

Les professions autour de la vigne

Informations aux enseignants



1/6

Tâche	En groupes, les élèves préparent différents exposés en relation avec les différentes professions. Les élèves reçoivent une feuille d'information pour chaque profession.
Objectif	Les élèves découvrent différentes professions en relation avec la viticulture.
Matériel	<ul style="list-style-type: none"> • Modèles • Évnt. ordinateur pour de plus amples recherches
Forme sociale	Travail de groupe/classe entière
Durée	40-60 minutes

**Informations
supplémentaires:**

- De plus amples informations sur les différentes professions sont disponibles sur les sites suivants:
www.orientation.ch
www.berufskunde.com/chf

Les professions autour de la vigne

Feuille d'informations



Préparer un exposé sur une profession

Devoir:

Préparez un exposé sur l'une de ces professions. Vous pouvez également chercher de plus amples informations sur Internet.

Les sites suivants peuvent être utiles:

www.orientation.ch (vous y trouverez également des films sur les différentes professions)

www.berufskunde.com/chf

www.hes-so.ch/fr/bachelor-oenologie-581.html

www.usoe.ch

www.agriculture.ch

www.changins.ch

Viticulteur/viticultrice

Exigences

La scolarité obligatoire doit être achevée pour accéder à la formation. Par ailleurs, un(e) viticulteur/viticultrice doit être proche de la nature, apprécier le travail à l'extérieur, avoir une bonne santé, de la force physique et un esprit technique. Un bon odorat et un bon sens du goût sont un avantage.

Profil professionnel

Tout au long de l'année, les viticultrices et viticulteurs prennent soin de la vigne. Souvent, ils s'occupent en outre de la vinification et de l'élaboration des vins jusqu'à leur mise en bouteille. La majorité des viticultrices et viticulteurs gèrent leur propre entreprise. L'industrie des machines ou des engrais leur offre également des perspectives professionnelles en tant que gérants, ils peuvent aussi enseigner dans des écoles agricoles.

Tâches et activités

- De février à mars: taille de la vigne, fertilisation, arrachage des mauvaises herbes, plantations de nouveaux pieds
- De mai à juillet: suppression des pousses secondaires, travaux d'effeuillage, protection des plants
- De la fin de l'été à la fin de l'automne/hiver: vendanges et vinification, apport de nutriments

Formation

La formation dure trois ans. Elle peut être réduite à deux ans si le candidat possède un diplôme de formation professionnelle ou de l'école secondaire. Au terme de la formation, le candidat obtient le certificat fédéral de capacité de «Viticulteur/viticultrice».

Les professions autour de la vigne

Feuille d'informations



Caviste

Exigences

Le/la caviste doit également avoir terminé l'école obligatoire pour pouvoir suivre cette formation professionnelle. Par ailleurs, un intérêt pour la physique, la chimie et la biologie, de même qu'un esprit technique, un talent d'organisateur et un sens aigu de l'observation sont importants.

Profil professionnel

Les cavistes sont spécialisés dans la transformation du raisin en vin. Ils prennent soin du pressage, de la fermentation, de la vinification et de la mise en bouteille. Les cavistes travaillent dans de grands établissements viticoles et de commercialisation du vin.

Tâches et activités

- Contrôle du foulage et du pressage
- Remplissage des cuves et déclenchement de la fermentation
- Contrôle de la teneur en sucre et de la température du moût en fermentation
- Élaboration des différents vins
- Mise en bouteille, étiquetage et conditionnement des vins

Formation

La formation dure trois ans. En outre, la partie pratique de la formation se déroule dans un établissement viticole renommé. La formation est sanctionnée par le certificat fédéral de capacité de «Caviste».

Les professions autour de la vigne

Feuille d'informations



4/6

Ingénieur/ingénieure HES en œnologie (oinos (grec) = vin)

Exigences

Pour accéder à cette filière d'étude, l'âge minimal requis est de 19 ans. En outre, le candidat doit avoir terminé avec réussite une formation professionnelle de viticulteur, de technologue en denrées alimentaires ou de caviste, et être titulaire d'une maturité professionnelle. Sont également admis les candidats titulaires d'une maturité professionnelle/gymnasiale et pouvant attester d'une expérience pratique d'une année dans la branche choisie, sanctionnée par un examen d'aptitude. Le diplôme ouvre des perspectives professionnelles dans les établissements viticoles et de commerce de vin, en tant que chargé(e) de cours dans la recherche appliquée et le développement de production, de même qu'en tant qu'indépendant(e).

Profil professionnel

Les ingénieur(e)s HES en œnologie se distinguent par des connaissances spécialisées pointues en viticulture et en vinification. Dans ce domaine, ils travaillent en tant que cadres et élaborent des concepts pour la production et la commercialisation des vins.

Tâches et activités

Les principales tâches sont:

- le suivi global du raisin, de la vigne au produit final;
- la connaissance de différentes méthodes de production de la viticulture conventionnelle, intégrée et biologique;
- les sciences du sol, les caractéristiques géographiques;
- l'anatomie et la physiologie de la vigne, l'étude des cépages, la nutrition et la protection des plans, ainsi que l'élevage.

Formation

Les études durent trois ans. Elles se terminent après le 6^e semestre par la remise du travail de diplôme. À ce jour, cette filière est uniquement proposée en français en Suisse. Il est possible de suivre ces études à l'étranger (par ex. à Wiesbaden en Allemagne). Les études sont sanctionnées par le diplôme fédéral reconnu d'«Ingénieur/re HES en œnologie».

Les professions autour de la vigne

Feuille d'informations



Négociant/négociante en vins

Exigences

Pour pouvoir s'inscrire en tant que négociant(e) en vins auprès de la Commission fédérale du contrôle du commerce des vins, il faut remplir les conditions suivantes:

- inscription au registre du commerce en tant que société de négoce de vins;
- élection de domicile en Suisse;
- obligation de réaliser un contrôle de la comptabilité et des caves;
- respect des prescriptions de la législation sur les denrées alimentaires par rapport aux installations, aux locaux de stockage et aux caves en Suisse.

Profil professionnel

Le négociant en vins s'occupe du commerce, c'est-à-dire de l'achat et de la vente de vins. S'il négocie des vins servis au verre, c'est-à-dire des vins en fût, il est soumis à une obligation de notification. En règle générale, le négociant en vins gère sa propre entreprise ou travaille comme employé dans une grande maison de vin ou chez un grossiste.

Tâches et activités

Les principales tâches sont:

- la gestion des achats;
- les déplacements pour rencontrer les producteurs en Suisse et à l'étranger;
- les dégustations;
- la conclusion de contrats;
- les travaux de cave tels que l'encavage, l'élaboration, le stockage et la mise en bouteille des vins;
- le suivi de la clientèle (restaurants, commerces, particuliers);
- les tâches administratives.

Formation

Il n'existe aucune formation réglementée de négociant/e en vins. La formation continue se fait de manière autonome et modulaire, en suivant par ex. des séminaires de perception sensorielle, et est sanctionnée par un certificat de cours.

Les professions autour de la vigne

Feuille d'informations



Technicien/technicienne vitivinicole et maître/maîtresse de chai

Exigences

Ces deux profils professionnels s'acquièrent par des formations continues.

Les techniciens/techniciennes vitivinicoles doivent avoir des compétences en matière d'organisation et de management, ainsi qu'un esprit d'entrepreneur.

Les maîtres/maîtresses de chai s'appuient sur des connaissances en sciences naturelles (biochimie) ainsi que sur des compétences sensorielles et organisationnelles.

Profil professionnel

Les deux professions peuvent s'exercer sous un statut d'employé(e). Les employeurs sont des caves et des producteurs de vins. Les techniciens/techniciennes vitivinicoles peuvent également exercer une activité indépendante.

Tâches et activités

Les maîtres/maîtresses de chai sont responsables de la vinification en cave. Ils réceptionnent les raisins, assurent une surveillance pendant l'encavage, la fermentation, l'élaboration, la mise en bouteille et le stockage. Ils contrôlent en outre la qualité.

Les chefs/cheffes d'exploitation assument la responsabilité de la gestion organisationnelle, administrative, personnelle et économique de l'encavage. Ils peuvent également assumer d'autres tâches dans le vignoble ou dans le marketing et la vente.

Formation

Il n'existe pas de formation de maître/maîtresse de chai à proprement parler. En règle générale, l'examen professionnel de viticulteur/viticultrice, de caviste ou d'ingénieur/e HES en œnologie constitue la base. Le perfectionnement se déroule ensuite au sein de l'entreprise.

Pour la formation de technicien/ne vitivinicole, une formation initiale de caviste ou de viticulteur/viticultrice avec au moins une année d'expérience professionnelle est requise. La formation est subdivisée en trois années charnières:

1. bases techniques et commerciales;
2. gestion et commercialisation;
3. développement de la production et de l'entreprise.

La formation se déroule en cours d'emploi et le candidat doit travailler dans la branche à au moins 50 % pendant sa formation.