



OUVRIER VITICOLE PROFESSIONNEL



Mission

L'ouvrier viticole est polyvalent selon la taille et l'activité de l'exploitation (cave particulière ou non). Il intervient à tous les stades du cycle de la vigne.

Activités



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

- Taille de la vigne au cours de l'hiver.

La taille est une étape importante qui conditionne la qualité du vin et la durée de vie de la vigne.

L'ouvrier viticole peut être amené à faire de la taille de formation (sur les jeunes vignes) et de restructuration.

- Maîtrise du développement de la vigne tout au long de l'année par divers travaux.

- Travaux de printemps :

- Relevage et palissage (Ranger les branches de la vigne dans les fils releveurs)

- Ebourgeonnage (Réduire le nombre de bourgeons)

- Epamprage (Eliminer les gourmands, pousses non productives à la base des pieds)

- Travaux d'été :

- Ecimage (Sectionner les branches trop longues de la vigne)

- Vendange en vert (Réduire le nombre de grappes)

- Effeuilage (Arracher les feuilles les plus basses pour permettre une meilleure maturité du raisin)

- En fin d'été, il participe à toutes les tâches de la vendange selon ses compétences

- Travaux d'hiver :

- Plantation et mise en place de cultures.

- Travail de la terre en fin d'année pour protéger les vignes contre le gel (il chausse ou butte la vigne).

L'ouvrier viticole peut également être amené à réaliser les travaux suivants :

- Effectuer avec le tracteur des tâches élémentaires.
- Participer aux travaux de cave
- Entretien du matériel utilisé et de l'exploitation dans le respect des normes de sécurité et d'hygiène
- Mettre en bouteilles et participer au conditionnement
- S'occuper de l'entretien courant des bâtiments.

Conditions d'exercice

Son rythme de travail et ses activités varient avec le cycle végétatif de la vigne. Sous la responsabilité du chef de culture ou directement de l'employeur, l'ouvrier viticole est capable d'être autonome dans ses tâches quotidiennes.





Compétences et qualités

Maillon clé à tous les stades du développement de la vigne, l'ouvrier viticole doit **connaître le cycle végétatif de la vigne et les outils de travail**. Principalement sur le terrain, il apprécie le **travail en extérieur** et le **travail physique**. Seul ou en équipe dans les rangs de vigne (en période de taille par exemple), l'ouvrier 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 et matériels (pneumatiques et hydrauliques).

Formation

- Expériences professionnelles validées (certificat de qualification professionnelle)
 - CAPA option Vigne et vin.
 - BEPA Conduite de productions viticoles, option Vigne et vin.
 - Bac professionnel Conduite et gestion de l'exploitation agricole, option Vigne et vin.
- D'autres possibilités de formations existent pour le salarié, tout au long de sa vie professionnelle, afin de lui permettre de se perfectionner et d'évoluer.

Perspectives d'évolution

Lorsqu'il a acquis suffisamment de connaissances relatives à la vigne ou au chai et qu'il est capable d'encadrer une équipe, l'ouvrier viticole peut évoluer vers un poste de chef d'équipe, voire de chef de culture. Il est nécessaire pour cela qu'il développe son sens de l'observation et sa prise d'initiatives.

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.



José BERNA, Ouvrier viticole à MONTADY (34)

Quelles sont vos principales activités ?

Je participe à l'ensemble des travaux de la vigne. Du mois de novembre jusqu'à fin mars, je taille la vigne et réalise les travaux de broyage des sarments. En avril, pendant la période des gelées où il faut éviter les labours, je désherbe les rangs et mets en place les palissages dans les plantiers. A partir du mois de mai, tous les travaux s'enchaînent. Il faut ébourgeonner, épamprer, relever, palisser et effectuer la vendange en vert. Avant les vendanges, j'effectue le nettoyage et la remise en état des cuves, du pressoir, des pompes, ... Pendant les vendanges, j'effectue le transport des raisins, de la vigne à la cuve.

Qu'est ce qui vous a amené à être ouvrier viticole ?

Mon père était ouvrier viticole et, tout petit, j'aimais aller le voir à la vigne. Parfois, je l'aidais. J'ai commencé à tailler à l'âge de 14 ans. Je rêvais de conduire un tracteur. Le jour où l'on m'a fait labourer tout seul à 16 ans, j'ai « craqué » pour la vigne. L'année du bac, j'ai arrêté l'école et je me suis fait embaucher ouvrier viticole au domaine où travaillait mon père. Pour moi, c'est un très beau métier. Seule contrainte, parfois trop chaud en été et trop froid en hiver. Heureusement, en été, on ne travaille que le matin et puis il y a les congés.

Pour en savoir +

- Consulter également la fiche ROME de l'ANPE n°4114.