

les MÉTIERS de la VIGNE et du VIN



Le tonnelier

assure la fabrication et l'entretien des tonneaux, des cuves et des barriques, et la mise en bouteille. Même si de plus en plus de cuves sont en métal, les fûts en bois sont toujours utilisés pour conserver des vins de qualité.



Le viticulteur est le chef d'exploitation, gérant ou propriétaire du domaine, chargé de maîtriser tout ce qui concerne la culture de la vigne et la transformation du raisin. Il doit aussi savoir endosser la casquette de commercial. Pour rentabiliser des investissements en matériels qui deviennent de plus en plus lourds du fait de la mécanisation croissante de la viticulture, il a souvent besoin d'étoffer sa clientèle.

L'oenologue est le scientifique du vin : il conseille sur le choix des cépages, les traitements et la taille. Il intervient au moment de la vinification, fait des contrôles et analyse la fermentation, le conditionnement, la distillation, etc. L'oenologue peut également être amené à se charger de la commercialisation du vin. Apprécié à l'étranger, il peut choisir l'expatriation pour mener généralement une belle carrière.

Le caviste « le visage pâle de la viticulture ! » À l'ombre des cuves, il assure la transformation du raisin en vin. Après broyage et filtrage, il contrôle la température, la densité et choisit le moment de maturation du vin en fût. Il participe également à l'embouteillage et à l'étiquetage des bouteilles. Dans les grandes caves coopératives ou chez les grands propriétaires, il intervient sous les ordres d'un maître de chai et parfois selon les indications d'un oenologue. Évolution possible : maître de chai, mais les places sont rares et se transmettent encore parfois de père en fils.

Extraits du site : www.lesmetiers.net/fiches-metiers/france5/

Et quelques autres...

Technicien viticole ou technicien vigne et chai – Assistant technique et relationnel – Responsable qualité – Technicien traçabilité – Responsable du contrôle de laboratoire – Maître de chai... et tous les métiers du commerce et du marketing !

les formations

Du CAPA ou du BEPA (brevet d'études professionnelles agricoles)

à la licence professionnelle (niveau bac +3) ou diplôme d'ingénieur

les formations dans le secteur de la vigne et du vin sont pléthore...

Vous les trouverez sous des intitulés variés comme :

« Conduite et gestion de l'exploitation agricole », « Vigne et vin », « viticulture-oenologie », « tonnelier », « oenologue », « sciences de la vigne », « génie biologique », « commerce » option commercialisation des vins, « droit des activités juridiques » spécialité droit et gestion de la filière viti-vinicole, certaines spécialités de la licence pro « économie, gestion, administration commerce ».



pour plus d'information

Des sites web à visiter

- **Le Ministère de l'agriculture et de la pêche** : agriculture.gouv.fr/
- **Le recrutement des métiers du vin** : www.vitijob.com/vin_accueil.php
- **L'orientation scolaire et universitaire** : www.onisep.fr
- **L'Anpe qui propose également de nombreuses informations sur les métiers et les formations** : www.anpe.fr
- **Un site pour rechercher des informations sur les métiers et les formations** : www.lesmetiers.net/fiches-metiers/france5/



Des lieux où aller

- **La Cité des métiers de Belfort et son Point Cité à Delle** (à la médiathèque départementale) vous accueillent pour vous informer et vous conseiller dans votre parcours d'orientation et d'accès à l'emploi dans le domaine de l'agriculture, entre autres.



La Cité des métiers vous accueille :
mardi, mercredi et jeudi de 13 h 30 à 17 h 30
vendredi et samedi de 9 h 00 à 12 h 00

L'accueil est anonyme, gratuit et sans rendez-vous.

www.mife90.org



place de l'Europe - BELFORT - Tél. 03 84 90 40 00



Cité
des métiers