



AGENT VITICOLE

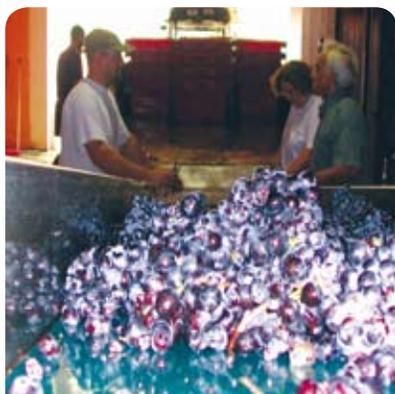
Autres dénominations : Agent vigneron, Salarié viticole, Employé viticole



Mission

Plus ou moins polyvalent selon la taille de l'exploitation, l'agent viticole intervient à tous les stades du cycle de la vigne.

Activités



Les activités de l'agent viticole sont principalement liées à l'entretien de la vigne :

- Au cours de l'hiver, l'agent viticole taille la vigne selon une méthode bien définie. Son travail est facilité par l'utilisation de sécateurs pneumatiques ou électriques.
- Il réalise tous les traitements et travaux du sol (les labours notamment) qui s'échelonnent régulièrement du printemps jusqu'à la fin de l'été.
- Sous la responsabilité du chef de culture, l'agent viticole intervient sur le développement de la vigne, jusqu'aux vendanges, par diverses opérations bien spécifiques :
 - relevage et palissage (insertion des branches dans les fils releveurs) ;
 - ébourgeonnage (réduction du nombre de bourgeons) ;
 - épamprage (élimination des gourmands, pousses non productives à la base du pied) ;
 - écimage ou rognage (coupe des branches trop longues) ;
 - vendanges vertes (réduction du nombre de grappes par pied) ;
 - effeuillage (coupe de feuille pour une meilleure maturité du raisin).
- En septembre ou octobre, l'agent viticole participe aux vendanges avec les autres salariés permanents et saisonniers.

Selon les besoins, il occupe les postes de coupeur, porteur ou conducteur de tracteur pour les vendanges manuelles ou bien celui de conducteur de machine à vendanger pour les vendanges mécaniques.

• L'agent viticole travaille la terre en fin d'année pour protéger les vignes contre le gel (il chausse ou butte la vigne).

L'agent viticole réalise également les travaux de plantation.

Il peut encadrer ponctuellement le personnel saisonnier et deviendra à cette occasion chef d'équipe.

Dans la majorité des exploitations, l'agent viticole est amené à conduire des engins agricoles, voire même, de plus en plus, à en assurer l'entretien de base.

Conditions d'exercice

L'agent viticole travaille en plein air, en toutes saisons, seul ou au sein d'une équipe. Son rythme de travail et ses activités varient avec le cycle végétatif de la vigne. Sous la responsabilité du chef de culture ou directement de l'employeur, l'agent viticole est autonome dans ses tâches quotidiennes.

Compétences et qualités

Maillon clé à tous les stades du développement de la vigne, l'agent viticole doit **connaître le cycle végétatif de la vigne et les outils de travail**. Son **sens de l'observation** lui permet d'apprécier l'état de la vigne et du sol. Principalement sur le terrain, il apprécie le **travail en extérieur** et le **travail physique**. Parfois seul dans les rangs de vigne (en période de taille par exemple), l'agent viticole est à la fois **autonome** et **capable d'intégrer les consignes** du chef de culture. Ses activités variées nécessitent une **capacité d'adaptation** aux différentes tâches.

Formation

- CAPA option Vigne et vin
- BEPA Conduite de productions agricoles, option Vigne et vin
- Bac professionnel Conduite et gestion de l'exploitation agricole, option Vigne et vin

Perspectives d'évolution

Très polyvalent selon les exploitations, il est amené à participer aux **travaux du chai**, et peut alors à terme se spécialiser dans ce secteur. Il doit pour cela approfondir ses connaissances sur la vinification et l'élevage du vin, connaître et appliquer les règles d'hygiène et maîtriser la dégustation.

Lorsqu'il a acquis suffisamment de connaissances relatives à la vigne et au chai, qu'il est capable d'encadrer une équipe, l'agent viticole peut évoluer vers un poste de **chef d'équipe**, voire de **chef de culture**. Il est nécessaire pour cela qu'il développe son autonomie dans le travail et sa prise d'initiatives.

TÉMOIGNAGE



Julien HEYER

Agent viticole
Florentin (81)

En quoi consiste votre métier ?

Titulaire d'un BTS Viti-œno., j'exerce la fonction de second de culture dans une exploitation du vignoble Gaillacois (Tarn).

Je suis le premier de la famille à m'être intéressé au secteur agricole. Au Château Labastidié, je suis polyvalent. Je taille la vigne en hiver. Je conduis le matériel agricole (tracteur) pour les différents travaux de traitement, écima-

ge, travail du sol, désherbage, épamprage. J'effectue l'entretien du matériel. J'encadre le personnel en l'absence du chef de cultures...

Mon souhait est d'acquérir une solide expérience professionnelle pratique. Ensuite, sois j'évoluerai dans l'entreprise vers un poste à responsabilité, sois j'envisage de découvrir d'autres vignobles, d'autres régions, d'autres pays...

Quels sont à votre avis les qualités primordiales pour exercer votre métier ?

Pour exercer ce travail, une bonne condition physique est nécessaire lors de la réalisation des travaux extérieurs sous le froid ou la chaleur. Il ne faut pas avoir peur de se salir. Il faut accepter la variation des horaires de travail selon la saison et le travail à effectuer ainsi que de ne pas partir en vacances pendant les périodes de forte activité.



Pour en savoir +

Consulter

- la fiche ROME n°41 114 du Pôle emploi (www.pole-emploi.fr),
- les fiches 2.145 et viticulteur du CIDJ (www.cidj.com).

