



**Viticulteur,  
viticultrice**

**CFC**

**Agropraticien,  
agropraticienne**  
cultures spéciales

**AFP**



Chasselas, pinot noir, petite arvine ou gewürztraminer? Ces cépages n'ont pas de secrets pour les viticulteurs et les viticultrices. Ces spécialistes cultivent la vigne et récoltent le raisin lors des vendanges. Ils s'occupent aussi de la vinification et de l'élevage des vins ainsi que de leur commercialisation.



# Qualités requises

## Je m'intéresse à la nature

Les viticulteurs et viticultrices exercent une activité polyvalente, proche de la nature. Ils plantent, taillent et soignent les vignes, récoltent le raisin et vinifient la vendange. Ils adaptent sans cesse leurs tâches aux conditions météo.

## J'ai une bonne condition physique

Même si l'usage de différentes machines facilite le travail, de nombreuses activités s'effectuent à la main. Les tâches se répètent selon les périodes, mais varient beaucoup sur l'année. Au printemps et en été, la vigne requiert de nombreux soins et les journées sont bien remplies. En hiver, les viticulteurs taillent la vigne.

## J'ai le sens de l'observation et du goût

Ces professionnels connaissent les particularités de chaque cépage. Ils surveillent la croissance des cultures, veillent à la bonne santé du vignoble et cherchent à prévenir l'apparition de champignons et de parasites. Pendant la vinification, ils suivent l'évolution des vins par rapport à leur goût, leur couleur ou encore leur odeur.

## Je fais preuve d'un bon sens de l'organisation et du commerce

Engager le personnel pour les vendanges, promouvoir les vins auprès de clients ou encore préparer les commandes: autant de tâches qui demandent des compétences de gestion et le sens du contact.

✓ Les viticulteurs attachent la vigne pour qu'elle pousse droit et que ses feuilles soient bien exposées au soleil.



# Environnement de travail

## Chaque région a ses spécificités

Il existe de grandes différences en fonction des régions viticoles: les conditions climatiques et l'emplacement des vignes, en plaine ou sur un coteau, influencent beaucoup les tâches. Les cépages plantés, les sols et l'enherbement varient, tout comme les techniques de travail et les machines utilisées. En Suisse, 75% de la surface viticole sont concentrés sur les cantons du Valais, de Vaud, de Genève et du Tessin.

## Un travail qui change au fil des saisons

Les viticulteurs et les viticultrices travaillent en équipe et exercent une grande partie de leur activité à l'extérieur. Ils doivent réagir rapidement en fonction de la météo (gel, fortes pluies, grêle, etc.) et des besoins de la vigne. Leurs tâches varient tout au long de l'année.

# Formation CFC



## Conditions d'admission

Scolarité obligatoire achevée



## Durée

3 ans



## Entreprise formatrice

Exploitations viticoles de différentes tailles. Il est possible de se former dans le domaine spécifique «production biologique». L'apprentissage peut être effectué dans plusieurs entreprises formatrices, afin de découvrir les spécificités des différentes régions.



## Ecole professionnelle

Les cours ont lieu à Châteauneuf (Sion, VS), à Marcelin (VD), à Wädenswil (ZH) ou à Mezzana (TI). Ils sont donnés 2 jours par semaine ou sous forme de cours-blocs. L'enseignement porte notamment sur le travail du sol, la plantation, la fertilisation et le soin aux vignes, la récolte du raisin, l'élaboration du vin, la qualité des denrées alimentaires ainsi que l'utilisation et l'entretien des machines. A cela s'ajoutent des cours de culture générale et de sport. Il n'y a pas de langues étrangères.



## Cours interentreprises

Les cours interentreprises consistent en des journées spécifiques. Ils permettent un approfondissement et une mise en pratique des sujets étudiés en classe. Les thèmes abordés sont la sécurité au travail, la santé, les machines et l'outillage, l'hygiène et la qualité, les appareils de pulvérisation, la vinification ainsi que les élévateurs. Le programme prévoit 8 jours de cours répartis sur 3 ans.



## Titre délivré

Certificat fédéral de capacité (CFC) de viticulteur ou de viticultrice



## Maturité professionnelle

En fonction des résultats scolaires, il est possible d'obtenir une maturité professionnelle pendant ou après la formation initiale. La maturité professionnelle permet d'accéder aux études dans une haute école spécialisée (HES) en principe sans examen, selon la filière choisie.



◀ Lors de l'élevage, la dégustation permet de suivre l'évolution du vin et d'évaluer entre autres la qualité des tanins.

# A l'écoute du terroir

**Laura Paccot travaille au sein du domaine familial «La Colombe». Située sur la Côte vaudoise, l'exploitation compte vingt hectares, répartis entre Féchy et Mont-sur-Rolle.**

Sous un ciel couvert, une petite équipe de six personnes œuvre dans les rangs de vigne. Mi-juin est la période des effeuilles, un travail conséquent qui s'effectue à la main. «Nous enlevons les feuilles en trop sur la plante. Cela permet de lutter contre l'humidité qui, avec la chaleur, est favorable au développement de champignons. En parallèle, nous nous occupons du palissage: nous veillons à ce que la vigne, qui est une liane, soit bien conduite entre les fils», explique Laura Paccot.

## Des vins et des terroirs

«Sur le domaine, nous cultivons différents cépages: chasselas, pinot gris et pinot noir, mais aussi chardonnay et savagnin. Les vignes du domaine sont réparties sur plusieurs parcelles entre Féchy et Mont-sur-Rolle. Ce morcellement est un avantage en cas de grêle, mais rend la gestion des cultures plus difficile car, sur chaque parchet, l'évolution de la vigne est différente.»

▼ Laura Paccot veille au bon développement de la vigne. Pour lutter contre l'humidité, elle enlève les feuilles en surplus.

## Au rythme des saisons

A la vigne, les tâches varient beaucoup selon la météo et les saisons. «Chaque matin, toute l'équipe se réunit au bureau pour organiser les travaux en fonction des besoins du jour», précise la viticultrice. «Sur l'année, la taille représente le travail le plus long: il dure deux à trois mois. Lorsque la vigne pousse, nous enlevons les bourgeons et les sarments superflus pour assurer la qualité du raisin. Nous travaillons ici en biodynamie: nous accordons beaucoup d'importance au compost et à l'entretien du sol. Nous effectuons aussi divers traitements pour favoriser la vitalité de la vigne et pour renforcer son immunité.»

## Des régions viticoles variées

Actuellement, Laura Paccot prépare le brevet fédéral de cheffe d'exploitation viticole, dans l'optique de reprendre à terme le domaine familial. Fille de

## Laura Paccot

27 ans, viticultrice CFC, employée dans un domaine travaillant en biodynamie



vignerons, elle n'a pourtant pas tout de suite souhaité suivre cette voie. «J'ai d'abord fait des études HES en hôtellerie et professions de l'accueil. C'est un stage en marketing effectué sur un domaine viticole en Afrique du Sud qui m'a donné envie de revenir à la vigne. J'ai alors suivi un apprentissage raccourci de viticultrice en deux ans, avec une année de formation dans les Grisons puis une année en Valais.» Une expérience enrichissante, car chaque domaine, et chaque région, a ses spécificités. «J'apprécie la diversité du métier: le travail en équipe au rythme des saisons, le processus de vinification qui intensifie les différences de terroirs, la vente et les échanges stimulants avec les clients», précise encore la jeune femme. «Produire un vin est le fruit d'une année entière de travail, voire plus.»





# Assurer une récolte de qualité

Jean-François Debons effectue son apprentissage chez Serge Roh à la cave «Les Ruinettes». A Vétroz (VS), les vendanges ont débuté cette année avec une dizaine de jours d'avance.

Le domaine où Jean-François Debons travaille comprend douze hectares de vignoble, dont neuf sont plantés sur un coteau. Les vendanges ont commencé la semaine dernière. Cépages précoces, le pinot noir et le gamay ont déjà été récoltés. Aujourd'hui, c'est au tour du fendant.

## Préparer les vendanges

«Cette année, le temps sec et chaud a été propice à la vigne: elle a produit une grande quantité de raisin dont l'état sanitaire est particulièrement bon. Nous avons enlevé le surplus sur les ceps; cela a permis de concentrer le sucre dans les grappes principales», explique l'apprenti. «Lors des vendanges, nous effectuons la récolte et le tri à la main. Nous vérifions que les baies sont arrivées à maturité et qu'il n'y a pas de pourriture ni d'autres symptômes. Le raisin est notre matière première: une sélection soignée est importante pour pouvoir produire un vin de qualité.»

✓ Le viticulteur mélange le chapeau de marc avec le moût afin que celui-ci s'imprègne de la couleur et des tanins.

## Vinifier

A la cave, Jean-François Debons aide à décharger le tracteur. Les grappes récoltées sont tout d'abord déversées

dans un fouteur-égrappeur. Celui-ci permet de séparer les baies de la rafle et de les faire éclater pour en extraire le jus. «Ici, comme c'est du fendant, nous n'égrapons pas le raisin, car celui-ci sera directement pressé.»

Le viticulteur pèse la vendange, puis sonde le moût (jus) en vue de mesurer la teneur en sucre. La vendange est ensuite pompée directement dans le pressoir. Sur un registre, Jean-François Debons note la date d'arrivée du raisin, son poids, sa provenance et sa teneur en sucre (en degrés Oechsle). Cela lui permet d'identifier le contenu de chaque cuve et d'en faire le suivi. «Pour les rouges, précise-t-il, nous



## Jean-François Debons

22 ans, viticulteur CFC en 3<sup>e</sup> année de formation, employé dans une petite exploitation



^ Les cuves sont refroidies avec de l'eau pour éviter que le moût ne parte tout de suite en fermentation.

préférons laisser macérer le moût quelques jours en bac, le but étant d'extraire la couleur et les tanins contenus dans la pellicule du raisin. Durant la fermentation alcoolique, le chapeau de marc (pellicules et autres déchets dus au foulage) remonte à la surface. Deux fois par jour, nous cassons ce chapeau et le remélangeons avec le reste à l'aide d'un pigeur ou d'une pompe. Nous appelons cette étape un remontage. Certaines de nos cuves sont équipées pour effectuer les remontages de manière automatisée.»

## Une activité aux multiples facettes

L'apprenti passe autant de temps dans les vignes qu'à la cave, ce qu'il apprécie. «Le métier regroupe des aspects très diversifiés: soins au vignoble, vinification, préparation et livraison de commandes, ou encore participation à des dégustations. Le partage autour du vin me plaît d'ailleurs aussi beaucoup: ce dernier réunit des personnes issues de tous horizons et qui ont des goûts très différents.»





Agropraticien, agropraticienne AFP (orientation cultures spéciales):  
la formation professionnelle initiale en 2 ans

## «Le travail au rythme des saisons me plaît bien»

### **Romana Christen**

19 ans,  
agropraticienne  
AFP (orientation  
cultures spéciales)  
en 2<sup>e</sup> année  
de formation,  
employée  
dans une petite  
exploitation  
viticole du canton  
de Lucerne

#### **Quels travaux préférez-vous accomplir?**

J'aime bien les travaux de palissage et d'effeuillage. Pour le palissage, je fixe les sarments sur un fil double pour que la vigne pousse bien droit. Lorsque les raisins sont plus grands, j'ôte les feuilles autour des grappes pour que celles-ci aient plus de lumière.

#### **Que faites-vous en hiver?**

En hiver, je m'occupe principalement de la taille de la vigne. Si nous la laissons pousser, le raisin perdrait en qualité. Au printemps, je plante de nouveaux cepes, je prépare le sol et je le fertilise.

#### **Pourquoi?**

Parce qu'en été, nous sommes très occupés à soigner les vignes. En plus du palissage et de l'effeuillage, nous enlevons les pousses superflues. Nous vérifions aussi qu'il n'y a pas de champignons ni de parasites. Tous ces travaux permettent de préparer les vendanges.

#### **Qu'est-ce qui rend votre métier si intéressant?**

Je trouve fascinant d'observer, étape après étape, comment un produit aussi complexe que le vin naît à partir du raisin. Le travail au rythme des saisons me plaît bien. Mes tâches changent complètement d'un mois à l'autre.





^ L'agropaticienne remplace les pieds de vigne trop vieux avec de nouveaux plants.

## L'AFP, c'est quoi?


La formation professionnelle initiale en deux ans d'agropaticien ou d'agropaticienne (orientation cultures spéciales) s'adresse à des personnes qui ont des difficultés d'apprentissage ou dont les connaissances scolaires ne leur permettent pas de commencer un CFC. Les exigences au niveau de la pratique sont à peu près les mêmes que pour le CFC, mais les cours professionnels sont plus simples. L'attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) permet d'entrer dans le monde du travail ou de poursuivre sa formation pour obtenir le CFC de viticulteur ou de viticultrice, moyennant en principe deux années de formation supplémentaires.

### Agropaticien-ne AFP

 **Durée** 2 ans

 **Entreprise formatrice**

Les tâches pratiques correspondent dans l'ensemble à celles des viticulteur-trice-s.

 **Ecole professionnelle**

- 1 jour par semaine
- Accent sur les branches pratiques
- Pas de langues étrangères
- Lieux: Châteauneuf (Sion VS), Marcelin (VD), Wädenswil (ZH), Mezzana (TI)

 **Cours interentreprises**


- Journées spécifiques
- Thèmes: sécurité au travail, santé, machines et outillage, hygiène et qualité, appareils de pulvérisation (traitement), systèmes de filtration (vinification), élévateurs.

### Viticulteur-trice CFC

 **Durée** 3 ans

 **Entreprise formatrice**

Responsabilité plus importante, par exemple dans la gestion de la culture, des vendanges et de la vinification.

 **Ecole professionnelle**

- 2 jours par semaine ou cours-blocs
- Branches pratiques, mais aussi théoriques
- Pas de langues étrangères
- Lieux: Châteauneuf (Sion VS), Marcelin (VD), Wädenswil (ZH), Mezzana (TI)

 **Cours interentreprises**

- Journées spécifiques
- Thèmes: sécurité au travail, santé, machines et outillage, hygiène et qualité, appareils de pulvérisation (traitement), systèmes de filtration (vinification), élévateurs.





#### ^ Soigner la vigne

Les viticulteurs et les viticultrices plantent, taillent et cultivent la vigne. Ils veillent au développement optimal des rameaux et des grappes.

#### > Conditionner et vendre le vin

Le nouveau millésime est mis en bouteilles, emballé puis stocké. Le viticulteur prépare les commandes à livrer à des particuliers ou à des grossistes.



#### > Travaux à l'aide de machines

Selon la taille de l'exploitation et l'emplacement des cultures, certains travaux sont réalisés avec des machines - à l'aide du tracteur, par exemple.



✓ **Vinifier et élever** Une fois le raisin pressé, le moût obtenu sera pompé dans des cuves. Le viticulteur les prépare et s'assure de leur complète étanchéité.



#### < Echanger autour du vin

Ces professionnels assurent la promotion de leurs vins et les présentent à la clientèle lors de dégustations ou lors d'autres événements.



✓ **Organiser et gérer** Faire le suivi de la vendange encavée, organiser les travaux ou facturer les commandes: les viticulteurs exécutent aussi diverses tâches de gestion.



^ **Vendanger** Avant les vendanges, chaque parcelle est sondée en vue de déterminer le moment propice pour la récolte. Les grappes sont cueillies à maturité.



#### < Travaux manuels

De nombreuses tâches sont encore effectuées à la main. Le palissage consiste à guider la croissance de la vigne, qui est une liane, le long des fils.





## Marché du travail

Chaque année, quelque 70 CFC sont délivrés en Suisse. Les jeunes intéressés par une place d'apprentissage ont de bonnes chances d'en trouver une.

### Différents types d'employeurs

Souvent, les exploitations viticoles possèdent vignes et cave: on parle dans ce cas de «vignerons-encaveurs». Il existe aussi des exploitations viticoles qui s'occupent uniquement de cultiver la vigne, d'autres encore qui ne vinifient qu'une partie de leur récolte et qui vendent le reste de leur production à d'autres caves.

### Perspectives d'emploi

La demande en personnel qualifié fait que les titulaires du CFC sont recherchés. Les viticulteurs et viticultrices travaillent généralement à plein temps. Après plusieurs années d'expérience, ils peuvent prendre plus de responsabilités dans l'entreprise et devenir par exemple chefs d'équipe. De nombreux titulaires du CFC complètent leur formation en suivant un apprentissage de caviste ou effectuent des formations supérieures. Le métier offre aussi la possibilité de se former et de travailler dans diverses régions viticoles à l'étranger.



## Autres métiers de l'agriculture

Le champ professionnel de l'agriculture comprend cinq autres métiers: caviste, agriculteur-trice, arboriculteur-trice, aviculteur-trice et maraîcher-ère. Certaines activités des viticulteurs et des cavistes se chevauchent (p. ex. vinification, commercialisation, etc.). La profession d'agropaticien-ne, quant à elle, se décline en trois orientations: cultures spéciales, vinification et agriculture.



## Adresses utiles

[www.orientation.ch](http://www.orientation.ch), pour toutes les questions concernant les places d'apprentissage, les professions et les formations

[www.agri-job.ch](http://www.agri-job.ch), informations sur les professions du champ professionnel de l'agriculture

[www.orientation.ch/salaire](http://www.orientation.ch/salaire), informations sur les salaires



## Formation continue

Quelques possibilités après le CFC:

**Cours:** offres proposées par les institutions de formation et les associations professionnelles (p. ex. agritourisme, commercialisation, utilisation de certaines machines, etc.)

**Apprentissage complémentaire:** formation d'un an dans un autre métier du champ professionnel de l'agriculture (p. ex. CFC de caviste)

**Brevet fédéral (BF):** chef-fe d'exploitation viticole, caviste, maraîchère, agricole, arboricole ou avicole

**Diplôme fédéral (DF):** maître viticulteur-trice, maître caviste, maître maraîcher-ère, maître agriculteur-trice, maître arboriculteur-trice ou maître aviculteur-trice

**Ecole supérieure (ES):** technicien-ne vitivinicole, agrocommerçant-e ou agrotechnicien-ne

**Haute école spécialisée (HES):** bachelor en viticulture et œnologie, en agronomie ou en technologies du vivant (orientation technologie alimentaire); master en Life Sciences (orientation viticulture et œnologie)



### Chef, cheffe d'exploitation viticole BF

Laura Paccot, viticultrice, prépare le brevet fédéral de cheffe d'exploitation viticole. En Suisse romande, les cours de préparation à cet examen professionnel se déroulent à l'école de Changins, à Nyon (VD). La formation, en emploi, permet d'acquérir des compétences en gestion d'entreprise et d'approfondir ses connaissances en viticulture. Les chefs d'exploitation viticole conduisent un domaine viticole sur les plans technique et économique, et s'occupent également de la gestion du personnel.



### Technicien, technicienne vitivinicole ES

Cette formation est également proposée à Changins, en deux ans à plein temps ou trois ans en emploi. Elle permet notamment de développer ses compétences en gestion et en commercialisation. Les techniciens et techniciennes vitivinicoles maîtrisent l'ensemble du processus de fabrication, allant de la culture de la vigne au conditionnement du vin, et élaborent une stratégie commerciale pour vendre leurs produits.

### Impressum

1<sup>re</sup> édition 2018. © 2018 CSFO, Berne.  
Tous droits réservés.

#### Edition:

Centre suisse de services Formation professionnelle | orientation professionnelle, universitaire et de carrière CSFO  
CSFO Editions, [www.csfo.ch](http://www.csfo.ch), [editions@csfo.ch](mailto:editions@csfo.ch)  
Le CSFO est une institution de la CDIIP.

**Enquête et rédaction:** Coralia Gentile, Peter Kraft, CSFO **Traduction:** Anne Payot, Saint-Saphorin  
**Relecture:** Raphaël Gaillard, Ecole d'agriculture du Valais; Marianne Gattiker, Saint-Aubin-Sauges  
**Photos:** Thierry Porchet, Yvonand; Iris Krebs, Berne; Dieter Seeger, Zurich

**Graphisme:** Eclipse Studios, Schaffhouse

**Réalisation:** Andrea Lüthi, CSFO **Impression:** PCL Presses Centrales, Renens

#### Diffusion, service client:

CSFO Distribution, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen  
Tél. 0848 999 002, [distribution@csfo.ch](mailto:distribution@csfo.ch), [www.shop.csfo.ch](http://www.shop.csfo.ch)

**N° d'article:** FE2-3250 (1 exemplaire), FB2-3250 (paquet de 50 exemplaires). Ce dépliant est également disponible en allemand.

Nous remercions toutes les personnes et les entreprises qui ont participé à l'élaboration de ce document. Produit avec le soutien du SEFRI.