

Description

L'agropraticienne ou l'agropraticien participent aux différents travaux d'une entreprise agricole de production et de transformation. Selon l'orientation choisie, ces professionnels collaborent à l'élevage des animaux, plantent et récoltent des cultures (céréales, fourrages, fruits, légumes, etc.) ou s'occupent de la vigne et du raisin. Elles et ils sont placés sous la responsabilité de professionnels de l'agriculture.

Leurs principales activités consistent à :

Agriculture

- préparer la terre pour la cultiver, semer ou planter à l'aide de machines et de véhicules en respectant les consignes d'utilisation et de sécurité
- désherber, fertiliser et soigner les cultures selon les instructions reçues
- récolter les céréales, entreposer ou livrer les récoltes pour la vente ou la transformation
- faucher les prairies, entreposer le fourrage
- prendre soin des pâturages, mettre en place les clôtures
- aménager, nettoyer et entretenir l'étable ainsi que la salle de traite selon les prescriptions d'hygiène
- prendre soin du bétail (l'affourager, l'abreuver, le conduire au pâturage, traire les vaches)
- conserver les produits agricoles (lait, fromage, viande, œufs, fruits, etc.), préparer ceux destinés à la vente

Cultures spéciales

- préparer le sol (aérer la terre, niveler, fertiliser) avant de semer ou planter divers légumes (pois, choux, carottes, etc.)
- installer certaines cultures sous plastique ou en serres
- planter des arbres fruitiers, des baies ou de la vigne
- entretenir les cultures en leur apportant les soins nécessaires (engrais, taille, effeuillage, arrosage, etc.)
- lutter contre les maladies et les ravageurs avec des traitements autorisés et protéger les plantations des intempéries et des oiseaux
- surveiller la maturation des produits, participer à leur récolte
- trier, nettoyer les fruits et les légumes cueillis; les entreposer, participer à leur conditionnement pour la vente

Vinification

- vendanger en respectant les consignes, trier, égrapper
- pressurer, extraire les moûts, traiter le raisin
- procéder, avec la ou le caviste, à différentes analyses et suivre ses instructions pour l'élevage du vin
- entretenir les locaux, les cuves et les accessoires
- encaver, participer à la mise en bouteilles

Entretien des installations et des machines

- entretenir les véhicules, les machines à planter, semer, épandre, sarcler, pulvériser, irriguer, récolter et contrôler l'état des outils, huiler, lubrifier, effectuer des petites réparations
- laver, désinfecter les installations et maintenir les bâtiments et les équipements en bon état

Environnement de travail

Les agropraticiennes et agropraticiens travaillent dans une entreprise agricole, tantôt à l'intérieur (étable, cave), tantôt au grand air. Elles et ils portent des vêtements appropriés à leurs activités et aux conditions météorologiques (chaussures, gants, protections personnelles). Les journées de travail sont longues, mais diversifiées en fonction des saisons. Les soins aux animaux sont quotidiens, dimanches et jours fériés compris. Les agropraticiennes et agropraticiens secondent des professionnels agricoles (agriculteurs, maraîchers, arboriculteurs, cavistes, etc.).

Formation

- La formation d'agropraticienne ou d'agropraticien s'acquiert par un apprentissage dans l'une des 3 orientations suivantes: agriculture, cultures spéciales, vinification.

Lieux

- Formation pratique (4 jours par semaine) dans une entreprise agricole
- Formation théorique (1 jour par semaine) à l'école professionnelle
- Cours interentreprises (6 jours sur 2 ans)

Durée

- 2 ans

Conditions d'admission

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

Titre obtenu

- Attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) d'agropraticienne ou d'agropraticien

Contenu (sur 2 ans)

- Production végétale
- Mécanisation et installations techniques
- Orientation Agriculture: production animale
- Orientation Vinification: vinification

Qualités requises

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

- Résistance physique
- Disponibilité
- Autonomie et débrouillardise
- Sens de l'observation
- Capacité à supporter les mauvaises odeurs

Perspectives professionnelles

La plupart des agropratichiennes et agropratichiens travaillent dans des entreprises agricoles de production ou de transformation: exploitations agricoles, entreprises maraîchères, coopératives ou commerces privés, sociétés viticoles, etc.

La baisse des prix à la production conduit à une restructuration du secteur agricole et par conséquent à une diminution du nombre d'entreprises et d'exploitations en Suisse.

Perfectionnement

Les agropratichiennes et agropratichiens peuvent envisager un complément de formation pour obtenir le certificat fédéral de capacité (CFC) qui correspond à leur orientation: agriculteur-trice, arboriculteur-trice, aviculteur-trice, maraîcher-ère, viticulteur-trice, caviste.

Un CFC est nécessaire pour accéder à des formations certifiées (maturité professionnelle, brevet fédéral, etc.).

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

Professions voisines

- Agriculteur CFC/Agricultrice CFC
- Arboriculteur CFC/Arboricultrice CFC
- Aviculteur CFC/Avicultrice CFC
- Caviste CFC/Caviste CFC
- Horticulteur AFP/Horticultrice AFP
- Maraîcher CFC/Maraîchère CFC
- Viticulteur CFC/Viticultrice CFC

Adresses

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

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>