



CQP

« ouvrier qualifié de l'exploitation viticole »

**REFERENTIEL PROFESSIONNEL
NATIONAL**

A spécifier en région

CPNE du 9 décembre 2003

Préambule

Le référentiel professionnel national du CQP « ouvrier qualifié de l'exploitation viticole » comporte la description du secteur vitivinicole et de ses évolutions, les emplois visés par le CQP et leur contexte d'exercice, ainsi que la liste des activités professionnelles.

Lorsque la CPRE d'une région viticole souhaite mettre en place le CQP, elle en produit une adaptation régionale en y intégrant ses propres données. La nouvelle version du référentiel professionnel alors appelée « Référentiel professionnel - Adaptation région ».

Le CQP « ouvrier qualifié de l'exploitation viticole » a été positionné par la CPNE au niveau 3 de l'accord national de méthode relatif à la classification des emplois non-cadres en agriculture¹.

Lors de la rédaction de la partie « définition des emplois (§ 2 – emplois visés et leur contexte d'exercice) », la CPRE :

- s'assure que les emplois visés par le CQP au niveau régional correspondent bien aux emplois de niveau 3,
- produit les parties régionales du référentiel de compétences et du référentiel de certification en conformité avec les critères de l'accord national de méthode : types d'activités, autonomie, responsabilité.

Remarque importante : le positionnement du CQP au niveau 3 de l'accord national de méthode ou équivalent, est compatible avec le fait que certaines activités spécifiques à la région soient de niveau de responsabilité différent. Par exemple, le travail de cave est souvent de niveau 2 (emploi spécialisé). Il n'est pas nécessaire de le mentionner.

Ce travail a été réalisé avec l'appui des partenaires sociaux de la CPNO (commission paritaire nationale d'orientation) viticulture et l'accompagnement technique du FAFSEA

¹ Classification des emplois non cadre en agriculture. Accord national de méthode, décembre 1992.

SOMMAIRE

	Page
1 – Le secteur vitivinicole et ses évolutions	4
11 – Les données sectorielles générales	4
12 – Les données sectorielles régionales	4
13 – L’emploi dans le secteur vitivinicole : données nationales	4
14 – L’emploi vitivinicole dans la région	5
15 – Les évolutions sectorielles et leurs conséquences sur les besoins en compétences et en qualification : données générales	5
16 – Les évolutions sectorielles régionales et leurs conséquences	5
2 – Les emplois visés et leur contexte d’exercice	6
21 – Dénomination du ou des emplois visés par le CQP	6
22 – Entreprises	6
23 – Situation fonctionnelle du ou des emplois	6
24 – Délimitation des fonctions	7
25 – Autonomie et responsabilité	7
26 – Evolutions dans et hors de l’emploi	7
27 – Référence à la classification des emplois non-cadres en agriculture ou/et à la classification des emplois de la convention collective	7
3 – Liste des activités professionnelles	8
Culture de la vigne	8
Conduite et entretien courant des machines	9
Activités professionnelles spécifiques	10

1 – Le secteur vitivinicole et ses évolutions

11 – Les données sectorielles générales

Avec une surface plantée en vigne de près de 950 000 hectares et une production de 50 à 60 millions d'hectolitres (6,7 à 8 milliards de bouteilles), la France, est avec l'Italie, le plus gros producteur de vin du monde. Globalement, le commerce du vin a dégagé un excédent en 18 milliards de francs en 1983, passé à 34 milliards de francs en 1999, soit 56% de l'excédent total de la balance commerciale alimentaire (61 milliards de francs). En 2000, il représente encore 30 milliards de francs de chiffre d'affaires.

En dix ans, la viticulture française a perdu près de la moitié de ses exploitations spécialisées dans la culture de la vigne de cuve et 56% des exploitations non spécialisées, ayant de la vigne ont abandonné cette culture. Les phénomènes connexes d'arrachage, d'amélioration qualitative de la surface viticole et de concentration de la production ont conduit à une profonde restructuration du paysage viticole français. De gros efforts qualitatifs ont été réalisés notamment avec le développement des vins de pays au détriment des vins de table classiques et avec l'augmentation des AOC (aujourd'hui 51%, au lieu de 37% il y a dix ans). Ceci s'est accompagné d'une maîtrise des rendements.

Même si elle bénéficie encore d'une position privilégiée en termes de production et de marché, la France est touchée de plein fouet par la surproduction viticole mondiale et par l'assaut des nouveaux pays producteurs sur le marché international. On assiste à une baisse de la production européenne et française au sein de la production mondiale. Ainsi, la part de la production française est aujourd'hui de l'ordre de 19% alors qu'elle était de 23% en 1990. En 2000, les vins du Nouveau Monde totalisaient 20% des échanges mondiaux², pourcentage qui risque encore de croître. En 5 ans (de 1994 à 1999), le peloton des nouveaux pays producteurs a augmenté ses exportations de 123%.

Cette situation est extrêmement préoccupante pour les producteurs européens qui doivent affronter un marché fortement concurrentiel. Elle renforce la nécessité pour les viticulteurs français de poursuivre leur recherche de qualité et de s'organiser au niveau commercial, notamment sur le marché mondial.

12 – Les données sectorielles régionales

Précisez en quelques lignes des données sectorielles régionales les plus importantes en les situant dans le contexte mondial et national.

13 – L'emploi dans le secteur vitivinicole : données nationales

Le secteur viticole représente aujourd'hui 37 600 entreprises employant de la main d'œuvre soit au total 339 000 salariés (représentant 61 600 équivalents temps plein) travaillant soit :

- à temps plein : 35 000 (10,5%)
- à temps partiel : 25 000 (7,5%)
- comme saisonniers : 279 000 (82%)

² **La patrie du vin est en danger** : Nicole Penicaut ; Libération, 9/08/01.

En 10 ans la viticulture a perdu 17% de ses emplois mais, dans le même temps, l'agriculture française perdait 31% de ses emplois³. Cependant, après avoir chuté pendant des décennies, l'emploi salarié en agriculture connaît un regain. Il progresse même de 2% de 1997 à 1999, en particulier dans les exploitations viticoles.⁴

La viticulture continue d'employer plus d'individus à temps plein que le reste de l'agriculture : 1,83 UTA par exploitation contre 1,4 UTA pour la moyenne nationale en 1995.

Notons également que, comme pour l'ensemble du secteur agricole, les métiers de la viticulture souffrent d'une très mauvaise image : pénibilité du travail, salaires et avantages moindres que dans le secteur industriel, etc.

14 – L'emploi vitivinicole dans la région

Donnez ici quelques chiffres clés permettant de comprendre les évolutions en cours et les besoins en qualification.

15 – Les évolutions sectorielles et leurs conséquences sur les besoins en compétences et en qualification : données générales

Plusieurs facteurs se conjuguent pour faire émerger des besoins concernant la qualification des ouvriers des exploitations viticoles :

- 1 – la pénurie de main d'œuvre qui touche l'agriculture, même si un quart seulement des emplois sont des emplois permanents.
- 2 – la concentration des entreprises et les exigences de qualité du marché avivées par la mondialisation.
- 3 – des évolutions techniques, économiques et structurelles qui mettent l'accent sur la polyvalence vigne/cave des salariés permanents, la nécessaire maîtrise de l'utilisation des machines et technologies, la possession de compétences en matière d'observation, de jugement, en rapport avec des objectifs de qualité et de protection de l'environnement.

16 – Les évolutions sectorielles régionales et leurs conséquences

Les tendances d'évolution ci-dessus seront développées en fonction des réalités locales.

Les facteurs d'évolution suivants peuvent être déclinés : l'intensification de la mécanisation dans les vignobles, mais aussi la conservation de certaines opérations manuelles, la prise en compte de la protection de l'environnement et du consommateur, la recherche de la qualité, la maîtrise de l'ensemble du process (de la culture de la vigne à la commercialisation des bouteilles), l'évolution des organisations de travail, etc.

Il est important de montrer en quoi ces changements ont une influence sur les compétences attendues des salariés.

³ Horizon viti n°2, op. cit.

⁴ NICOLAS, JB. ; Le Monde 1^{er} septembre 1999.

2 – Les emplois visés et leur contexte d'exercice

21 – Dénomination du ou des emplois visés par le CQP

On choisira parmi les différentes appellations ci-dessous, celle(s) qui correspond(ent) aux emplois visés par le CQP. D'autres peuvent être proposées en référence à des configurations d'emploi rencontrées dans les entreprises de la région, en cohérence avec le niveau 3 de la classification des emplois non cadre en agriculture ou équivalent.

Spécifier les emplois s'il existe des particularités régionales.

- L'ouvrier viticole : qui travaille d'abord dans la vigne et qui peut être amené à participer aux travaux de chai soit sous contrôle du maître de chai ou du chef d'exploitation, soit qui bénéficie d'une certaine autonomie dans son travail et dans l'organisation de ses tâches.
- Le tractoriste : rarement affecté exclusivement à cette fonction, responsable de l'application des produits phytosanitaires des tâches d'entretien et de réparation simple du matériel. Le travail de conduite proprement dit sous entend aussi le réglage des outils et parfois les travaux d'atelier.
- L'ouvrier viticole tractoriste : qui, outre les travaux de l'ouvrier viticole qualifié, effectue tous les travaux mécanisés se rapportant à l'activité viticole.
- L'ouvrier viticole polyvalent. En Languedoc Roussillon par exemple, c'est la polyvalence de base dans les caves particulières : activité de tractoriste au printemps et dans certains cas, pendant les vendanges, activités à la cave pendant la vinification, et activité de taille – encadrement d'équipe de tailleurs pendant l'hiver.

Certains peuvent aussi participer à d'autres travaux de l'exploitation : entretien des matériels et des bâtiments, par exemple.

22- Entreprises et flux d'emplois

Caractériser les types d'entreprises dans lesquelles sont exercés ce ou ces emplois : activités, produits, marchés, système de production, évolutions, logiques d'entreprises, etc.

Mentionner les flux annuels d'emplois potentiels.

23 – Situation fonctionnelle du ou des emplois

Les rubriques suivantes sont à renseigner en tenant compte des critères correspondant au niveau 3 de la classification des emplois non cadre en agriculture ou équivalent dans une convention collective particulière :

- positionnement dans l'entreprise (lieu de travail dans l'entreprise),

- **place de l'emploi dans l'organisation, position hiérarchique,**

- **conditions de travail, horaires, mobilité, exigences physiques, caractère saisonnier,**

- **critères de polyvalence.**

24 – Délimitation des fonctions

Une fonction est un ensemble d'activités qui participent à la même finalité. Elles sont présentées ici de manière succincte. La délimitation des fonctions permet de présenter la finalité de l'emploi.

25 – Autonomie et responsabilité

L'autonomie est la latitude dont dispose le titulaire de l'emploi de décider et d'agir pour exercer une influence sur son travail et les activités de l'entreprise.

La responsabilité est la capacité à prendre des décisions à l'égard des personnes, des moyens, des produits, de l'environnement, sans en référer au préalable à la hiérarchie. Elle est associée à la notion de « conséquence de gravité » des décisions prises dans l'exécution du travail.

26 – Evolutions dans et hors de l'emploi

L'évolution dans l'emploi est liée aux caractéristiques des entreprises. Elle se traduit par l'enrichissement (autonomie, responsabilité) et l'élargissement (activités nouvelles) des activités.

L'évolution hors de l'emploi indique les emplois accessibles de manière courante à partir de l'emploi dans l'entreprise ou dans une autre.

27 – Référence à la classification des emplois non-cadres en agriculture ou/et à la classification des emplois de la convention collective

Le CQP « ouvrier qualifié de l'exploitation viticole » est positionné au niveau 3 de la classification des emplois non cadre en agriculture.

Préciser la référence.

3 – Liste des activités professionnelles

Activités professionnelles liées au cœur de métier

Cette partie de la liste correspond aux activités liées au cœur de métier de l'ouvrier qualifié de l'exploitation viticole, c'est-à-dire des activités qui, si elles sont maîtrisées, peuvent lui garantir une employabilité sur l'ensemble du territoire.

Chaque région intéressée par une déclinaison régionale du CQP est invitée, à partir de la liste ci-dessous à supprimer, modifier, ajouter des items, modifier des termes pour tenir compte des pratiques régionales. Il est cependant déconseillé de changer la structure de cette liste en réorganisant les activités de la colonne de gauche.

Culture de la vigne	
Il effectue les travaux de préparation et d'entretien des sols en organisant son travail sur consignes, en respectant la sécurité et l'environnement	<p>Il apprécie l'état physique du sol</p> <p>Il attelle et règle les outils de travail du sol</p> <p>Il réalise l'entretien du sol : labour, tonte, désherbage mécanique, selon les techniques utilisées sur l'exploitation</p> <p>Il participe à l'aménagement des parcelles et aux travaux anti-érosion : rigoles, paillage, enherbement, pose de buses, vérification de l'état des canalisations, etc.</p> <p>Il participe au remplacement occasionnel de ceps détruits ou malades dans une parcelle</p> <p>Il réalise le désherbage manuel selon les techniques utilisées sur l'exploitation</p>
Il applique la fertilisation selon les techniques utilisées sur l'exploitation et le désherbage chimique sur consignes strictes et en respectant l'environnement, les précautions d'emploi et les consignes de sécurité	<p>Il mélange les produits sur consignes strictes : les types de produits à employer et les quantités lui sont indiqués</p> <p>Il remplit l'épandeur ou le pulvérisateur</p> <p>Il réalise l'épandage (appareil préréglé)</p> <p>Il effectue le nettoyage complet du matériel</p> <p>Il graisse et prépare l'appareil pour la prochaine utilisation</p> <p>Il repère d'éventuelles anomalies et les signale en vue de prendre les consignes pour leur correction</p>
Il applique les traitements phytosanitaires (produit préparé) sur consignes strictes et en respectant l'environnement, les précautions d'emploi et les consignes de sécurité	<p>Il reconnaît les maladies et les parasites sur le terrain et alerte son responsable</p> <p>Il utilise les équipements de protection</p> <p>Il applique le traitement en vérifiant le bon fonctionnement du matériel durant toute la durée de l'opération et en respectant l'environnement (appareil préréglé)</p> <p>Il effectue le nettoyage complet (jets, cuves, tuyaux) du matériel</p> <p>Il rend compte de son activité (assure la traçabilité sous contrôle strict)</p>

<p>Il travaille à l'équilibre et l'orientation du cep sur consignes</p>	<p>Il effectue le pré-taillage manuel</p> <p>Il réalise les différentes formes de taille</p> <p>Il repère et signale les anomalies sur le pied et les maladies mises à jour par les coupes</p> <p>Il fait tomber les bois et les évacue</p> <p>il les broie ou les brûle</p> <p>Il attache le pied, effectue le pliage et l'attachage des baguettes</p> <p>Il entretient et désinfecte son matériel de taille</p>
<p>Il intervient sur la croissance de la végétation</p>	<p>Il entretient le palissage individuel et/ou collectif : il remplace les piquets, les fils de fer, les tendeurs, les amarres, décèle les anomalies : pointes, crampillon, fil de fer, culées</p> <p>Il réalise l'épamprage selon les pratiques de l'entreprise : manuel, mécanique</p> <p>Il effectue l'ébourgeonnage manuel sur la vigne en production</p> <p>Il réalise le levage manuel (relevage)</p> <p>Il réalise le palissage des sarments et du cep</p> <p>Il fait l'écimage, le rognage : manuel, mécanique</p> <p>Il réalise l'éclaircissage sur consignes strictes</p> <p>Il réalise l'effeuillage</p>

<p align="center">Conduite et entretien courant des matériels viticoles</p>	
<p>Il réalise les opérations simples de maintenance du tracteur</p>	<p>Il effectue les contrôles et entretiens courants : niveaux d'huile, pression pneumatique, points d'éclairage, batteries, tests antigel, filtres à air, systèmes de refroidissement</p> <p>Il détecte les anomalies élémentaires (premier diagnostic)</p> <p>Il réalise les réglages élémentaires</p> <p>Il tient un carnet de suivi sous contrôle</p> <p>Il rapporte ses observations au technicien en cas de panne</p> <p>Il effectue des réparations simples : soudure, meuleuse, ...</p>
<p>Il prépare les matériels viticoles en vue de leur utilisation : charrue, outils de travail du sol, épampreuse, broyeur, dans le respect des règles de sécurité</p>	<p>Il procède à l'attelage des appareils, met en place la prise de force vérifie ses protections, il réalise les branchements hydrauliques pour les appareils qu'il utilise</p> <p>Il vérifie l'attelage</p> <p>Il règle le matériel en fonction du travail à réaliser</p> <p>Il assure le nettoyage et l'entretien quotidien des matériels et outils</p>
<p>Il conduit le matériel (tracteur seul ou avec engins attelés et /ou remorqués) en toute sécurité</p>	<p>Il conduit le tracteur ou l'enjambeur pour les travaux mécaniques précédemment cités</p>

Activités professionnelles spécifiques

Au-delà des activités professionnelles relatives à la viticulture, à la conduite et à l'entretien des matériels qui constituent le cœur de métier de l'ouvrier qualifié de l'exploitation viticole, d'autres activités peuvent être confiées à l'ouvrier qualifié.

Nous en présentons ci-dessous quelques exemples : l'arrachage et la plantation, le travail de cave, l'organisation du travail en équipe.

Les CPRE sont invitées à sélectionner celles qui correspondent à l'exercice du métier dans les entreprises de leur région. Il est possible : de supprimer, modifier, ajouter des item et, de modifier des termes. Par ailleurs, d'autres activités professionnelles spécifiques peuvent être identifiées.

Arrachage - plantation	
<p>Il exécute les travaux relatifs à l'arrachage, à la plantation et à l'installation d'une vigne au sein d'une équipe</p>	<p>Il participe à l'arrachage des vieilles parcelles Il taille « à mort » la vieille vigne Il dévitalise la vieille vigne Il débarrasse la parcelle (bois de taille, fils, piquets, tuteurs ...) Il arrache la vieille vigne (dessouchage) Il débarrasse la parcelle des souches</p> <p>Il réalise la préparation du sol Il défonce le sol après avoir attelé et réglé la charrue Il extrait les vieilles souches et les racines et les brûle Il réalise une reprise de labour Il réalise la désinfection (opération dangereuse pratiquée par des entreprises spécialisées) Il réalise la fumure Il réalise le hersage</p> <p>Il plante la vigne Il effectue le jalonnement de la parcelle et les tracés de plantation Il prépare les jeunes plants pour favoriser le cep, coupe les racines Il réalise la plantation selon la technique utilisée sur l'exploitation : - trous, - enfonçage des piquets, - mise en place des plants, - tassement de la terre, - arrosage.</p> <p>Il entretien des jeunes plantations Il installe le plan de palissage et exécute le palissage Il installe les protections (protèges plants) Il arrose régulièrement chaque plant Il réalise les traitements phytosanitaires Il entretient le sol : attelage, réglage des interceps, entretien, piochage, désherbage chimique ou manuel Il réalise les travaux en vert : ébourgeonnage manuel, attachage</p> <p>Il réalise la taille de formation</p>

Vendange	
Il prépare, organise et suit les opérations de vendange en autonomie	<p>Il effectue des contrôles de maturité : prélèvement, comptage</p> <p>Il organise le chantier de vendanges</p> <p>Il contrôle et régule l'exécution des opérations par l'équipe de vendangeurs</p> <p>Il pèse, établit des lots en fonction de leur destination</p>

Vinification et élevage du vin	
Il prépare, entretien et remise le matériel vinaire selon les consignes données	<p>Il effectue des opérations de détartrage, nettoyage, désinfection, rinçage pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les cuves de réception, de fermentation et de stockage, les différentes sorties et entrées (robinets, porte,...) - le fouloir, l'égrappoir et le pressoir - le matériel vinaire et les accessoires pour accompagner la fermentation <p>Il prépare les locaux</p> <p>Il effectue des réparations élémentaires sur quais et petits matériels</p> <p>Il assure le nettoyage et l'entretien quotidien du matériel de traitement de la récolte : fouloir, pressoir, tapis, etc.</p>
Il conduit les opérations de vinification sur consignes, dans le respect de l'environnement et des consignes de sécurité et de qualité	<p>Il réceptionne et traite la vendange</p> <p>Il effectue les opérations éventuelles de tri</p> <p>Aux traitements des moûts : en fonction des directives, il contrôle, adapte les opérations nécessaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> - mesure le titre alcoolométrique probable et les températures avec un réfractomètre ou un mustimètre et enregistre la mesure - apprécie l'état du moût à l'œil <p>Il oriente la vendange en cave et enregistre les quantités entrées.</p> <p>Il participe aux pratiques et aux traitements œnologiques : remontage, pigeage, délestage, levurage, enzimage</p> <p>Il participe au contrôle de la fermentation : suit la densité, la température, et régule la température des cuves</p> <p>Pour la sécurité, il contrôle en particulier le taux de gaz carbonique dans la cuverie, met en fonctionnement les extracteurs</p> <p>Il contrôle l'opération de pressurage, informe de la situation, réagit en fonction de l'état d'avancement et des instructions</p> <p>Il provoque ou évite la fermentation malolactique</p>

<p>Il participe aux activités d'élevage des vins sur consignes</p>	<p>Il contrôle le niveau des récipients vinaires et effectue les opérations de ouillage et de soutirage</p> <p>Il effectue les prélèvements pour les analyses</p> <p>Il traite le vin en suivant les directives en fonction des analyses</p> <p>Il participe aux analyses sensorielles du vin et le prépare aux assemblages éventuels</p> <p>Il réalise le collage, la filtration, et le passage au froid sous surveillance</p> <p>Il prépare le vin pour le conditionnement</p> <p>Il suit sa cave et réalise les pleins de cuve et vérifie l'état sanitaire des vins de façon visuelle, olfactive, gustative.</p>
---	---

<p>Participation ponctuelle à l'organisation du travail d'équipes de saisonniers</p>	
<p>Il est amené à organiser le travail d'équipes de personnels saisonniers sur les travaux viticoles et vinicoles : travaux en vert, vendanges, taille, vinification.</p>	<p>Il donne les consignes de travail</p> <p>Il contrôle le travail réalisé</p> <p>Il rend compte de son activité à son responsable</p>
