

Viticulteur / Viticultrice

Vigneron/Vigneronne



Pour cultiver la vigne, récolter le raisin, le vinifier puis vendre le vin, le viticulteur doit travailler dur et apprendre en permanence. Dans un pays réputé pour ses grands crus, les amateurs n'ont pas leur place.



Statut d'exercice : **indépendant**



Niveau de formation requis : **CAP ou équivalent**

DESCRIPTION DU MÉTIER

Maîtrise des étapes viticoles

Selon qu'il travaille seul, emploie des salariés ou adhère à une coopérative, le viticulteur réalise tout ou partie des opérations suivantes : culture de la vigne, récolte du raisin, vinification (fabrication) du vin, conditionnement et vente.

Entretien des vignes

L'élaboration d'un bon produit vient avant tout de matières premières de qualité. Ainsi, au fil des saisons, y compris l'hiver, le viticulteur entretient ses vignes et effectue différents travaux : taille, effeuillage, palissage, ébourgeonnage, nouvelles plantations...

Vendanges

À la fin de l'été, le viticulteur vendange ses vignes, c'est-à-dire qu'il récolte le raisin. Selon les vignobles et les exploitations, les vendanges se font manuellement ou mécaniquement.

Vinification (fabrication) du vin

Une fois le raisin récolté, le viticulteur peut faire le choix de procéder lui-même à la vinification, ou d'acheminer le raisin vers une cave coopérative ou un négociant qui procéderont à la transformation du raisin en vin. Le raisin est alors trié puis pressé, afin d'obtenir du moût (jus, peaux, grains, etc.). Le viticulteur procèdera ensuite à la fermentation du moût, c'est-à-dire la transformation des sucres en alcool pour obtenir du vin. Une fois le vin clarifié (procédé qui consiste à retirer les résidus solides), le vin est transféré dans une cuve ou en fût, et enfin mis en bouteille.

Commercialisation du vin

Le viticulteur peut commercialiser lui-même son vin ou via une coopérative s'il décide d'y livrer son raisin. Dans ce cas, il doit travailler en accord avec d'autres exploitants. Il peut également se faire négociant et commercialiser la récolte d'autres viticulteurs. Pour cela, il doit connaître les goûts des clients, les méthodes de publicité et les réseaux de distribution.

COMPÉTENCES REQUISES

Polyvalence avant tout

De la production à la vente, la variété des tâches oblige le viticulteur à une certaine polyvalence et à une certaine robustesse physique.

Goût pour la recherche

Un bon viticulteur maîtrise le processus de vinification : les matières premières et la fermentation n'ont pas de secrets pour lui. C'est également un créateur de vins, qui allie sa connaissance des sols et du climat à un goût affirmé pour la recherche et les nouvelles tendances de consommation.

Observateur et rigoureux

Le sens de l'observation du viticulteur lui permet de détecter une vigne malade ou la mauvaise qualité d'un sol. Rigoureux et organisé, il doit suivre les innovations et connaître la réglementation en vigueur. Les contraintes environnementales et de qualité rendent le métier de plus en plus technique et scientifique. Gestionnaire, il possède de solides notions en comptabilité.

Des qualités de communicant

Enfin, sa capacité à communiquer est primordiale au moment de négocier avec les clients. Maîtriser une langue étrangère constitue alors un plus.

EMPLOI ET SECTEUR D'ACTIVITÉ

Salaire

Salaire du débutant

Variable en fonction de l'importance de la récolte et des appellations

Intégrer le marché du travail

Forte concurrence

La France reste le 2^e producteur mondial de vin, derrière l'Italie et devant l'Espagne. Toutefois, la taille du vignoble français a diminué ces dernières années. Les producteurs français subissent aussi la concurrence des pays étrangers (Californie, Australie, Chili, Chine...).

Objectif qualité

La clientèle est devenue plus exigeante : elle consomme moins mais mieux. La proportion des vins de qualité progresse. Des signes de qualité et d'origine protègent les appellations (AOC, par exemple). Les exploitations viticoles peuvent être amenées à modifier leurs cépages pour privilégier la qualité ou la résistance aux aléas climatiques et aux maladies. La surface viticole bio a triplé entre 2007 et 2012, en lien avec l'évolution du

marché des vins bio français (+ 150 %).

Départs à la retraite en prévision

Les bassins d'emploi se situent principalement en Bourgogne, Alsace, Languedoc-Roussillon, Bordelais, Champagne, Poitou-Charentes et Provence-Alpes-Côte d'Azur. Les viticulteurs sont plus âgés que la moyenne des exploitants agricoles, laissant augurer quelques départs à la retraite.

Des aides pour s'installer

Pour faciliter l'installation, des mesures ont été prises, comme la DJA (dotation aux jeunes agriculteurs) : 20 000 euros en moyenne en 2018. Se renseigner auprès des chambres d'agriculture.

OÙ L'EXERCER

Un métier tributaire des aléas

Le viticulteur peut hériter d'un domaine viticole, le louer ou l'acheter. Dans tous les cas, il reste tributaire des conditions climatiques (comme en 2017), des maladies propres à la vigne ou encore des marchés économiques et des relations internationales pour l'export.

Seul ou en équipe

Selon les cas, le viticulteur travaille dans les vignes, un outil à la main ou à l'aide de machines agricoles (tracteur, épandeur d'engrais...). Il peut aussi faire appel à des cavistes, des maîtres de chai, des ouvriers... La viticulture, à elle seule, comptabilise le tiers des emplois salariés agricoles. Les saisonniers (au moment des vendanges) représentent environ 20 % des salariés.

Des vignes... au bureau

Le viticulteur passe une partie de son temps dans les vignes, ainsi que dans son chai pour vinifier et élever (étape entre fermentation alcoolique et mise en bouteille) son vin. Il travaille aussi à son bureau pour s'occuper des factures, des commandes, des déclarations auprès de l'administration, etc. Enfin, il peut aussi accueillir les clients éventuels directement dans son caveau (espace commercial de dégustation) et assurer la promotion de son vin lors de foires ou de salons...

LES ÉTUDES

De l'ouvrier viticole au viticulteur, les qualifications sont de plus en plus pointues.

CAP ou équivalent	Durée standard	En Grand Est
CAPa métiers de l'agriculture (MAGRI)	2 ans	Dans 30 établissements
Bac ou équivalent	Durée standard	En Grand Est
Bac pro technicien conseil vente en alimentation (produits alimentaires et boissons)	3 ans	Dans 6 établissements
Bac pro conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole (CGEVV)	3 ans	Dans 6 établissements
BP responsable d'entreprise agricole (REA)	2 ans	Dans 3 établissements
Bac + 1 ou 2	Durée standard	En France
BTSA viticulture-œnologie	2 ans	Dans 42 établissements
Bac + 4 ou 5	Durée standard	En France
Diplôme national d'œnologue (DNO)	2 ans	Dans 10 établissements
Diplôme d'ingénieur de l'École nationale supérieure des sciences agronomiques de Bordeaux Aquitaine (Agro Bordeaux)	3 ans	Dans 1 établissement
Diplôme d'ingénieur de l'École nationale supérieure agronomique de Toulouse de l'INP de Toulouse (ENSAT)	3 ans	Dans 1 établissement

Sources : Onisep 05.2025 ©Elevate-Stock.adobe.com