



NOTE D'OPPORTUNITE

CQP Agent viticole

Sommaire

I.	Présentation du certificateur	2
A-	Rôle et missions.....	2
B-	Liste des CQP gérés par la CPNE en agriculture	2
II.	Contexte économique, social et réglementaire entourant la filière viticole.....	4
A-	La filière viticole : chiffres clés d'un secteur stratégique	4
B-	Les enjeux d'aujourd'hui et de demain	5
C-	Typologie des exploitations viticoles	8
D-	Présentation de l'encadrement réglementaire	9
III.	Présentation du métier d'Agent viticole.....	11
A-	Définition du métier	11
B.	Enquête de terrain	14
IV.	Besoins en emploi et en compétences du marché	16
A-	Panorama de l'emploi dans la filière viticole française	16
B-	Analyse des besoins du marché : un secteur en tension	17
	Annexes	23

I. Présentation du certificateur

A- Rôle et missions

La Commission Paritaire Nationale de l'Emploi (CPNE) du secteur de l'agriculture est l'organisme certificateur du CQP Agent viticole.

Créée par l'accord national du 2 octobre 1984 signé par les organisations professionnelles et syndicales représentatives des employeurs et des salariés en agriculture, la CPNE en agriculture a, en matière de politique de la formation professionnelle, notamment pour missions :

- De procéder ou de faire procéder à des études en vue de permettre une meilleure connaissance de la nature des emplois en agriculture, une meilleure corrélation entre définitions des emplois et formations correspondantes, l'évolution passée des emplois et leur évolution prévisible à moyen et long terme, compte tenu notamment des mutations technologiques et des transformations des structures de production ;
- De procéder ou de faire procéder à des études en vue de permettre une meilleure connaissance des moyens de formation, de perfectionnement et de reconversion professionnels existants pour les différents niveaux de qualification et de rechercher les moyens propres à assurer leur pleine utilisation, l'adaptation à l'évolution des emplois et leur développement et de formuler à cet effet, toutes les observations et propositions utiles ;
- De procéder périodiquement à l'examen de l'évolution des diplômes et titres définis par les ministères compétents et de valider les formations dispensées par l'enseignement agricole public ou privé et les centres de formation professionnelle au regard des classifications des emplois dans les conventions collectives de travail ;
- De promouvoir une politique concertée de formation professionnelle en agriculture en liaison avec les pouvoirs publics, les administrations, les organisations professionnelles et les organismes de formation concernés, et, notamment de définir la politique de professionnalisation

B- Liste des CQP gérés par la CPNE en agriculture

A ce jour, quatre certifications dont la CPNE en agriculture est l'organisme certificateur sont enregistrées au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP). Parmi elles se trouve le CQP Agent viticole qui fait l'objet de la présente demande de renouvellement d'enregistrement.

D'autre part, certaines certifications qui ont fait l'objet d'une demande d'enregistrement au RNCP sont en cours d'instruction par France Compétences. Enfin, d'autres certifications sont gérées par la CPNE en agriculture sans avoir fait l'objet de demande d'enregistrement au RNCP.

Vous trouverez ci-dessous la liste des 17 certifications ainsi que leur statut vis-à-vis du RNCP.

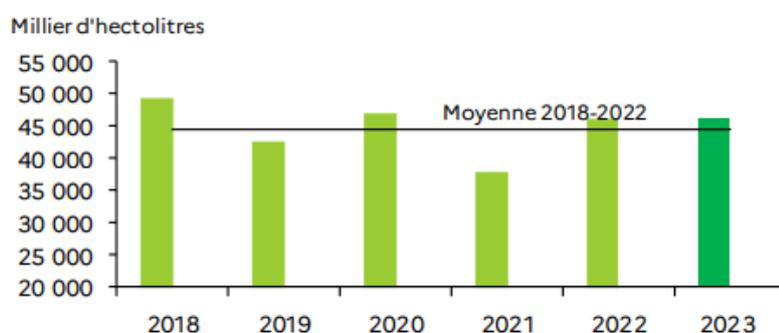
Intitulé du CQP	RNCP actif	RNCP en cours d'instruction	Non enregistré au RNCP
CQP Agent viticole	X		
CQP Tractoriste agricole	X		
CQP Agent élevage laitier	X		
CQP Opérateur de couvoir	X		
CQP Conducteur d'agroéquipements		X	
CQP Ouvrier construction ouvrages paysagers		X	
CQP Ouvrier aménagement espaces végétalisés			X
CQP Ouvrier Qualifié de l'exploitation viticole			X
CQP Ouvrier Qualifié conducteur d'engins agricole			X
CQP Ouvrier hautement qualifié conducteur d'engins agricole			X
CQP Agent d'élevage porcin			X
CQP Responsable d'élevage porcin			X
CQP Opérateur en productions légumières			X
CQP Agent de cultures légumières			X
CQP Agent en productions fruitières			X
CQP Responsable atelier lait			X
CQP Salarié(e) qualifié(e) en élevage de petits ruminants (ovins et caprins)			X

II. Contexte économique, social et réglementaire entourant la filière viticole

A- La filière viticole : chiffres clés d'un secteur stratégique

Le rôle prépondérant du secteur viticole dans l'économie nationale

Le secteur viticole français joue un rôle crucial dans l'économie nationale. Il contribue à 17% de la production agricole en valeur dans le pays, soit 12 milliards d'euros¹ et apporte une contribution significative à la balance commerciale du pays, se situant derrière le secteur de l'aéronautique et devant celui des cosmétiques.



Production nationale viticole estimée au 1^{er} octobre 2023²

Le graphique ci-dessus présente les estimations établies au 1er octobre 2023 de la production viticole française qui s'élèverait en 2023 à 46 millions d'hectolitres, soit un niveau comparable à celui de 2022 et supérieur de 3 % à la moyenne 2018-2022.

Une activité liée à une place de premier rang à l'échelle internationale

D'après le Comité Interprofessionnel du Vin à Appellation d'Origine (CNIV)³, la France représente 11% de la surface mondiale de vignes de cuve. En 2020, la viticulture française a produit 4.69 milliards de litres, ce qui a constitué 17% de la production mondiale, se classant ainsi en deuxième position derrière l'Italie. Les exportations françaises de vins et spiritueux, qui ont atteint 8.7 milliards d'euros en 2020, placent la France en première position des pays exportateurs mondiaux.

L'activité du secteur viticole français est également étroitement liée au développement du tourisme viticole en plein essor dans le pays. L'œnotourisme, qui connaît une croissance remarquable, est soutenu par la création du label « Vignobles & Découvertes »⁴. Cette initiative a contribué à promouvoir les régions viticoles françaises auprès d'un public international et à diversifier l'offre touristique. Avec

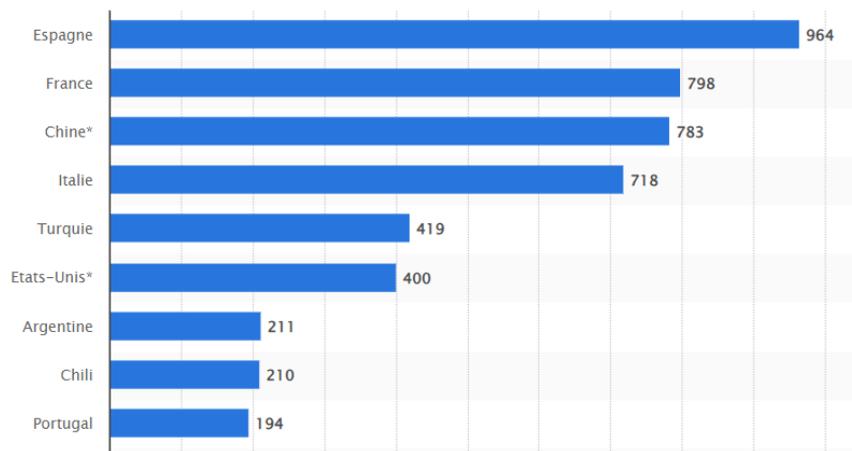
¹ <https://agriculture.gouv.fr/infographie-la-viticulture-francaise>

² [2023_123inforapviticulture.pdf](#) - Sources : Agreste pour 2023, Agreste-Douanes pour années antérieures

³ [Chiffres clés | CNIV \(intervin.fr\)](#)

⁴ [Atout France - Le label Vignobles & Découvertes \(atout-france.fr\)](#)

environ 10 millions d'œnotouristes visitant les 10 000 caves touristiques chaque année, la France a su tirer parti de la renommée de ses vignobles et de ses vins pour attirer des visiteurs du monde entier. Parmi eux, la moitié sont étrangers, ce qui témoigne de l'attractivité internationale de cette forme de tourisme.⁵



Superficie du vignoble des principaux pays viticoles du monde en 2021 (en milliers d'hectares)⁶

B- Les enjeux d'aujourd'hui et de demain

Les enjeux du secteur de la viticulture sont diversifiés et cruciaux pour son avenir durable et sa modernisation. Ils se concentrent principalement autour de trois grands défis : l'adaptation au changement climatique, une réponse à l'évolution des pratiques et aux nouvelles attentes des consommateurs ainsi que la modernisation et l'utilisation des nouvelles technologies.

Le défi majeur du changement climatique

En France métropolitaine, la température moyenne annuelle a augmenté de 0,3°C par décennie sur la période 1959-2009, avec une nette accélération depuis les années 80.⁷ L'adaptation de la viticulture au changement climatique est un enjeu majeur qui requiert une approche multifacette. Les impacts du changement climatique sur la viticulture comprennent la précocité des stades de développement de la vigne, la vulnérabilité aux gelées printanières, les stress hydriques accrus, ainsi que des modifications des caractéristiques des vins telles qu'une augmentation de l'alcool, une baisse de l'acidité et des changements d'arômes⁸.

Pour faire face à ces défis, plusieurs leviers d'adaptation sont envisagés. Parmi ceux-ci, l'amélioration et la conservation des sols viticoles pour accroître la résilience des vignobles, le renouvellement et la diversification du matériel végétal avec des variétés plus adaptées aux nouvelles conditions climatiques, et une gestion plus économe de l'eau figurent en bonne place. De plus, il est possible

⁵ [De l'accueil dans les caves aux séjours touristiques dans les vignobles \(atout-france.fr\)](https://atout-france.fr/)

⁶ <https://fr.statista.com/statistiques/1330841/superficie-vignoble-principaux-pays-viticoles-monde/>

⁷ https://chambres-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/National/FAL_commun/publications/National/plaquette-filiere-viticole_changement-climatique_V8-pages.pdf

⁸ <https://www.inrae.fr/actualites/laccave-10-ans-recherche-partenariat-ladaptation-viticulture-au-changement-climatique>

d'adapter les pratiques de vinification pour limiter les impacts du changement climatique sur la qualité du vin.

La stratégie d'adaptation de la filière viticole française, présentée en 2021, repose sur des travaux engagés depuis 2017 et implique une collaboration étroite avec le programme LACCAVE de l'INRAE. Cette démarche collective a abouti à l'identification de sept domaines d'action prioritaires, incluant la caractérisation des zones viticoles, l'action sur les conditions de production avec un accent sur la gestion de l'eau, le choix d'un matériel végétal adapté, les adaptations des pratiques œnologiques, le suivi des évolutions du marché, le renforcement de la recherche et la contribution à l'atténuation du changement climatique.⁹

Ces efforts visent non seulement à préserver la qualité et la spécificité des vins français dans un contexte de changements climatiques mais aussi à garantir la durabilité économique et environnementale de la filière viticole. L'adaptation au changement climatique dans la viticulture est donc un processus complexe qui nécessite une approche intégrée, prenant en compte à la fois les aspects techniques, économiques et sociaux pour assurer la pérennité du secteur viticole

L'évolution des pratiques et aux nouvelles attentes des consommateurs.

Avec la prise de conscience des enjeux environnementaux, les consommateurs français sont de plus en plus nombreux à modifier leurs comportements d'achat en fonction de leurs préoccupations environnementales et de santé. Aujourd'hui, 44 % des Français se disent engagés dans une consommation responsable, et 53,4 % des consommateurs de vin prennent le temps de regarder si la bouteille a une certification environnementale, une part qui monte jusqu'à 69 % chez les 18-35 ans. La viticulture responsable, qui fait un usage limité et réfléchi de ces produits, apparaît de ce point de vue comme une proposition pertinente, qui peut être complémentaire à la viticulture bio. »¹⁰ Le marché des vins bio, naturels ou encore biodynamiques, est en plein essor¹¹. Le marché des vins bio français a représenté pour l'année 2020 1.1 milliards d'€. Un chiffre d'affaires qui ne cesse de croître et qui a été multiplié par 4.4 en 10 ans. Le marché des vins bio en France n'a pas souffert de la crise du COVID, il enregistre une croissance de +13% en 2020.¹²

Santé publique France indique que bien que le volume global d'alcool pur consommé en France (11,7 litres par habitant âgé de 15 ans et plus en 2017) soit en nette diminution depuis les années 1960, essentiellement en raison de la baisse de la consommation quotidienne de vin, la France reste parmi les pays les plus consommateurs d'alcool au monde, se situant au sixième rang parmi les 34 pays de l'OCDE.¹³

D'après l'analyse des données de consommation au niveau régional et au niveau européen, Santé publique France constate qu'en France, on note une consommation régulière plus faible et une augmentation des consommations ponctuelles importantes. En outre, la consommation hebdomadaire varie considérablement suivant les régions en fonction du type d'alcool (vin, bière, alcools forts, autres types d'alcool). « Le Nord et l'Est de la métropole sont davantage concernés par la consommation de bière, le sud par la consommation de vin, l'ouest par les alcools forts et les autres types d'alcool. »

⁹ <https://www.terredevins.com/actualites/viticulture-queles-adaptations-au-changement-climatique>

¹⁰ <https://www.terravitis.com/viticulture-durable-quel-avenir-pour-la-production-viticole/>

¹¹ <https://www.linfordurable.fr/conso/vin-biologique-naturel-biodynamique-comment-sy-retrouver-35892>

¹² <https://www.isvin.fr/2022/03/03/le-marche-des-vins-bio/>

¹³ <https://www.santepubliquefrance.fr/les-actualites/2020/consommation-d-alcool-en-france-ou-en-sont-les-francais#:~:text=7%2C1%25%20%C3%A0%2012%2C,dans%20l'ensemble%20des%20DROM.>

Malgré cette baisse de consommation, les professionnels soulignent que les Français « boivent mieux ». Le budget alloué à l'achat d'une bouteille de vin est en constante augmentation en France : « 56 % des personnes interrogées en 2022 par l'agence Sowine, déclarent acheter régulièrement des bouteilles entre 11 et 20 €, contre 22 % en 2013 ». Les goûts ont également évolué et se portent davantage vers des vins au profil plus léger, loin de la grande mode des tannins imposants et du bois à tout-va qui sévissait dans les années 1990 »¹⁴.

En outre, les habitudes de consommation alimentaire évoluent également. Le « consommer moins mais mieux » s'applique également à d'autres produits. « Préoccupations écologiques », « santé du consommateur », « sûreté de la production » dans de critères que le Gouvernement identifie, en soulignant « l'augmentation de la consommation de produits bio, et la décroissance continue de la consommation de viandes et de produits laitiers »¹⁵.

Parallèlement, l'intérêt croissant pour les circuits courts reflète une demande de transparence et d'authenticité de la part des consommateurs, souhaitant mieux comprendre l'origine et la qualité de ce qu'ils consomment. Cette tendance, renforcée par le contexte sanitaire du Covid-19, a confirmé la forte demande pour une consommation plus responsable et locale. Les circuits courts offrent ainsi une opportunité pour les vignerons de revaloriser leurs productions et de tisser un lien direct avec les consommateurs. Près de 21% des exploitations françaises, dont 47% dans la viticulture, se sont déjà tournées vers ce mode de commercialisation, bénéficiant d'un double avantage économique et social.¹⁶

Afin de répondre efficacement aux attentes des consommateurs, les producteurs doivent donc non seulement innover en termes de produits et de pratiques de vinification mais aussi adopter des stratégies de commercialisation qui privilégient la proximité et la transparence. Ces évolutions témoignent de la capacité de la filière viticole à s'adapter à un marché en constante évolution, où la compréhension et l'anticipation des préférences des consommateurs deviennent cruciales pour assurer sa pérennité.

La modernisation et l'utilisation des nouvelles technologies

La modernisation et l'adoption de nouvelles technologies dans le secteur de la viticulture visent à optimiser les pratiques culturales et vinicoles pour améliorer la qualité et la quantité des récoltes, tout en minimisant l'impact environnemental. Plusieurs innovations technologiques ont révolutionné ce domaine, introduisant une ère de précision et d'efficacité accrue.¹⁷

Les robots, par exemple, ont été développés pour réaliser des tâches spécifiques comme la taille des vignes, la récolte des raisins et l'élagage, réduisant ainsi le besoin en main-d'œuvre manuelle tout en augmentant la précision et l'efficacité. Les capteurs connectés jouent un rôle crucial en mesurant des paramètres environnementaux tels que l'humidité du sol, la température et l'humidité de l'air, aidant les vignerons à optimiser l'irrigation et les traitements phytosanitaires. Les drones, quant à eux,

¹⁴ <https://avis-vin.lefigaro.fr/economie-du-vin/o152697-des-francais-plus-sobres-mais-plus-connaisseurs>

¹⁵ https://www.gouvernement.fr/sites/default/files/contenu/piece-jointe/2021/10/hcp-consommation_et_pratiques_alimentaires_de_demain.pdf

¹⁶ <https://www.pleinchamp.com/les-guides/commercialiser-ses-produits-en-circuits-courts~les-circuits-courts-une-pratique-en-pleine-ebullition>

¹⁷ <https://www.vinequip.fr/fr/limpact-de-la-technologie-sur-linnovation-dans-la-viticulture-francaise-nouvelles-tendances-et>

fournissent une surveillance aérienne des vignobles, permettant de détecter les problèmes, évaluer la croissance des vignes et surveiller l'irrigation.

En termes de gestion, les nouvelles technologies offrent des outils pour la gestion administrative, commerciale et marketing des exploitations. Des logiciels adaptés, des sites internet, des plateformes e-commerce et l'utilisation des réseaux sociaux permettent une gestion efficace des stocks, la comptabilité et la gestion commerciale.

C- Typologie des exploitations viticoles

En 2020, on dénombrait 59 000 exploitations viticole en France pour 796 000 hectares de vignes.¹⁸

Parfois représenté par de grands domaines, qui recherchent plutôt des profils spécialisés, le vignoble français a également pour caractéristique d'être constitué d'une multitude de domaines familiaux de petite et moyenne taille.¹⁹

Dans la filière viticole, les vignerons indépendants vinifient et vendent directement leurs vins aux commerçants et aux particuliers sur le territoire national, mais aussi à l'exportation. Quand ils sont des viticulteurs coopérateurs, les exploitants cultivent la vigne, mais livrent leur récolte annuelle de raisin à une cave coopérative qui se charge de la vinification et de la commercialisation²⁰. Il existe en France 415 coopératives viticoles qui produisent plus d'un tiers (38%) de la production de vin en France.

Pour la filière viticole, ANEFA identifie les principaux métiers suivants²¹ :

- Directeur d'exploitation viticole
- Chef de culture viticole
- Directeur technique viticole
- Agent viticole
- Agent tractoriste en viticole
- Œnologue
- Secrétaire viti-vinicole
- Agent de chai
- Maître de chai

L'un des enjeux majeurs de la filière est sans aucun doute le manque de main d'œuvre, qui est d'ores et déjà problématique dans de nombreuses régions viticoles. Les jeunes viticulteurs qui s'installent ou reprennent des domaines viticoles sont de moins en moins nombreux, et il est également devenu difficile de recruter des saisonniers pour vendanger, de même que du personnel qualifié à l'année. Le métier de vigneron, comme celui d'ouvrier viticole, semble séduire de moins en moins, ce qui ne manquera pas de poser problème dans le futur.²²

¹⁸ <https://agriculture.gouv.fr/infographie-la-viticulture-francaise>

¹⁹ <https://www.apecita.com/ressources/filieres/vigne-et-vin>

²⁰ <https://www.humanite.fr/en-debat/agriculture/la-place-des-cooperatives-dans-la-production-de-vin-en-france>

²¹ <https://www.anefa.org/metiers/viticulture/>

²² <https://www.terravitis.com/viticulture-durable-quel-avenir-pour-la-production-viticole/>

D- Présentation de l'encadrement réglementaire

Des métiers exposés à des risques divers

Les accidents du travail et maladies professionnelles en viticulture et vinification ont des taux de fréquence et de gravité élevés, supérieurs à la moyenne du secteur agricole : les activités du travail de la vigne (taille, traitements phytosanitaires, entretien des sols...), de la vendange et les travaux dans les chais et les cuves (foulage, pressurage, embouteillage, conditionnement...), accumulent les risques de toute nature et tout au long de l'année²³ :

- Risques physiques liés aux gestes répétitifs et aux postures contraignantes de la taille et de la vendange avec tous les troubles musculosquelettiques associés,
- Risques physiques de coupures ou blessures liés à l'utilisation de machines, engins et outils (tracteurs, sécateurs...),
- Risques physiques liés aux manutentions lourdes (hottes, barriques...) et aux chutes sur sol inégal, glissant, ou encombré (tuyaux...) ou dues aux interventions en hauteur sur les pressoirs,
- Risques physiques liés aux contraintes du travail en extérieur (climatiques, piqures d'insectes, corps étrangers dans les yeux...)
- Risques chimiques liés à l'exposition des viticulteurs aux pesticides et engrais lors des traitements phytosanitaires et de fertilisation

Les viticulteurs figurent parmi les métiers les plus concernés par les troubles musculosquelettiques, c'est-à-dire les affections périarticulaires provoquant des douleurs des poignets (syndrome du canal carpien), des coudes (épicondylite), des épaules (tendinites) et des lésions de la colonne vertébrale (cervicalgies, lombalgies) ainsi que des traumatismes aux genoux et aux chevilles (entorses...). Des gestes répétitifs et postures de travail contraignantes, des manutentions manuelles de lourdes charges et les vibrations endurées lors de la conduite d'engins sur sol inégal sont particulièrement fréquents dans le métier de viticulteur, notamment dans les opérations de taille, de palissage, de pliage, de coupe :

- efforts et mouvements répétitifs de la main et du membre supérieur,
- position accroupie, agenouillée ou penchée en avant fréquente
- station debout prolongée et marche sur sol inégal, boueux, sableux...

Les risques liés à ces gestes et postures sont majorés si le travail s'effectue dans des conditions climatiques pénibles, de froid et d'humidité ou de chaleur excessives, ou si la configuration du vignoble est difficile (vignes sur coteaux, pentues...), si le rythme est trop soutenu par les conditions de rémunération au rendement, si le travailleur est inexpérimenté et/ou mal formé (notamment les saisonniers).

Le vieillissement progressif des structures ostéoarticulaires peut aboutir à une inaptitude professionnelle, ce qui, de par leur fréquence et leur impact, tant médical que socioprofessionnel, constitue un problème majeur de santé au travail pour les viticulteurs.

Les troubles musculosquelettiques en viticulture sont indemnisés comme maladie professionnelle au titre du tableau 39 au Régime agricole.

²³ [Officiel Prevention : Sécurité au travail, prévention risque professionnel. Officiel Prevention, annuaire CHSCT \(officiel-prevention.com\)](http://www.officiel-prevention.com)

Des employeurs garants de la sécurité et des conditions de travail adaptées

Tous les risques des viticulteurs et vignerons peuvent être maîtrisés par des moyens de prévention collective (utilisation d'outils ergonomiques, ventilation efficace, organisation du travail...) et individuelle qui doivent impérativement être mis en œuvre. L'employeur met à disposition des salariés les équipements de protection individuelle appropriés, et lorsque le caractère particulièrement insalubre ou salissant des travaux l'exige, les vêtements de travail appropriés. Il veille à leur utilisation effective (article R4321-4 du code du travail).²⁴

A ces mesures de prévention s'ajoutent la nécessité d'une formation continue à la sécurité du travail. L'employeur organise une formation pratique et appropriée à la sécurité au bénéfice des salariés qu'il embauche (article L4141-2 du code du travail).

L'employeur fournira également gratuitement de l'eau fraîche et potable aux salariés.

Habilitations et certifications professionnelles

Dans le cadre de l'exercice des activités, des habilitations et certifications peuvent être requises.

Il s'agit notamment de Certificats d'Aptitude à la Conduite En Sécurité (CACES) conditionnés par une aptitude médicale à renouveler périodiquement qui peuvent être demandés dans le cadre d'utilisation d'engins nécessitant une habilitation.²⁵ Le professionnel doit ainsi avoir suivi une formation adéquate et si nécessaire, être titulaire d'une autorisation de conduite délivrée par l'employeur (articles : R 4323-55 et R4323- 56 du code du travail).

Par ailleurs, lors d'utilisation à titre professionnel des produits phytopharmaceutiques, le professionnel doit détenir le certificat individuel dit « Certiphyto » ou un autre certificat intégrant les connaissances de celui-ci (décret du 11 août 2016 n°2016-1125 et arrêté du 29 août 2016).

²⁴ [fiche 44-85 - taille de vigne - maj 10 2021.pdf \(dreets.gouv.fr\)](#)

²⁵ https://sup.cotesdarmor.fr/sites/default/files/2022-01/DOC_ROME_%28A1405%29_Arbiculture%20et%20viticulture.pdf

III. Présentation du métier d'Agent viticole

A- Définition du métier

Les métiers de filière viticole sont regroupés dans les familles professionnelles²⁶ :

- FAP A1Z01 « Viticulteurs, arboriculteurs indépendants »
- FAP A1Z42 « Viticulteurs, arboriculteurs salariés »

Les activités de l'agent viticole s'inscrivent dans le champ d'intervention de la FAP A1Z42 avec pour :

- PCS (Professions et Catégories Professionnelles) 691d « Ouvriers de la viticulture ou de l'arboriculture fruitière »
- Code ROME (Répertoire Opérationnel des Métiers et des Emplois)
 - o A1405 Arboriculture et viticulture

Concernant la fiche ROME, les appellations métiers rattachées sont :

- A1405 : Ouvrier / Ouvrière viticole, Ouvrier viticole/Ouvrière viticole, Tailleur/Tailleuse de vigne, Viticulteur/Viticultrice, Vigneron manipulant/Vigneronne manipulante

La filière viticole couvre plusieurs codes APE mais la grande majorité des exploitations agricoles sont regroupées sous le code APE 0121 Z « Culture de la vigne », comprenant la production de raisins de cuve et de raisins de table dans des vignobles. Il est à noter que ce code APE ne couvre pas l'activité de production de vins.

La convention collective nationale de la production agricole et CUMA – IDCC7024 - du 15/09/20 qui vient en complément des 140 CCN collectives territoriales, des 2 conventions sectorielles et des accords nationaux interbranches s'applique aux exploitations agricoles²⁷.

L'Agent viticole est un ouvrier qui exerce ses activités dans une exploitation viticole dans l'entretien, le développement et la culture de la vigne. Il réalise différentes travaux manuels ou/et mécanisés, selon les pratiques de l'entreprise en matière de conduite du vignoble et organise son travail selon les consignes données et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement.

Dans ce cadre, l'Agent viticole effectue les activités suivantes :

- Travail au sol : réalisation des travaux de préparation et d'entretien des sols selon les techniques de l'exploitation et les matériels disponibles
- Conduite du vignoble : réalisation des travaux manuels ou mécanisés de plantation ou d'entretien du vignoble
- Protection du vignoble : application des techniques de fertilisation et des traitements phytopharmaceutiques
- Réalisation des opérations de développement de la vigne : taille, ébourgeonnage, épamprage, écimage, vendanges vertes, effeuillages, taille, vendanges (coupeur, porteur, conducteur tracteur ou machine)

²⁶ <https://dars.travail-emploi.gouv.fr/donnees/la-nomenclature-des-familles-professionnelles-2021>

²⁷ https://www.legifrance.gouv.fr/conv_coll/id/KALICONT000043036630

- Réalisation des opérations de vinification : sulfitage, levurage et remontage
- Conduite et entretien des différents matériels : vérification, entretien, maintenance et conduite d'engins agricoles

D'après le répertoire ROME, les activités du métier d'Agent viticole entrent dans le périmètre d'exercice de la fiche A1405 – Arboriculture et viticulture²⁸. La description des activités liées aux emplois de cette fiche identifie deux champs de compétences relatifs aux métiers d'Agent viticole qui interviennent à chaque stade du développement de la vigne. D'une part, la conduite de techniques culturales diversifiées, visant à garantir le rendement qualitatif de la production dans le respect des critères qualité. D'autre part, l'utilisation raisonnée des produits phytopharmaceutiques, des outils spécialisés et des machines agricoles visant à entretenir la vigne et à sa récolte selon les conditions d'hygiène, de sécurité applicable et dans le respect des normes environnementales.

Cadre d'exercice

L'Agent viticole est un ouvrier qui exerce ses activités dans une exploitation viticole. Il travaille en plein air, en toutes saisons. Son rythme de travail et ses activités varient avec le cycle végétatif de la vigne. Il peut exercer dans différents types d'exploitation :

- Exploitation viticole vinificatrice avec cave particulière
- Exploitation viticole vinificatrice avec vente à la coopérative ou négoce
- Exploitation viticole avec vente du raisin

Autonomie

L'agent viticole est placé sous la responsabilité du chef d'exploitation, du chef de culture, du chef d'équipe ou directement de l'employeur selon la taille et la structuration de l'entreprise.

Exerçant seul ou en équipe, il travaille à partir de consignes données, quotidiennement ou de façon hebdomadaire, et organise ses activités en autonomie. Il maîtrise la technicité des travaux qui lui sont confiés. Le contrôle de son travail se fait a posteriori. Il est capable d'évaluer le résultat de son travail et d'ajuster son mode d'exécution. Il adapte ses interventions aux conditions particulières rencontrées sur le terrain, détecte les anomalies et alerte en cas de besoin. Sa prise d'initiative dans la correction des anomalies ne présente pas de risque sur le plan économique, la sécurité des personnes et l'environnement. Ses activités variées nécessitent une capacité d'adaptation aux différentes tâches. Il est responsable de la bonne exécution de son travail et des matériels qui lui sont confiés. Il peut encadrer ponctuellement le personnel saisonnier et deviendra à cette occasion chef d'équipe. Il ne participe pas aux décisions techniques et en particulier aux décisions présentant un enjeu financier ou sécuritaire déterminants.

Compétences recherchées

²⁸ <https://candidat.francetravail.fr/marche-du-travail/fichemetierrome?codeRome=A1405&codeZoneGeographique=2B&typeZoneGeographique=DEPARTEMENT>

Les compétences recherchées pour le métier d'Agent viticole sont en tout premier lieu les travaux manuels traditionnels de la vigne : la préparation de la plantation, la plantation, la taille, les travaux en vert (ébourgeonnage, épamprage, palissage, écimage, effeuillage, éclaircissage) ainsi que les vendanges.

Lors des vendanges, l'Agent vitivinicole doit pouvoir occuper les postes de coupeur, porteur ou conducteur de tracteur. Il anime et supervise également l'équipe de saisonniers en leur transférant les gestes techniques.

L'Agent vitivinicole devra ainsi disposer de compétences techniques l'amenant à effectuer des opérations manuelles sur le végétal, et plus particulièrement la taille de la vigne. En effet, les épisodes de grêle, de gel et d'orages nécessitent des travaux d'entretien spécifiques. Si la maîtrise de toutes les opérations du végétal est indispensable, il doit identifier les plantes et les ravageurs de la vigne, les caractéristiques des produits phytosanitaires et leur utilisation.

Il doit être en possession du certificat individuel dit « Certiphyto » afin de conduire les opérations de traitement de la vigne selon l'évolution des pratiques environnementales de l'entreprise. La diminution des produits phytosanitaires nécessite un recours à la mécanisation et renforce ainsi le besoin en compétences relatifs à la conduite d'engins agricoles. L'Agent viticole est ainsi amené à effectuer des travaux mécanisés : le travail du sol (labour, désherbage), les traitements phytosanitaires, les travaux en vert mécanisés (écimage, effeuillage) et la récolte.

Lors des vendanges manuelles, il conduit généralement le tracteur et la remorque voire la machine à vendanger. Il s'occupe du réglage du matériel utilisé. Il intervient dans l'entretien et les réparations courantes du matériel et des outils. Il est en mesure d'utiliser les outils numériques présents dans le matériel ou en lien avec le suivi de la culture.

Autres appellations

Les autres appellations du métier d'Agent viticole sont :

- Ouvrier viticole
- Technicien viticole
- Salarié viticole
- Ouvrier agricole

Evolution du métier

L'adaptation au changement climatique dans la viticulture qui est un processus complexe nécessite une approche intégrée, prenant en compte à la fois les aspects techniques, économiques et sociaux pour assurer la pérennité du secteur viticole. Parmi ces différents aspects, l'agent viticole est davantage impacté par les aspects techniques à travers notamment la réalisation d'opérations d'adaptation de la vinification pour limiter les effets du changement climatique (réduction de la teneur en alcool, ajustement de l'acidité...).²⁹

En fonction de la polyvalence qu'il développera selon les exploitations, l'agent viticole pourra être amené à participer aux travaux du chai. En se spécialisant dans le secteur vinicole, il pourra ainsi occuper le métier d'agent de chai avec, pour conditions de réussite de cette mobilité, l'acquisition de

²⁹ [LACCAVE : 10 ans de recherche en partenariat pour l'adaptation de la viticulture au changement climatique | INRAE](#)

connaissances approfondies sur la vinification et l'élevage du vin tout en maîtrisant la dégustation et en appliquant les règles d'hygiène.³⁰

Lorsqu'il aura développé une capacité d'encadrement de personnel tout en ayant acquis suffisamment de connaissances relatives à la vigne et au chai, l'agent viticole pourra évoluer vers un poste de chef d'équipe, voire de chef de culture. Il sera nécessaire pour cela qu'il développe son autonomie dans le travail et sa prise d'initiatives.

Enfin, en suivant une formation tractoriste, l'agent viticole pourra devenir Agent tractoriste en viticole. Les compétences acquises dans le cadre de cette formation pourront contribuer à faciliter la mobilité vers un poste de chef de culture viticole.

B. Enquête de terrain

Pour étayer cette étude des experts métier ont été interviewés sur la base d'un entretien de 30 à 45 minutes avec chacun d'entre eux visant à recueillir leur vision sur le métier d'agent viticole et ses évolutions. Plus spécifiquement, l'objectif était de recueillir leur témoignage sur les activités menées et leurs contraintes, les contextes d'emploi, les prérequis et difficultés de recrutement, les besoins en compétences ainsi que la prise en compte de l'impact environnemental.

Au total, quatre personnes ont été interrogées dont des chefs d'entreprise qui occupent les fonctions d'agent viticole.

Ci-dessous les éléments clés ainsi qu'une synthèse de ces entretiens avec en italique les verbatims

Un métier en tension

« Le métier est tellement en tension que sur VitiJob, vous allez voir un grand nombre d'annonces avec des niveaux d'expérience débutant...Malgré la présence des travailleurs détachés, la demande d'emplois manuels et qualifiés reste élevée. »

« Appréhender un travail technique, répétitif, pendant 4 mois faire la même chose tous les jours, certains ne le supportent pas. »

« Avec le renouvellement des générations, on n'aura jamais assez de bras pour effectuer le travail que nous avons tous faits. On n'est plus assez nombreux pour entretenir la campagne. »

Un métier à valoriser

« Les travaux viticoles sont dévalorisés par l'enseignement général et des locaux et les mauvaises habitudes d'autrefois. On disait mais ça nous pourrit encore la vie « Si tu ne fais rien à l'école, tu iras travailler à la vigne ». Moi, je suis allé à la vigne de mon plein gré, j'ai fait des études pour et j'en suis fier » Ça donne un côté péjoratif qui peut gêner les jeunes dans leur choix. »

« On ne communique et on ne fait pas de promotion suffisamment positivement sur ces métiers. Il y a une vision extérieure peut-être pas négative mais pas de mise en valeur du secteur. »

Des missions à forte valeur ajoutée pour l'exploitation viticole

« L'agent viticole est responsable du développement de la vigne sous le contrôle du chef d'exploitation. Il contribue directement à la qualité du raisin recueilli à la fin de la saison. »

³⁰ <https://www.anefa.org/metiers/viticulture/agent-viticole/>

« Le chef d'exploitation s'appuie sur le travail de l'agent viticole à qui il laisse une grande autonomie dans l'exécution des travaux. »

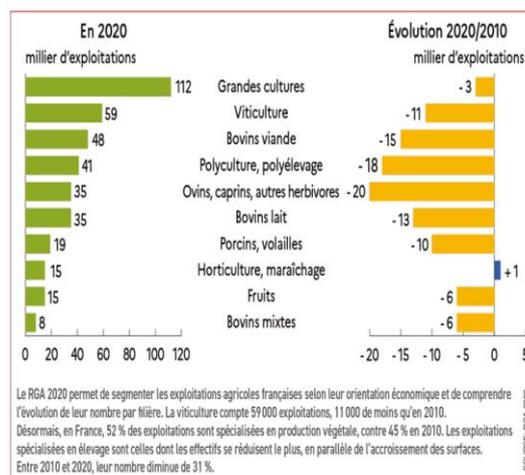
Synthèse

- Un métier avec de forts besoins en main d'œuvre notamment à caractère saisonnier
- Des raisons des difficultés de recrutement multiples et de différentes natures : conditions de travail difficiles, bien-être au travail pas suffisamment considéré par les exploitants, des candidats devenus sélectifs sur leur futur employeur, renouvellement des générations ne se faisant peu ou plus, manque d'attractivité de la filière viticole/manque de valorisation des métiers de la filière viticole
- Un métier pour lequel les exploitants recherchent des compétences techniques accompagnées de compétences comportementales telles que l'organisation, l'adaptation avec une bonne communication
- Une réalisation des tâches avec une grande autonomie en suivant les consignes de l'exploitant.
- Un métier qui a été fortement impacté par le changement climatique, ce qui a fait développer de nouvelles méthodes et techniques de travail

IV. Besoins en emploi et en compétences du marché

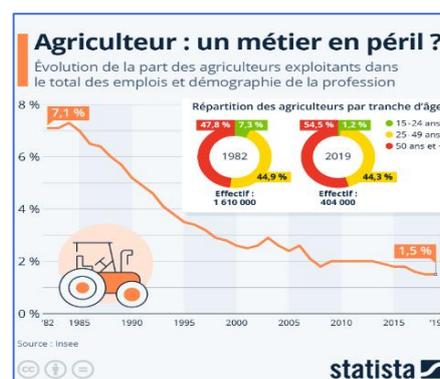
A- Panorama de l'emploi dans la filière viticole française

En 2020, on dénombrait 59 000 exploitations viticoles en France.³¹ Avec la disparition de 11 000 domaines par rapport à 2010, le nombre de vignerons et viticulteurs baisse de 16 % en dix ans. Le vignoble perd cependant moins d'exploitations que les ovins/caprins (-20 000), la polyculture/polyélevage (-18 000 fermes), les bovins viande (-15 000) et les bovins lait (-13 000), mais plus que les grandes cultures (-3 000) ou les fruits (-6 000). Seul le secteur de l'horticulture et du maraîchage se développe, avec un solde de 1 000 créations d'exploitation. Globalement, la ferme française perd 100 000 exploitations en 10 ans (tombant à 389 000, soit -21 %)^{32 33}



Un domaine viticole gagne 3 ha en 10 ans (+19 %) et compte en moyenne 19 hectares (activités viticoles, fruits et autres cultures permanentes). Au niveau national, la Surface Agricole Utile (SAU) d'une exploitation française gagne 14 ha sur la décennie, atteignant 69 ha en 2020 (+25 %). D'après les statistiques ministérielles, ce sont les petites et moyennes exploitations qui voient leurs effectifs le plus chuter en 2020 (-21 % dans les deux cas). Dans l'ensemble, ce sont surtout les départs à la retraite qui seraient responsables de l'augmentation de la SAU.³⁴

Ces chiffres peuvent être mis en perspective avec ceux de l'INSEE diffusés par Statista³⁵ au 30 janvier 2024 sur l'ensemble de la population agricole : « En effet, selon le dernier recensement publié par l'Insee, plus de la moitié des agriculteurs exploitants (55 %) sont aujourd'hui âgés de cinquante ans et plus. Ainsi, d'ici dix ans, on estime que la moitié des agriculteurs du pays auront cessé leur activité. »



³¹ <https://agriculture.gouv.fr/infographie-la-viticulture-francaise>

³² <https://www.vitisphere.com/actualite-95519-la-france-perd-1-domaine-viticole-sur-6-en-10-ans.html>

³³ <https://www.tema-agriculture-terroirs.fr/mon-viti/actualites/toujours-moins-dexploitations-et-de-jeunes-vignerons-851828.php>

³⁴ <https://www.vitisphere.com/actualite-95519-la-france-perd-1-domaine-viticole-sur-6-en-10-ans.html>

³⁵ <https://fr.statista.com/infographie/31667/evolution-de-la-part-des-agriculteurs-exploitants-dans-le-total-des-emplois-et-repartition-par-tranche-age/>

Quelques chiffres clés du secteur de la viticulture en France (pour 2022)³⁶:

- 500 000 emplois directs et indirects³⁷
- 200 000 salariés
- 170 000 postes en CDD
- 30 000 postes en CDI

A l'échelle de la filière vigne, un marché de l'emploi parfois à deux vitesses peut être observé³⁸. D'un côté, les emplois en production³⁹, que ce soit à la vigne ou à la cave trouvent difficilement preneurs, bénéficiant comme l'ensemble de la production agricole d'une image parfois peu reluisante : emplois physiquement difficiles, très saisonniers, peu rémunérateurs. D'un autre, les métiers du commerce des vins et spiritueux ou de l'œnotourisme sont beaucoup plus prisés.

B- Analyse des besoins du marché : un secteur en tension

Les emplois d'Agent viticole sont répartis au sein de 10 bassins viticoles⁴⁰:

- Alsace-Est
- Aquitaine
- Bourgogne- Beaujolais- Jura- Savoie
- Champagne
- Charentes-Cognac
- Corse
- Languedoc-Roussillon
- Sud-Ouest
- Val de Loire-Centre
- Vallée du Rhône-Provence

Les offres d'emplois dans le domaine de la viticulture sont recensées sur des plateformes en ligne généralistes et spécialisées. L'appellation métier varie en fonction des plateformes entre Agent viticole et Ouvrier viticole.

D'après l'outil Competency⁴¹, 7 853 offres d'emplois ont été publiées visant le métier d'Ouvrier viticole sur les 2 dernières années⁴².

Concernant les plateformes en ligne spécialisées, deux sites d'offres et de recherche d'emploi dédiés à la filière viticole publient une bourse de l'emploi pilotés par l'Association nationale pour l'emploi et la formation en Agriculture (ANEFA, filière agricole) et Vitijob.

³⁶ <https://www.anefa.org/metiers/viticulture/>

³⁷ Emplois directs : viticulteurs, collaborateurs de négoce / emplois indirects : entreprises de services et logistique, emplois saisonniers, etc.) [Chiffres clés | CNIV \(intervin.fr\)](#)

³⁸ <https://www.apecita.com/ressources/filieres/vigne-et-vin>

³⁹ Métiers d'ouvrier viticole, tractoriste, vendangeur, chef de culture viticole/responsable vignoble et responsable d'exploitation/régisseur

⁴⁰ Les délimitations des bassins viticoles sont définies dans le code rural et de la pêche maritime <https://www.legifrance.gouv.fr/codes/id/LEGISCTA000036439447>

⁴¹ Moteur de recherche basé sur une combinaison d'algorithmes analysant les offres d'emplois publiées par Pôle emploi et ses partenaires

⁴² Du 16/03/2022 au 15/03/24

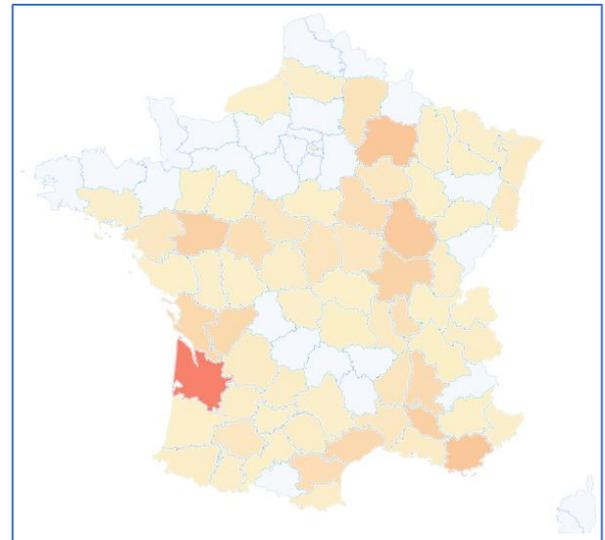
Au mois de mars 2024⁴³, la bourse de l'emploi d'ANEFA recense plus de 209 offres d'emploi d'Agent viticole et Agent tractoriste en viticulture avec une concentration des offres sur le bassin Bordeaux Aquitaine qui regroupe un tiers des offres (73)⁴⁴.

Parmi les 582 offres recensées par Vitijob pour le domaine de la viticulture en mars 2024⁴⁵, 102 offres visent le métier d'Ouvrier viticole⁴⁶.

La carte de France ci-dessus montre la répartition géographique des offres d'emplois publiées sur les 2 dernières années pour le métier d'Agent viticole.⁴⁷ En guise de lecture de carte, plus la couleur est foncée, plus le nombre d'offres d'emplois est important.

Nous constatons que l'ensemble des offres se répartissent majoritairement sur les bassins viticoles français. Parmi ces bassins viticoles, 4 d'entre eux concentrent près de deux tiers des offres d'emplois (62%). Il s'agit de :

- Aquitaine (24%)
- Bourgogne- Beaujolais- Jura- Savoie (16%)
- Champagne (8%)
- Vallée du Rhône-Provence (14%)



Répartition géographique des offres d'emplois pour le métier d'Agent viticole

A l'intérieur des bassins viticoles, quatre départements concentrent un tiers de l'ensemble des offres d'emplois (32%). Il s'agit de la Gironde (16%) ainsi que la Marne, la Côte d'Or et le Var.

Niveau de qualification

En termes de niveaux de qualification, d'après la fiche ROME A1405 « Arboriculture et viticulture », les fonctions du domaine de la viticulture visées par les appellations métiers dont fait partie Ouvrier viticole sont accessibles avec un BEP/CAP Agricole en conduite de production agricole option vigne et vin. Ces fonctions pouvant être accessibles avec une expérience professionnelle sans diplôme particulier.⁴⁸

⁴³ En date du 12/03/24

⁴⁴ [L'Agriculture recrute \(agriculture-recrute.org\)](https://agriculture-recrute.org)

⁴⁵ En date du 12/03/24

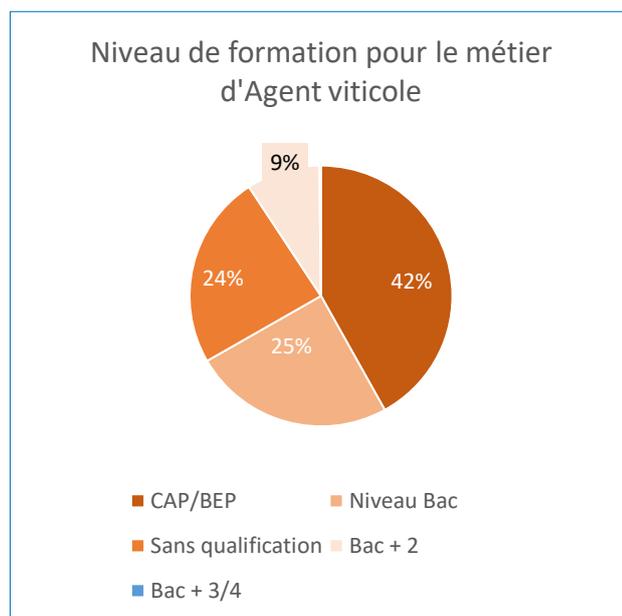
⁴⁶ [Emploi Vignes et Vins Viticulture \(vitijob.com\)](https://vitijob.com)

⁴⁷ Outil Competency, analyse des 7 853 offres d'emploi parues pour l'intitulé « Ouvrier viticole » parues entre le 16/03/2022 au 15/03/24

⁴⁸ https://sup.cotesdarmor.fr/sites/default/files/2022-01/DOC_ROME_%28A1405%29_Arbiculture%20et%20viticulture.pdf

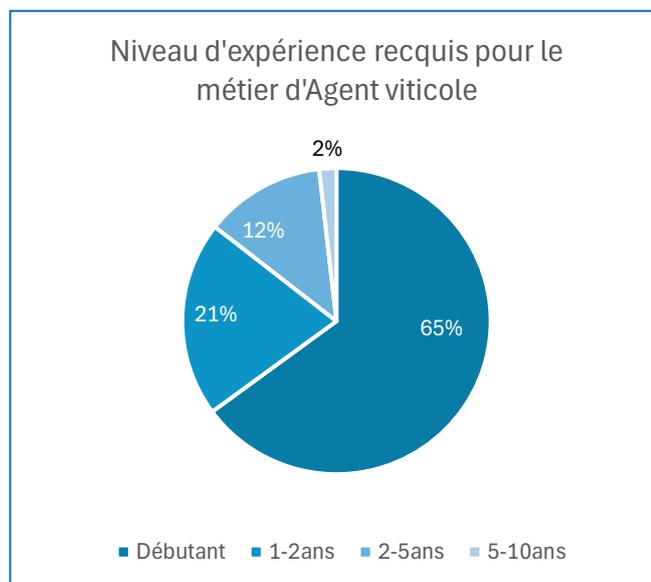
Niveau de formation requis pour le métier d'Agent viticole

D'après l'analyse des offres publiées par Pôle emploi et ses partenaires visant le métier d'Agent viticole⁴⁹, lorsque les employeurs sollicitent un prérequis en termes de niveau de formation académique, ils requièrent un premier niveau de qualification en se positionnant majoritairement sur le niveau CAP/BEP (niveau 3 de la nomenclature des niveaux de diplôme en France)⁵⁰. En effet, cela constitue 42% des demandes des employeurs. Il est à noter qu'un quart des employeurs (24%) ne sollicitent aucun niveau de formation. Ainsi, deux-tiers des employeurs sollicitent soit un premier niveau de qualification, soit aucune qualification.



Niveau d'expérience requis pour le métier d'Agent viticole

D'après l'analyse des offres publiées par Pôle emploi et ses partenaires visant le métier d'Agent viticole⁵¹, une majorité des employeurs n'ont aucune exigence en termes d'expérience professionnelle et sont prêts à accueillir des professionnels débutants. En effet, cela constitue 65% des demandes des employeurs. Il est à noter que près d'un quart des employeurs (21%) sollicitent une expérience professionnelle minimale d'une durée comprise entre une et deux années.



⁴⁹ Outil Competency, Analyse des offres d'emploi parues pour les intitulés « Ouvrier viticole » parues entre le 16/03/2022 au 15/03/24

⁵⁰ <https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F199>

⁵¹ Outil Competency, Analyse des offres d'emploi parues pour les intitulés « Ouvrier viticole » parues entre le 16/03/2022 au 15/03/24

Les données issues de Data Emploi témoignent de la situation de pénurie :

Le site Data Emploi diffuse des statistiques sur la fiche ROME Arboriculture et viticulture (Fiche ROME A1405). Ces statistiques sont communes aux différents métiers rattachés à la fiche ROME et non ciblées sur le métier d'Agent viticole. Elles restent néanmoins représentatives des besoins du marché de l'emploi dans la filière viticole.

→Arboriculture et viticulture ⁵²: statistiques sur 12 mois

-12 720 demandeurs d'emploi pour 14 050 offres : reflétant la difficulté de recrutement souligné par le baromètre

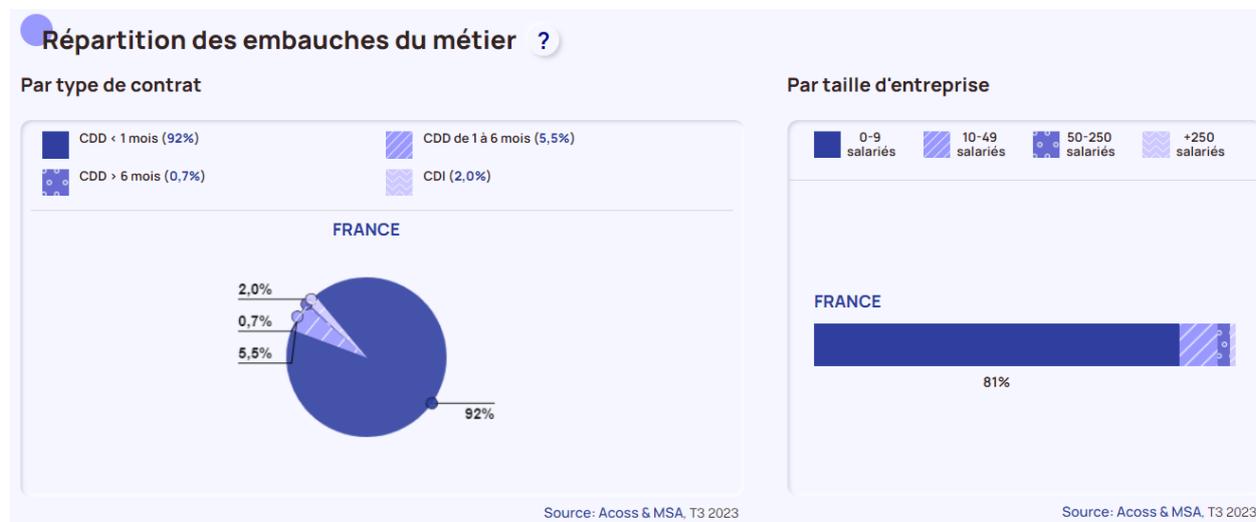
-80% des salaires bruts mensuels compris entre 1679€ et 1913€ (T3 2023- Source Pole emploi)

-92% de CDD ≤ 1 mois

-81% des entreprises qui recrutent ont entre 0 et 9 salariés

-71% des recrutements se font à niveau CAP-BEP

-83% des offres mentionnent une expérience de moins d'un an

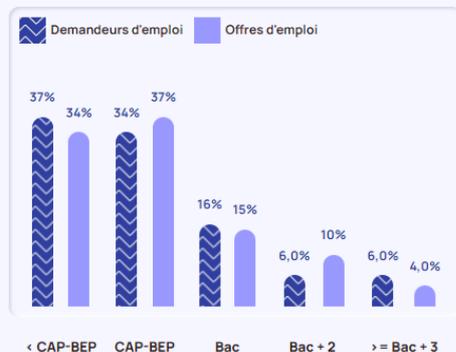


⁵² <https://dataemploi.pole-emploi.fr/metier/chiffres-cles/NAT/FR/A1405#titreMetier>

Adéquation des profils entre les demandeurs d'emploi (A, B et C) et les offres diffusées par les recruteurs ?

FRANCE

Par niveau de diplôme



Par niveau de qualification



Par niveau d'expérience dans le métier recherché



Demandeurs d'emploi - Source: Pôle emploi, T3 2023
Offres d'emploi - Source: Pôle emploi, T3 2023

Analyse qualitative

L'étude BMO (Besoin en main d'œuvre) réalisée par France travail pour 2023 classe les viticulteurs, arboriculteurs salariés dans le top 10 des métiers⁵³ les plus recherchés par les entreprises. Ces métiers sont positionnés en deuxième derrière les métiers de serveurs en cafés et restauration.

Il est à noter que les métiers de viticulteur, arboriculteurs salariés font référence au périmètre d'activités des métiers liés à la fiche ROME A-1405 « Arboriculture et viticulture »⁵⁴ dont fait partie le métier d'Ouvrier agricole.



⁵³ <https://www.francetravail.fr/candidat/decouvrir-le-marche-du-travail/besoins-en-main-doeuvre.html>

⁵⁴ [Fiche métier - A1405 - Arboriculture et viticulture \(cotesdarmor.fr\)](#)

Une analyse des offres d'emploi issues de Competency permet de caractériser les composantes du métier d'Agent viticole en termes de compétences et connaissances requises.

Compétences	Nombre d'occurrences dans les offres d'emploi	Pourcentage
Réaliser l'entretien et les soins d'un arbre ou d'un cep	5 640	72%
Tailler un arbre ou un cep	1 557	20%
Planter un arbre ou un cep (arrachage, greffe, palissage, ...)	1 488	19%
Tailler les arbres selon l'orientation de croissance ou la forme recherchée et supprimer les branches indésirables	538	7%
Préparer le matériel, les matériaux et les outillages	515	7%
Installer un dispositif d'irrigation sur une plantation	385	5%
Préparer les sols et les plantations (épandage, semis, récolte, ...)	348	4%
Réaliser l'embouteillage	298	4%
Récolter un produit à maturité selon les consignes de calibrage	248	3%
Planter des fruits ou légume	245	3%

Top 10 des compétences les plus recherchées pour le métier d'Agent viticole⁵⁵

Les exploitants recherchent principalement des compétences liées aux travaux manuels de culture et d'entretien de la vigne : la préparation de la plantation, la plantation, la taille, les travaux d'entretien et de soins d'un cep. Il est à noter que certains exploitants demandent également la réalisation de travaux liés aux activités de la cave tels que la mise en bouteille et l'étiquetage.

Connaissances	Nombre d'occurrences dans les offres d'emploi	Pourcentage
Techniques d'effeuillage	5 493	70%
Techniques de soins aux arbres ou ceps	5 464	70%
Techniques de taille de fructification	5 354	68%
Techniques d'ébourgeonnage	4 692	60%
Engins agricoles	1 402	18%
Réglementation phytosanitaire	1 255	16%
Techniques de vinification	1 244	16%
Techniques culturales	1 020	13%
Techniques de taille de végétaux	873	11%
Produits phytosanitaires	872	11%

Top 10 des connaissances les plus recherchées pour le métier d'Agent viticole⁵⁶

En termes de connaissances sollicitées par les exploitants, il s'agit avant tout de la maîtrise de techniques liées aux travaux manuels culturaux de la vigne tout en ayant une connaissance des étapes du cycle végétatif de la vigne et des techniques de vinification. Dans le cadre des travaux mécanisés qu'il pourra réaliser, une maîtrise de la préparation et de l'utilisation de matériels et engins agricoles ainsi que de la réglementation et du traitement des produits phytosanitaires sont nécessaires.

⁵⁵ Outil Competency, analyse des 7 853 offres d'emploi parues pour l'intitulé « Ouvrier viticole » parues entre le 16/03/2022 au 15/03/24

⁵⁶ Outil Competency, analyse des 7 853 offres d'emploi parues pour l'intitulé « Ouvrier viticole » parues entre le 16/03/2022 au 15/03/24

Annexes

Exemples offres d'emploi

Agent viticole F-H

MODALITÉS DE L'OFFRE

Contrat proposé	Date prévue d'embauche
CDI temps plein	Immédiate
Salaires	Nombre de postes recherchés
Selon profil	3

DESCRIPTIF DU POSTE

L'ANEFA Gironde vous propose :

Propriété viticole sur Cussac-Médoc engagé depuis plusieurs années dans une démarche de production en viticulture responsable recherche son agent viticole (f/h).

En tant que vigneron (H/F) et sous l'autorité du chef de culture, vous participez à l'ensemble des travaux viticoles manuels :

- Taille de la vigne selon la méthode définie
- Travaux en vert : épamprage, levage ...
- Divers travaux de la vigne
- Travaux polyvalents

Une partie des travaux est rémunérée au prix-fait.

Palier 4 de la convention collective agricole nationale.

Avantages
Tickets restaurants, semaine à 4 jours, gratification

Secteurs
Vigne & Vin

Cocis

PROFIL SOUHAITÉ

Expérience requise
Sans expérience

Principales compétences techniques
travaux en vert, taille, épamprage, relevage

Niveau de formation
Indifférent

Agent viticole F-H

MODALITÉS DE L'OFFRE

Contrat proposé

📄 CDI temps plein

Salaires

entre 1600 et 2000 euros net, suivant
compétences évaluées au bout d'une année .

Date prévue d'embauche

📅 Immédiate

Nombre de postes recherchés

👤 1

DESRIPTIF DU POSTE

Bonjour , Nous recherchons une personne motivée et autonome dans le métier de la viticulture.

Le travail consiste dans un premier temps :

- de avril à aout :

* Broyage d'herbe, épandages d'engrais, traitements phytosanitaires, désherbage, interceps ... tous travaux de tracteurs

- sur la période des vendanges :

* Conduite des bennes ou de machine à vendanger

* Travaux de vinification...

- de novembre à mars :

* Taille , réparation de palissage avec contrôle de piquets .

* Travail de chai avec nettoyage chaudière et cuves , transfert des vins.

* Préparation des sols pour les plantations ...

Des déplacements sont à prévoir sur le 2ème site, à Vignolles, avec un véhicule de service à disposition.

Avantages

- Beaucoup de parcelles en piquets fer,
- exploitation familiale,
- salle pour se restaurer

Type d'agriculture

Raisonnée

Secteurs

Vitres & Vin

Coces

PROFIL SOUHAITÉ

Expérience requise

Entre 1 et 5 ans

Principales compétences techniques

traitements conduite et entretien du matériel travail du chai

Niveau de formation

Indifférent

Permis souhaité

Véhicules Légers (permis B)

Agent viticole F-H

MODALITÉS DE L'OFFRE

Contrat proposé

 CDD temps plein

Durée du contrat

 6 mois

Salaire



Date prévue d'embauche

 Immédiate

Nombre de postes recherchés

 1

DESRIPTIF DU POSTE

Une société familiale, spécialisée dans la production de spiritueux haut de gamme recherche un agent viticole H/F : Entreprise leader sur les spiritueux bio en France, dont le cognac depuis 2008, nous avons une politique RSE ambitieuse, au cœur de notre projet d'entreprise.

Sous la direction des responsables et de l'équipe viticole spécialisée Cognac, vous effectuez les tâches suivantes :

- Conduite des engins agricoles
- Travaux de la vigne (taille, attachage, égourmandage etc..)

Conditions :

- CDD de 6 mois évolutif selon souhait du candidat
- 35 h/semaine + 4 heures en heures supplémentaires (39h), horaires variables en fonction des besoins de production
- 12 € de l'heure
- prime

Profil recherché :

Personne ayant déjà au moins quelques bases en viticulture

Avantages

Primes / Mutuelle

Type d'agriculture

Biologique

Secteurs

Vigne & Vin

Cvcs

PROFIL SOUHAITÉ

Expérience requise

< 1 an

Principales compétences techniques

conditionnement, conduite et entretien du matériel, taille, relevage, récoltes-vendanges,

Tombée des bois

Niveau de formation

Permi souhaité

Véhicules Légers (permi B)

Ouvrier viticole (H/F)

Réf Vtjob : 91121

Mise en ligne le Lundi 18 mars 2024

Domaine : Viticulture
Type de Contrat : CDI
Salaire annuel (min/max en €) : Min : 20814 Max : 20814
Compléments de salaire :
Département : Gironde
Ville : Martillac
Expérience souhaitée : Moins de 2 ans
Niveau d'étude : < Bac : CAP / CAP Agricole / BEPA

Description du poste

L'entreprise BANTON LAURET, leader de la prestation de service viti-vinicole en Gironde. Depuis plus de 30 ans la passion, la bienveillance, l'esprit d'équipe et le professionnalisme sont nos maîtres mots ! Nous sommes présents sur la région Bordelaise via notre entité La Vigneronne

Nous recherchons des ouvriers viticoles dynamiques pour rejoindre notre équipe saisonnière. Sous la supervision du chef d'équipe, vous participerez aux différents travaux tels que : l'épamprage de tête/pied, le levage, l'effeuillage, les vendanges en vert, etc....

Évidemment si vous êtes débutant, nos chefs d'équipes seront là pour vous former sur le terrain.

Profil recherché

- Expérience préalable dans le domaine de la viticulture souhaitée mais non obligatoire.
- Capacité à travailler en extérieur dans des conditions météorologiques variables.
- Esprit d'équipe et capacité à suivre les instructions.
- Nous recherchons des personnes volontaires, dynamiques et qui aiment le travail en équipe et en plein air.

La possession du permis B + voiture est un plus... si vous ne l'avez pas, pensez à un/des ami(s) motivé(s) qui l'ont et constituez votre équipe.

Détails complémentaires :

Informations sur le Poste : Contrat saisonnier qui se renouvelle automatiquement sur une période pouvant aller jusqu'aux vendanges Heures supplémentaires rémunérées au taux conventionnel + 10% de congés payés lors du solde de tout compte AVANTAGES BANTON LAURET : Paniers repas Compensation de déplacement pour les chantiers éloignés. Salaire horaire compétitif basé sur l'expérience, les compétences et l'ancienneté si vous avez déjà travaillé chez nous depuis deux années consécutives. Vous ramenez un ou des ami(s) qui n'ont jamais travaillé chez nous? Percevez une compensation de parrainage! Compensation d'assiduité.

Ouvrier viticole (H/F)

Réf Vitjob : 90982

Mise en ligne le Jeudi 14 mars 2024

Domaine : Viticulture
Type de Contrat : CDI
Salaires annuel (min/max en €) : Min : 20814 Max : 20814
Compléments de salaire :
Département : Saône-et-Loire
Ville : Cheilly-lès-Maranges
Expérience souhaitée : Moins de 2 ans
Niveau d'étude : < Bac : CAP / CAP Agricole / BEPA
Durée hebdomadaire : Temps plein

Description du poste

Le Château de Mercey à Cheilly-lès-Maranges (71), recrute un(e) Ouvrier(e) viticole (H/F).

Sous la responsabilité du Chef de Culture, vous participerez aux travaux de la vigne (taille, tirage de sarments, réparations, pliage et attache des baguettes, ébourgeonnage, palissage, relevage, accolage et travaux en vert, etc...).

Missions :

- Effectuer les travaux de la vigne : de la taille jusqu'à la récolte,
- Respecter et faire respecter les règles de sécurité,
- Participer à la veille de l'état sanitaire du vignoble.

Caractéristique du poste :

- CDI,
- Localisation : Cheilly-lès-Maranges (71)
- Salaire : à définir selon profil.

Profil recherché

- Vous avez une sensibilité forte à la nature et au travail en plein air,
- Vous êtes doté(e) d'un esprit d'équipe et avec la volonté de vous inscrire durablement dans notre exploitation,
- Vous êtes une personne de confiance, autonome, sérieuse, dynamique et rigoureuse,
- Que vous ayez de l'expérience sur ce poste ou non, vous êtes motivé(e) à apprendre et vous pourrez bénéficier de formations en interne,
- Permis B en cours de validité nécessaire,

Détails complémentaires :

Les plus : - Chèques cadeaux - Dotation vêtements et EPI