

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. Les viticulteurs travaillent la vigne en accord avec la nature et dans le respect de l'environnement. 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 ceps;
- 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 blocs ou 1 - 2 jours par semaine, selon l'école et selon l'année de formation);
- 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.

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.

Contenu

Branches théoriques (sur 3 ans)	Leçons
Production végétale	660
Mécanisation et installations techniques	180
Environnement de travail	120
Domaine à options	160
Culture générale	360
Sport	120
Total	1600

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

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, 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 d'un spécialiste. L'exploitation de type familial est donc la plus rentable et il est important, pour les vigneron·s 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.

CFC délivrés en Suisse romande en 2017:

GE: 3; NE: 5; VD: 15; VS: 12.

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, formation modulaire, divers lieux en Suisse romande;
- brevet fédéral de chef-fe d'exploitation viticole; formation modulaire en emploi, Changins;
- diplôme fédéral de viticulteur·trice, formation modulaire en emploi, Changins;
- diplôme d'agrocommerçant·e ES, 2 ans à plein temps, Grangeneuve;
- diplôme d'agrotechnicien·ne ES, 3 ans en emploi, Grangeneuve;
- diplôme de technicien·ne vitivinicoles ES, 2 ans à plein temps ou 3 ans à temps partiel, Changins;
- Bachelor of Science HES en œnologie, 3 ans à plein temps, Changins;
- Bachelor of Science HES en agronomie, 3 ans à plein temps, Lullier et Zollikofen;
- Bachelor of Science HES en technologies du vivant orientation technologie alimentaire, 3 ans à plein temps, Sion
- Master of Science HES in Life Sciences, orientation viticulture et œnologie, 1,5 ans à plein temps, Changins.

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

Professions voisines

- Agriculteur CFC/Agricultrice CFC
- Agropraticien AFP/Agropraticiente 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>