mettre en place et les investissements à réaliser.



Assisté par l'œnologue ou le maître de chai, le directeur technique est responsable de la production des vins :

- Il supervise l'ensemble des travaux du chai (vinification, élevage, stockage, mise en bouteille).
- En étroite collaboration avec le directeur d'exploitation, il optimise la production des vins en terme de coût, de délais, de qualité et de quantité.
- Il est responsable de l'application des démarches qualité.
- Il définit le planning de la mise en bouteille et collabore avec le directeur commercial pour planifier les expéditions.

Il est le garant de la bonne gestion du personnel, des moyens de production et de la qualité des produits.

## Conditions d'exercice

Le directeur technique travaille dans les exploitations viticoles importantes, dans les groupements d'exploitations viticoles, dans les sociétés de négoce ou les caves coopératives.

Il encadre le chef de culture et le maître de chai. Autonome, le directeur technique travaille principalement sur le terrain.





## Compétences et qualités

Le directeur technique possède des **connaissances techniques et théoriques** en viticulture et en œnologie. En veille sur les évolutions techniques du secteur, il est également une **force de proposition** pour la direction. Une connaissance des **démarches qualités** est aujourd'hui indispensable pour ce métier.

## Formation

- Ingénieur en agriculture, en agronomie ou des techniques agricoles, spécialisé en viticulture-œnologie.
- Ingénieur + DNO (Diplôme National d'Oenologie, diplôme universitaire bac+4).

## Perspectives d'évolution

Le directeur technique peut évoluer vers un poste de **directeur général** ou **directeur d'exploitation**. Pour cela, il devra acquérir ou renforcer ses connaissances en économie viticole, en commerce et en gestion. Il devra aussi développer ses capacités d'analyse et de prise de décision pour définir les stratégies d'évolution de l'exploitation. Il peut également avoir la **responsabilité de plusieurs domaines**.



*Thomas Dô Chi Nam, Directeur technique à pauillac (33)*

### **Qu'est-ce qui vous plaît dans ce métier ?**

*J'aime ce métier où l'on travaille en équipe sur ce produit d'artisanat qu'est le vin. De plus on finit toujours par le partager avec son prochain dans des conditions très conviviales. C'est un métier rythmé par les saisons, au contact de la nature. Les campagnes se succèdent et ne se ressemblent pas. Il règne toujours une part d'incertitude à laquelle il faut s'adapter lorsque l'on travaille sur du vivant comme la vigne et le vin. Cela nous permet de rester modeste et de relativiser un peu le sens de la vie. Chaque année est un nouveau challenge.*

*D'autre part c'est un métier complet, qui recouvre l'ensemble de la filière : depuis la production de raisin jusqu'à la table du consommateur en passant par la transformation agroalimentaire du raisin en vin.*

### **Quel est votre parcours ?**

*J'ai toujours souhaité travailler dans la viticulture bien que je ne sois pas d'origine agricole. Dès la seconde, je suis entré dans un lycée agricole et j'ai poursuivi en intégrant l'ENITA\*, une école nationale d'ingénieur en agriculture. Je suis également titulaire du DNO\* qui est une spécialisation utile pour travailler dans le vin.*

\*ENITA : Ecole Nationale d'Ingénieurs des Travaux Agricoles  
\*DNO : Diplôme National d'œnologie

## Pour en savoir +

- Consulter également les métiers des services à l'agriculture et la fiche ROME de l'ANPE n°53211.