



OUVRIER-ÈRE POLYVALENT-È VITICOLE

L'ouvrier-ère polyvalent-e de l'exploitation viticole participe principalement aux travaux de la culture de la vigne.

Sa polyvalence l'amène à exercer des activités complémentaires, variables selon les organisations et la délégation de l'exploitant (travaux de chais, travaux de cave, accueil caveau...).

Contrats et temps de travail

CDI temps plein pour l'ouvrier polyvalent viticole, qui travaille généralement du lundi au vendredi, avec une pointe de travail pendant les vendanges (septembre/octobre). Les contrats saisonniers concernent principalement la taille hivernale. Contrat avec heures supplémentaires, très souvent autour de 39h00.

Environnement de travail

Le métier s'exerce chez un viticulteur ; les entreprises viticoles de Loire-Atlantique emploient un ou plusieurs permanents et des salariés saisonniers (principalement pour la taille hivernale). En saison de taille hivernale (4 à 5 mois), l'ouvrier-ère polyvalent-e viticole travaille à l'extérieur quel que soit le temps (froid, pluie...). Certaines entreprises sont équipées en cabine de taille. Pendant le reste de l'année, il-elle alterne des travaux manuels (travaux en vert, travaux de chais) et surtout des travaux mécanisés (conduite de tracteur enjambeur, machine à vendanger...). En Loire-Atlantique, 95 % des récoltes se font mécaniquement. Le port d'équipements de sécurité est requis pour certaines tâches. La conduite du vignoble varie d'une exploitation à l'autre, notamment en ce qui concerne la gestion de l'enherbement et la lutte sanitaire ; la culture peut être conventionnelle, raisonnée ou biologique. Chaque stratégie de conduite du vignoble induit des pratiques techniques différentes (entretien du sol, fertilisation, broyage des sarments, conduite sanitaire...).

Repères de rémunération

La fourchette des salaires minima de la convention collective applicable en Loire-Atlantique sur les postes d'ouvriers qualifiés (4 échelons du 310 au 420) est de 1539,45 € à 1730,55 € brut, base 35h00 (à partir du 01/04/2015). La convention collective et les accords collectifs applicables aux entreprises de ce secteur en Loire-Atlantique prévoient plusieurs avantages conventionnels : prime de fin d'année, prime d'ancienneté, régime complémentaire de prévoyance et de santé.

PERSPECTIVES DE RECRUTEMENT

50 postes par an sur le département

→ fort besoin en renouvellement des générations



Le vignoble se situe principalement dans le **SUD-EST DU DÉPARTEMENT**. La production est également présente dans le **SECTEUR DU LAC DE GRAND LIEU** et en **PAYS D'ANCENIS**.

- Organiser son travail sur consignes, en respectant la sécurité et l'environnement.
- Effectuer les travaux mécanisés, par exemple ; labour des sols, tonte, rognage (effeuillage), traitements et désherbage, récoltes (machine à vendanger).
- Préparer les matériels viticoles en vue de leur utilisation ; entretien et maintenance des matériels et équipements.
- Pratiquer la taille hivernale de la vigne (avec sécateur électrique).
- Participer aux travaux en vert (interventions sur la vigne en végétation) : épamprage, palissage, ébourgeonnage...
- Repérer les anomalies ou incidents sur les cultures.
- Participer à la traçabilité des opérations culturales.

ACTIVITÉS COMPLÉMENTAIRES

Participation ponctuelle aux travaux de chais (embouteillage, conditionnement...) et aux travaux de cave (vinification, transferts, filtrations...). Suivant l'organisation de l'entreprise, participation éventuelle aux autres travaux : organisation du travail des équipes de saisonniers, organisation d'un chantier de récolte, commercialisation, participation à des réunions techniques liées à la production, enregistrement et traçabilité des pratiques et activités...

CONNAISSANCES À AVOIR OU À ACQUÉRIR

- Connaissances techniques et scientifiques de la culture (physiologie de la plante, maladies et parasites de la vigne, agronomie, défense sanitaire, nutrition).
- Maîtrise de la taille hivernale de la vigne (taille Guyot) et des interventions en vert.
- Maîtrise de la conduite et des réglages de matériels (tracteur enjambeur, outils attelés, machine à vendanger...).
- Les gestes et postures de sécurité.
- La traçabilité de la production, capacité à utiliser l'outil informatique.

APTITUDES

- Autonomie, réactivité, prise d'initiatives.
- Capacité à travailler seul et en équipe, suivant les tâches et saisons.
- Sens du végétal et capacité d'observation.
- Prise de consignes, aptitude à rendre compte de son travail.
- Bonne condition physique et endurance.

Conditions et modalités d'accès

FORMATIONS RECOMMANDÉES

- Bac Pro, BPREA conduite et gestion des exploitations agricoles/ Vigne et vin.
- BEP vigne et vin.
- Accès possible à partir d'une formation agricole en production végétale.

L'alternance est à privilégier pour accéder à ce métier.

PASSERELLES POUR VENIR VERS CET EMPLOI

- Arboriculture/Pépinière.
- Végétal/Maraîchage.
- Métiers verts/Paysage.
- Saisonnier dans la taille.

Perspectives d'évolution

AU SEIN DE LA FILIÈRE

Les possibilités d'évolution sont différentes suivant les structures et les niveaux de délégation. L'ouvrier viticole peut évoluer vers un poste de chef d'équipe ou responsable de site, voire de chef de culture.

Avec des connaissances en économie et en gestion, et une maîtrise complète des techniques viticoles, il-elle pourra choisir de s'installer comme viticulteur-trice.

PASSERELLES POSSIBLES VERS D'AUTRES MÉTIERS / FILIÈRES

- Autres métiers de la production végétale : conduite en maraîchage par exemple.
- Conducteur de matériel agricole.
- Autres métiers de la filière viticole.

FORMATIONS COMPLÉMENTAIRES POUR ÉVOLUER

Pour se professionnaliser, des formations existent :

- BTSA viticulture oenologie,
- licences, master.