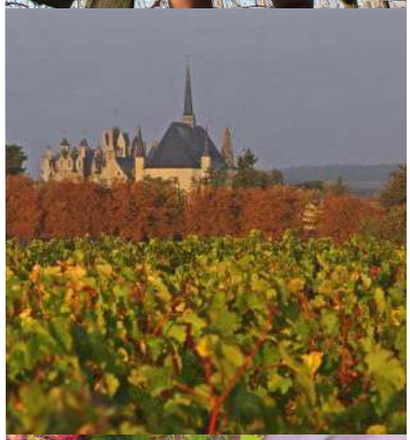










Des formations pour adultes et apprentis dans le domaine de la vigne et du vin

CFA - CFPPA Pays de la Loire
Apprentissage et formation continue
Réseau agricole public

CAPa Métiers de l'agriculture
Spécialité vigne et vin

Les ouvriers vignerons participent à la fois à l'implantation et à la conduite d'un vignoble (préparation du sol, fertilisation, plantation...), à la récolte et au transport du raisin : traitement de la vendange, nettoyage du matériel. En outre, ils utilisent et entretiennent les équipements et matériels dans le vignoble.

BPA Travaux de la vigne et du vin

L'activité s'exerce dans les exploitations viticoles, des coopératives vinicoles ou des entreprises de négoce. Sous la responsabilité du chef de culture, l'ouvrier viticole réalise les travaux relatifs à la conduite de la vigne (taille, vendanges, protection du vignoble et travaux du sol) et relatifs à la cave. Il est amené à conduire des engins viticoles.

Bac Pro Conduite et Gestion des Exploitations Agricoles,
option vigne et vin

La formation prépare au métier de responsable d'exploitation viticole, viticulteur, chef d'exploitation. Le diplômé exerce son activité principalement en exploitation et de plus en plus, le viticulteur se trouve en situation de "piloter" une entreprise largement intégrée dans des organisations collectives : organisations professionnelles, coopératives, groupements de producteurs, groupements d'employeurs…
Il met en œuvre deux grandes catégories de fonctions :
• des fonctions "entrepreneuriales": gestion de l'information, communication, pilotage/stratégie d'entreprise, gestion financière…
• des fonctions de production, de transformation et de commercialisation du vin…

BP Responsable d'Exploitation Agricole *Orientation viticulture*

Ce diplôme prépare aux métiers de viticulteur, chef d'exploitation, maître de chai, chef de culture ou directeur technique viti vinicole. Son activité peut s'exercer dans une exploitation viticole, un groupement d'exploitations viticoles, une société de négoce, une cave coopérative ou une pépinière viticole. Il exerce à titre individuel ou collectivement avec des associés (SCEA, EARL, GAEC...) en tant que locataire et/ou propriétaire des installations. Selon la taille de l'exploitation, il travaille seul, sous la responsabilité du directeur technique et/ou encadre le personnel de la vigne.
La formation est centrée sur les activités professionnelles :
• Travaux d'entretien du vignoble ;
• Travaux mécanisés ;
• Travaux de la cave ;
• Gestion économique, financière et des ressources humaines ;
• Commerce des vins ;
• Intégration dans son environnement et projet.
Ce diplôme permet d'obtenir la capacité professionnelle agricole.

Certificat de Spécialisation (CS) Commercialisation des vins

L'activité de commercialisation peut s'exercer sur une exploitation viticole, en cave coopérative, en magasin, chez un négociant ou en grande et moyenne distribution.
Chargé d'assurer la promotion et la vente, le commercial apporte aussi des conseils au client dans le choix des vins.
Le professionnel du vin développe ses compétences en totale autonomie lorsqu'il est seul à gérer son magasin ou sa cave. Il bénéficie d'une marge de manœuvre plus limitée lorsqu'il se trouve sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique.

BTSA Viticulture oenologie

Spécialiste de la culture de la vigne, de la vinification et de l'élevage des vins, le titulaire de ce BTSA peut exercer les fonctions de responsable de culture, de chai ou de cave, ou encore travailler dans l'expérimentation, le conseil, le développement ou l'expertise. Dans le premier cas, il prend en charge la conduite du vignoble et la production. Dans les deux autres cas, il intervient au niveau de la transformation : vinification et élevage des vins, mise en bouteille...
Quel que soit son poste, il exerce des fonctions de gestion et de management.

BTSA Technico-commercial des vins et spiritueux

Pour vendre et acheter des vins, le technico-commercial doit savoir les reconnaître, les comparer et les décrire, sans rien ignorer de leur robe ni de leur comportement dans le temps. Formé à l'élaboration des vins, à l'analyse sensorielle et à la commercialisation, il peut exercer les fonctions d'attaché commercial, de responsable de point de vente, de chef de rayon «liquide» dans une grande surface, de vendeur chez un grossiste, de représentant ou d'assistant expert dans une PME.
Sa double compétence lui permet d'envisager différents emplois. Le champ professionnel vins et spiritueux est axé sur la qualité, la technique produit, la viticulture-oenologie et l'analyse sensorielle.

Agent viticole qualifié

Reconnaissance convention collective IDCC9491
Evolution coefficient 110 à 310.

L'agent viticole cultive la vigne pour la production du vin. Il s'occupe de la plantation et de la taille de la vigne. Il effectue les traitements et les travaux du sol. Il assure l'entretien courant du matériel et des installations. Au moment des vendanges, il participe au tri ou au conditionnement de la récolte. S'il travaille chez un producteur de vin il peut collaborer à la vinification et à la commercialisation du vin produit. Il travaille sous l'autorité de l'exploitant. Il est amené ainsi à participer aux travaux du chai. Lorsqu'il a acquis suffisamment de connaissances relatives à la vigne et au chai, il est capable d'encadrer une équipe.

Région FORMATION

UNION EUROPÉENNE
Région PAYS de la LOIRE
CE PROJET EST COFINANCÉ PAR LE FONDS SOCIAL EUROPÉEN

Edition janvier 2016 - Sources : Onisep / DRAAF des Pays de la Loire / Réseau CFA-CFPPA des Pays de la Loire



★ Apprentissage
● Formation continue

		CAPa	BPA	Bac Pro	BP REA	CS	BTSA Viticulture-oenologie	BTSA Technico-commercial	Agent viticole qualifié
49	**CFA agricole 49 Edgard Pisani** Route de Méron - BP 7 49260 Montreuil Bellay Tél. 02 41 40 19 28 Mail : cfa.maine-et-loire@educagri.fr www.eap49.educagri.fr www.cfaa49-edgard-pisani.com	★	★	★			★	★	
	CFPPA Edgard Pisani Route de Méron - BP 7 49260 Montreuil Bellay Tél. 02 41 40 21 30 Mail : cfppa.montreuil-bellay@educagri.fr www.cfppa-edgard-pisani.com		●		●	●			●

Zoom sur la filière viticole

Au niveau national :

- ➔ 558 000 emplois directs et indirects dont
  - ➔ 142 000 viticulteurs
  - ➔ 21 000 emplois saisonniers
  - ➔ 10 700 salariés cavistes
  - ➔ 8 300 salariés des coopératives agricoles
  - ➔ 300 000 emplois indirects (tonnellerie, chaudronnerie, logistique, bouchon, verre…)
- ➔ 755 000 hectares de vigne
- ➔ 41,4 millions d'hectolitres produits en 2012 , soit 16% du vin de la planète
- ➔ 7,6 milliards d'€ d'exportation de vins et spiritueux en 2012
- ➔ La viticulture représente 15% de la valeur de la production agricole, pour seulement 3% des surfaces utilisées.

Source : www.vinetsociete.fr, Apecita

En Pays de la Loire :

- ➔ 33 134 hectares de vigne en 2013
- ➔ 1 271 employeurs en viticulture en 2012
- ➔ 12 459 salariés viticoles, soit 2 909 ETP* en 2012

** ETP : équivalent temps plein*

Sources : Observatoire de l'emploi salarié en production agricole dans les Pays de la Loire - Janvier 2014 / AREFA Pays de la Loire - Mémento de la statistique agricole 2014 - DRAAF - SRISE Pays de la Loire

Le réseau propose également des **formations courtes** à destination des professionnels. Pour en savoir plus, consultez l'offre sur

www.formation-agricole-paysdelaloire.fr

Réseau des CFA et CFPPA des Pays de la Loire
BP 43627 - 49036 Angers cedex 01 - Tél. 02 41 68 98 70 - contact@formation-agricole-paysdelaloire.fr