

# VIGNE & VIN

## un secteur agricole de prestige



Le vin reste 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.



### VIGNE & VIN

La France est le premier producteur de vin au monde avec près de **950 000 hectares de vigne** et une production moyenne de **60 millions d'hectolitres par an**.

**71 %** de la production et des surfaces viticoles se situent en Languedoc-Roussillon, Aquitaine, Poitou-Charentes et Provence-Alpes-Côte d'Azur.

La transformation des vins est assurée d'une part, par des producteurs en **caves individuelles** (57 % des volumes produits en France) et d'autre part, par les **caves coopératives**.

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 a augmenté**. En dix ans, elle est passée de 21 % des volumes à 34 % (source : RGA 2000).

Sur ces 20 dernières années, le vignoble s'est fortement restructuré, les équipements de vinification se sont modernisés et le travail de l'oenologue s'est généralisé sur l'ensemble des entreprises viti-vinicoles. Aujourd'hui **51 % des vins sont d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)**.

### L'EMPLOI DANS LA FILIÈRE

**40 560** entreprises emploient **422 000** salariés dont :

**154 056** travaillent moins de 30 jours par an.

Il s'agit principalement des emplois créés pendant la période des vendanges.

**50%** travaillent plus de huit mois par an et la proportion de femmes (40% de l'effectif) est importante (source : CCMSA 2000).

En aval de la production, le négoce des vins et spiritueux compte environ **3 600 entreprises et 27 000 salariés**.

## LES ENJEUX ET 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.
- Le **développement de la mécanisation** (presque toutes les opérations de la vigne sont mécanisées) impose la maîtrise de la conduite et du réglage du matériel. Dans certaines régions, des emplois de « vigneron tractoriste » apparaissent et le suivi parcellaire s'informatise. Ces activités requièrent une bonne connaissance de la plante et des maladies.
- 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 qualité et de traçabilité (HACCP, norme iso...) conduisent les entreprises à revoir l'organisation du travail et à moderniser certains équipements.
- Les **oenologues** 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.*

- **Ouvrier 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.
- **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.
- **Ouvrier de chai ou Ouvrier de cave** : 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'ouvrier viticole 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 sa mise en bouteille et son vieillissement le cas échéant.
- **Oenologue** : 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'oenologue exerce ses activités dans un centre ou un laboratoire oenologique, dans une cave coopérative, dans une société de négoce ou plus rarement, dans une exploitation viticole.
- **Secrétaire viti-vinicole** : elle effectue principalement les activités administratives (courrier, déclarations liées à la réglementation en vigueur, gestion sociale, factures, comptabilité). Elle peut être amenée 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.

## CONNAÎTRE L'ACCÈS AUX DIPLÔMES ET AUX FORMATIONS

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et de la pêche et des affaires rurales  
Direction générale de l'enseignement et de la recherche  
**FORMINFO**  
1 ter avenue de Lowendal - 75700 PARIS  
Tél. 01.49.55.45.29.  
[www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)  
[www.educagri.fr](http://www.educagri.fr)

Union Nationale des Maisons Familiales et Rurales d'Education et d'Orientation (**UMFREQ**)  
58 Rue Notre-Dame de Lorette - 75009 PARIS  
Tél. 01.44.91.86.86. Fax. 01.44.91.95.45.  
Contact : [unmfreq@mfr.asso.fr](mailto:unmfreq@mfr.asso.fr)  
[www.mfr.asso.fr](http://www.mfr.asso.fr)

Conseil National de l'Enseignement Agricole Privé (**CNEAP**)  
277 rue Saint Jacques 75005 PARIS  
Tél. 01.53.73.74.28. Fax. 01.53.73.74.30.  
Contact : [cneap@cneap.scolanet.org](mailto:cneap@cneap.scolanet.org)  
[cneap.scolanet.org](http://cneap.scolanet.org)

L'Union Nationale Rurale d'Education et de Promotion (**UNREP**)  
94 Avenue du Général Leclerc - 93500 PANTIN  
Tél. 01.41.83.14.20. Fax. 01.48.91.22.82.  
Contact : [unrep@unrep-edu.org](mailto:unrep@unrep-edu.org)  
[www.unrep-edu.org](http://www.unrep-edu.org)

## LES PRINCIPALES FORMATIONS DIPLÔMANTES

### NIVEAU V

Certificat d'Aptitude Professionnelle Agricole CAPA - Vigne et vin  
Brevet d'Etudes Professionnelles Agricoles BEPA  
Conduite de productions agricoles. Spécialité : vigne et vin  
Brevet Professionnel Agricole par Unités Capitalisables BPA par UC  
Chef d'exploitation ou Ouvrier Hautement Qualifié en viticulture  
Brevet Professionnel Agricole par Certificats - Vigne et vin

### NIVEAU IV

Baccalauréat Professionnel BAC PRO  
Conduite et gestion de l'exploitation agricole. Spécialité : vigne et vin  
Brevet Professionnel par Unités Capitalisables BP par UC  
Responsable d'exploitation agricole. Spécialité : cultures pérennes

### NIVEAU III

Brevet de Technicien Supérieur Agricole BTSA - Viticulture oenologie

### NIVEAU I

Diplôme National d'oenologie DNO

## AVEC OU SANS DIPLÔMES VOUS POUVEZ ACCÉDER À CES DIFFÉRENTS MÉTIERS

En travaillant dans une entreprise agricole, vous pouvez acquérir les connaissances et les savoir-faire nécessaires à l'exercice de votre fonction et développer vos compétences en ayant recours à la formation professionnelle continue.

Pour en savoir plus sur les formations de courte durée pour les salariés de l'agriculture, les contrats de professionnalisation, le droit individuel à la formation (DIF), les congés individuels de formation :

### Adressez-vous au :

Fonds d'Assurance Formation des Salariés des Exploitations et des entreprises Agricoles (**FAFSEA**)  
65 Rue de Bercy  
75012 PARIS  
Tél. 01.70.38.38.38. Fax 01.70.38.38.00.  
Contact : [info@fafsea.com](mailto:info@fafsea.com)  
[www.fafsea.com](http://www.fafsea.com)

La formation professionnelle vous permet d'évoluer d'un emploi à l'autre.

Une validation de votre expérience par un diplôme est aujourd'hui possible : tout savoir sur la **VAE**.  
(Renseignez-vous auprès de la Direction Régionale de l'Agriculture et de la Forêt de votre région).

## MIEUX CONNAÎTRE CE SECTEUR

**ONIVINS Office National Interprofessionnel des Vins**  
232 Rue de Rivoli - 75001 PARIS  
Tél. 01.42.86.32.00. Fax. 01.40.15.06.96.  
[www.onivins.fr](http://www.onivins.fr)

**VIF Fédération Nationale des Vignerons Indépendants de France**  
4 Place Félix Eboué - 75583 PARIS Cedex 12  
Tél. 01 53 02 05 10 Fax. 01 53 02 05 11  
[www.vigeron-independant.com](http://www.vigeron-independant.com)

**CCVF Confédération des Coopératives Viticoles de France**  
53 Rue de Rome - 75008 PARIS  
Tél. 01.45.22.37.00. Fax. 01.45.22.86.21.  
Contact : [ccvf.paris@wanadoo.fr](mailto:ccvf.paris@wanadoo.fr)

Sur les métiers de technicien et de cadre  
[www.apecita.com](http://www.apecita.com)

Contactez :  
l'ANEFA dans votre département ou votre région  
[www.anefa.org](http://www.anefa.org)

