LIVRET D'INFORMATION

Les métiers de la vigne et du vin

un secteur porteur d'emplois

2022 - 2023

Photographie © Michel Joly

jeunes-bfc.fr

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

Label Information Jeunesse

info jeunes BFC
EXPLORER LES POSSIBLES

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 p3
> Des métiers variés et accessibles au plus grand nombre p3
> Les 6 métiers porteurs de la filière vigne et vin..... p4
> VITA Bourgogne..... p7
> Les travaux saisonniers de la vigne, tout au long de l'année p7
> Où se former ?..... p9
> En savoir plus p12

La vigne et le vin en Bourgogne-Franche-Comté

En Bourgogne-Franche-Comté, le vignoble est composé de **plusieurs régions viticoles** et est présent 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 de **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, en effet malgré les nouvelles technologies qui ont permis de moderniser le matériel et les infrastructures, bon nombre d'activités se font encore de manière artisanale.

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

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 exploitant, contrôleur/inspecteur viticole, 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.

- 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 près de chez soi, et de belles possibilités de développement de carrière.

Certains profils sont particulièrement recherchés, nous présenterons 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

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 un « BPA Travaux de conduite et entretien des engins agricoles » en alternance. C'est une formation 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**

du chef de culture ou directement de l'employeur, le salarié viticole est autonome dans ses tâches quotidiennes.

Formations : CAPA métiers de l'agriculture spécialité vigne et vin, Bac pro conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole, BPA travaux de la vigne et du vin (spécialité travaux de la vigne).

- 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 : Bac pro conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole, BPA travaux de la vigne et du vin (spécialité travaux de la cave), BTSA viticulture-œnologie, CQP caviste.

- 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 opé-

Photo by Lasseter Winery by unsplash.com

rations 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, 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 Agricole (CSA) mention tracteurs et machines agricoles (utilisation et maintenance), Bac ou BTS selon la technicité des engins utilisés. Certains permis peuvent être requis (C, C1, CE, C1E).

- 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 règlementaires…). 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, BTSA viticulture-œnologie, BTSA technico-commercial option 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, diagnostique 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, BTSA génie des équipements agricoles, BTS technique et services en matériels agricoles.

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 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, Twitter 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(e) ?

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 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 !

Photo by Mika Baumeister by unsplash.com

Témoignage

Johan, 21 ans, caviste en vin au sein d'une grande maison de négoce, dans une équipe de 4 personnes, sous la direction d'un œnologue.

Je prépare toutes les cuvées qu'on va mettre en bouteilles. Je vais faire des filtrations, des pompages pour assembler les vins, du nettoyage de cuves, de la réception de citernes.

Je suis arrivé dans le métier de caviste par hasard, avant ça j'ai eu un BTS de comptabilité qui ne m'a pas plu du tout. Du coup j'ai fait de l'intérim, ce qui m'a amené à faire les vendanges, et j'ai demandé à continuer car le métier m'a vraiment plu et je voulais continuer à apprendre plein de choses du vin, et puis voilà !

L'entreprise où je suis m'a financé une formation de 3 mois, j'ai appris les bases du métier, les bases de l'œnologie et du travail dans les vignes, ce qui m'a permis d'avoir une idée de ce que j'allais faire, une idée de mon métier.

Au niveau salaire on peut toucher le Smic en début de carrière, voire un petit peu plus, jusqu'à plus de 2 000 €.

Le métier de caviste est passionnant, il faut être très polyvalent, tout au long de l'année on fait des choses très différentes et du coup c'est très peu redondant.

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

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 tonnellerie.

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), BTSA viticulture œnologie, BTSA technico-commercial vins et spiritueux, BPA travaux de la vigne et du vin, BP sommelier, CS technicien cave, BPA travaux de conduite et entretien des engins agricoles/viticoles, + nombreuses formations spécialisées.

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

21000 Dijon
03 80 39 69 22
www.ifria-bfc.fr/emecal
CQP Opérateur qualifié en conduite et maintenance des machines d'embouteillage ou de conditionnement, CQP Conducteur de machines, CQP Conducteur de ligne, Titre professionnel conducteur d'équipements agro-alimentaires (conducteur de machines d'embouteillage).

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

21000 Dijon
03 80 39 62 34
https://iuvv.u-bourgogne.fr
Licence sciences de la vigne, Licence Pro commerce des vins et œnotourisme, Licence Pro conduite stratégique de l'exploitation vitivinicole, Master vigne vin terroir, Diplôme national d'œnologue, DU technicien en œnologie, DU vin, culture et œnotourisme, DU apprendre et comprendre la dégustation du vin, Mastère spécialisé commerce international des vins et spiritueux (en partenariat avec l'école de commerce BSB).

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 viti-vinicole, BTSA technico-commercial en vins et spiritueux, CS tracteurs et machines agricoles : utilisation et maintenance, formations pour adultes ouvrier viticole polyvalent, ouvrier viticole tractoriste…

Jura (39)

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

39570 Montmorot
03 84 87 20 00
www.montmorot.educagri.fr
CAPA métiers de l'agriculture (viticulture), Certificat d'aptitude à la taille de la vigne, BTSA viticulture œnologie.

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 (mention tractoriste), Bac Pro technicien conseil vente en alimentation (produits alimentaires et boissons), BTSA viticulture œnologie, BTSA technico-commercial vins et spiritueux, BTS techniques et services en matériels agricoles, Licence professionnelle conduite stratégique de l'exploitation vitivinicole, BPA travaux de la vigne et du vin, + nombreuses formations courtes en viticulture œnologie.

Nièvre (58)

Lycée agricole et viticole de Nevers-Cosne

58200 Cosne-Cours-sur-Loire
03 86 26 67 67
www.epleanevers.educagri.fr/lycee-viticole-et-agricole-site-de-cosne-loire
Bac Pro conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole.

CFA agricole de la Nièvre, site Challuy

58000 Challuy
03 86 21 66 07
www.epleanevers.educagri.fr/cfa-agricole-de-la-nievre
BTSA viticulture œnologie

CFPPA de Nevers-Cosne-Plagny

58000 Challuy
03 86 21 66 08
www.epleanevers.educagri.fr/cfppa-de-nevers-cosne-plagny
BPA travaux de la vigne et du vin, formations courtes qualifiantes en viticulture (conduite et maintenance du tracteur enjambeur, taille de la vigne...)

Yonne (89)

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

89290 Venoy
03 86 94 60 00
www.terresdelyonne.com
BPA travaux de conduite et entretien des engins agricoles (agriculture et viticulture), BPA travaux de la vigne et du vin, BTSA viticulture œnologie, + nombreuses formations courtes dans le domaine vitivinicole (assistant administratif, taille de la vigne, tractoriste,...).

Témoignage

Charline, 30 ans, salariée viticole en dans un domaine de 20 hectares, au sein d'une équipe de 5 personnes.

Ça fait neuf ans que je travaille dans les vignes dans le même domaine. Je suis salariée viticole, je passe 80 % de mon temps à pieds dans la vigne. C'est principalement le travail manuel de la vigne, de la taille en hiver à l'attachage de baguettes au printemps. Le travail en vert, la plantation de nouveaux pieds ainsi que l'arrachage des pieds à remplacer, ainsi que les vendanges.

Je n'ai aucune formation scolaire à la base, j'ai tout appris sur le terrain. Au fur et à mesure des années j'ai complété mon expérience par des formations au lycée viticole sur les maladies de la vigne, apprendre à tailler, mais j'ai principalement appris grâce à mes collègues, sur le tas.

Mon plus beau souvenir, c'est quand on m'a proposé la formation tractoriste. J'ai vu une évolution à mon métier, qui apporte autre chose que le travail manuel de la vigne : les travaux du sol, le rognage. Je ne fais pas encore les traitements mais ça viendra.

Il faut vraiment s'adapter aux conditions climatiques à chaque saison : des vêtements chauds pour l'hiver (bonnet, collant, jean, chaussettes de ski), des vêtements un peu moins chauds pour l'été (short, débardeur, de la crème solaire, une casquette).

Au niveau salaire en tant que débutant je pense que 1 300 € net par mois c'est un bon début, après avec l'expérience on peut selon moi monter à 1 800 € net, ça me paraît bien.

La 1ère fois où j'ai fait les vendanges, une journée où j'étais étudiante, je n'avais pas cours, j'ai voulu essayer, je venais d'arriver dans la région. Il pleuvait, il faisait froid, le chef d'équipe n'était pas très sympa, j'étais derrière. Je suis rentrée chez moi le soir, j'ai dit : « Plus jamais je ne mets un pied dans une vigne, c'est trop difficile ! ». Six mois après j'étais dans les vignes et ça fait neuf ans que j'y suis.

Témoignage extrait d'une vidéo sur le métier d'ouvrier(e) viticole réalisée par VITA Bourgogne : **www.vitabourgogne.com/metiers_list/salarie-viticole**

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.vitijob.com

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