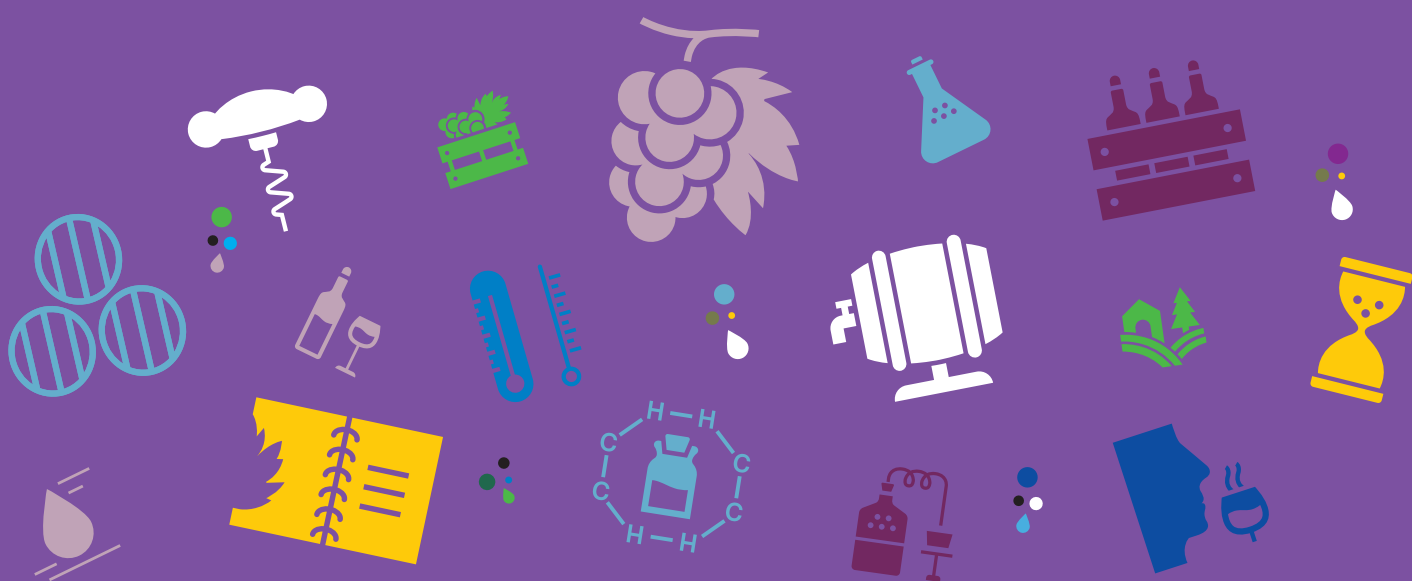




L'EMPLOI DANS LA VIGNE ET LE VIN



FILIÈRE VIGNE ET VIN, SOURCE D'EMPLOIS MILLÉSIMÉS



APECITA

**Ni chaud ni froid.
C'est aujourd'hui un temps de rêve.
Sur les roses,
la pluie nocturne a fait les pétales brillants.
Tous les oiseaux sont rassemblés,
les entends-tu ?
Le rossignol dit aux fleurs jaunes :
« Buvez du vin.
Tout le monde ici doit chanter ! »**

Poème Les Rubâiyât - Omar Khayyâm

Dans un environnement fortement concurrentiel avec l'apparition de nouveaux pays producteurs, la France, deuxième fournisseur de vin au monde, conserve sa position d'excellence en matière de qualité. La richesse de ses terroirs, son expertise et son savoir-faire demeurent incontestables. Réputé dans le monde entier et véritable fleuron de la gastronomie, le vin symbolise l'art de vivre à la française, la convivialité et les moments de partage. La France bénéficie d'un climat et d'une diversité de sols propices à la culture de la vigne et à l'obtention de bouquets très contrastés et uniques au monde. Certes, la bonne fée nature a gâté la France, mais la qualité des raisins produits et la perfection des vins réalisés ne seraient rien sans l'intervention et les compétences des hommes et des femmes qui y travaillent chaque jour. De nombreux métiers cohabitent dans cette filière deux en une : ceux de la production, ceux de la transformation, mais aussi ceux de l'œnologie et des fonctions transverses. De multiples opportunités d'emploi sont proposées, et les métiers tendent à évoluer pour faire face aux nouveaux enjeux comme le développement des technologies et de l'automatisation de la production, l'adaptation aux nouvelles attentes sociétales en matière d'environnement ainsi que la concurrence internationale renforcée. À travers la lecture de ce magazine, partez à la découverte des perspectives de carrière, des cursus de formation et des nombreuses offres d'emploi proposées par cette filière emblématique. Si vous êtes étudiant, en recherche d'emploi ou salarié et que vous souhaitez exercer un métier dans ce domaine, ou si vous êtes un professionnel de la filière désireux d'être accompagné dans vos recrutements, je vous invite à contacter la délégation Apecita la plus proche de chez vous.

MYLÈNE GABARET, DIRECTRICE DE L'APECITA

Supplément à Tribune Verte n° 2925 — ne peut être vendu séparément. Pour nous contacter : Tribune Verte : 23, rue Dupont-des-Loges BP 90146 — F-57004 Metz — Cedex 01 — Tél. 0387691818 — Fax 0387691814 — E-mail : redac@groupe-atc.com — L'adresse électronique de votre correspondant est composée de l'initiale de son prénom, d'un point et de son nom. Toutes les adresses sont hébergées sur le serveur @groupe-atc.com (exemple : pour joindre Aude Bressolier, composez : a.bressolier@groupe-atc.com). Rédaction : Pixel6TM (animatrice de Tribune Verte : Aude Bressolier, Irène Aubert, Danielle Bodiou, Caroline Even, Marie-Dominique Guihard, Claire Lamy-Grandicier, Olivier Lévêque, Emmanuelle Thomas), Terroir Est (Hélène Grare), Média et Agriculture (Stéphanie Bot, Hélène Sauvage, Séverine Favre, Mathieu Lecourtier). — Pour joindre la rédaction, faites le 0387690257. Secrétariat de rédaction : Pixel6TM (Marlène Brunet). Correction-révision : Pixel6TM (Lina Fafet). Photographie : Pixel6TM (Laurent Theeten, responsable image). Maquette, mise en page et photogravure : Pixel6TM (0387691804) — Conception éditoriale et graphique : TEMA | presse Tél. 0387691801 — Publicité : Tél. 0140052310. Annonces formation : Michelle Metz, Tél. 0387699972 — Assistantes publicité annonces (formation — administration et réception des éléments) : Virginie Fleury, Tél. 0387699909. — Annonces emploi : Apecita — 1, rue Cardinal-Mercier 75009 Paris - Tél. 0144532020 — Fax 0145262080 — Abonnements et administration : Abonnements, ventes au numéro : ATC — Tél. 0387691818 - Tarif : 1 an en France : 50 € — au n° : 4 €. À l'étranger, nous consulter. Éditeur : ATC-SA au capital de 765680 € — 23, rue Dupont-des-Loges - BP 90146 - F-57004 Metz Cedex 01 — Code APE 221E — Tél. 0387691818 - Fax 0387691814 — PDG et directeur de la publication : François Grandicier — Directeur général adjoint : Jean-Christophe Klein — Actionnaires : FGCI 56 % et Raisin Blanc SA 44 %. CPPAP n° 0621 T 83052. ISSN : 0757-3243. Dépôt légal : à parution.



Impression Socosprint Imprimeurs, route d'Archettes, 88000 Épinal. Origine géographique du papier : Italie, taux de fibres recyclées : 0%, certification des fibres utilisées : PEFC, indicateur environnemental : P total : 0,020 kg/t.



RÉSEAU DES RÉFÉRENTS

De réelles opportunités
POUR ÉVOLUER
dans sa carrière vitivinicole

ZOOM

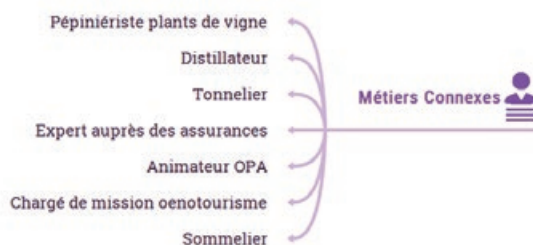
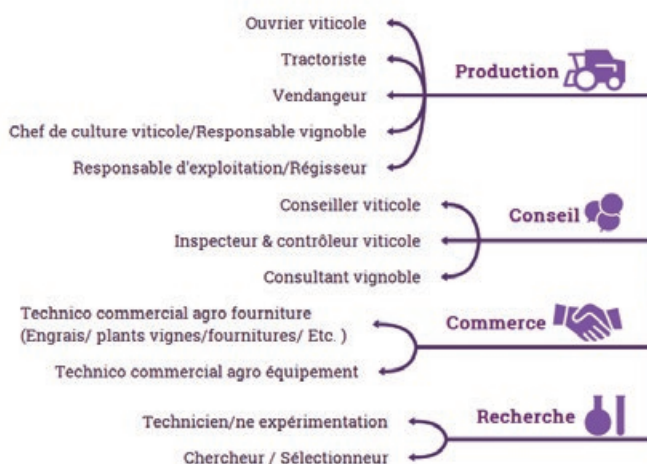
Les cinq atouts de la filière

- Un métier de passion
- Une filière qui recrute, notamment sur les postes en production
- Un secteur à forte dimension patrimoniale et culturelle
- Le vin, un produit emblématique de la culture française, fleuron du commerce extérieur français
- Un domaine à la pointe de l'innovation

L'Apecita a mis en place un réseau de référents parmi ses conseillers, dont le but est d'apporter aux candidats une vision sur l'état du marché, sur les débouchés et sur les problématiques de chaque filière. Stéphanie Méaupe, Morgane Prost et Laurence Stephan nous apportent leur éclairage sur la filière vitivinicole.

ALLER PLUS LOIN

Quels sont les métiers dans le secteur de la vigne et du vin ?



Source : Apecita

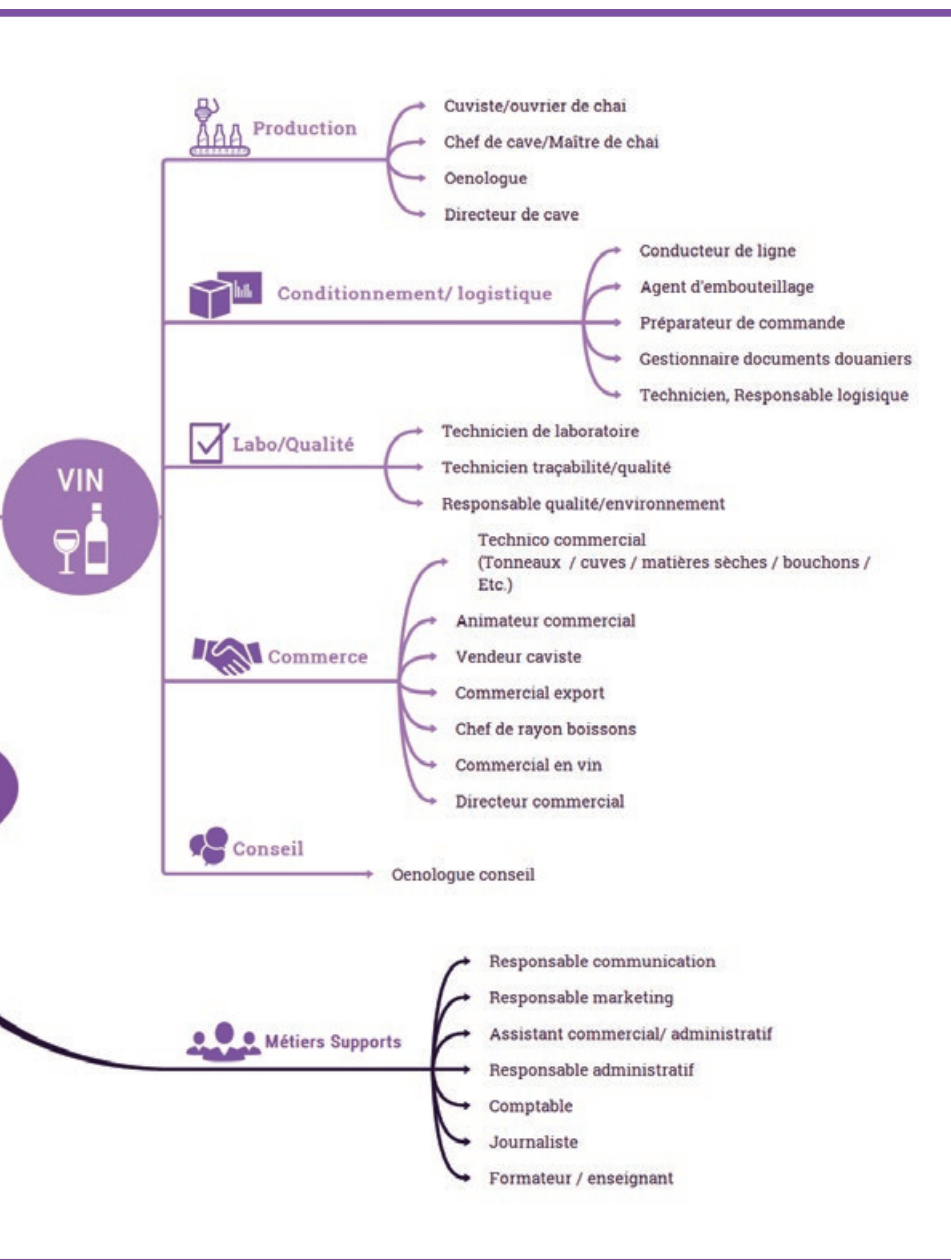
Quels sont les principaux métiers de la filière vitivinicole ?

Laurence Stephan : Il existe en réalité deux filières dans la filière : la viticole et la vinicole. La première a pour but la culture du raisin. Les principaux métiers représentés sont les ouvriers viticoles, pour certains tractoristes (conducteurs de trac-

teurs enjambeurs) et les chargés des plantations, de la culture, de l'entretien de la vigne et des vendanges. On trouve également des chefs d'équipe et des responsables de vignoble, qui, en plus de la participation au travail de la vigne, sont également en charge d'organiser le travail, de manager et de travailler en lien avec les équipes en cave et/ou les

équipes de direction, pour élaborer un raisin correspondant aux attentes des spécificités des mai-sons et domaines.

La seconde a, quant à elle, pour rôle la transformation du raisin en vin. L'un des principaux métiers est l'agent de chai ou le caviste, qui est chargé des différents travaux de la cave : process d'élaboration du vin, habillage



des bouteilles et conditionnement. Les maîtres de chai ou les chefs de cave doivent, en plus de la participation à ces différents travaux, organiser le travail, manager et travailler avec les équipes du vignoble et/ou les équipes de direction. On retrouve également l'œnologue, dont le rôle est non seulement d'assembler des vins issus de cépages

différents mais aussi d'optimiser les différentes étapes de vinification, d'élevage et de mise en bouteille.

Stéphanie Méau : Il est important de préciser que, en fonction de la taille très variable des exploitations, les ouvriers et les techniciens peuvent exercer à la fois sur la partie viticole et sur la partie vinicole. Par ailleurs,

toujours en fonction de la taille des exploitations, les directeurs techniques ou les directeurs d'exploitation sont chargés d'encadrer les différentes équipes, de la gestion technique ou globale, de la veille sur les nouvelles techniques culturales ainsi que de leur mise en œuvre. Enfin, d'autres métiers plus transverses viennent compléter la liste : cariste, technico-commercial (en vin et en agrofourniture), commercial à l'export, conseiller viticole, expérimentateur...

Ces différents postes sont-ils accessibles à tous les niveaux de formation ?

L. S. : Si certaines tâches à la vigne peuvent être effectuées sans qualification particulière (comme le relevage, le palissage ou les vendanges), le métier d'ouvrier viticole nécessite des formations allant du CAP agricole au niveau bac + 2/3 et des qualifications comme le certificat de taille ou le Certiphyto (qui permet l'utilisation de produits phytosanitaires). Les métiers de chef d'équipe et de responsable de vignoble sont généralement accessibles à des niveaux allant du bac (avec expérience) au bac + 5. À la cave, les postes d'agent de chai requièrent des diplômes se situant entre le bac et le niveau bac + 2/3. En revanche, pour devenir œnologue, il est indispensable d'être titulaire du DNO (diplôme national d'œnologie), qui correspond à un niveau bac + 5. Enfin, pour les postes de direction, le niveau bac + 5 est requis avec une expérience dans le secteur vitivinicole.

Les métiers en conseil et en expérimentation sont également généralement accessibles à un niveau bac + 5. Pour les commerciaux, les formations requises varient du bac + 2 au bac + 5.

Quelles sont les compétences attendues par les recruteurs ?

Morgane Prost : Que ce soit dans un domaine particulier ou dans une cave coopérative, les employeurs du secteur attendent en premier lieu des compétences théoriques et techniques, aussi bien dans la conduite du vignoble (connaissance du cycle cultural de la vigne, reconnaissance des maladies, connaissance des différentes tailles, conduite d'enjambeurs...) que dans l'élaboration du vin (différentes étapes de la vinification, mise en bouteille...). Ils attendent également des compétences plus personnelles : sens de l'observation et réactivité. Il faut également être conscient que le travail du vignoble nécessite de bonnes condi-

tions physiques et un goût pour le travail en extérieur, et ce, même en saison hivernale!

S. M. : Pour les commerciaux en agrofourniture, les recruteurs recherchent des profils avec une forte technicité pouvant comprendre les problématiques des viticulteurs. Que ce soit dans le conseil ou dans le commerce, les qualités personnelles (les capacités d'analyse, de synthèse et d'écoute, par exemple) sont indispensables.

Les entreprises de la filière offrent-elles des perspectives d'évolution ?

L. S. : Il est tout à fait possible d'évoluer dans sa carrière vitivinicole. Ainsi, les ouvriers viticoles et les cavistes peuvent avoir accès à des postes d'encadrement

intermédiaire après quelques années d'expérience. Par ailleurs, on voit aussi des ouvriers viticoles évoluer vers les fonctions en cave, ou encore des responsables vignobles ou des maîtres de chai se diriger vers le poste de directeur technique. L'expérience ou la formation continue permettent ces différentes évolutions. Les profils terrain peuvent également évoluer vers le métier de commercial.

Globalement, comment se porte le marché de l'emploi dans la filière ? Est-il actif dans toutes les régions ?

S.M. : Le marché de l'emploi lié à la filière s'illustre dans les grandes régions viticoles françaises que sont notamment la Champagne, la Bourgogne, le Bordelais, le Languedoc-Roussillon, la Provence, les Côtes du Rhône ou bien encore l'Alsace et les Pays de la Loire. Les offres d'emploi enregistrées par l'Apecita dans la filière sont plutôt stables et représentent environ 10 % du marché de l'emploi¹ agricole et agroalimentaire, sans compter les emplois saisonniers. Cependant, il faut savoir, et c'est encore plus vrai pour certaines régions comme la Champagne et le Bordelais, que certains postes, notamment ceux liés à l'œnologie, sont accessibles presque uniquement par le biais des réseaux professionnels.

Existe-t-il des métiers dits « en tension » où les employeurs connaissent des difficultés à recruter et si oui, comment l'explique-t-on ?

L. S. : Effectivement, si certains métiers liés à la cave sont moins faciles d'accès pour les raisons évoquées plus tôt (mais également à cause d'une concurrence importante), certains postes

QUELQUES CHIFFRES

1 148 postes en vigne & vin confiés à l'Apecita en 2018

Les niveaux de diplôme recherchés



Les offres s'adressent, pour une grande part, aux formations supérieures : bac + 2 (52 %), bac + 3/4 (30 %) et bac + 5 (30 %). Il est à noter l'importance relative d'un niveau de formation indifférent qui concerne 31 % des offres.

N.B. : dans certaines offres, les employeurs mentionnent plusieurs niveaux de formation (d'où un total supérieur à 100 %).

Source : Apecita.

CONTACTS



Laurence Stephan
lstephan@apecita.com



Stéphanie Méaude
smeaude@apecita.com



Morgane Prost
mprost@apecita.com

liés au vignoble sont difficiles à pourvoir. C'est le cas pour les conducteurs d'enjambeurs ou les technico-commerciaux d'agro-fourriture à destination des viticulteurs, par exemple. Dans le premier cas, les difficultés de recrutement s'expliquent notamment par le fait que peu de tracto-ristes possèdent les compétences en conduite et en réglages de précision, dans des conditions parfois difficiles (terrains en pente, surfaces particulières...). Dans le cas des technico-commerciaux en agrofourriture, il faut prendre en compte que les fonctions du commerce n'attirent pas beaucoup. De plus, les commerciaux plus généralistes qui postulent ne pos-

sèdent pas une connaissance de la vigne pourtant indispensable.

Voit-on se développer de nouveaux métiers, des métiers d'avenir ?

M. P. : Ce sont en réalité les métiers ainsi que les techniques culturales et de process qui évoluent. Même si la filière veille à certaines traditions régionales : différentes tailles spécifiques, vendanges exclusivement manuelles en Champagne... Elle n'en est pas moins attentive aux évolutions techniques. La filière doit prendre en compte les évolutions réglementaires environnementales mais aussi l'essor des vins du Nouveau Monde.

S. M. : Les entreprises sont aussi de plus en plus conscientes de leur responsabilité sociale et environnementale. La nature et l'humain rentrent en compte dans l'évolution des pratiques. Sur les propriétés, notamment dans le Bordelais, on voit se développer les techniques de biodynamie, les travaux du sol tractés par des chevaux, la tonte de l'herbe par des moutons... Beaucoup d'entre elles ont converti tout ou une partie de leur vignoble en agriculture biologique, sans pour autant demander la certification.

L. S. : L'œnotourisme est également en plein essor. Si les initiatives étaient relativement isolées il y a encore quelques années, cette activité est en pleine structuration. Des formations se développent pour préparer les étudiants aux métiers de ce secteur (chargé de projet œnotouristique, chargé d'animation, chargé de communication et de promotion...) qui peuvent s'exercer dans des structures telles que des offices du tourisme, des comités régionaux du tourisme, des caves coopératives ou des maisons indépendantes.

PROPOS RECUEILLIS PAR AUDE BRESSOLIER

(1) Données Apecita.



Dans certaines régions comme la Champagne et le Bordelais, certains postes, notamment ceux liés à l'œnologie, sont accessibles presque uniquement par le biais des réseaux professionnels.

L. THEETEN / PIXELGTM



SCEV DAVID - PME secteur viticole - 12 à 20 salariés (certification HVE), surface en vigne de 130 ha, production annuelle de 10 000 Hectolitres environ.

CHEF DE CULTURE VIGNE H/F TARN

- **Missions** : Manager une équipe sur la partie vigne de 5 à 15 personnes. Organisation des chantiers (taille, relevage, attachage, épamprage etc...). Prises de décisions sur les interventions à effectuer sur la vigne (traitements phytosanitaires, complantation, etc...). Participer aux travaux manuels avec les équipes. Conduire les engins agricoles (conduit machine à vendanger souhaitée), régler les outils attelés au tracteur. De manière ponctuelle, vous pouvez être amené à intervenir au chai de vinification, ou à l'embouteillage si besoin notamment en période de vendange.

- **Profil** : Personne dynamique, sens du management, bonne connaissance de la vigne, rigoureux, ponctuel, sens de l'adaptation.

- **Conditions proposées** : CDI.



ROC D'ANGLADE - Domaine viticole Bio de 8 ha dans le Gard (Langlade). L'entreprise est composée de 3 personnes : le couple de propriétaires et vous-même.

OUVRIER VITICOLE TRACTORISTE H/F GARD

- **Missions** : Animer un programme agricole de qualité de l'eau sur 4 retenues d'eau potable. 400 exploitations agricoles. Assurer la coordination, la mise en œuvre et le suivi d'un programme d'actions agricoles visant à améliorer la qualité de l'eau. Mener des actions de conseil individuel et collectif en agronomie auprès des agriculteurs du territoire. Conduire des actions collectives. Faire émerger et animer des projets innovants en agro écologie. Réaliser des actions de communication. Assurer la mobilisation agricole. Promouvoir les services de la Chambre d'agriculture auprès des agriculteurs.

- **Profil** : Vous êtes titulaire d'un BTS Viti-Oeno minimum ou possédez une solide expérience. Vous aimez la culture bio et biodynamique. Vous connaissez bien les maladies de la vigne et êtes capable d'élaborer un programme de traitements Bio en vous adaptant à la météo. Vous vous engagez à habiter à moins de 15 mn du domaine.

- **Conditions proposées** : CDI Rémunération 2 000 € brut / mois (35 h/semaine) et heures supplémentaires..



CHAMPAGNE CHARPENTIER - Le Domaine, travaillé en partie en biodynamie depuis plusieurs années, est vinifié avec une approche parcellaire.

RESPONSABLE VIGNOBLE OPERATIONNEL H/F GRAND-EST

- **Missions** : Rattaché directement au vigneron-propriétaire, votre mission sera de déployer les orientations définies par ce dernier. La principale sera de préparer, organiser, exécuter, contrôler et enregistrer tous les travaux du vignoble (manuels et mécaniques) en vous appuyant sur l'équipe en place que vous aurez à manager.

- **Profil** : Vous maîtrisez tous les travaux manuels et mécaniques de la vigne et avez idéalement de l'expérience pratique en viticulture biologique ou biodynamique. Véritable passionné d'agronomie, de viticulture, et doté de valeurs humaines fortes associées à votre professionnalisme, vous faites preuve d'adaptabilité et d'humilité dans vos relations avec vos interlocuteurs. De formation Viti-Oeno supérieure, vous avez toujours souhaité être proche du terrain. Maîtrise indispensable des outils informatiques. Permis B. La pratique de l'anglais serait un plus.

- **Conditions proposées** : CDI. Statut Cadre. Poste basé à Charly sur Marne..



DOMAINE DE LA RENAUDIE - Domaine familial de 30 Ha, situé en Centre Val de Loire en appellation Touraine et Touraine Chenonceaux (2/3 de la superficie).

CHEF DE CULTURE VITICULTURE H/F LOIR-ET-CHER

- **Missions** : Suivre, réaliser et organiser l'ensemble des travaux manuels et mécaniques de la vigne. Manager une équipe de permanents et de saisonniers Mettre en œuvre les opérations de fertilisations et de traitements, Poursuivre les efforts de rénovation du vignoble Veiller à la maintenance du matériel viticole et aux éventuels besoins en investissements Gérer les formalités administratives ainsi que la traçabilité informatique du vignoble.

- **Profil** : BTS Viti/Oeno exigé / Certiphyto souhaité 3 ans d'expérience souhaitée Aimant le travail d'équipe, ayant le goût du terrain, autonome et enthousiaste.

- **Conditions proposées** : CDI.



VEUVES AMBAL - Pour notre Domaine viticole de 130 ha répartis en Côte de Beaune, Couchois et Côte Chalonnaise.

DIRECTEUR D'EXPLOITATION H/F SAONE-ET-LOIRE

- **Missions** : Supervision de l'activité technique : vous assurez le pilotage des vignobles et vous serez garant de la bonne réalisation des travaux viticoles. Gestion du domaine : vous gèrerez le domaine en relation avec les services administratifs et comptable. Vous utiliserez et/ou adapterez des outils de pilotage et réaliserez un reporting régulier. Management d'équipe : vous superviserez les salariés permanents (25) et saisonniers du domaine en garantissant la cohésion d'équipe et en coordonnant les actions de chacun.

- **Profil** : De formation supérieure (Ingénieur Agro, DNO, Mastère Gestion de Domaine Viticole...), vous justifiez impérativement d'une expérience de 5 ans minimum dans la fonction de direction de domaine. Doté d'un solide bagage technique, vous êtes également reconnu pour vos capacités managériales et votre sens de l'organisation.

- **Conditions proposées** : CDI. Fixe + variable + voiture de service.



LYCÉE BEL AIR - Domaine viticole d'un Etablissement Public d'Enseignement Agricole.

DIRECTEUR EXPLOITATION VITICOLE LYCEE H/F RHONE

- **Missions** : Sous la responsabilité de la directrice d'établissement, le directeur d'exploitation : gère le domaine avec le souci de son équilibre économique et de son rôle pédagogique, adapte sa stratégie et manage les salariés Participe aux travaux (vigne, cave, vente) Intègre son activité dans le contexte de l'établissement (réunions de direction, instances, relations avec enseignants, prise en compte évolution des politiques publiques, besoins de la profession et territoire, comptabilité publique...)

- **Profil** : Expérience et connaissances en viti-oeno, gestion et commercialisation Goût pour la pédagogie et le management, Capacités relationnelles, Rigueur. Bac+3 mini.

- **Conditions proposées** : CDD 10 mois agent contractuel d'Etat, logement de fonction



SCA LES VIGNERONS DE TARADEAU - Cave coopérative.

AIDE CAVISTE H/F VAR

- **Missions:** Votre travail sera, sous la responsabilité du maître de chai, d'effectuer tous les travaux liés aux vinifications et à l'élevage, manutention et nettoyage, entretien du matériel de cave, pressurage, suivi des fermentations, filtrations, assemblages, mise en BIB... Vous devrez mettre en pratique les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, et contribuer à la qualité du produit. Vous serez amené à gérer une équipe.

- **Profil:** BTS, DUT. Un minimum de 5 ans d'expérience en cave est exigée. CACES recommandé.

- **Conditions proposées:** CDI.



CHATEAU SMITH HAUT LAFITTE - Grand Cru Classé.

RESPONSABLE HABILLAGE ET EXPEDITION DES VINS H/F - GIRONDE

- **Missions:** Sera en charge : de la planification des habillages et des expéditions, de faire fonctionner la ligne d'étiquetage tout en participant au fonctionnement de celle-ci, de la gestion des documents administratifs, de la tenue des stocks de vins et de matières sèches, de la gestion d'une personne et d'équipe de travailleur occasionnels éventuels.

- **Profil:** Expérience viticole dans un poste similaire exigée. Qualités requises : dynamisme, rigueur, précision, autonomie. Connaissances informatiques Gamma, Ciel, pack office. Emploi à temps plein. Salaire : 1 750€ à 2 300€/mois

- **Conditions proposées:** CDI.



LES GRANDS CHAI DE FRANCE - Entreprise familiale et dynamique leader dans son secteur. Propriétaire de grands domaines, 1er exportateur de France et présent dans plus de 173 pays.

TECHNICIEN DE MAINTENANCE H/F GIRONDE

- **Missions:** Pour son site d'embouteillage de Landiras. En charge du maintien des installations et à leur maintenance (sur lignes automatisées, stockage automatisé, process) tout en appliquant les règles de sécurité, d'hygiène et de sécurité alimentaire. Optimiser les paramètres et les réglages des équipements. Effectuer les opérations de maintenance curative jusqu'au niveau 5. Effectuer les visites de diagnostic machine à partir des OT (Ordres de Travail) et réaliser l'opération de maintenance préventive. Poste en 3*8.

- **Profil:** De formation de type BTS électrotechnique, ou électromécanique, expérience de 5 ans sur un poste similaire au sein d'une entreprise automatisée. Reconnu pour réactivité et votre rigueur.

- **Conditions proposées:** CDI.

GITTON PÈRE & FILS



GITTON PÈRE & FILS - Domaine viticole familial de 33 hectares uniquement récoltants (3 appellations, 75 % production à l'export) commercialisant essentiellement en bouteilles.

MAITRE DE CHAI H/F CHER

- **Missions:** Organiser, encadrer et de participer aux différents travaux de cave : réception des vendanges, vinification, conditionnement, gestion des stocks, filtrations, mises en bouteilles. Organisation des traitements phyto. Superviser évolution travail vignes. Eventuelles participations salons professionnels.

- **Profil:** BTA/BTSA Viti-Oeno. Expérience de 3 ans en vinifications impérative. Autonomie, rigueur, polyvalence. Bonnes connaissances informatiques (et de l'anglais souhaité).

- **Conditions proposées:** CDI. Poste basé à Sancerre. Base Technicien Agent de maîtrise.



VIGNOBLES DU SUD-OUEST - PME Secteur viticole 12 à 20 salariés SUD-OUEST.

OENOLOGUE - TECHNICIEN CAVE H/F OCCITANIE

- **Missions:** Suivi des vendanges et vinifications. Traçabilité des mises en bouteille et commercialisation (gestion des numéros de lots, de l'embouteillage, de la facturation ect...). Etablissement des déclarations (déclaration d'arrachage, de plantation, de récolte, DRM, déclaration des stocks...). Traçabilité cave et vigne. Préparation des dossiers concours et échantillons. Achats de matières sèches (bouchons, cartons, étiquettes, capsules...).

- **Profil:** BTS Viti Oeno - Licence Vin & Mondialisation - D.N.O. Expérience : 2 ans minimum. Personne dynamique et polyvalente qui sait anticipé la gestion des stocks. Qui aime travailler en équipe, sans des responsabilités et de l'organisation.

- **Conditions proposées:** CDI. Rémunération : 25 à 30 K€.



CAVE COOPERATIVE LES TROIS GRAPPES - Coopérative à taille humaine.

DIRECTEUR CAVE COOPERATIVE H/F HERAULT

- **Missions:** Responsabilité globale de la structure (commerce, technique, gestion et ressources humaines). Vous veillerez à l'optimisation des résultats techniques et commerciaux de la cave, dans un souci constant d'amélioration des performances. Vous relierez les orientations du CA auprès de votre équipe que vous dirigerez au quotidien. Force de proposition, vous participerez activement à la mise en œuvre de la stratégie et des investissements validés par le Conseil d'Administration. Vous les déclinez en plans d'action et prenez les décisions opérationnelles correspondantes. Animateur et ambassadeur de la structure auprès des partenaires institutionnels et commerciaux vous aurez l'objectif de développer le chiffre d'affaire afin d'augmenter les revenus des coopérateurs.

- **Profil:** ingénieur agro/DNO. 5 ans d'expérience sur des postes comparables, idéalement dans le secteur du vin. Forte sensibilité au monde coopératif et vision globale de son fonctionnement.

- **Conditions proposées:** CDI avec période d'essai. Salaire selon profil et expérience (convention APN - Classe 6)



LES VIGNERONS DE BUZET - Ce sont 184 viticulteurs et 95 salariés réunis en coopérative.

RESPONSABLE QUALITÉ CERTIFICATION H/F LOT-ET-GARONNE

- **Missions** : Vous assurez la coordination de nos actions QHSE, le respect du cadre normatif et le suivi documentaire. Garant de l'ensemble des audits et systèmes de certifications, vous avez également à cœur de faire vivre les normes grâce à un dialogue permanent avec nos équipes de terrain. A l'écoute des attentes, vous êtes force de proposition pour faire évoluer nos pratiques, appliquer des modifications de cahiers des charges et préparer l'adoption de nouvelles normes en fonction de la stratégie de l'entreprise.

- **Profil** : Formation supérieure en qualité agroalimentaire. Expérience équivalente d'au moins 5 ans. Maîtrise terrain de l'IFS indispensable. Bonne connaissance de l'univers ISO (9001, 14000,...). Capacité de gestion des urgences. Bon sens relationnel.

- **Conditions proposées** : CDI.



OENOPOLE DE GASCOGNE - GROUPE VIVADOUR - Laboratoire d'analyse œnologiques accrédité Cofrac.

TECHNICIEN DE LABORATOIRE H/F GERS

- **Missions** : Au sein d'une équipe de 15 personnes vous réalisez les analyses œnologiques. Vos activités en coordination avec le responsable du laboratoire Accueil des clients, enregistrement des échantillons Réalisation des analyses manuelles et automatiques selon les habilitations définies Participation à la gestion du stock des consommables Participation aux chaînes de l'UOEF et du BIPEA Application du système qualité Entretien des installations, du matériel, des locaux.

- **Profil** : BAC+2, mini (BTS ANABIOTEC), e1ère expérience en laboratoire, s connaissances en œnologie, microbiologie, chimie et maîtrisez les logiciels de gestion de laboratoire et la bureautique.

- **Conditions proposées** : Contrat de professionnalisation CDD 6 mois temps plein. Poste rattaché à la CCN 5 Branches. Salaire mensuel indicatif 1 650€ à négocier selon expérience + statut en vigueur dans l'entreprise : prime 13ème mois, participation, mutuelle famille, titres restaurant.



PEPINIERES GUILLAUME - CHARCENNE - Spécialisées depuis 1895 dans le greffage de plants de vigne de qualité.

RESPONSABLE QUALITÉ H/F HAUTE-SAONE

- **Missions** : Vous aurez pour rôle et responsabilité de piloter, organiser et maintenir le système de management de la qualité de notre entreprise. Vous contribuez à la définition et à la mise en œuvre de la politique qualité et développez les démarches d'assurance et de contrôle qualité au sein de l'entreprise. Vous serez le garant, auprès de la direction et des clients, de la conformité des produits et mettez en œuvre la démarche d'amélioration continue du site, en accord avec les objectifs fixés avec la Direction générale.

- **Profil** : Maîtriser les systèmes qualité et leur management, r les outils d'amélioration continue; Savoir gérer les indicateurs qualité et d'amélioration continue ainsi que leur communication.

- **Conditions proposées** : CDI.



AGAMY - Cave Coopérative située en Beaujolais.

ANIMATEUR QUALITÉ - ENVIRONNEMENT H/F RHONE

- **Missions** : Mettre en œuvre la politique qualité et le suivi des certifications de l'entreprise (IFS/BRC). Déployer la démarche Haute Valeur Environnementale (HVE) et le label Vignerons en Développement Durable. Piloter le développement des programmes Food Defense et Food fraude. Définir et suivre le plan d'audits annuels Réaliser une partie des audits. Piloter les revues de Direction et mettre à jour le système de management de la qualité en place. En lien avec les équipes techniques, proposer un plan d'action d'amélioration continue de la sécurité des opérateurs.

- **Profil** : Idéalement de formation type Ecole d'ingénieur agroalimentaire Bac+5 (ou Bac + 2 avec une véritable expertise), vous possédez une spécialisation en qualité et justifiez d'une première expérience professionnelle sur un poste similaire. Bonne connaissance des Standards IFS et BRC. Vous maîtriser les techniques d'audit.

- **Conditions proposées** : CDD de 8 mois minimum à temps complet. Poste à pourvoir dès que possible.



IFV - Organisme national de recherche appliquée dans le domaine de la viticulture et de l'œnologie.

TECHNICIEN DE LABORATOIRE H/F GARD

- **Missions** : Il/elle participera successivement aux analyses de détection de phytoplasmes par PCR et virus par ELISA. Il/elle sera impliqué(e) sur les différentes étapes de la préparation des échantillons (feuilles et bois) jusqu'aux analyses (extractions pour la PCR, distribution des échantillons, lavage et lecture des plaques pour l'ELISA). Le laboratoire étant accrédité COFRAC, le respect de la traçabilité, des normes et procédures en place au laboratoire est indispensable.

- **Profil** : Fiable/ rigoureux/organisé/travail en équipe Expérience en laboratoire accrédité ou dans un environnement qualité Bac+2 (DUT/ BTS) avec expérience en laboratoire exigée (minimum 6 mois).

- **Conditions proposées** : CDD 6 mois



QUALISUD - Acteur reconnu et incontournable dans le domaine du contrôle et de la certification dans les filières agricoles, agroalimentaires et forestières.

PRELEVEUR VITICOLE ALSACE H/F HAUT-RHIN

- **Missions** : Vous êtes basé(e) dans le secteur de Colmar et vous réalisez des prélèvements viticoles dans le cadre des AOC et AOP d'Alsace.

- **Profil** : De formation BTS Viti-Oeno ou équivalent, vous justifiez d'une bonne connaissance du secteur viticole et notamment des Appellations Alsaciennes. Vous êtes naturellement à l'aise dans la relation avec les interlocuteurs professionnels. Une maîtrise de l'utilisation de Word et d'Excel, et de bonnes qualités d'expression sont indispensables pour réussir dans cette mission.

- **Conditions proposées** : CDD 6 mois à pourvoir rapidement. Véhicule de service, téléphones et ordinateurs portables fournis. Tickets restaurants. 13ème mois. Rémunération 22 KE.



INTERLOIRE - Interprofession des Vins du Val de Loire.

**CHARGÉ D'ÉTUDES ECONOMIQUES ET SIG H/F
INDRE-ET-LOIRE**

- **Missions** : Veille économique sur les marchés Amont de la filière vitivinicole. Traitement et analyse des données statistiques Amont, et transfert de l'information économique auprès des élus, opérateurs et partenaires d'InterLoire. Pilotage du projet de développement d'un outil SIG de cartographie statistique, pour les données relatives au potentiel de production du vignoble. Suivi de la réserve interprofessionnelle.

- **Profil** : Bac + 5 (type ingénieur agro - TIC) – Juniors acceptés. Bonnes compétences en gestion de bases de données, statistiques descriptives et SIG. Maîtrise des outils de traitement statistiques et d'automatisation de tâches, notamment sous Excel VBA.

- **Conditions proposées** : CDD 18 mois.



BUREAU NAT. INTERPRO. COGNAC (BNIC) - Pour la Station Viticole du BNIC, pôle technique et scientifique du BNIC.

**TECHNICIEN D'EXPERIMENTATION ET
DE PREMULTIPLICATION H/F - CHARENTE**

- **Missions** : Participation aux travaux de prémultiplication (égourmantage, tri de pots, suivi de parcelles, ...) et d'expérimentation (notations d'essais, suivi phénologie & ravageurs, mise en forme des résultats, essais phyto, contrôles maturation...).

- **Profil** : BTS Viti/oeno ou supérieur, ou expérience significative dans le domaine de la viticulture et/ou expérimentation. Organisation et aptitude au travail en équipe. Curiosité naturelle. Intérêt pour le travail en extérieur. Maîtrise suffisante de l'outil informatique.

- **Conditions proposées** : CDD 6 Ans



ADERA VITINNOV - Adossée à Bordeaux Sciences Agro, Vitinnov est une cellule de transfert de l'ISVV dédiée à la viticulture.

**CHARGE DE MISSION PROJETS ET
BIOSTATISTIQUES EN VITICULTURE H/F
GIRONDE**

- **Missions** : Gestion projets aménagement, conservation et restauration milieux aquatiques. Assistance maîtrise ouvrage et Maîtrise d'œuvre sur projets sur cours d'eau et milieux aquatiques. Expertises terrain. Recueillir infos, analyser données, réaliser cartos, rédiger études. Développer et porter activité commerciale dans milieux aquatiques et humides. Gérer relations clients.

- **Profil** : Bac+5 mini environnement, hydrobiologie. Expé BE.

- **Conditions proposées** : CDI à temps plein.



PROMO VERT - Gestion d'une station d'expérimentation vigne avec mise en place d'un programme d'essai en protection et nutrition des plantes sous référentiel BPE.

**TECHNICIEN EN EXPÉRIMENTATION
AGRONOMIQUE - RESPONSABLE
STATION VIGNE H/F - GARD**

- **Missions** : Gestion d'un système de brumisation, Applications, notations, prélèvements, entretien et récolte selon les protocoles. Recherche de sites hors station (autres cultures) Saisie des résultats + commentaires d'essai.

- **Profil** : Bac + 2/3 minimum. Connaissances en agronomie, principalement pour les ravageurs et maladies de la vigne. Compétences en bureautique, pack office et ARM, Anglais professionnel obligatoire, Observateur, rigoureux, autonome.

- **Conditions proposées** : CDI. Salaire selon expérience + forfait repas + mutuelle + prime qualité + intéressement. Lieu de travail : Région de Nîmes (Gars).



STAPHYT - Entreprise en expérimentation agronomique.

**TECHNICIEN PROCESS H/F
HERAULT H/F**

- **Missions** : Réalisation des essais de vinification de l'arrivée des raisins à la stabilisation des vins, réalisation des essais de transformations agroalimentaires, renseigner les dossiers d'essais papiers ou électroniques dans la GED (Gestion Electronique de Documents). Veiller au bon fonctionnement du labo : rangement des produits et échantillons utilisés pour éviter leur dissémination et permettre leur identification sans ambiguïté pour minimiser les risques d'erreur.

- **Profil** : BAC+2 (BTS ou DUT) en agroalimentaire ou en oenologie. Expérience professionnelle en laboratoire. Anglais lu, écrit et parlé souhaité. Vous êtes à l'aise avec les outils et logiciels informatiques. Vous aimez le travail en équipe.

- **Conditions proposées** : 4 CDD mois . Basé à Marsillargues.



INSTITUT FRANCAIS DES PRODUCTIONS CIDRIQUES - Station expérimentale de recherche sur la transformation des produits cidricoles.

**TECHNICIEN D'EXPÉRIMENTATION PRODUITS
CIDRIQUES H/F - ILLE-ET-VILAINE**

- **Missions** : Réalisation d'expérimentations dans les domaines de la maîtrise de la qualité des produits. Participation aux différentes étapes de la fabrication de produits cidricoles expérimentaux (fermentation, filtration, conditionnement, pasteurisation...) Participation à l'évaluation de la qualité des produits (réalisation de tests, dosages physico-chimiques...).

- **Profil** : Bac+2/4 en Agro-alimentaire. Permis B impératif. Compétences en procédés, transformation végétale.

- **Conditions proposées** : CDD 4 mois.



CERFRANCE BFC - Membre du premier réseau associatif national d'expertise-comptable, est spécialisé dans le conseil, la gestion, l'expertise-comptable auprès de ses 4 200 clients.

CONSEILLER D'ENTREPRISE VITICOLE H/F CÔTE-D'OR

- **Missions** : Vous êtes responsable d'un portefeuille de clients viticulteurs dans une démarche d'accompagnement permanent en commercialisant notre offre de service. A leur écoute, vous êtes force de proposition et moteur de leurs évolutions. Vous les accompagnez dans leurs projets : création-reprise, développement, transmission. Vous réalisez des études dans les domaines économique, technique, financier, commercial (Plan de financement, tableaux de bords, optimisation de l'organisation). Vous collaborez très étroitement avec l'équipe des comptables, avec le conseiller juridique de l'agence pour aborder la dimension juridique, fiscale, sociale des projets.

- **Profil** : Ecole d'ingénieur agri/agro, Ecole de commerce, IHEDREA option gestion. BTS VITI-OENO avec expérience. Connaissance du secteur viticole, ouverture aux problématiques de la TPE. Capacité à travailler en équipe pluridisciplinaire, à faire exprimer les besoins.

- **Conditions proposées** : CDD 1 an renouvelable.



FNSEA - Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles, au sein du Département Economie et Développement Durable.

CHARGE DE MISSION H/F PARIS

- **Missions** : Animer et assurer le suivi des travaux de la Commission Viticulture de la FNSEA : En lien avec les responsables professionnels et les organisations viticoles représentatives, élaboration de la stratégie syndicale sur les sujets viticoles d'actualité. Appui aux membres de la commission viticole et au réseau, en tant que référent national sur l'ensemble des questions viticoles. Diffusion de l'information auprès du réseau.

- **Profil** : Formation ingénieur agronome ou équivalent. Une première expérience dans le secteur viticole serait un atout. Capacités relationnelles, sachant travailler en équipe et en réseau. Autonomie. Qualités rédactionnelles et esprit de synthèse.

- **Conditions proposées** : CDI statut cadre au forfait. Vous serez basé à Paris 8.



TERRA VITIS RHONE - MEDITERRANEE - Fédère les viticulteurs pratiquant la production viticole durable selon la démarche TERRA VITIS.

ANIMATEUR H/F - HÉRAULT

- **Missions** : Coordination générale réseau Terra Vitis et suivi d'actions régionales. Anime commissions. Actions de communication et promotion. Démarches de lobbying auprès des autorités politiques. Recherche des partenariats et des ressources. Gestion du cahier des charges régional Terra Vitis. Audits internes, et formations auprès des adhérents. Gère fonctionnement statutaire et administratif de l'association. Représente intérêts des structures adhérentes. Assure communication interne de la structure. Gestion administrative et financière de l'association.

- **Profil** : BAC+5. Connaissance filière vin et sa structuration. Connaissances techniques de la production vigne et vin. Connaissance audits, systèmes qualités souhaités. Maîtrise cadre réglementaire et processus législatif français et européen.

- **Conditions proposées** : CDI Permis B et véhicule souhaité.



GABBTO - Regroupe et représente les agriculteurs biologiques d'Indre-et-Loire.

CONSEILLER EN VITICULTURE BIOLOGIQUE H/F INDRE-ET-LOIRE

- **Missions** : Vous accompagnez le développement de la filière viticole biologique et biodynamique en Touraine : Accompagner des groupes thématiques de producteurs : groupe d'échange, réunion bout de vigne, démonstration de matériel, formations... Accompagner les porteurs de projets à l'installation et à la conversion de leur exploitation en AB et/ou en biodynamie. Mettre en œuvre un accompagnement technique individuel. Contribuer à des projets de recherche appliquée sur des thématiques en lien avec la viticulture. Participer à des événements de sensibilisation à l'AB auprès d'un public d'agriculteurs conventionnels.

- **Profil** : Bac +2/3/5 et/ou une expérience significative souhaitée dans le domaine du conseil viticole, intérêt pour la biodynamie. Autonomie, rigueur, aptitude au travail d'équipe, aisance relationnelle, capacité d'animation et qualités rédactionnelles indispensables.

- **Conditions proposées** : CDI. Salaire à définir selon expérience sur une base de 28K€. Permis B et véhicule...



CHAMBRE D'AGRICULTURE CHARENTE - OPA.

OENOLOGUE CONSEIL CONFIRMÉ H/F CHARENTE

- **Missions** : Apporter des conseils en vinification distillation vieillissement du cognac. Vendre des prestations de service proposées par le laboratoire. Former des viticulteurs. Animer des réunions techniques et des séances de dégustation. Participer à la démarche Qualité du laboratoire (accrédité ISO 17025). La liste ci-dessus n'est pas exhaustive et le collaborateur pourra se voir confier d'autres missions en lien avec son poste et ses compétences.

- **Profil** : Bac +5 et DNO Exp 5 à 10 ans dans le conseil œnologique. Connaissance en distillation serait un plus. Connaissances confirmées en œnologie et sécurité alimentaire (HACCP), fonctionnement laboratoire d'analyse et techniques d'analyse.

- **Conditions proposées** : CDI avec période d'essai renouvelable.



SYNDICAT REGIONAL DES VINS DE SAVOIE - Défense et gestion des AOC vins de Savoie, Roussette de Savoie et Seyssel et est reconnu en tant qu'Organisme de Défense et de Gestion (ODG).

TECHNICIEN VITICOLE H/F SAVOIE

- **Missions** : Conseil technique et réglementaire auprès des adhérents. Accompagnement pour les démarches environnementales de l'ODG. Gestion et la mise en œuvre du contrôle interne (audit). Gestion des évolutions réglementaires des cahiers des charges et autres (collaborer avec les organismes réglementaires, INAO, organisme de contrôle). Mettre à jour et faire évoluer le système de qualité. Prélèvement d'échantillon et organisation de dégustations pour concours, guides ou contrôle.

- **Profil** : Ingénieur/Master 2 en Agro-environnement.

- **Conditions proposées** : CDI.



Ils nous ont fait confiance pour recruter en: FONCTIONS SUPPORT



DOMAINES OTT SA - Domaine viticole.

RESPONSABLE VISITES H/F VAR

- **Missions** : Établir les programmes de visites professionnelles. Gérer, organiser les plannings de visites. Assurer la préparation des visites. Animer, accompagner la clientèle lors des visites. Communiquer en diverses langues, min. anglais. Superviser la gestion de la maison d'accueil. Gérer le budget des visites professionnelles. Participer en collaboration avec le service communication à l'animation de différents événements.

- **Profil** : BAC+3 et/ou exp. similaire.

- **Conditions proposées** : CDI. Possibilité d'être logé pendant la période d'essai..



SERVITI - Prestations Viticoles.

ASSISTANT DE GESTION ADMINISTRATIF ET COMPTABLE H/F - CÔTE-D'OR

- **Missions** : Traitement courrier appels email. Tenue des comptes, gestion trésorerie, saisie des pièces comptables, déclarations périodiques. Suivi des heures, paie. Assister le chef d'exploitation dans la gestion financière et le pilotage des activités (prestation de service).

- **Profil** : Idéalement BTS Gestion des entreprises PME / PMI. Connaissances en comptabilité. Polyvalence, autonomie.

- **Conditions proposées** : CDI.



DIAM BOUCHAGE SAS - Industrie spécialisée en fabrication de bouchons technologiques pour le Monde du vin.

CONTRÔLEUR DE GESTION JUNIOR, EN ALTERNANCE H/F - PYRENEES-ORIENTALES

- **Missions** : Assurer rôle de support auprès des opérationnels par le biais d'analyses, de contrôles et calculs. Vous accompagnerez l'équipe de Contrôleurs de Gestion dans les calculs de coûts d'articles, grilles tarifaires, visite des CAC, analyse d'atelier... Des projets à long terme vous seront aussi confiés.

- **Profil** : Bac+4/5, débutant ou première expé en contrôle de gestion Excellente maîtrise d'Excel et connaissance ERP.

- **Conditions proposées** : Apprentissage, Contrat de Professionnalisation 12 Contrat alternance un an.



MARTINEAU IRRIGATION SAS - Spécialisée en conception, installation et SAV de réseaux, stations de pompage et systèmes d'irrigation.

ANIMATEUR ET CHARGÉ D'INGÉNIERIE DE FORMATION ET DE DÉVELOPPEMENT H/F - SAONE-ET-LOIRE

- **Missions** : Intégré au sein de l'équipe, vous participerez à l'élaboration des plannings de l'ensemble des formations, à la conduite de la formation 'Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Viticulture Œnologie' et à la réalisation de missions d'ingénierie de développement de l'établissement et des territoires.

- **Profil** : Connaissance des organismes professionnels. Connaissance des acteurs du territoire. Expérience sur la conduite de projets. Capacité à transmettre et accompagner des adultes dans une démarche de professionnalisation. Capacité à travailler en équipe. Capac.

- **Conditions proposées** : CDD 12 mois. Formation de niveau II. Conditions d'emploi: **Agent contractuel sur budget (ACB)/CDD 1 an/100 % (Protocole CFPPA: 1488 heures) renouvelable et poursuite en CDI.**



CFAA DE L'AUBE - Etablissement de formations professionnelles dans les filières aménagement paysager et vigne et vin auprès de 200 apprentis.

FORMATEUR EN VITICULTURE H/F ET EN OENOLOGIE AUBE

- **Missions** : Vous serez chargé d'assurer les cours auprès d'apprentis de BAC PRO et de BTS : Assurer les cours en face-à-face conformément aux référentiels, au ruban pédagogique et au plan d'évaluation. Elaborer et mettre en œuvre les CCF contrôle en cours de formation - valant épreuve d'examen pour l'obtention du diplôme. Assister aux conseils de classe, et autres réunions pédagogiques. Assurer le suivi de ses activités (cahier de texte, relevés d'heures, relevé de notes etc.).

- **Profil** : BAC+3 min. Capacité à encadrer un groupe, capacité d'écoute, sens de l'autorité. Capacités rédactionnelles et à concevoir un cours. Aptitudes pédagogiques et d'animation.

- **Conditions proposées** : CDD 12 mois.



GEA - GIRONDE EMPLOI AGRICOLE - Propose des emplois en temps partagé dans le secteur viticole.

CHARGÉ RESSOURCES HUMAINES H/F NOUVELLE-AQUITAINE

- **Missions** : Accueil et recrutement de personnel - Dépôt d'annonce sur des sites spécialisés- Communication autour de forums et de salons pour l'emploi- Accueil et information du personnel saisonnier lors de l'inscription- Recrutement et affectation du personnel en fonction des besoins- Suivi administratif des salariés - Déclaration du personnel - Rédaction et transmission des contrats de mise à disposition (MAD) - Création de contrats de travail et prolongations - Gestion des contrats et affaires sur le logiciel SAGE - Suivi de la bonne signature des contrats salariés - Mise à jour des fiches salariés - Participation à l'entretien préalable des chefs d'équipe

- **Profil** : Connaissance technique du monde viticole (type BTS Viticulture-Œnologie ou équivalent) Notions RH ou expérience préalable dans l'accueil de public.

- **Conditions proposées** : CDD 6 mois.



CAMN - Coopérative d'approvisionnement et de services régionale.

CONSEILLER SPECIALISÉ VITICULTURE CHARGÉ DE CLIENTÈLE H/F CENTRE-VAL-DE-LOIRE

- **Missions:** Prospector et assurer le développement du portefeuille adhérents et clients vignerons. Conseiller, promouvoir et vendre l'ensemble de la gamme d'approvisionnements et de services développés par la coopérative notamment les solutions de biocontrôle.

- **Profil:** BTSA ou ingénieur. Expérience fortement souhaitée. Curiosité, technicité, professionnalisme, engagement, polyvalence, goût du challenge et du travail en équipe indispensables.

- **Conditions proposées:** CDI.



GROUPE CLOUÉ - Acteur majeur dans la distribution d'agroéquipements. Magasins spécialisés dans la distribution, l'entretien de matériels agricoles, viti et vinicoles, espaces verts et équipements d'élevage.

TECHNICO-COMMERCIAL MATÉRIELS VITICOLE H/F - LOIR-ET-CHER

- **Missions:** Chargé de visiter une clientèle de professionnels sur un territoire défini (Loir-et-cher, Indre, Sarthe), vous commercialiserez nos gammes de matériels viticoles (Pellenc), chez nos clients viticulteurs. Vous devrez développer votre portefeuille clients à fort potentiel.

- **Profil:** La connaissance des matériels viticoles est impérative. Une première expérience commerciale dans le domaine serait un réel atout.

- **Conditions proposées:** CDI. Rémunération se composera d'un salaire fixe, de commission sur vos ventes, de primes ainsi que d'un plan d'épargne entreprise. Un véhicule, un téléphone et un ordinateur portable seront mis à votre disposition.



MERCIER FRÈRES - Groupe familial, mondialement reconnu, expert dans la production et la commercialisation de plants de vigne.

CHARGE DE MARKETING OPERATIONNEL H/F VENDEE

- **Missions:** Mettre en œuvre la stratégie marketing et de communication du Groupe. Élaborer des supports de marketing. Gérer la stratégie digitale. Élaborer et déployer des actions marketing directes en étroite collaboration avec les Chefs de zones. Élaborer et déployer un plan de communication interne. Gérer et déployer le plan d'action marketing.

- **Profil:** Vous êtes créatif, curieux et les produits techniques/industriels vous intéressent? Vous vous retrouvez dans les valeurs propres à la filière agricole/viticole? Vous vous définissez comme une personne de proactive. Dans ce cas n'hésitez pas, ce travail est fait pour vous. Esprit de créativité. Sens du relationnel. Maîtrise graphique PAO exigée. Formation requise : Bac +2 (BTS, DUT, ...) à Bac +5 (Master, Ingénieur, école de commerce, ...)

- **Conditions proposées:** CDI. Lieu de travail : 85770 VIX. Temps plein : 39h hebdomadaire. Création de poste.



VITIPRO SOLUTIONS - Spécialiste de la distribution de pièces pour machines à vendanger toutes marques.

TECHNICO COMMERCIAL PIÈCES VITICOLES H/F GIRONDE

- **Missions:** Dans le cadre du développement de notre activité, vous avez pour mission l'activité de vente de pièces itinérantes sur le secteur géographique. Vous développez et fidélisez un portefeuille client. Vous assurez la commercialisation d'une large gamme de produits pour le compte d'une clientèle de viticulteurs et entrepreneurs. Vous êtes force de proposition et participez la politique de distribution commerciale et à l'offre catalogue. Vous contribuez à la mise en œuvre des opérations promotionnelles et vous assurez un niveau de qualité élevé en termes de service client.

- **Profil:** Votre détermination et votre capacité d'innovation seront des éléments de réussite pour ce poste. Vous êtes reconnu pour votre esprit d'écoute et de synthèse et votre capacité à convaincre. Vous avez le goût pour les objectifs et les challenges.

- **Conditions proposées:** CDI.



ARTERRIS - Groupe Coopératif agricole.

CONSEILLER TECHNICO-COMMERCIAL H/F VITICULTURE GARD

- **Missions:** Sous la responsabilité du responsable de région, vous serez chargé, dans le respect des contraintes réglementaires et environnementales, du développement de l'activité commerciale sur votre secteur. Vos missions principales seront : La prospection, la négociation commerciale et le suivi d'un portefeuille d'adhérents, L'appui technique spécialisé vigne : préconisation, choix des programmes..., Le suivi logistique et l'élaboration du plan d'approvisionnement, La distribution d'agrofournitures (engrais, agro équipement, produits de protection des plantes), Le recouvrement. Vous intervenerez dans le Nord du Gard et les postes seront basés dans cette zone géographique.

- **Profil:** Formation supérieure en agriculture, bon sens relationnel et commercial. Forte capacité d'adaptation.

- **Conditions proposées:** CDI.



AX'VIGNE - filiale d'AXEREA, est spécialisée dans la distribution pour l'activité vigne et cave.

MAGASINIER CONSEIL VIGNE CAVE H/F CHER

- **Missions:** Au sein de l'équipe du magasin de Sancerre, vos principales missions sont les suivantes : - Accueillir, informer, conseiller et servir les clients - Conclure les ventes et assurer la saisie des bordereaux de livraison clients - Réceptionner, classer et distribuer l'approvisionnement vigne/cave - Préparer les commandes et les livraisons - Contribuer à la bonne gestion des stocks en appliquant les procédures.

- **Profil:** Formation BTS/DUT. Expérience souhaitée en viticulture ou en vente de produits agrofournitures. Maîtrise des outils informatiques. Autonome, assidu, rigoureux, bon relationnel d'accueil client, dynamisme commercial, sérieux, et ponctuel. Caces 3.

- **Conditions proposées:** CDD de 12 mois basé à Sancerre (18).



CHATEAU ROMANIN - Domaine viticole.

**VENDEUR / SOMMELIER / GUIDE H/F
BOUCHES-DU-RHÔNE**

- **Missions:** L'animation de l'espace dégustation, accueil de visiteurs, visites et dégustations commentées, gestion des stocks, de la caisse et de la bonne tenue du caveau. Vous participerez aux différents événements organisés à la propriété.

- **Profil:** Vous avez une formation en commerce des vins et/ou vous êtes sommelier. Vous justifiez d'une première expérience confirmée de 2 à 5 ans minimum, à un poste similaire, acquise en France ou à l'étranger dans un environnement exigeant.

- **Conditions proposées:** CDI.



SODIVIN - Entreprise spécialisée en vente de vins rares et anciens sur Internet depuis 20 ans.

**E-CAVISTE ET DEVELOPPEMENT
COMMERCIAL INTERNATIONAL H/F - GARD**

- **Missions:** Gestion cave (entrées et sorties bouteilles). Gestion demandes clients (mail et tél). Création fiches produits webDéveloppement Commercial. Prospection clients BtoB et BtoC France et International. Réalisation campagnes newsletters BtoB et BtoC Français et Anglais. Aide au référencement. Animation site Internet et réseaux sociaux.

- **Profil:** Formation commerce international avec expérience. Bonne connaissance univers du vin.

- **Conditions proposées:** CDI plein temps.



DOMAINES PAUL MAS - Groupe Domaines 15 châteaux et vignobles. Ventes 90% étranger dans 72 pays.

**RESPONSABLE MARKETING ET COMMERCIAL
EXPORT EUROPE H/F - HERAULT**

- **Missions:** En Nov et Déc, après une formation, vs effectuerez les prélèvements d'eau chez nos clients en IDF. Organisé, autonome, vs appréciez la conduite en région parisienne et le relationnel avec la clientèle. A partir de Janv, vous réaliserez les analyses bactériologiques, protozoaires et physico-chimiques au labo accrédité COFRAC.

- **Profil:** Bac+5 école de commerce. Expé 5 ans mini commerce et marketing interne.

- **Conditions proposées:** CDI.



HOLDING SODIP - Entreprise de négoce de matériel de chai et d'équipement pour les propriétés viticoles, reconnue dans le milieu pour son savoir faire et son sérieux.

**COMMERCIAL DE TERRAIN - MATÉRIEL
DE CHAIS ET OENOLOGIE H/F - GIRONDE**

- **Missions:** Vous assurez le suivi commercial et administratif des affaires et vous créez et entretenez un réseau de connaissances dans le milieu viti-vinicole.

- **Profil:** Formation technique de type DNO, vous avez une expérience réussie dans le domaine de la vinification.

- **Conditions proposées:** CDI.



UNIDOR - Union de caves coopératives de Dordogne

**COORDINATEUR ET RESPONSABLE MARKETING
ET COMMUNICATION GROUPE
(FRANCE ET EXPORT) H/F - DORDOGNE**

- **Missions:** Identifier et coordonner les besoins du marché avec celui de la production des caves. Gérer et animer le Marketing et la Communication de Couleurs d'Aquitaine, mettre en place des opérations de communication et de promotion visant à maximiser les ventes de la société, dans une logique de développement de la structure et de sa notoriété.

- **Profil:** Vous avez acquis une expérience d'au moins 5 ans dans une fonction similaire, au sein de la filière Vins & Spiritueux. Avec une formation de type Ecole de Commerce spécialisation marketing.

- **Conditions proposées:** CDI statut cadre. Poste est basé en Dordogne à Bergerac (24).



LE CLOS GAUTIER-EARL PEDINI - Domaine viticole.

**CHEF DE SECTEUR VIN EXCLUSIF RESEAU
TRADITIONNEL H/F - ALPES-MARITIMES**

- **Missions:** Garant de la mise en œuvre de notre politique commerciale auprès des clients de votre secteur, du développement de la diffusion et de la visibilité de nos gammes de vin dans les trois couleurs sur le secteur traditionnel, et sur le secteur de la distribution, et dédié de l'atteinte des objectifs du plan commercial dans le respect des budgets confiés.

- **Profil:** Bonne connaissance du marché des vins globalement et idéalement de Provence. Maîtrise des outils bureautiques (Pack Office). Anglais.

- **Conditions proposées:** CDI.

SE FORMER

Du CAP à l'ingénieur : DES FORMATIONS POUR TOUS

LORENZA62/ADOBE STOCK

Études courtes ou longues, formation initiale ou continue : le secteur de la vigne et du vin offre aux jeunes et aux moins jeunes, aux scolaires, aux salariés ou aux chômeurs en reconversion, tout un panel pour se qualifier et pour obtenir des diplômes. Anne-Claire Lefloch, chargée de mission à l'Apecita, nous propose un panorama de l'offre de formations dans la filière.

ZOOM

Quelques exemples de formations qualifiantes

• En production

- CQP ouvrier qualifié de l'exploitation viticole
- CS tracteurs et machines viticoles et vinicoles
- Ouvrier viticole tractoriste
- SIL ouvrier qualifié en viticulture

• En promotion et en commercialisation

- CQP caviste
- CS animateur tourisme et œnotourisme
- CS commercialisation des vins
- CS technicien de cave
- MC sommellerie
- Sommelier - conseil caviste

Plus d'informations sur www.agrorientation.com

CS : certificat de spécialisation

CQP : certificat de qualification professionnelle

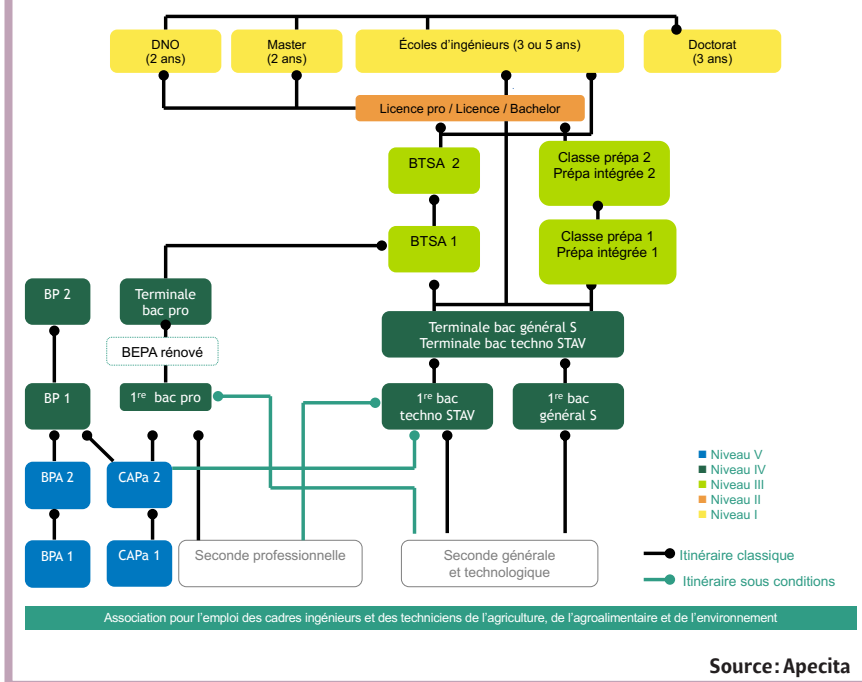
MC : mention complémentaire

SIL : spécialisation d'initiative locale

La filière de la vigne et du vin offre d'importants débouchés en matière d'emploi. Ces opportunités sont proposées sur les exploitations elles-mêmes mais également sur les structures qui les accompagnent : de la production à la commercialisation des produits, en passant par le conseil ou encore la recherche et le développement. Ces différents métiers sont généralement accessibles par des formations allant du niveau CAP au diplôme d'ingénieur. Il est ainsi envisageable de choisir une orientation dans cette filière juste après la classe de troisième. Il est à noter que tous les diplômes du ministère de l'Agriculture sont accessibles par plusieurs voies : scolaire, apprentissage, formation continue ou professionnelle et VAE (validation des acquis de

ALLER PLUS LOIN

Schéma simplifié de formation



l'expérience). Il ne faut pas hésiter à se renseigner sur le site Web www.agrororientation.com ou bien auprès des établissements.

Bac pro et BTSA pour les postes en production

Pour les postes directement liés à la production, les diplômes les plus recherchés sont le CAP agricole (métiers de l'agriculture-viticulture) et surtout le bac professionnel (conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole). On notera que le métier d'ouvrier viticole nécessite également des qualifications comme le certificat de taille ou le Certiphyto (qui permet l'utilisation de produits phytosanitaires).

Il existe aussi un BP responsable de l'entreprise agricole (viticulture-œnologie) qui permet d'acquérir les compétences techniques et économiques (gestion

de l'entreprise) indispensables pour une prise de responsabilité au sein d'une exploitation agricole (chef d'exploitation ou salarié). Lorsque le poste inclut un certain niveau de responsabilité, le recruteur oriente souvent les choix vers les étudiants sortant d'un BTSA. Le BTSA viticulture-œnologie reste un diplôme reconnu offrant de très grandes opportunités, dans ce domaine, mais aussi dans le conseil et dans le commerce en agrofourniture.

Des formations spécifiques pour la cave et pour le commerce

Dans le secteur de la recherche et du développement (postes de sélectionneur, de technicien expérimentation...), les titulaires de BTSA restent très prisés par les entreprises. De son côté, le niveau bac+5 permet, par exemple, d'ac-

céder à des postes d'ingénieur d'expérimentation. On notera également que le développement de l'offre de formations en licences pro (et les spécialisations qu'elles offrent) constitue une concurrence pour les bacs+2 sur le marché de l'emploi.

Pour les postes de la recherche ou d'encadrement, les ingénieurs ou les titulaires d'un master sont privilégiés. C'est aussi le cas pour les métiers en lien avec le conseil, non seulement en raison du développement technique de la filière mais aussi pour permettre un meilleur accompagnement des producteurs de mieux en mieux formés. À la cave, les postes d'agent de chai requièrent des diplômes allant du bac au bac+2/3. En revanche, pour devenir œnologue, il est indispensable d'être titulaire du DNO (diplôme national d'œnologue), qui correspond à un niveau bac+5.

Pour les postes de direction, le niveau bac+5 est également requis, avec une expérience dans le secteur vitivinicole. La filière offre aussi des débouchés dans le commerce : il existe des diplômes spécifiques dans ce secteur comme des BTSA (technico-commercial produits alimentaires et boissons, vins et spiritueux), des licences professionnelles (responsable commercial vins et réseaux de distribution, commerce des vins et œnotourisme...) et des bachelors (commerce et marketing du vin, responsable de développement commercial parcours vins et spiritueux).

Enfin, il ne faut pas oublier les formations qualifiantes permettant d'acquérir de nouvelles compétences et de faciliter l'accès à l'emploi, aussi bien dans le secteur de la production que de la commercialisation (voir encadré).

ANNE-CLAIRE LEFLOCH,
CHARGÉE DE MISSION À L'APECITA

ZOOM SUR DEUX ÉTABLISSEMENTS

Des programmes **ADAPTÉS**

Les formations en relation avec la filière vigne et vin sont nombreuses et offrent la possibilité d'exercer des métiers variés. Zoom sur les cursus proposés dans deux établissements.

SOPHIE SENTY

INSTITUT DES SCIENCES DE LA VIGNE ET DU VIN

Pluridisciplinarité et compétences optimisées

Le professeur Gilles de Revel est enseignant, directeur adjoint et responsable des formations à l'Institut des sciences de la vigne et du vin (ISVV). Il évoque cet établissement aux multiples facettes et formations : « *C'est un institut de l'université de Bordeaux qui a pour vocation la formation, la recherche et le transfert des connaissances.* »

L'ISVV fait intervenir plusieurs établissements : l'université de Bordeaux, l'université Bordeaux Montaigne, l'Inra, Bordeaux Science Agro et Kedge Business School. L'ISVV propose des formations scientifiques, techniques et économiques, courtes et longues, diplômantes ou non. Ces cursus sont à destination des étudiants ou des professionnels qui souhaitent adapter leurs compétences aux changements sociétaux et réglementaires. « *La pluridisciplinarité est incluse dans les formations : les étudiants, par niveau, reçoivent le même socle d'enseignement. Le brassage des cultures et des étudiants permet à chacun de construire son parcours et de posséder une base commune de connaissances* », explique Gilles de Revel. Parmi les formations, figure le diplôme national d'œnologue, le DNO. « *Il a une particularité : c'est un diplôme national – reconnu par le Gouvernement depuis 1956 – pour former les œnologues en France. Son enseignement répond aux contraintes légales françaises et européennes. Il est dispensé à Reims, à Dijon, à Montpellier, à Toulouse et à Bordeaux. Même si la formation et le canevas pédagogique proposés sont identiques, chaque institution apporte sa propre identité* », souligne le responsable des formations. Pour accéder à la sélection du DNO, il faut en premier lieu être titulaire d'une licence en biologie, en chimie ou en agronomie, ou bien être ingénieur agri ou agro. Ensuite, il est nécessaire de



L'ISVV a l'avantage d'offrir une palette variée de formations.

répondre à des objectifs de parcours et à des critères de motivation. Il est à noter que le DNO ainsi que les autres formations dispensées au sein de l'ISVV évoluent en fonction des besoins sociétaux. « *Pour les œnologues, les enseignements sur l'environnement et sur la fabrication de vins bio ont été renforcés* », confie Gilles de Revel. Il souligne également que la formation au Certiphyto est élargie à l'ensemble des masters et s'avère aussi accessible en stage court. L'aspect professionnalisant des formations et les liens entre l'ISVV et le monde du vin concèdent aux élèves une excellente employabilité. « *Nous travaillons avec les professionnels du vin : nous recevons des demandes de châteaux, de négociants... Nos anciens élèves nous soutiennent activement ! Nous organisons des événements dans lesquels les professionnels se présentent. Cela crée du lien* », rappelle le directeur adjoint. En parallèle, entre 20 et 30 % des étudiants sont étrangers, générant ainsi des synergies professionnelles. Pour les entreprises, l'évolution des formations adaptées aux besoins du monde professionnel permet d'assurer des compétences mises à jour et optimales pour les salariés.

École et terrain d'expérimentation



PHOTOS: DR

Jean-Luc Prost, directeur d'Avize Viti Campus, en Champagne, évoque les cursus courts et longs proposés aux étudiants et aux professionnels.

Pouvez-vous nous présenter votre centre de formation ?

Jean-Luc Prost : Avize Viti Campus est un établissement public réunissant un lycée général, technologique et professionnel, un centre de formation d'apprentis, un centre de formation professionnel et de promotion agricole, et un domaine de dix hectares de vigne. Aussi, le CFPPA d'Avize Viti Campus est agréé pour dispenser les formations Wine & Spirit Education Trust 1, 2 et 3.

Quelles formations attirent le plus les étudiants ?

J. - L. P. : Les BTS viticulture-œnologie en formation initiale et les BTS technico-commercial parcours vins et spiritueux sont très prisés.

A contrario, quelles formations attirent moins et pour quelles raisons ?

J. - L. P. : Les bacs professionnels conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole et les bacs pro vente (sur les techniques de commercialisation du vin) attirent moins. Ce constat est lié à l'orientation. En effet, jusque-là, les élèves se dirigeaient principalement vers l'enseignement général et ces filières ne sont accessibles qu'après une seconde professionnelle, soit avec une option production, soit avec une option vente.

Pourtant, elles offrent de nombreuses possibilités de débouchés professionnels ?

J. - L. P. : En effet, ces cursus permettent d'apprendre les techniques de production, de commercialisation et d'aborder l'œnotourisme.

Les candidats doivent maîtriser l'anglais, voire d'autres langues, et posséder une ouverture internationale. Notre école étant labellisée Erasmus+, nos étudiants et nos enseignants voyagent dans le monde entier, et nous accueillons des étudiants étrangers. Cela favorise le partage des savoirs, les synergies et l'emploi. Nous travaillons avec plusieurs structures viticoles et les dix hectares de l'école représentent un terrain d'expérimentation de production et de commercialisation. Nos élèves et nos apprentis vendent en France et à l'étranger les champagnes Sanger qu'ils coproduisent.

Vous proposez aussi des formations qualifiantes permettant d'améliorer l'employabilité ?

J. - L. P. : Nous proposons des CS qui donnent la possibilité à des jeunes titulaires d'un bac pro de se spécialiser, par exemple, dans les tracteurs et les machines agricoles viticoles, dans l'agriculture biologique ou dans le commerce des vins. Ces formations représentent environ 600 heures par an avant le printemps pour pouvoir reprendre les travaux en vigne. Nous proposons aussi des stages courts (d'une durée d'un à huit jours) de conduite de tracteurs emjambeurs et de chenillards, incluant la conduite en toute sécurité, la maîtrise des outils embarqués et la gestion ainsi que l'entretien du matériel. Avec la suppression des désherbants prévue pour 2025, il faudra travailler plus sur les tracteurs. Nous proposons aussi des formations selon les besoins des professionnels (comme le CS maintenance de matériel de cave) pour répondre, entre autres, aux difficultés de recrutement de main-d'œuvre habilitée en maintenance de matériel œnologique.

PARCOURS

« Un métier agricole de plus en plus TOURNÉ VERS LES SERVICES »



Le château d'Agassac, dont Jean-Luc Zell est le directeur, est situé à un quart d'heure de Bordeaux et compte treize salariés. Il est composé de 45 hectares de vigne, de 28 hectares de céréales ainsi que d'un restaurant. Jean-Luc Zell nous explique son parcours, ses choix, et nous décrit avec passion son métier complexe et très enrichissant.

Jean-Luc Zell : « Aujourd'hui, être vigneron, c'est proposer plus qu'un produit, c'est un partage ! »

Quel est votre parcours de formation ?

Jean-Luc Zell : J'ai d'abord préparé un baccalauréat D option mathématiques et sciences agronomiques, puis j'ai intégré l'Enita de Bordeaux (aujourd'hui Bordeaux Sciences Agro). L'école proposait une formation spécifique en viticulture œnologie qui m'a immédiatement intéressé. J'y ai obtenu un diplôme d'ingénieur agronome. Après ma troisième année d'école d'ingénieurs, où je me suis spécialisé en viticulture œnologie, j'ai décidé de poursuivre dans cette voie. De ce fait, j'ai complété mon cursus par une formation à la faculté d'œnologie de Bordeaux : j'y ai obtenu un DEA mention œnologie ampélogie, puis le DNO, le diplôme national d'œnologie.

Pourquoi avoir choisi cette filière ?

J.-L. Z. : En seconde, j'ai décidé de suivre une formation agri-

cole. Mes parents ont été surpris, car j'avais de bonnes notes et que ce n'était pas une filière avec une notoriété forte, mais c'est ce que je voulais faire ! J'ai choisi l'agriculture dans un premier temps parce que j'avais un grand-père agriculteur qui m'a transmis l'amour de l'agriculture et du travail de la terre. Je passais mes vacances à la ferme. J'ai découvert la passion du vin grâce à mes parents restaurateurs. Les secteurs de la viticulture et de l'œnologie m'ont plu car ils permettent d'avoir une approche des produits sur la durée. L'intérêt du métier de viticulteur est de travailler une culture pérenne, ce qui est très différent des cultures annuelles. En agriculture, on récolte des céréales et, chaque année, on livre la production. En viticulture, on intègre la production du raisin et l'approche terroir, la transformation du produit jusqu'au mar-

keting et la commercialisation du vin sous sa propre marque.

Quel parcours professionnel avez-vous ?

J.-L. Z. : À l'issue de mon DNO, j'ai d'abord occupé un poste de responsable technique dans une coopérative de la Loire. J'y ai surtout appris ce que l'on n'apprend pas à l'école : la gestion des hommes et de leurs motivations propres. Il était important de se confronter à la réalité : les salariés ne sont pas forcément présents pour se réaliser personnellement mais plutôt dans le but de nourrir leur famille. Je m'y suis adapté et j'ai ainsi pu tirer le meilleur de chacun. Ce fut évidemment un retour à des fondamentaux nécessaire pour un jeune ingénieur. Suite à ce premier emploi, j'ai eu la chance de m'occuper du château d'Agassac : à l'époque, j'avais 29 ans, et cela fait maintenant 23 ans !

Aujourd'hui, quel est votre métier ?

J.-L. Z. : Il a beaucoup évolué : on m'a donné la chance de prendre en main une propriété qui était à l'état de ruine et de la transformer. J'ai d'abord fait appel à mes compétences techniques et de gestion. Ensuite, cela a évolué vers des aspects marketing et commerciaux. Pour réussir à gérer un domaine viticole, il faut évidemment produire de bons vins et toujours rechercher plus de qualité, mais c'est également essentiel de réussir à les valoriser et à les vendre.

Comment avez-vous vu évoluer votre profession ?

J.-L. Z. : En vingt ans, l'approche a changé : elle est à présent plus tournée vers l'aval que vers l'amont. Aujourd'hui, une partie de notre problématique est de créer de la valeur économique et patrimoniale, ce n'est plus uniquement de faire de bons vins en espérant qu'ils se vendent... Il faut être visible, partager notre histoire et nos valeurs humaines, raconter la façon dont nous travaillons et fidéliser les clients qui souhaitent plus que consommer du vin. Pour ces raisons, nous avons développé notre offre œnologique. Le domaine possède d'ailleurs son propre restaurant. Aussi, il est possible de privatiser le château afin d'y organiser un mariage ou des séminaires. Lorsqu'un couple se marie chez nous, ou lorsque nous comptabilisons 20 000 visiteurs par an, cela donne encore plus de sens à nos métiers. Aujourd'hui, être vigneron, c'est proposer plus qu'un produit, c'est un partage avec une approche de fidélisation autour de nos valeurs en faisant vivre à nos clients des expériences variées, aussi bien pour les Français que

Le château d'Agassac est situé près de Bordeaux.



pour les étrangers. Le respect de l'environnement fait également partie de nos valeurs. À cet égard, nous proposons sur le domaine une visite construite autour du développement durable. Chaque acteur du vin, de celui qui taille la vigne aux techniciens en passant par le jardinier et les commerciaux, a un rôle important à jouer dans notre histoire. Nous accordons un grand intérêt au partage de cette richesse aux visiteurs. Il est important qu'ils aient un coup de cœur pour le vin, pour le château et pour les valeurs communes qui nous construisent.

Concernant les contraintes environnementales, avez-vous vu des évolutions ?

J.-L. Z. : Nous réfléchissons et nous réduisons notre impact environnemental depuis le début des années 2000, avec la mise en place de notre système qualité. Nous sommes certifiés Terra Vitis depuis 2003, HVE niveau 3 depuis 2012, et en route vers la RSE. Sur le plan commercial, il a fallu apprendre à communiquer sur notre manière d'aborder le développement durable. Nous souhaitons notamment exposer la manière dont nous réduisons nos intrants ou expliquer notre choix de l'arrêt de l'usage des

CMR¹, par exemple. Nous considérons aujourd'hui qu'il est essentiel de communiquer autour de ces aspects afin de réduire les peurs et de limiter les malentendus avec nos voisins, nos salariés et nos clients, notamment sur les réseaux sociaux où nous sommes très actifs.

Quels conseils donneriez-vous à des jeunes qui souhaiteraient intégrer votre filière ?

J.-L. Z. : Il faut être courageux, parce que le vin ne se vend pas seul, mais c'est un métier passionnant. Il faut savoir que l'on ne fait pas 35 heures par semaine. Il y a peu de vacances, car notre métier se tourne de plus en plus vers les services. Nous sommes soumis de la même manière qu'un travailleur agricole qui doit s'adapter aux aléas climatiques. Cependant, le secteur viticole offre des débouchés, et nous sommes toujours à la recherche de collaborateurs passionnés, que ce soit dans le marketing, dans le commerce ou dans la technique. Nous avons notamment un souci de recrutement dans les métiers de « gestes » (les tailleurs ou les vigneron hautement qualifiés, par exemple).

**PROPOS RECUEILLIS
PAR SOPHIE SENTRY**

(1) Cancérogène, mutagène et reprotoxique.

MAISON M. CHAPOUTIER

LES MÉTIERS liés à la production viticole MIS EN AVANT

La maison M. Chapoutier emploie plus de 300 collaborateurs, saisonniers compris. Pour les postes les plus difficiles à recruter, elle forme elle-même les personnes motivées.

Le négociant et producteur de vin, dont le siège social est à Tain-l'Hermitage dans la vallée du Rhône, est dirigé par Michel Chapoutier et rayonne bien au-delà de son berceau d'origine. « *La maison M. Chapoutier s'appuie sur 483 ha de vigne au sein des vignobles de la vallée du Rhône, mais est aussi présente à travers ses autres domaines dans le Mâconnais, dans le Beaujolais, en Alsace et dans le Sud de la France. Elle s'est également développée hors de nos frontières, dans les vignobles en Australie, en Espagne et au Portugal* », explique Emmanuelle Torre, directrice des ressources humaines du groupe.

La maison, qui s'est orientée tôt, dès 1990, vers la pratique de la biodynamie, produit 12 millions de bouteilles pour un chiffre d'affaires de 65 millions d'euros. La commercialisation des vins s'ef-

fectue pour 57 % à l'export à destination de plus de 115 pays. Elle possède également une activité œnotouristique (une école du vin, des gîtes, un service hôtellerie et restauration ainsi qu'un caveau de vente).

Les postes de tractoriste en manque de candidats

L'entreprise compte 300 salariés saisonniers compris. « *Au sein de la maison, les postes sont principalement liés à la production viticole (chef de culture, ouvrier viticole, tractoriste, saisonnier, vendeur, etc.), à la production en cave (œnologue, cariste, etc.), mais aussi à la commercialisation, aux fonctions support (marketing, DRH, digital avec connaissance du monde du vin et juridique). Les métiers liés à la production viticole sont particulièrement mis en avant. Pourtant, nous rencontrons des difficultés de recrutement aux*

postes de tractoriste, de chef de culture, de chef d'équipe et de vigneron. Ces derniers nécessitent des connaissances techniques (nos vignobles sont en biodynamie) ainsi qu'un goût pour le terrain. Le métier en cave d'opérateur sur ligne a également du mal à être pourvu », explique la DRH. Pour pallier le manque de candidats sur les postes sensibles comme ceux de tractoriste, chroniquement en manque de candidats, la maison M. Chapoutier n'hésite pas à former elle-même les personnes motivées. « *Nous sommes agréés comme organisme de formation. Lorsqu'un saisonnier est motivé, nous cherchons à le garder et à le former* », précise Emmanuelle Torre. Pour les postes où le recrutement s'avère très difficile, l'entreprise met en avant une politique de rémunération attrayante, comprenant également d'autres avantages.

EMMANUELLE THOMAS



VITI CONCEPT

Accompagner les producteurs DANS LES ÉVOLUTIONS SOUHAITÉES

Viti Concept, basée dans la Marne, est une entreprise spécialisée dans le conseil viticole dont le domaine de compétences va de la création du vignoble jusqu'aux vendanges.

Viti Concept, implantée à Épernay (Marne), exerce ses activités dans les trois départements champenois ainsi que dans le Nord de la Bourgogne, dans les Côtes de Toul et de Meuse, et dans quelques pays hors de nos frontières (le Royaume-Uni, l'Italie et la Roumanie, par exemple). L'équipe, dirigée par Franck Mazy, compte huit collaborateurs : une personne à l'administration/comptabilité et sept consultants viticoles.

Spécialisation et relationnel

« Notre domaine de compétences est vaste : il va de la création du vignoble (accompagnement sur le choix du matériel végétal, des densités de plantation, du système de conduite...) jusqu'aux vendanges. Cela inclut le conseil sur l'entretien du sol, sur la fertilisation, sur la protection phytosanitaire du vignoble ou sur sa restructuration », explique-t-il. Au total, l'entreprise accompagne environ 250 domaines, essentiellement des indépendants, mais aussi une quinzaine de coopératives viticoles et une dizaine de mai-



Le métier de consultant viticole implique de se tenir informé des évolutions techniques et d'acquérir les nouvelles compétences nécessaires à l'accompagnement des producteurs dans les évolutions souhaitées.

sons de champagne, en bio comme en conventionnel. Actuellement, elle souhaite embaucher un consultant viticole senior. « Généralement, nous recrutons des candidats de niveau ingénieur agro ou agri avec une spécialisation vigne ou bien titulaires d'un master 2. Nous sommes particulièrement à la recherche de profils viticulture. Dans notre métier, être sur le terrain pour observer les vignes est important. C'est physique, prévient-il. Notre travail consiste à conseiller et à accompagner les viticulteurs sur le long terme. Le relationnel avec les clients est donc important, en plus des aspects techniques.

Cela s'apparente à un partenariat », précise-t-il. Les connaissances et les pratiques viticoles évoluant en permanence, le métier de consultant viticole implique de se tenir informé des évolutions techniques. « L'objectif est d'être à la pointe, d'acquérir de nouvelles compétences nécessaires à l'accompagnement des producteurs dans les évolutions souhaitées. Nous les aidons dans leurs choix (individuellement ou de manière collective), comme celui de diminuer l'usage des produits phyto, ou dans leurs démarches, pour leur certification HVE, par exemple », conclut-il.

EMMANUELLE THOMAS



APECITA

Des services et des conseils AUX CANDIDATS ET AUX RECRUTEURS

JULIEN EICHINGER/ADOBE STOCK

L'objectif principal de l'Apecita est de favoriser la rencontre entre des employeurs et des personnes à la recherche d'un emploi. À cette fin, l'association accompagne d'une part les entreprises dans leur recrutement, et d'autre part, elle conseille et oriente les candidats. Gros plan sur les services proposés.

Entre autres services, l'Apecita propose aux employeurs un accompagnement à la carte, qui varie en fonction des besoins de l'entreprise et des spécificités de chaque délégation.

Cette prestation à la carte comprend tout d'abord la définition des postes à pourvoir : les conseillers de l'Apecita collectent les besoins de l'entreprise, le contexte et le périmètre des postes, et les

missions confiées aux futurs collaborateurs... Ces informations sont recueillies soit lors d'un premier contact téléphonique, soit, le plus souvent, lors d'un entretien physique avec l'employeur. « Cette étape est primordiale pour poser les bases d'un accompagnement réussi, et, dans certains cas, nous pouvons aider l'entreprise à définir plus clairement ses besoins grâce à nos questionnaires tels que "Talent" ou "Priorités du

poste" », confie Gaëlle Mas, chargée de communication à l'Apecita.

Accompagnement et service à la carte pour les recruteurs

Ce service à la carte contient la diffusion des offres d'emploi sur les supports les plus adaptés, dont les deux sites Internet de l'Apecita, www.apecita.com et www.jobagroalimentaire.com (un site complémentaire spécia-

lement développé pour répondre aux attentes des entreprises du secteur agroalimentaire). Ce service comprend également le sourcing. En complément de la diffusion d'annonces, l'Apecita recherche directement, surtout pour les postes difficiles à pourvoir, des candidats dans ses fichiers, ses contacts, son réseau... L'accompagnement propose aussi une sélection et un tri des candidatures reçues. Les conseillers de l'Apecita étudient chaque demande et présentent à l'entreprise les candidats réunissant les compétences, les qualités et les motivations répondant le plus à ses besoins.

Ce service d'accompagnement à la carte contient la pré-qualification. Un premier contact, souvent téléphonique, permet à l'Apecita de vérifier certains points précis avant une analyse plus approfondie de la candidature. Enfin, elle participe aux entretiens de recrutement. « *Nous mettons en œuvre des processus "sur mesure" de recrutement et d'évaluation des compétences, avec, par exemple des mises en situation représentatives des missions principales des postes à pourvoir. Nous pouvons aussi nous appuyer sur des tests de personnalité : "Talent", "Sosie"... Enfin, nous aidons les entreprises dans leur gestion d'équipe, notamment une fois la nouvelle recrue intégrée* », explique Gaëlle Mas.

Candidats : des offres d'emploi et un accompagnement

Outre l'accompagnement des entreprises dans leur recrutement, les équipes de l'Apecita conseillent et orientent les personnes à la recherche d'un emploi ou d'une évolution professionnelle. Les candidats

peuvent s'inscrire gratuitement sur les sites Internet apecita.com ou jobagroalimentaire.com, ce qui leur permet d'avoir accès à l'ensemble des offres d'emploi dans les secteurs de l'agriculture, de l'horticulture, de la viticulture, des espaces verts, de l'agroalimentaire, du machinisme, du développement et de l'environnement. Cette démarche leur permet aussi d'être inscrits dans la base de données, et donc de pouvoir être sélectionnés lors des recherches réalisées pour les employeurs, mais aussi de recevoir toutes les semaines les offres d'emploi qui leur correspondent.

Bilan professionnel et bilan de compétences

Aujourd'hui, 11 % des candidats inscrits sont en formation, 59 % en recherche d'emploi et 30 % sont employés. S'il le souhaite, le candidat peut être accompagné dans sa recherche d'une activité. Il peut choisir un atelier collectif sur les techniques et les outils de recherche d'emploi (CV, lettre de motivation, réseaux sociaux, simulations d'entretien...) ou un rendez-vous individuel avec un conseiller. « *Si le candidat a déjà un projet professionnel défini, nous pouvons lui proposer de le rencontrer pour lui présenter les offres d'emploi qui pourraient lui correspondre, le marché, les formations...* », explique Gaëlle Mas. Lorsque le candidat n'a pas encore défini

son projet professionnel, l'Apecita peut lui suggérer un accompagnement plus long : le bilan professionnel. « *Cette analyse a pour objectif une montée des compétences, dans la perspective d'une évolution professionnelle. La démarche consiste à définir les compétences, les centres d'intérêt et les motivations de la personne, à observer les opportunités de marché et à élaborer les outils pour sa recherche d'emploi. Elle repart ainsi avec un plan d'action. Cet accompagnement dure dix heures minimum* », souligne Gaëlle Mas. L'Apecita peut également proposer des entretiens diagnostic sur les compétences, les motivations, les centres d'intérêt ou la personnalité du candidat. Les postulants seront alors amenés à passer des tests « Sosie » ou de graphologie pour cerner la personnalité, « Motiva » pour comprendre la motivation et « IRMR » pour cibler les centres d'intérêt... Outils de référence, ces tests permettent de dresser le profil d'un candidat et ainsi de vérifier l'adéquation entre ses attentes, sa personnalité et les caractéristiques du poste ainsi que l'environnement professionnel. Les conseillers de l'Apecita peuvent également proposer un bilan de compétences. Ils sont en effet habilités par les Opacif du secteur pour le financement de cet accompagnement, d'une vingtaine d'heures en moyenne.

Les candidats inscrits à l'Apecita ont accès à l'ensemble des offres d'emploi, notamment dans le secteur de la vigne et du vin.

TÉMOIGNAGE D'UN RECRUTEUR

« Le directeur EST UN CHEF D'ORCHESTRE »

PASCAL COINTE/ADOBE STOCK

La cave coopérative Les Trois Grappes, implantée dans l'Hérault, a récemment recruté un directeur. Pour ce poste clé, elle cherchait un candidat avec de l'expérience.

La cave coopérative Les Trois Grappes, située à Le Pouget, regroupe 270 adhérents viticulteurs représentant 1 400 ha de vignoble. La cave vinifie environ 100 000 hectolitres, dont un tiers en blanc, un tiers en rosé, et un dernier tiers en rouge. Sa gamme compte notamment des volumes importants en IGP pays-d'oc, mais également en IGP pays-d'hérault, et, depuis cette année, en IGP terres-du-midi, ainsi que des vins sans IG. 90 % des volumes produits sont commercialisés en vrac à travers des partenariats avec des négociants comme Kri-ter, Castel, Jeanjean ou Grands Chais de France. 10 % sont mis en bouteille et sont commercialisés par le biais de l'union de commercialisation Les vigneron de la Vi-comté, essentiellement à l'export.

Être polyvalent et savoir faire des choix

L'équipe de la cave compte actuellement une secrétaire, deux œnologues, deux hommes de cave ainsi qu'une quinzaine de saisonniers d'août à novembre. La cave

a également embauché récemment un directeur.

Pour Jean-Luc Salasc, président de la coopérative, « le directeur est un chef d'orchestre, il est l'interlocuteur privilégié de nos clients, de nos fournisseurs et de nos administrations de tutelle. Il est là pour organiser les vendanges, les investissements, la commercialisation des vins, pour accompagner les mutations et pour prendre des décisions. Par exemple, nous sommes en train de convertir le vignoble à la HVE, avec pour objectif de produire du vin certifié dès l'année prochaine. Le directeur a également une mission de prospective : il doit réfléchir à ce que sera la cave dans cinq ans. Par exemple, il y a dix ans, on ne produisait pas de rosé. Aujourd'hui, ces vins représentent un tiers de notre production et exigent un matériel de vinification particulier. Il doit se demander s'il faut investir, si la croissance de la demande en rosé va se poursuivre. En résumé, le directeur doit faire preuve de polyvalence, mais, heureusement, il n'est pas seul, il s'appuie sur le conseil d'administra-

tion et travaille en tandem avec le président. La cave fait également régulièrement appel à des consultants extérieurs ».

Pourtant, « le recrutement s'est fait rapidement, explique Jean-Luc Salasc. Nous avons fait appel à l'Apecita en novembre 2018 pour l'ensemble du processus de recrutement : la définition de la fiche de poste, la rédaction et la diffusion de l'annonce, la sélection des candidats. Nous cherchions un directeur avec de l'expérience, compte tenu des volumes importants produits par la cave. Le recrutement a été finalisé début 2019. Dans nos métiers, les préavis sont de six mois. » David Reverbel, 45 ans, 23 ans d'expérience dans un poste similaire, est ainsi entré en fonction en juillet 2019.

« Après réception des candidatures, nous en avons examiné attentivement une trentaine et six convenaient. C'est, certes, un métier particulier (que j'ai moi-même exercé), mais je m'attendais tout de même à plus de CV », regrette-t-il.

EMMANUELLE THOMAS



INTERVIEW DE L'EXPERT

« Il faut former les candidats AUX NOUVELLES TECHNOLOGIES »

Boris Calmette
est président de la CCVF,
la Confédération des coopératives
viniholes de France.

Boris Calmette, président de la CCVF (Confédération des coopératives viniholes de France ou Vignerons coopérateurs de France), évoque l'actualité de la filière, les compétences attendues ainsi que les métiers émergents de la viticulture.

La main-d'œuvre est-elle suffisante en viticulture ?

Boris Calmette : Il est assez facile de trouver de la main-d'œuvre, mais pas dans certaines spécialités. Par exemple, il est très compliqué de recruter un tractoriste. C'est peut-être un problème global de dénigrement de l'agriculture. Souvent, le travail est vu comme plus pénible qu'il ne l'est en réalité, ou plus dangereux, plus salissant. Cela ne facilite évidemment pas le recrutement ! La tendance n'est pas du tout aux travaux manuels. Le manque de main-d'œuvre qualifiée est aussi lié à la valorisation du travail.

Pourquoi manque-t-il des candidats ?

B. C. : Il y a une évolution des outils. Par exemple, les tracteurs intègrent plus de technologie.

Aussi, les agriculteurs peuvent aujourd'hui être équipés de GPS qui servent dans la gestion des surfaces, de drones pour surveiller leurs parcelles ou de robots pour gérer l'herbe. Il faut donc former les candidats aux nouvelles technologies et aux nouveaux métiers liés à ce développement des outils.

Comment la filière peut-elle s'adapter aux changements du XXI^e siècle ?

B. C. : Cette transition exige des emplois plus pointus, mais, heureusement, tout n'est pas remplaçable par des robots. Par exemple, la terre a besoin d'être travaillée (gestion de l'herbe), il faut donc être capable de manier la pioche. La mécanique ne suffit pas, l'humain est parfois irremplaçable ! Cependant, on

demande de plus en plus de polyvalence aux salariés pour qu'ils soient capables à la fois de réaliser des travaux manuels, mais aussi de manipuler des machines ou de gérer du matériel toujours plus technologique.

Selon vous, existe-t-il des métiers émergents ?

B. C. : La gestion des drones et des technologies utilisant des robots implique de nouveaux métiers. Aussi, l'utilisation des réseaux sociaux et la communication sur les nouveaux médias font naître des postes. Enfin, les questions environnementales et les exigences de certification (comme la HVE) font émerger la nécessité d'avoir des techniciens capables de réaliser des analyses.

PROPOS RECUEILLIS
PAR SOPHIE SENTRY

CONTACTEZ L'APECITA DANS VOTRE RÉGION

Auvergne - Rhône-Alpes

• Site Auvergne

Cité régionale de l'Agriculture
9 allée Pierre-de-Fermat
63170 **AUBIÈRE**
Tél. 04 73 28 77 05
clermont@apecita.com

• Site Rhône-Alpes

23 rue Jean-Baldassini
69364 **LYON** Cedex 7
Tél. 04 72 76 13 00
lyon@apecita.com

Bourgogne - Franche-Comté

Centre d'affaires de la Noue
8 chemin de la Noue
21600 **LONGVIC**
Tél. 03 80 52 93 52
dijon@apecita.com

Bretagne

ZAC Atalante-Champeaux
Rue Maurice-Le-Lannou
CS 14226
35042 **RENNES** Cedex
Tél. 02 23 48 25 60
Fax 02 23 48 25 61
rennes@apecita.com

Centre-Val de Loire

Cité de l'Agriculture
13 avenue des Droits-de-l'Homme
45921 **ORLÉANS** Cedex 9
Tél. 02 38 71 91 15
Fax 02 38 71 90 05
orleans@apecita.com

Île-de-France & Dom-Tom

1 rue Cardinal-Mercier
75009 **PARIS**
Tél. 01 71 93 56 90
Fax 01 45 26 20 80
paris@apecita.com

Provence-Alpes-Côte d'Azur & Corse

TSA 68424
97 Chemin des Meinajariès
84912 **AVIGNON** Cedex 9
Tél. 04 90 84 06 00
Fax 04 90 84 00 25
avignon@apecita.com

Grand-Est

• Site Alsace

11 rue Jean-Mermoz
68127 **SAINTE-CROIX-EN-PLAINE**
Tél. 03 89 22 24 87
Fax 03 89 22 24 89
colmar@apecita.com

• Site Champagne-Ardenne

Maison des Agriculteurs
2 rue Léon-Patoux CS 50001
51664 **REIMS** Cedex 2
Tél. 03 26 04 74 79
reims@apecita.com

• Site Lorraine

Espace agricole lorrain - Bât. I
9 rue de la Vologne
54520 **LAXOU**
Tél. 03 83 98 74 00
Fax 03 83 98 80 14
nancy@apecita.com

Hauts-de-France

Cité de l'Agriculture
56 avenue Roger-Salengro
BP 90136
62054 **SAINT-LAURENT-BLANGY**
Cedex
Tél. 03 21 60 48 68
Fax 03 21 60 48 70
arras@apecita.com

Occitanie

• Site Languedoc-Roussillon

Maison des Agriculteurs - B
Mas de Saporta
CS 70025
34875 **LATTES** Cedex
Tél. 04 67 06 23 23
montpellier@apecita.com

• Site Midi-Pyrénées

2 Route de Narbonne - BP 72647
31326 **CASTANET-TOLOSAN** Cedex
Tél. 05 61 73 24 29
Fax 05 61 73 84 14
toulouse@apecita.com

Normandie

Chambre régionale d'agriculture
6 rue des Roquemonts
CS 45346
14053 **CAEN** Cedex 4
Tél. 02 31 47 22 45
Fax 02 31 47 22 60
caen@apecita.com

Pays-de-la-Loire

• Site Loire-Atlantique

Maison d'Agriculture
de Loire-Atlantique
Rue Pierre-Adolphe-Bobierre
La Géraudière
44939 **NANTES**
Tél. 02 40 16 37 88
Fax 02 40 16 37 89
nantes@apecita.com

• Site Maine-et-Loire

9 rue André BROUARD
49100 **ANGERS**
Tél. 02 41 18 60 19

Nouvelle-Aquitaine

• Site Aquitaine

Cité mondiale - 6 parvis des Chartrons
33075 **BORDEAUX** Cedex
Tél. 05 57 85 40 50
Fax 05 57 85 40 51
bordeaux@apecita.com

• Site Limousin

Maison de l'Agriculture
2 boulevard des Arcades
87060 **LIMOGES** Cedex 2
Tél. 05 55 79 81 11
limoges@apecita.com

• Site Poitou-Charentes

Agropôle - 2133 route de Chauvigny
CS 75005
86550 **MIGNALOUX-BEAUVOIR**
Tél. 05 49 44 75 22
Fax 05 49 44 75 35
poitiers@apecita.com



apecita

l'emploi agri/agro