

## Description

Le viticulteur ou la viticultrice sont des spécialistes de la culture de la vigne. Ils plantent et soignent différents cépages, produisent des raisins et vendangent. Ils commercialisent leur récolte ou la vinifient avant d'élever et de vendre leurs vins. Certains professionnels optent pour la viticulture biologique qui répond à des règles spécifiques de production.

Leurs principales activités consistent à :

### Préparation du sol

- préparer, drainer et niveler le terrain;
- construire et entretenir les murs de soutènement et les voies d'accès;
- planifier les travaux selon les conditions météorologiques;
- régler et utiliser les machines viticoles en respectant les consignes de sécurité;
- prélever des échantillons de terre, les faire analyser en laboratoire pour vérifier leur teneur en éléments fertilisants;

### Plantation et culture

- organiser la plantation, tracer, piqueter, planter les différents cépages; aligner et respecter la densité des parcelles;
- tailler, enlever les sarments, greffer d'anciens cepes;
- apporter les soins à la vigne (engrais, ébourgeonnage, palissage, effeuillage, irrigation) durant la période de végétation;
- lutter contre les maladies et les parasites en appliquant des traitements phytosanitaires autorisés;
- observer la maturation des raisins, les protéger contre les intempéries (grêle, sécheresse) et les oiseaux;

### Récolte et vinification

- vendanger, évaluer la qualité des raisins; trier, égrapper en respectant les règles d'hygiène;
- livrer parfois tout ou partie des récoltes à des encaveurs;
- encaver, pressurer, extraire les moûts;
- contrôler la fermentation, stabiliser les vins par divers procédés;
- analyser, contrôler l'acidité, le taux d'alcool;
- élever les vins, déguster, déceler défauts et qualités;
- mettre en bouteilles, stocker et commercialiser;

### Entretien des équipements et des bâtiments

- entretenir les machines viticoles et l'outillage (tracteurs, chenillettes, treuil, pulvérisateur, sérateurs, égrappeuse);
- procéder aux réglages d'usage et aux petites réparations;
- nettoyer les pompes, le pressoir, le matériel de conditionnement des bouteilles;
- assurer l'entretien des équipements, rénover;

### Gestion 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 du personnel, organiser et superviser leur travail.

### Environnement de travail

Les viticulteurs collaborent à l'exploitation d'un domaine viticole ou en sont propriétaires. Ils font partie d'une équipe qui travaille en plein air pour soigner la vigne ou dans la fraîcheur des caves pour élever des vins. Leurs horaires s'adaptent à l'année viticole (du printemps à l'automne). Pour les vendanges notamment, les viticulteurs sont secondés par du personnel occasionnel. Certains professionnels s'occupent également d'arboriculture et produisent des eaux-de-vie et des liqueurs.

## Formation

La formation de viticulteur ou de viticultrice s'acquiert par un apprentissage.

### Lieux

- formation pratique dans une exploitation viticole;
- formation théorique à l'école professionnelle;
- cours interentreprises (8 jours sur 3 ans).

### Durée

- 3 ans.

### Conditions d'admission

- scolarité obligatoire achevée;
- certaines entreprises ou écoles recourent à un examen d'admission.

### Titre obtenu

- certificat fédéral de capacité (CFC) de viticulteur ou de viticultrice.

### Contenu

Branches théoriques (sur 3 ans):

- production végétale;
- mécanisation et installations techniques;
- environnement de travail;
- domaine à options.

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

La plupart des viticulteurs sont propriétaires de leur entreprise, mais ils peuvent aussi être salariés d'un grand domaine ou d'une station de recherche et y devenir chef-de de cultures ou chef-fe d'équipe. Travailler pour des organisations agricoles conventionnelles ou biologiques, des services de vulgarisation ou dans l'enseignement est aussi envisageable. De nombreuses tâches viticoles sont effectuées par une main-d'œuvre auxiliaire et ne nécessitent pas l'intervention de spécialistes. L'exploitation de type familial est la plus rentable et il est important, pour les vignerons indépendants, de pouvoir compter sur la collaboration de leurs proches. Les spécialisations de caviste ou de pépiniériste procurent un complément d'activité et un apport financier souvent bienvenus.

### Perfectionnement

Les viticulteurs peuvent envisager les perfectionnements suivants:

- apprentissage complémentaire dans un autre métier du champ professionnel de l'agriculture (agriculteur-trice, arboriculteur-trice, aviculteur-trice, caviste, maraîcher-ère), 1 an;
- formation continue en production biologique;
- brevet fédéral de chef-fe d'exploitation viticole;
- diplôme fédéral de maître viticulteur-trice;
- diplôme d'agrocommerçant-e ES, d'agro-technicien-ne ES ou de technicien-ne vitivinicoles ES;
- Bachelor of Science HES en viticulture et œnologie, en agronomie ou en technologies du vivant (orientation technologie alimentaire);
- Master of Science HES in Life Sciences (orientation viticulture et œnologie);
- etc.

Pour plus de détails, consulter [www.orientation.ch/perfectionnement](http://www.orientation.ch/perfectionnement).

## Professions voisines

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

## Adresses

AgriAliForm  
Formation  
Laurstrasse 10  
5201 Brugg AG  
Tél.: 056 462 54 40  
<http://www.agri-job.ch>

Agrilogie Marcelin  
Av. de Marcelin 29  
1110 Morges  
Tél.: 021 557 92 50  
<https://www.vd.ch/themes/economie/agriculture-et-viticulture/agrilogie/>

Association des groupements et organisations romands de l'agriculture (AGORA)  
Av. des Jordils 5  
Case postale 1080  
1001 Lausanne  
Tél.: 021 614 04 77  
<http://www.agora-romandie.ch>