

AGENT VITICOLE H/F

Autres dénominations : Agent vigneron, Salarié viticole, Employé viticole

Filières liées : **Agriculture biologique** **Vigne et vin**

Fiche métier sur AgrOrientation : <https://agrorientation.fr/trouver-mon-metier-ideal/je-recherche-un-metier/agent-viticole-hf>

Mission et activité du métier

Fait pour vous si vous aimez :

Produire, fabriquer Se déplacer souvent, bouger, aller sur le terrain

Fournitures, machines et matériels agricoles, nouvelles technologies

Végétaux, cultures, céréales, plantes, fleurs, fruits, légumes, vignes

Les activités de l'agent viticole sont principalement liées à l'entretien de la vigne :

- Au cours de l'hiver, l'agent viticole taille la vigne selon une méthode bien définie. Son travail est facilité par l'utilisation de sécateurs pneumatiques ou électriques.
- Il réalise tous les traitements et travaux du sol (les labours notamment) qui s'échelonnent régulièrement du printemps jusqu'à la fin de l'été.
- Sous la responsabilité du chef de culture, l'agent viticole intervient sur le développement de la vigne, jusqu'aux vendanges, par diverses opérations bien spécifiques :

- relevage et palissage (insertion des branches dans les fils releveurs) ;
- ébourgeonnage (réduction du nombre de bourgeons) ;
- épamprage (élimination des gourmands, pousses non productives à la base du pied) ;
- décimage ou rognage (coupe des branches trop longues) ;
- vendanges vertes (réduction du nombre de grappes par pied) ;
- effeuillage (coupe de feuille pour une meilleure maturité du raisin).

- En septembre ou octobre, l'agent viticole participe aux vendanges avec les autres salariés permanents et saisonniers. Selon les besoins, il occupe les postes de coupeur, porteur ou conducteur de tracteur pour les vendanges manuelles ou bien celui de conducteur de machine à vendanger pour les vendanges mécaniques.
- L'agent viticole travaille la terre en fin d'année pour protéger les vignes contre le gel (il chausse ou butte la vigne).
- L'agent viticole réalise également les travaux de plantation.
- Il peut encadrer ponctuellement le personnel saisonnier et deviendra à cette occasion chef d'équipe. Dans la majorité des exploitations, l'agent viticole est amené à conduire des engins agricoles, voire même, de plus en plus, à en assurer l'entretien de base.

Conditions d'exercice

L'agent viticole travaille en plein air, en toutes saisons, seul ou au sein d'une équipe. Son rythme de travail et ses activités varient avec le cycle végétatif de la vigne.

Sous la responsabilité du chef de culture ou directement de l'employeur, l'agent viticole est autonome dans ses tâches quotidiennes.

Compétences et qualités

Maillon clé à tous les stades du développement de la vigne, l'agent viticole doit connaître le cycle végétatif de la vigne et les outils de travail. Son sens de l'observation lui permet d'apprécier l'état de la vigne et du sol.

Principalement sur le terrain, il apprécie le travail en extérieur et le travail physique. Parfois seul dans les rangs de vigne (en période de taille par exemple), l'agent viticole est à la fois autonome et capable d'intégrer les consignes du chef de culture.

Ses activités variées nécessitent une capacité d'adaptation aux différentes tâches.

Perspectives d'évolutions

Très polyvalent selon les exploitations, il est amené à participer aux travaux du chai, et peut alors à terme se spécialiser dans ce secteur. Il doit pour cela approfondir ses connaissances sur la vinification et l'élevage du vin, connaître et appliquer les règles d'hygiène et maîtriser la dégustation.

Lorsqu'il a acquis suffisamment de connaissances relatives à la vigne et au chai, qu'il est capable d'encadrer une équipe, l'agent viticole peut évoluer vers un poste de chef d'équipe, voire de chef de culture. Il est nécessaire pour cela qu'il développe son autonomie dans le travail et sa prise d'initiatives.

En savoir plus

Consulter : la fiche ROME sur www.francetravail.fr

Contacter :

- www.vigneron-independant.com

- www.lacooperationagricole.coop

Fiche présentée par



Pour tout complément d'information, contactez : contact@agrorientation.com