Description

La vinicultrice ou le viculteur sont des spécialistes de la culture de la vigne et de l'élaboration de vins et autres produits dérivés du raisin, comme des jus ou des eaux-de-vie. Ces professionnels cultivent différents cépages, en appliquant diverses méthodes de production (biologique, conventionnelle, etc.). Elles et ils vendangent et vinifient leurs récoltes, avant d'élever et de vendre leurs vins.

Leurs principales activités consistent à :

Plantation et soins apportés aux vignes (orientation vigne)

- choisir des cépages adaptés au site de production et au marché, planifier et procéder à leur plantation
- tailler et réaliser les travaux de la feuille (ébourgeonnage, palissage, effeuillage) durant la période de végétation
- préserver la fertilité des sols ainsi que la pérennité du vignoble: engrais, engrais verts ou chimiques, apport de fumier, irrigation, enherbement
- protéger la vigne des intempéries (grêle, sécheresse), des maladies et ravageurs en appliquant des mesures prophylactiques et des traitements phytosanitaires autorisés
- observer la maturation des raisins et en évaluer la qualité
- vendanger, trier, égrapper et presser la vendange en respectant les règles d'hygiène

Encavage et vinification (orientation cave)

- préparer la cave en prévision des vendanges: nettoyer les cuves, contrôler le matériel de récolte, etc.
- réceptionner, trier, égrapper et fouler le raisin selon le procédé œnologique choisi, en évaluer la qualité à l'aide d'analyses
- transvaser et clarifier le moût dans les cuves, préparer et ajouter les levures nécessaires à la fermentation, contrôler quotidiennement le processus de transformation du jus de raisin en alcool
- stabiliser les vins par divers procédés chimiques et physiques, les filtrer, les clarifier et effectuer des assemblages
- élever les vins en fûts ou dans d'autres contenants, surveiller leur évolution à l'aide de dégustation, déceler et corriger les défauts en cas d'altération
- mettre le vin en bouteilles, étiqueter et conditionner le produit
- distiller le jus de raisin pour en faire des eaux-de-vie

Entretien des équipements et des bâtiments

- entretenir les machines viticoles et l'outillage, comme les tracteurs, les chenillettes, le treuil, le pulvérisateur, les sérateurs, l'égrappeuse
- nettoyer les pompes, le pressoir, les cuves, etc.
- prendre soin des locaux, des installations et des barriques

Gestion de l'exploitation et commercialisation

- vendre la production aux grossistes, à la clientèle privée et aux professionnels de la restauration
- gérer les stocks, promouvoir des ventes en organisant des dégustations ou en participant à des événements promotionnels
- enregistrer et mettre à jour les données de l'exploitation
- effectuer des tâches administratives: commandes, livraisons, factures
- analyser les rendements, maîtriser les coûts de production, prévoir des investissements et en définir le financement
- engager et instruire du personnel, organiser et superviser le travail

Environnement de travail

Les vinicultrices et viculteurs collaborent à l'exploitation d'un domaine viticole ou en sont propriétaires. Certains travaillent dans les vignobles, en plein air, pour soigner la vigne, d'autres sont actifs à la cave pour élever des vins. Leurs horaires suivent le rythme des saisons, et sont particulièrement soutenus en automne (vendanges, vinification). Durant cette période, ces professionnels sont secondés par du personnel temporaire issu de pays et cultures différents. Les vinicultrices et viculteurs sont en contact régulier avec les fournisseurs et leur clientèle.

Formation

La formation de vinicultrice ou de viculteur s'acquiert par un apprentissage dans l'une des orientations suivantes: vigne ou cave.

Lieux

- Formation pratique (4 jours par semaine) dans une exploitation vitivinicole
- Formation théorique (1 jour par semaine) à l'école professionnelle
- Cours interentreprises (11 jours sur 3 ans pour l'orientation cave, 12 jours sur 3 ans pour l'orientation vigne)

Durée

- 3 ans

Conditions d'admission

- Scolarité obligatoire achevée
- Certaines entreprises recourent à un examen d'admission

Titre obtenu

- Certificat fédéral de capacité (CFC) de vinicultrice ou de viculteur orientation Vigne ou Cave

Contenu (sur 3 ans)

- Soins apportés aux terres cultivées
- Entretien et utilisation des infrastructures
- Organisation et communication dans l'environnement de l'exploitation
- Plantation et soins apportés aux vignes
- Récolte du raisin
- Encavage et vinification raisin
- Commercialisation des produits

Possibilité d'obtenir une maturité professionnelle pendant l'apprentissage ou après l'obtention du CFC, selon des modalités variables d'un canton à l'autre.

Qualités requises

L'exercice de cette profession fait appel à des qualités comme:

- Résistance physique
- Résistance aux variations de température
- Habileté manuelle
- Sens commercial
- Sens de l'observation
- Aptitude à travailler de façon indépendante

Perspectives professionnelles

Les vinicultrices et viticulteurs sont propriétaires de leur entreprise, mais peuvent aussi être salariés dans de grands domaines, des caves privées, des coopératives, ou encore des négociants en vins. La plupart des emplois se trouvent dans les régions viticoles. Ces professionnels peuvent aussi travailler pour des organisations agricoles, des services de vulgarisation, des stations de recherche ou dans l'enseignement. Après quelques années d'expérience, elles et ils peuvent devenir chef-fe d'équipe, chef-fe de cultures, chef-fe de cave, conseiller-ère de vente, marchand-e de vins, représentant-e de produits œnologiques ou viticoles, s'installer à leur propre compte en tant que propriétaires encaveurs/ses ou viticoles.

Perfectionnement

Les vinicultrices et viticulteurs peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- apprentissage complémentaire dans un autre métier du champ professionnel de l'agriculture (agriculteur-trice, arboriculteur-trice, maraîcher-ère, etc.)
- cours organisés par les écoles d'agriculture ou les stations de recherches
- brevet fédéral de chef-fe d'exploitation caviste ou de chef-fe d'exploitation viticole
- diplôme fédéral de maître viticulteur-trice ou de maître caviste
- diplôme de technicien-ne vitivinicole ES, d'agro-commerçant-e ES ou d'agro-technicien-ne ES
- Bachelor of Science HES en viticulture et œnologie, en agronomie ou en ingénierie des sciences du vivant (orientation technologie et biotechnologie alimentaire) ou en Food Science and Management
- Master of Science HES en Life Sciences (sciences agronomiques)
- etc.

Pour plus de détails, consulter orientation.ch/perfectionnement.

Professions voisines

- Agriculteur CFC/Agricultrice CFC
- Agropraticien AFP/Agropraticienne AFP
- Arboriculteur CFC/Arboricultrice CFC
- Maraîcher CFC/Maraîchère CFC

Adresses

AgriAliForm
Formation
Laurstrasse 10
5201 Brugg AG
Tél.: +41 56 462 54 40
<https://www.agri-job.ch>

Agrilogie Marcelin
Avenue de Marcelin 29
1110 Morges
Tél.: +41 21 557 92 50
<https://www.vd.ch/themes/economie/agriculture-et-viticulture/agrilogie/>

Association des groupements et organisations romands de l'agriculture (AGORA)
Avenue des Jordils 5
Case postale 1080
1001 Lausanne
Tél.: +41 21 614 04 77
<https://www.agora-romandie.ch>

Vitis Aequitas
Rue de Fontenelle 13
1976 Erde
<https://www.vitivini.ch/>