

Employé de chai / Employée de chai

Agent de chai/Agente de chai, Caviste/Caviste, Ouvrier caviste/Ouvrière caviste



L'employé de chai intervient depuis l'arrivée du raisin en cave jusqu'à l'expédition des bouteilles. Dans une coopérative, chez un exploitant ou un négociant, ses responsabilités varient selon son niveau de formation et son degré d'autonomie.

 Statut d'exercice : **salaarié**

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

DESCRIPTION DU MÉTIER

Avant les vendanges

L'employé de chai intervient à tous les stades de la fabrication du vin, seul ou sous la responsabilité d'un maître de chai, fréquent chez les producteurs de grands crus. Avant les vendanges, il prépare et nettoie les caves (appelées chais) et les cuves. Il vérifie l'état du matériel (pressoirs, joints, pompes...), stocke et prépare les barriques.

De la grappe à la bouteille

Pendant les vendanges, il réceptionne le raisin et le transporte dans les cuves. Tous les jours, il suit la macération et la fermentation jusqu'à ce que le jus de raisin se transforme en alcool. Il prélève régulièrement des échantillons pour analyse puis il transfère le vin d'un fût à un autre, le filtre et le clarifie. En l'absence de maître de chai, il peut goûter le vin pour l'améliorer et participer à l'assemblage (mélanges) notamment. En période de pointe, il peut encadrer des saisonniers.

Conditionnement et vente

Dès que le vin est bon à déguster, l'employé de chai le met en bouteilles, l'étiquette et le conditionne en cartons et palettes, manuellement ou sur une ligne automatisée. Parfois, il prend également en charge la commercialisation des produits et la préparation des commandes, sous la responsabilité du chef de cave.

COMPÉTENCES REQUISES

Polyvalent et adaptable

Pour assurer la maintenance des matériels, l'employé de chai doit pouvoir réparer une pompe, nettoyer un filtre ou entretenir un poussoir (pièce qui permet d'acheminer le raisin vers le pressoir). Le cas échéant, il doit aussi

se montrer sociable et pédagogue afin d'encadrer des intérimaires ou conseiller des clients.

Force et sensibilité

Son métier requiert une solide résistance physique. Par exemple, pour manipuler des fûts (tonneaux) très lourds et travailler dans une atmosphère humide. Mais l'employé de chai doit également avoir du nez, un palais sensible et une bonne faculté de concentration pour pouvoir évaluer la qualité des cuvées. Ces talents de dégustation sont importants, notamment dans les maisons de négoce où sont assemblés des vins de provenances diverses.

Attention et rigueur

Dans toutes ses activités, l'employé de chai doit faire preuve d'une grande rigueur. Le vin est un produit fragile et vivant dont la fabrication nécessite attention constante, savoir-faire et hygiène irréprochable afin de ne pas risquer la contamination d'une cuvée.

EMPLOI ET SECTEUR D'ACTIVITÉ

Salaire

Salaires du débutant

A partir de 1801 euros brut par mois

Intégrer le marché du travail

Surtout dans les coopératives

Beaucoup d'employés de chai sont embauchés en intérim ou en contrat à durée déterminée (CDD) de 1 à 3 mois pendant les vendanges chez les exploitants. Les emplois fixes se trouvent surtout dans les coopératives où l'employé effectue la mise en bouteilles, le conditionnement et éventuellement la vente. 53 % des viticulteurs adhèrent à une coopérative. On compte 606 caves coopératives qui emploient 17 353 salariés.

Des variations régionales

Toutes les régions n'offrent pas les mêmes débouchés. Les emplois sont plus nombreux en Bourgogne (surtout chez les négociants) que dans le Bordelais ou le Midi. Enfin, la renommée du domaine entre en ligne de compte : plus le cru est prestigieux, meilleurs sont les salaires d'embauche ! L'employé de chai peut également travailler à l'élaboration de spiritueux comme le cognac, l'armagnac, etc.

Diriger une cave

Avec de l'expérience, l'employé de chai qui a approfondi ses connaissances techniques sur l'élaboration du vin, qui est suffisamment autonome et apte à encadrer une équipe peut évoluer vers un poste de maître de chai ou de chef de cave. Pour ce poste d'encadrement, les titulaires d'un bac professionnel ou d'un bac + 2 ont l'avantage. Avec un niveau bac + 2, il peut envisager devenir conseiller viticole ou vinicole.

OÙ L'EXERCER

À l'ombre des cuves

Employé de la filière vin, l'employé de chai travaille chez les exploitants viticoles, dans les coopératives ou chez

les négociants en vins. Il exerce dans la pénombre, la fraîcheur et l'humidité des caves, conditions nécessaires à la fabrication du vin. Il doit également supporter les odeurs fortes et entêtantes, notamment pendant la macération.

En petite équipe

Selon la taille de l'exploitation, son lieu de travail et ses compétences, il exerce seul ou en petite équipe ; son degré de responsabilité et d'autonomie sont très variables. Il reçoit en général ses instructions du chef de cave ou du maître de chai (surtout chez les producteurs de grands crus). Il peut aussi préparer le vin sur les indications d'un oenologue.

Au rythme des saisons

L'activité de l'employé de chai est très soutenue en période de pointe, c'est-à-dire à partir du début des vendanges (de fin août à mi-octobre, selon les régions) et jusqu'à la fin de la production du vin (entre octobre et décembre selon les régions). Durant cette période, il est très occupé par le suivi du pressurage et des cuvaisons (opérations de fermentation en cuves du raisin) et ne doit pas compter ses heures.

LES ÉTUDES

Si l'on trouve encore des autodidactes dans le métier, le CAP agricole ou le bac professionnel sont de plus en plus demandés. Pour évoluer, le niveau bac et surtout bac + 2 est souvent nécessaire.

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 conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole (CGEVV)	3 ans	Dans 6 établissements
Bac + 1 ou 2	Durée standard	En France
BTSA viticulture-œnologie	2 ans	Dans 40 établissements

Sources : Onisep 04.2025 ©Phovoir - Stock.Adobe.com