

DES CHIFFRES

- 142 000 viticulteurs
- 300 000 emplois indirects (tonnellerie, logistique, bouchon, verre, imprimerie, chimie, laboratoire...)
- 38 000 négociants
- 15 000 salariés de la grande distribution
- 3 000 sommeliers...
- Second secteur d'exportation français
- La France produit 16 % du vin de la planète
- 17 régions sur 22 sont productrices de vin

SOURCE :
www.vinetsociété.fr

LES MÉTIERS DU VIN

Se former sans modération

La France est parmi les premiers pays producteurs de vins et spiritueux au monde (un peu moins de 50 millions d'hectolitres suivant les années). Ce secteur se classe au premier rang des exportations agroalimentaires et au deuxième rang au niveau national, après l'aéronautique et devant la chimie. Il rapporte à la France 7,6 milliards d'euros.

Hormis la production viticole proprement dite (la culture de la vigne) où les salariés sont nombreux et les besoins également importants, la filière du vin emploie, de façon directe ou indirecte, environ 250 000 personnes dans différents métiers (cavistes, maîtres de chai, œnologues, sommeliers, commerciaux...) qui recherchent des personnes aux compétences variées, à tous les niveaux de formation.



« D'ici 2020, de nombreux salariés du négoce du vin vont partir à la retraite », constate Christophe Château, responsable de la communication du Comité interprofessionnel du vin de Bordeaux (CIVB). Et pas besoin d'être titulaire du Diplôme national d'œnologue (5 années après le bac) ! Le bac pro ou le BTSA viticulture-œnologie sont également très prisés. ►

LA FILIÈRE DES VIGNERONS COOPÉRATEURS

Le réseau des caves coopératives a fait des efforts considérables au niveau des investissements et des produits mis sur le marché. 690 structures -soit 84 000 vigneronn coopérateurs- sont présentes dans 42 départements regroupées au sein de la Confédération des Coopératives Vinicoles de France ou des Vignerons Coopérateurs de France. Cette filière représente 6 milliards d'euros de chiffre d'affaires, près de 17 680 salariés et 600 caveaux de dégustation. Il existe une multitude de métiers au sein des caves coopératives. Certaines emploient plusieurs dizaines de salariés. D'autres, de taille familiale, sont semblables à des PME. Dans tous les cas, le travail d'équipe prime et les relations humaines sont importantes. Les salariés sont en contact fréquent avec les clients mais aussi avec les viticulteurs adhérents qui sont très souvent investis dans le fonctionnement de la coopérative. ■



© FreeProd / Fotolia.com

► Le secteur du vin propose des emplois aux compétences spécifiques et pointues qui peuvent se répartir en deux groupes essentiels : la vinification et le commerce.

Un savoir-faire ancestral

Fondée sur la qualité des terroirs mais aussi sur la maîtrise des procédés techniques, technologiques et scientifiques de la vinification, l'élaboration du vin nécessite un véritable savoir-faire. Trois personnes ont un rôle primordial dans cette fabrication.

Le maître de chai qui assure et supervise la bonne marche de

l'ensemble des travaux de la cave. Il organise les vendanges, conduit le processus de vinification, élabore et assemble les vins...

Le caviste assure la transformation du raisin en vin. Ses activités sont variées : extraire le jus, filtrer, suivre attentivement la macération, contrôler la température, choisir le moment de maturation du vin en fût, organiser la conservation et gérer le stockage, mettre en bouteille.

Il intervient sous les ordres du maître de chai et parfois selon les indications de l'œnologue. L'œnologue ne se contente pas de goûter et d'évaluer les crus finis qui lui sont soumis.

“ QUELLE FORMATION POUR DEVENIR SOMMELIER ? ”

La Mention complémentaire Sommellerie et le Certificat de Qualification Professionnelle « Serveur en restauration », spécialisation « Sommellerie » délivré par la Branche professionnelle de l'Hôtellerie-Restauration se prépare après un CAP (Restaurant/Service en brasserie-café ou Agent polyvalent de restauration) ou après un bac pro Commercialisation et services en restauration ou un bac technologique Hôtellerie. Dans les petits restaurants, le sommelier assure une fonction polyvalente combinant le service des plats et des vins, le conseil à la clientèle et la gestion des stocks à la cave. ■ SOURCE : www.cidj.com

Il intervient tout au long de la chaîne d'élaboration d'un vin avant les vendanges et jusqu'à la vinification. Il assure le contrôle analytique et organoleptique des vins à différentes étapes de leur maturation. Il préconise des assemblages à partir de cépages ou de parcelles distinctes, en collaboration avec les cavistes.

La connaissance de l'ensemble des composantes de la qualité

est transversale à tous ces métiers. Avec l'hygiène et le respect des réglementations et des normes, c'est également la première étape de tout le processus de transformation de ce produit qualifié de vivant.

Vendre un produit noble

La France est le premier pays consommateur de vin au monde et les ventes à l'international se développent. Pas étonnant que les métiers commerciaux soient importants dans ce secteur. Au sein d'une coopérative, pour un domaine ou pour une marque, ces professionnels sont responsables de la vente d'une gamme de vins, en France ou à l'étranger. Certains peuvent être spécialisés dans un type de clientèle : restaurants et hôtels, grande distribution, cavistes, import/export... D'autres, encore, peuvent superviser les ventes d'une plateforme de vente en ligne, ou être responsables d'un ou plusieurs points de ventes. Les formations bac pro Technicien conseil vente en alimentation et le BTSA Technico-commercial/Boissons, vins et spiritueux sont appréciées dans les domaines viticoles et la grande distribution qui représente 88 % des ventes.

Témoignage /// DANIEL AGIER, MONITEUR A LA MFR DE LAMBESC (BOUCHES-DU-RHÔNE)

“ LE CAPa ADAPTÉ AUX BESOINS ”

Nos élèves vont en stage soit dans des domaines particuliers, soit en cave coopérative. Le CAPa « Métiers de l'agriculture » Vigne et vin est d'un très bon niveau. Il permet aux jeunes de s'insérer facilement sur le marché du travail ou de poursuivre en bac pro Viticulture-œnologie sans difficulté. L'alternance nous facilite la tâche. Nos entreprises viticoles partenaires recherchent des ouvriers opérationnels, polyvalents et volontaires. Le profil CAP correspond tout à fait à leurs attentes. Dans notre région, on ne peut malheureusement pas répondre à la demande des viticulteurs faute de candidats ! ■



Les élèves de Lambesc en séance de dégustation lors d'un voyage d'étude en Bourgogne.

LES MÉTIERS DU VIN

- **CAPa** Métiers de l'Agriculture
« Vigne et Vin »
- **CQP** Serveur en restauration
option Sommellerie
- **Bac Professionnel** Conduite
et gestion de l'exploitation agricole
« Vigne et vin »
- **Bac Professionnel** Technicien
conseil vente en alimentation/Vins et
spiritueux
- **BTSA** Viticulture Œnologie
- **BTSA** Technico-commercial/
Boissons, vins et spiritueux
- **Licence Professionnelle**
Commerce des produits de la filière
viticole et agro distribution
- **Titre** Responsable qualité
hygiène environnement des
entreprises viti-vinicoles
- **Titre** Chargé de développement
œnotourisme

14 établissements du réseau des
MFR proposent ces formations :

- **MFR Lambesc (13)**
- **MFR Triac-Lautrait (16)**
- **MFR Cherves-Richemont (16)**
- **MFR Ruffey-les-Beaune (21)**
- **MFR Saint-Yzans du Médoc (33)**
- **MFR Vayres (33)**
- **CFP Gironde-sur-Dropt (33)**
- **MFR Saint-Aubin d'Aubigné (35)**
- **MFR Gionges (51)**
- **MFR Argenton les Vallées (79)**
- **MFR Richerenches (84)**
- **MFR Chalonnes-sur-Loire (49)**
- **MFR Brens (81)**
- **MFR St-Michel-Mt-Mercure (85)**

EN SAVOIR +

- www.mfr.fr
- www.onisep.fr
- www.isvin.fr

Témoignage /// CAROL MAUGÉ, DIRECTRICE DE LA MFR DE
VAYRES (GIRONDE)

“ L'ŒNOTOURISME, UNE OUVERTURE SUR LE MONDE ”



© A. Pakutina / 123RF

Visite de chais, chambres d'hôtes,
restauration, dégustation...

l'œnotourisme est une activité qui
se développe car les entreprises de
la filière viti-vinicole ont des besoins
d'animation en lien avec leurs
territoires, leur patrimoine et leurs
produits. À la MFR de Vayres, située
dans l'Entre-deux-Mers en Gironde,
voilà huit ans que les administrateurs
et l'équipe se sont penchés sur cette
question, dans un environnement
essentiellement viticole.

Le résultat est là », précise, satisfaite, Carol

« Maugé, directrice de la MFR. « Depuis l'an
dernier la formation de niveau III « Chargé de
développement œnotourisme » est homologuée
par la Commission des titres. Le Conseil régional

a donné son accord pour mettre en œuvre ce
parcours d'un an par apprentissage ». Cette année
douze apprentis sont en formation.

« Chacun d'eux est chargé de faire un diagnostic
et des propositions sur une activité à développer.
L'objectif est de faire connaître le patrimoine
viticole du domaine mais, bien entendu, l'aspect
commercial n'est pas absent. Là où les apprentis
doivent faire preuve d'inventivité, c'est qu'ils
doivent intégrer des besoins nouveaux pour
répondre à la demande de certaines catégories
de la population : que faire des enfants lorsque
des familles visitent l'exploitation ? Comment
rendre accessible le domaine à des personnes à
mobilité réduite ? »

Pour réussir cette formation, mieux vaut bien
connaître le milieu viticole afin de pouvoir expli-
quer les techniques culturales ou de vinification. Il
faut aussi aimer le contact, la relation et pratiquer
aisément une ou des langues étrangères. Carol
Maugé précise fièrement : « Certains de nos
apprentis, en plus de l'anglais, parlent également
chinois ! » ■



© Stockphoto-graf / Fotolia.com

Le négociant en vin

À mi-chemin entre le vigneron,
le distributeur et l'équipe com-
merciale, le négociant assemble
des vins issus de producteurs
différents et les commercialise
sous des marques communes.
Ce travail de sélection et
d'assemblage lui permet, d'une
part, d'accéder à des volumes
de production importants et,

d'autre part, de concevoir des
vins de caractère embléma-
tiques de leurs terroirs. Cette
stratégie permet également de
donner vie à des marques très
homogènes, année après année,
et adaptées à des marchés spé-
cifiques, notamment à l'export.
Cette liste n'a pas vocation
à être exhaustive. Il y a des
métiers insoupçonnés qui
existent au sein de la filière viti-
vinicole. Faut-il rappeler que

la viticulture est le troisième
secteur agricole en termes
d'emploi ? La part du salariat y
est par ailleurs plus importante
que la moyenne.

P. Guès ■