

Les métiers de la vigne et du vin,

un secteur porteur d'emplois



Photo © Aurélien Ibanez / VITA Bourgogne

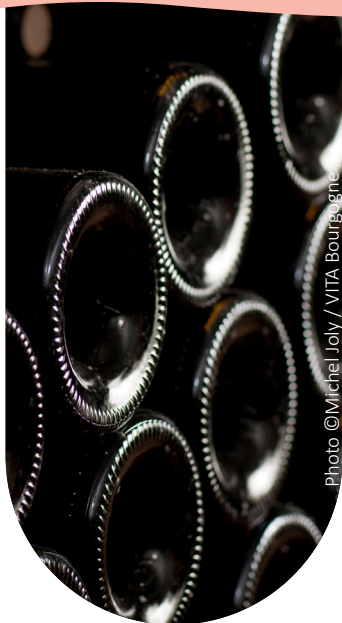


Photo © Michel Joly / VITA Bourgogne



Photo © Jessica Villaume / VITA Bourgogne

Les métiers de la vigne et du vin, un secteur porteur d'emplois

En matière de vins, la région Bourgogne-Franche-Comté abrite des crus mondialement connus, son vignoble s'étend sur plus de 250 km du nord de Chablis au sud du mâconnais et couvre 34 000 hectares.

La filière viti-vinicole est un acteur majeur de l'économie et de l'emploi dans la région, ce secteur d'activité compte 45 000 salariés, soit près de 7 % de l'emploi de la région BFC.

> La vigne et le vin en Bourgogne-Franche-Comté.....	3
> Des métiers variés et accessibles au plus grand nombre	3
> Les 6 métiers porteurs de la filière vigne et vin.....	4
> Les travaux saisonniers de la vigne, tout au long de l'année.....	9
> Où se former ?.....	10
> En savoir plus.....	12

La vigne et le vin en Bourgogne-Franche-Comté

En Bourgogne-Franche-Comté, le vignoble est composé de **plusieurs régions viticoles** et réparti **dans 5 des 8 départements** de la région :

- l'appellation « Bourgogne » couvre du nord au sud quelques 30 300 hectares dans les départements de l'**Yonne**, de la **Côte d'Or** et de **Saône-et-Loire**,
- le département de la **Nièvre** représente 1 500 ha,
- le département du **Jura** un peu plus de 2 100 ha.

Des métiers variés et accessibles au plus grand nombre

Dans notre région, quelle que soit la zone viticole, les métiers de la vigne et du vin requièrent une main d'œuvre importante. Beaucoup d'étapes de la production se font de manière artisanale, où la main de l'Homme est soutenue par une modernisation du matériel et des infrastructures.

Des métiers de terrain aux métiers techniques, la filière offre une grande diversité de carrières **accessibles avec ou sans formation spécifique**.

Tous ces métiers sont mixtes, ils sont accessibles aussi bien aux femmes qu'aux hommes.

Les métiers de la vigne et du vin peuvent se classer en **3 grandes catégories** :

Les métiers de la production

Ces métiers se pratiquent au grand air, dans les vignes. De la plantation à la récolte (vendanges) en passant par l'entretien, les travaux de la vigne sont multiples et s'opèrent toute l'année en fonction des saisons. En voici les principaux : ouvrier viticole, tractoriste, pépiniériste viticulteur, chef de culture, conseiller viticole, viticulteur, directeur technique vigne et vin, directeur/responsable d'exploitation.

Les métiers de la transformation

Une fois la récolte faite, il faut fabriquer le vin. Du pressage du raisin en passant par la fermentation jusqu'à la mise en bouteille, un bon nombre de manipulations sont à effectuer et nécessitent des savoir-faire spécifiques : tonnelier, caviste, ouvrier de chai, maître de chai, œnologue, opérateur de conditionnement.

Les métiers de la vente et du conseil

Une fois que le vin est en bouteille et qu'il est à maturité, il faudra le commercialiser (à noter qu'une bouteille sur deux est vendue à l'export), c'est là qu'interviennent les spécialistes de la vente et du conseil : technico-commercial, négociant en vin, responsable de caveau, sommelier, courtier en vin, vendeur-conseil caviste, guide œnotourisme, directeur de coopérative viticole.

Les 6 métiers porteurs de la filière vigne et vin

Malgré son dynamisme, la filière peine à trouver des salariés qualifiés pour occuper certaines fonctions essentielles au bon fonctionnement d'une entreprise viti-vinicole et de **nombreux postes sont à pourvoir** notamment pour certains **métiers dits « en tension »**.

Salariés viticoles, tractoristes ou cavistes pâtissent d'une image empoussiérée de pénibilité ou de machisme alors même que la filière modernise ses outils de travail, innove et se féminise. On ignore encore souvent que ces métiers offrent de nombreuses opportunités d'emploi pérennes près de chez soi, et de belles possibilités de développement de carrière.

Certains profils sont particulièrement recherchés, nous présentons ici les **6 métiers qui recrutent à coup sûr dans la région !**

Salarié (ou ouvrier) viticole

C'est un métier polyvalent ! L'ouvrier viticole intervient à tous les stades du cycle de la vigne. Il assure son entretien : plantation, taille, traitements et travaux du sol (labour notamment), relevage et palissage, ébourgeonnage, effeuillage, vendanges.

Il peut être amené à encadrer le personnel saisonnier.

Il travaille en plein air, en toutes saisons, seul ou en équipe. Sous la responsabilité du chef de culture ou directement de l'employeur, le salarié viticole est autonome dans ses tâches quotidiennes.

Formations : BPA ouvrier viticole, CAPA métiers de l'agriculture spécialité vigne et vin, Bac pro conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole.

Caviste

Le caviste est l'employé qualifié chargé de la fabrication des vins. Il travaille sous la responsabilité du maître de chai et en collaboration avec l'œnologue.

Il réceptionne le raisin en cave et procède ensuite à l'élevage du vin (soutirage, collage, filtrage...), à l'élaboration des cuvées (prélèvement d'échantillons pour analyses, assemblages...) puis à la mise en bouteilles.

Le caviste prend également part à l'organisation matérielle et la gestion du chai : respect des normes d'hygiène, gestion et surveillance du niveau des stocks année après année, suivi et contrôle des fermentations, déclaration administrative de la récolte.

Formations : CAPA métiers de l'agriculture spécialité vigne et vin, Bac pro conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole, BPA ouvrier viticole, BTSA viticulture-œnologie.

Opérateur de conditionnement

Il assure dans des conditions de sécurité et d'hygiène optimales un ou plusieurs postes sur une ligne de conditionnement : tirage, habillage, emballage, palettisation... L'opérateur de conditionnement conduit sa machine (en assure les réglages, l'approvisionnement et la propreté), réalise les opérations de manutention de premier niveau et surveille la conformité de la production.

En fonction de l'organisation de la structure, sa mission peut également comprendre le tirage du vin ou encore la conduite de machines, telle que la conduite du chariot élévateur par exemple, ou des tâches manuelles en fonction des besoins de la structure.

Formations : accessible sans formation particulière, CAP conducteur d'installations de production, Bac pro pilote de ligne de production.

Tractoriste en viticulture

Le tractoriste s'occupe principalement de l'entretien de la vigne. Il doit être polyvalent et intervient durant tout le cycle de la vigne et du sol (taille, désherbage, écimage, rognage, application de traitements, vendanges...). Le tractoriste réalise l'ensemble des travaux mécanisés (préparation des sols, récoltes...), les réglages et l'entretien du matériel (diagnostics de pannes, réparations courantes...). Il peut également être amené à participer aux travaux de cave ainsi qu'à des tâches manuelles en fonction de la taille de la structure qui l'emploie.

Formations : accessible avec un CAP dans le secteur agricole ou avec une expérience professionnelle, Certificat de Spécialisation Pilotage de machines agricoles et travaux mécanisés à haute technicité, Bac ou BTS selon la technicité des engins utilisés. Certains permis peuvent être requis (C, C1, CE, C1E).



Témoignage

Baptiste, 19 ans, originaire de la commune de Davayé dans le mâconnais, **se prépare au métier de tractoriste.**

Mon métier consiste à faire tous les travaux mécaniques de la vigne. En hiver, tout ce qui est labour, les inter-ceps, le désherbage mécanique et ensuite l'été, les rognages, les traitements.

Actuellement, je suis une formation en alternance en 1 an qui contient 420 heures de formation au CFA. Le reste de l'année on est chez notre patron à travailler.

Je conseillerais le métier de tractoriste à une personne qui est plutôt prudente, calme et qui aime l'autonomie car c'est un métier où l'on travaille seul.

Quand on sort de formation ou de l'école, on peut prétendre à un salaire qui démarre à 1 700 € et qui peut s'élever à 2 500 € si on est bon, au bout de 5 ans avec l'expérience.

Ce métier me rend heureux parce que c'est ma passion, j'ai grandi dans la vigne.

Voir la nature comme ça grandir chaque année, produire une récolte c'est vraiment ce qu'il y a de plus joli. Les vendanges c'est la recette d'une année, là on est fier de notre métier.

Témoignage extrait d'une vidéo sur le métier de tractoriste réalisée par VITA Bourgogne :
www.vitabourgogne.com/metiers_list/tractoriste



Salarié administratif en viticulture

Il apporte une assistance administrative aux équipes de production et d'expédition (édition des documents de transport, documents douaniers, contrôle des stocks, déclarations obligatoires et réglementaires...). Il réalise également le traitement et le suivi des dossiers administratifs (contrats de maintenance, des équipements, de la structure, gestion des contrats de travail et de la paie, suivi des factures...) et peut également être amené à assurer la gestion des relations commerciales (réception des visiteurs, recouvrement de créances, ...) ou encore prendre en charge les tâches administratives de régie.

Formations : Bac à Bac + 2 en secrétariat, gestion ou commerce, BTS viticulture-œnologie, BTS technico-commercial spécialité vins, bières et spiritueux.

Salarié (ou agent) de maintenance

Le salarié de maintenance effectue l'entretien, les réparations et les révisions de l'ensemble du matériel de production (tracteurs, machine à vendanger, outils de conditionnement, lignes d'étiquetage...), du matériel viticole et des bâtiments. Il assure la maintenance quotidienne du matériel, tient à jour les documents de suivi (carnet de bord, livret d'entretien...), effectue toutes les vérifications nécessaires, procède aux réglages, diagnostic et répare les pannes. L'agent de maintenance travaille principalement en atelier, mais peut également intervenir dans les vignes. Il doit posséder des compétences en mécanique, électricité, hydraulique, pneumatique voir en automatisme.

Formations : CAP maintenance des matériels, Bac Pro maintenance des matériels, Bac pro agroéquipement, BTS génie des équipements agricoles, BTS techniques et services en matériels agricoles.



VITA Bourgogne

Si les vins de Bourgogne sont réputés dans le monde entier, les métiers de ceux et celles qui les élaborent sont trop souvent méconnus ; or les opportunités d'emploi sont nombreuses, avec de très belles carrières à la clé !

VITA BOURGOGNE

VITA Bourgogne a été créé pour mettre en lumière les métiers de la vigne et du vin et en faciliter l'accès au plus grand nombre.

Sur www.vitabourgogne.com vous pouvez :

- **découvrir les métiers** les plus porteurs de la filière, grâce à :
 - des fiches métiers rédigées par des professionnels,
 - des interviews de salariés et des reportages sur le terrain,
 - des vidéos expliquant le quotidien de chaque métier
- **choisir la formation** qui convient à vos goûts et votre profil, parmi plus de 70 cursus dispensés dans toute la région,
- **trouver un emploi** en postulant aux offres publiées sur le site par les domaines, caves et maisons viticoles de toute la Bourgogne viticole.

VITA Bourgogne est présent également sur les réseaux sociaux Facebook, Instagram, X et LinkedIn pour découvrir le quotidien des métiers de la vigne et du vin.

Les travaux saisonniers de la vigne, tout au long de l'année

Savez-vous qu'il est possible de travailler dans les vignes à plusieurs périodes de l'année, pour quelques semaines à quelques mois, même lorsqu'on est débutant ?

En hiver

C'est la **saison de la taille** ! Tailler la vigne est un geste technique réservé aux personnels formés, mais l'opération de tirage des bois, qui consiste à débarrasser les pieds de vigne des sarments taillés est ouverte à tous et toutes.

Au printemps

On les appelle les **travaux en vert** : attachage, palissage, épamprage, ébourgeonnage, désherbage, accolage... Il s'agit de guider la vigne dans sa croissance, la limiter si besoin.

Tous ces travaux contribuent à la bonne santé de la vigne afin qu'elle fleurisse bien, avant de produire les meilleurs raisins.

En été

Pour permettre aux jeunes grappes de raisins de bien grossir puis de bien mûrir, on va chercher à équilibrer la quantité de raisins et de végétation.

Au programme : **désherbage/piochage** autour des ceps, **effeuillage, vendanges en vert, écimage...**

À la fin de l'été, entre fin août et fin septembre, au moment optimal de maturité du raisin, c'est enfin **la période des vendanges**, le temps fort de l'année ! C'est la récolte : on coupe les grappes de raisin, qui sont ensuite acheminées en cuverie pour commencer le processus de fabrication du vin.

Ces différents travaux saisonniers sont autant d'opportunités de découvrir le travail au grand air et faire un premier pas vers la filière vigne et vin !

Les vendanges étudiantes : un programme spécial pour les étudiants de moins de 26 ans

Envie de découvrir les métiers de la vigne et du vin à travers les saisons (travaux en vert, vendanges) ?

VITA Bourgogne propose des programmes pour les moins de 26 ans : Trouvez facilement un domaine, VITA Bourgogne prends financièrement en charge votre déplacement en train jusqu'à la gare la plus proche !

Inscrivez-vous sur www.vitabourgogne.com ou par téléphone au 06 70 64 76 24.

Où se former ?

Les formations et les diplômes menant aux métiers de la vigne et du vin concernent **tous les niveaux** : du CAP jusqu'aux diplômes universitaires. Ils peuvent être proposées en formation initiale (sous statut scolaire), en alternance (en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation), en formation continue pour adultes (demandeurs d'emploi, personnes en reconversion professionnelle).

Nous ne citerons ici que les **principaux établissements proposant des formations dans le secteur viti-vinicole en région Bourgogne-Franche-Comté** : maisons familiales rurales, lycées viticoles, centres de formation d'apprentis (CFA), centres de formation professionnelle et de promotion agricoles (CFPPA), université.

Côte-d'Or (21)

CFA des Compagnons du Devoir et du Tour de France

21000 Dijon

03 80 67 75 93

www.compagnons-du-devoir.com

CAP tonnelier.

Beaune Viti Agro Campus

(lycée viticole + CFA + CFPPA)

21200 Beaune

03 80 26 35 80

<https://lavitibeaune.com>

CAPA métiers de l'agriculture (viticulture et travaux de la cave), Bac Pro conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole, Bac Pro technicien conseil vente en alimentation (produits alimentaires et boissons), BTS viticulture œnologie, BTS

technico-commercial spécialité vins, bières et spiritueux, BPA ouvrier viticole, BP sommelier, BP conducteur de machines agricoles/viticoles, + nombreuses formations spécialisées dans le domaine viti-vinicole.

MFR de Beaune Grandchamp

21200 Ruffey-les-Beaune

03 80 26 61 44

www.mfr-grandchamp.fr

Bac Pro conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole, Bac Pro technicien conseil vente en alimentation (produits alimentaires et boissons), BTSa technico-commercial spécialité vins, bières et spiritueux, CQP agent viticole

Ifria BFC - Emecal (École des métiers de l'embouteillage et du conditionnement alimentaire)

21000 Dijon

03 80 77 29 68

www.ifria-bfc.fr/emecal

CQP Ouvrier qualifié en conduite et maintenance des machines d'embouteillage ou de conditionnement, CQP Agent spécialisé en travail de cave, de cuve ou de chai, CQP Opérateur logistique, CQP Conducteur de machines du secteur alimentaire, CQP Technicien de maintenance du secteur alimentaire, CQP Agent de maintenance du secteur alimentaire, Titre professionnel conducteur de machines d'embouteillage et de conditionnement alimentaire.

INSEEC Wine & Spirits

21200 Beaune

03 80 24 94 44

www.inseec.com

Bachelor vins et spiritueux (distribution/export, sommellerie/gastronomie, œnotourisme).

Institut universitaire de la vigne et du vin Jules Guyot - IUUV

21000 Dijon

03 80 39 62 34

<https://iuuv.ube.fr>

Licence sciences de la vigne et viticulture durable, Licence Pro commerce des vins et œnotourisme, Licence Pro conduite stratégique de l'exploitation vitivinicole, Master vigne vin terroir, Master procédés fermentaires en agro-alimentaire, Diplôme national d'œnologue, DU technicien en œnologie, DU vin, culture et œnotourisme, DU experte en dégustation professionnelle des vins, Mastère spécialisé commerce international des vins et spiritueux (en partenariat avec l'école de commerce BSB).

Burgundy school of business (BSB) School of wine & spirits business

21000 Dijon

03 80 72 59 00

www.bsb-education.com

Cette école propose des formations supérieures dans le domaine du vin et des spiritueux : Bachelor (Bac + 3), Master of science (Bac + 5), MBA (Bac + 5), Mastères spécialisés (bac + 6). Certaines formations sont dispensées en anglais.

Jura (39)

Campus de Montmorot (lycée agricole, + CFA + CFPPA)

39570 Montmorot

03 84 87 20 00

<https://montmorot.educagri.fr>

CQP agent viticole, BTSa viticulture œnologie, Certificat d'aptitude Taille de la vigne.

Saône-et-Loire (71)

Agro Bio Campus Davayé (lycée agricole et viticole + CFPPA)

719860 Davayé

03 85 33 56 00

www.abcdavaye.com

www.viticapformation.fr

Bac Pro conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole, Bac Pro technicien conseil vente en alimentation (produits alimentaires et boissons), BTS viticulture œnologie, BTS technico-commercial spécialité vins, bières et spiritueux, Licence professionnelle conduite stratégique de l'exploitation vitivinicole, BPA ouvrier viticole, Certificat d'aptitude taille de la vigne, + nombreuses formations courtes en viticulture œnologie (tractoriste, dégustation, machinisme...).

Nièvre (58)

Lycée agricole et viticole de Nevers-Cosne (lycée + CFPPA)

58200 Cosne-Cours-sur-Loire

03 86 26 67 67

<https://epleanevers.educagri.fr/nos-centres/lycee-viticole-et-agricole-site-de-cosne-sur-loire>

Bac Pro conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole, BPA ouvrier viticole, + formations courtes dans le domaine vitivinicole (taille de la vigne, vinification, conduite et entretien de l'enjambeur...).

CFA agricole de la Nièvre, site Challuy

58000 Challuy

03 86 21 66 07

<https://epleanevers.educagri.fr/nos-centres/cfa-agricole-de-la-nievre>

www.nievre.fr

CAPA métiers de l'agriculture

(viticulture), Bac Pro conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole, BTS viticulture œnologie.

Yonne (89)

EPL des Terres de l'Yonne (lycée agricole La Brosse + CFA + CFPPA)

89290 Venoy

03 86 94 60 00

www.terresdelyonne.com

CAPA métiers de l'agriculture (viticulture), BP responsable d'établissement agricole (viticulture), BPA ouvrier viticole (conduite et entretien des engins agricoles et viticoles), BPA ouvrier viticole, + nombreuses formations courtes dans le domaine vitivinicole (taille de la vigne, maintenance matériel agricole...).

En savoir plus

Consultez le **dossier Actuel CIDJ « Les métiers de la vigne et du vin »**, disponible dans le réseau Info Jeunes de la Région : www.jeunes-bfc.fr/reseau-ij

Lieux d'information

Pour trouver où préparer un diplôme en formation initiale, vous pouvez vous adresser aux CIO (www.jeunes-bfc.fr rubrique Orientation), aux structures Info Jeunes (www.jeunes-bfc.fr/reseau-ij) ou consulter le site de l'Onisep (www.onisep.fr).

Pour trouver toutes les formations proposées en région en apprentissage et via la formation professionnelle continue (demandeurs d'emploi, personnes en reconversion), consultez le site de l'Emfor BFC (www.emfor-bfc.org rubrique Formation).

Sites ressources

www.vitabourgogne.com

VITA Bourgogne a pour vocation de promouvoir la filière vigne et vin, ses métiers et ses formations. Ce programme développé par la Confédération des Appellations et des Vignerons de Bourgogne (CAVB), l'Union des Maisons de Vin de Grande Bourgogne (UMVGB) avec le soutien du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB).

Son site internet propose : des **offres d'emploi** et de **stages**, des **fiches et des vidéos métiers**, des **listes de formations** et des **actualités** sur la filière vigne et vin en Bourgogne.

www.vins-bourgogne.fr

Le bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne (BIVB) est le représentant officiel des professionnels des vins de Bourgogne. On trouve notamment sur son site la **liste complète des vignerons, négociants et caves coopératives**.

www.jura-vins.com

Le comité Interprofessionnel des vins du Jura (CIVJ) représente tous les professionnels des vins du Jura : producteurs, coopératives et maisons de vins. On trouve notamment sur son site la **liste de tous les domaines viticoles du Jura**.

www.vitjob.com

Site incontournable d'offres d'emploi pour les métiers de la vigne et du vin.

www.anefa.org

Site qui promeut l'**emploi et la formation dans l'agriculture** en général. Il présente notamment tous les métiers agricoles via des fiches métiers : www.anefa.org/metiers et propose des offres d'emploi dans la filière agricole via son site dédié : www.lagriculture-recrute.org, (notamment des offres saisonnières).



Nos livrets d'information :

Retrouvez ce livret et l'ensemble de la collection sur jeunes-bfc.fr/livrets-dinfos

Parution : mai 2026

Info Jeunes Bourgogne-Franche-Comté - Crij

27 rue de la République

25000 BESANÇON

03 81 21 16 16

17 place Darcy

21000 DIJON

03 80 44 18 29

jeunes-bfc.fr