

Viticulteur/trice

Pour cultiver la vigne, récolter le raisin, « fabriquer » puis vendre le vin, le viticulteur doit travailler dur et apprendre en permanence. Dans un pays réputé pour ses grands crus, les amateurs n'ont pas leur place.



Les formations en Auvergne-Rhône-Alpes

[42](#)

formations à venir

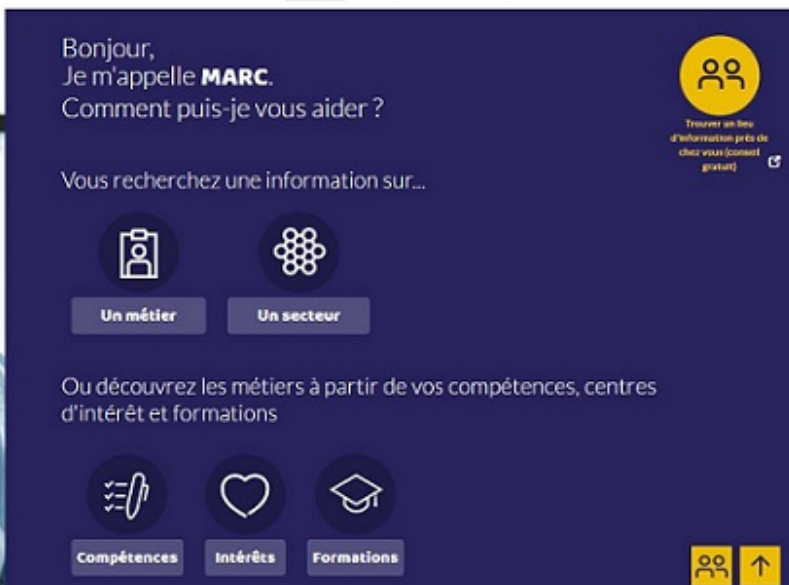
Les offres d'emploi aujourd'hui en Auvergne-Rhône-Alpes

- [Arboriculture et viticulture](#)

Pour élargir votre recherche :

[Les métiers de l'agriculture et de la forêt](#)

Rendez-vous sur [Cleor Auvergne-Rhône-Alpes](#) pour obtenir des informations sur les conditions d'emploi de ce métier : potentiel d'embauche, salaire, types de contrat, entreprises présentes autour de votre lieu de recherche, ...



Description métier

Activités

Maîtrise des étapes viticoles

Selon qu'il travaille seul ou emploie des salariés, le viticulteur réalise tout ou partie des opérations suivantes : culture de la vigne, récolte du raisin, fabrication du vin, conditionnement et vente.

Fabrication du vin

Après la récolte, il presse le raisin. Il transforme le jus obtenu en alcool (c'est la vinification), par fermentation et distillation. Il peut réaliser des mélanges entre les cépages, voire entre les millésimes (c'est l'assemblage) pour obtenir le vin souhaité. Ensuite, il le stocke dans des fûts ou des cuves et le met, plus tard, en bouteilles. Le vin est régulièrement goûté et analysé.

Entretien des vignes

Les vendanges terminées, le vigneron prépare la vigne pour l'hiver. Au printemps, il taille de nouveau, cep par cep, redresse les piquets, retend les fils et lie les sarments aux fils. Il ébourgeonne, coupe les mauvaises pousses et feuilles. Quand le raisin est encore vert, il procède au palissage qui discipline et redresse la pousse.

Négoce en vins

Le viticulteur peut aussi se faire négociant. Pour cela, il doit connaître les goûts des clients, les méthodes de publicité et les réseaux de distribution. Dans le cadre d'une coopérative, il doit travailler en accord avec d'autres exploitants.

Où et comment ?

Un métier parfois risqué

Le viticulteur peut hériter d'un domaine viticole, le louer ou l'acheter. Dans tous les cas, il reste tributaire des conditions climatiques, des maladies propres à la vigne ou encore des marchés économiques qui peuvent l'enrichir au fil du temps ou le ruiner, du jour au lendemain.

Seul ou en équipe

Selon les cas, le viticulteur travaille dans les vignes, un outil à la main ou à l'aide de machines

agricoles (tracteur, épandeur d'engrais...). Il peut aussi faire appel à des cavistes, maîtres de chai, ouvriers... Les saisonniers (au moment des vendanges) représentent environ 20 % des salariés.

Au bureau et dans la cave

Le chef d'une exploitation viticole passe une partie de sa journée dans son bureau pour s'occuper des factures ou des commandes auprès des fournisseurs. Une autre partie se déroule dans la cave pour vinifier et élever le vin. Enfin, il peut aussi accueillir les clients éventuels et assurer la promotion du vin (foires, salons...).

Compétences

Polyvalence avant tout

De la production à la vente, la variété des tâches oblige l'exploitant viticole à une certaine polyvalence et à une certaine robustesse physique.

Goût pour la recherche

Un bon viticulteur maîtrise le processus de vinification : les matières premières et la fermentation n'ont pas de secrets pour lui. C'est également un créateur de vins, qui allie sa connaissance des sols et du climat à un goût affirmé pour la recherche... et les nouvelles tendances de consommation.

Observateur et rigoureux

Le sens de l'observation du viticulteur lui permet de détecter une plante malade ou la mauvaise qualité d'un sol. Rigoureux et organisé, il doit suivre les innovations et connaître la réglementation en vigueur. Gestionnaire, il possède de solides notions de comptabilité.

Des qualités de communicant

Enfin, sa capacité à communiquer est primordiale au moment de négocier avec les clients. Maîtriser une langue étrangère constitue alors un plus. Les contraintes environnementales et de qualité rendent le métier de plus en plus technique et scientifique.

Diplômes, certifications

Diplômes et certifications

Important. Le parcours de formation pour accéder à un métier n'est pas toujours celui qu'on imagine ! Des professionnels qui exercent le même métier, ont parfois suivi des parcours de formation différents, sans oublier que ceux qui suivent la même formation n'exercent pas forcément le même métier !

De l'ouvrier viticole à l'exploitant, les qualifications sont de plus en plus pointues.

Après la 3e

- CAP agricole métiers de l'agriculture

Niveau bac

- Bac pro conduite et gestion de l'exploitation agricole option vigne et vin

Niveau bac + 2

- BTS viticulture-oenologie

Niveau bac + 5

- Diplôme d'ingénieur (avec une spécialisation en viticulture-oenologie)
- Diplôme national d'oenologue (DNO)

• Niveau I : Master et supérieur

- [Diplôme national d'oenologue](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Ingénieur diplômé de l'école nationale supérieure agronomique de Toulouse de l'institut national polytechnique de Toulouse](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Ingénieur diplômé de l'école nationale supérieure des sciences agronomiques de Bordeaux Aquitaine](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).

• Niveau III : BTS, DUT

- [BTSA viticulture-oenologie](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Responsable de conduite de cultures protégées](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).

• Niveau IV : BAC, BT, BP

- [BP option responsable d'exploitation agricole](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Bac pro conduite et gestion de l'exploitation agricole option vigne et vin](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Bac pro technicien conseil vente en alimentation option vins et spiritueux](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Certificat de spécialisation commercialisation des vins](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [Certificat de spécialisation production cidricole](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).

• Niveau V : BEP, CAP

- [BEPA travaux de la vigne et du vin](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [BPA option travaux de la vigne et du vin spécialité travaux de la cave](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [BPA option travaux de la vigne et du vin spécialité travaux de la vigne](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CAP agricole métiers de l'agriculture](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).

• Autres certifications sans niveau, CQP

- [CQP agent de service de remplacement](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).
- [CQP ouvrier qualifié de l'exploitation viticole](#)
Pour accéder à sa fiche sur le site InterCarif, [cliquez ici](#).

Ressources

Autres ressources

Publications Onisep :

- Les métiers de l'agriculture - Parcours - 2013 - Onisep

Sites internet :

- agriculture.gouv.fr/Enseignementagricole
Ministère de l'agriculture

Vidéos

