

## Description

L'agropraticien ou l'agropraticienne participent aux différents travaux d'une entreprise agricole de production et de transformation. Selon l'orientation choisie, ils 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. Les agropraticiens sont placés sous la responsabilité de professionnels de l'agriculture. Leur travail est organisé selon le rythme des saisons et permet de vivre en étroite relation avec la nature.

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 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

L'agropraticien ou l'agropraticienne travaillent dans une entreprise agricole, tantôt à l'intérieur (étable, cave), tantôt au grand air. 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 agropraticiens secondent des professionnels agricoles (agriculteurs, maraîchers, arboriculteurs, cavistes, etc.).

## Formation

La formation d'agropraticien ou d'agropraticienne s'acquiert par un apprentissage dans l'une des 3 orientations: 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'agropraticien ou d'agropraticienne.

### Contenu

Le programme d'enseignement est commun aux 3 orientations, excepté les branches spécifiques.

Branches théoriques (sur 2 ans)	Agr*	CS*	Vin*
Production végétale	160	260	80
Production animale	140	-	-
Vinification	-	-	240
Mécanisation et installations techniques	100	140	80
Culture générale	240	240	240
Sport	80	80	80
<b>Total</b>	<b>720</b>	<b>720</b>	<b>720</b>

\*Agr: agriculture; CS: cultures spéciales; Vin: 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 agropraticiens 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.

AFP délivrées en Suisse romande en 2019:

FR: 8; JU: 4; NE: 3; VD: 3; VS:1.

### Perfectionnement

Les agropraticiens 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 [www.orientation.ch/perfectionnement](http://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.: 056 462 54 40  
<http://www.agri-job.ch>

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>