



# CHEF DE CULTURE

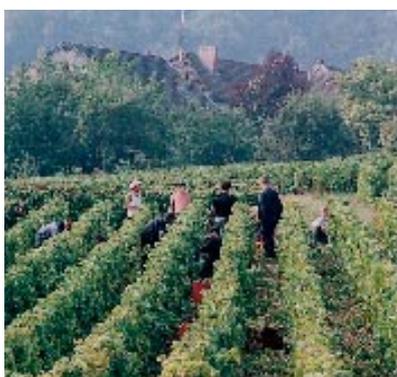
Autre dénomination : Responsable vigne



## Mission

Le chef de culture organise tous les travaux liés au vignoble dans le but d'obtenir des raisins de bonne qualité, produits dans le respect de l'environnement.

## Activités



Le chef de culture est responsable de la vigne, de son bon développement mais aussi des travaux à effectuer au vignoble.

**Il encadre les ouvriers viticoles et le personnel saisonnier, éventuellement secondé par un chef d'équipe :**

- Il gère le personnel (plannings, recrutements, application des consignes de sécurité et de travail).
- Il forme et informe son équipe sur les nouvelles pratiques culturales.

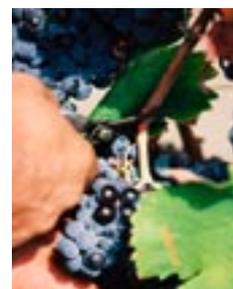


**Il est responsable de la conduite technique du vignoble, dans un souci de respect de l'environnement et de qualité du raisin :**

- En fonction du développement de la vigne et des conditions météorologiques, il planifie et suit l'ensemble des travaux. Il peut se faire aider par un conseiller agricole spécialisé.
  - Il évalue l'état et la qualité de la vigne et des raisins tout au long de leur développement et réajuste les pratiques culturales. Il doit travailler pour cela en étroite collaboration avec le maître de chai ou l'œnologue.
  - Il assure la traçabilité des opérations au vignoble.
- Il gère les achats (petit matériel, produits phytosanitaires, engrais, équipements de sécurité...) et informe le directeur technique (ou directeur d'exploitation) sur les investissements à réaliser.
  - Il est responsable du matériel utilisé dans les vignes (suivi, maintenance...).

## Conditions d'exercice

Le chef de culture travaille dans une exploitation viticole, un groupement d'exploitations viticoles ou une pépinière viticole. Il est sous la responsabilité du directeur technique et encadre le personnel de la vigne. Il travaille principalement à l'extérieur, en toutes saisons. Il est autonome dans l'organisation de ses journées. Ses horaires sont variables surtout en période de forte activité.





## Compétences et qualités

Des **connaissances théoriques et pratiques** en viticulture (vigne, produits et matériel d'exploitation) sont indispensables pour la conduite technique du vignoble. Le chef de culture est une **force de proposition** pour l'amélioration du produit final. Sa **réactivité** permet de faire face aux éventuelles difficultés. Il doit également être capable d'**organiser** et **gérer le travail** du personnel de la vigne et rester à **l'écoute** de son équipe.

## Formation

- Bac professionnel Conduite et gestion de l'exploitation agricole, option Vigne et vin.
- BTSA Viticulture-oenologie.

## Perspectives d'évolution

L'encadrement d'équipes et une bonne maîtrise des travaux de la cave lui permettent d'évoluer vers un poste de **directeur technique**. Il devra pour cela approfondir ses connaissances en œnologie, les actualiser régulièrement et développer sa capacité d'initiative.

*Hélène Martinez, Chef de culture à Listrac (33)*



**Pour être chef de culture, doit-on grandir et évoluer dans le milieu viticole ?**

*La passion pour la vigne est l'élément indispensable, mais il faut aussi s'investir et pratiquer. Avant de travailler dans la vigne, j'étais aide-comptable.*

*Pour m'initier à l'ensemble des techniques culturales, j'ai intégré une formation à l'âge de 35 ans équivalente au BTS viticulture-oenologie. J'ai débuté en 1986, en tant qu'ouvrière viticole. On m'a confié, deux ans plus tard, le poste d'assistante chef de culture. Au cours de cette période, j'ai suivi des formations organisées par le FAFSEA, qui m'ont permis, entre autres, d'acquérir des compétences en management. En 1990, j'étais opérationnelle pour le poste de chef de culture, que j'occupe actuellement.*

*que j'occupe actuellement.*

**Et pour vous, le plus grand plaisir de ce métier... ?**

*Ma plus grande satisfaction, ce que j'aime vraiment, c'est le défi qu'il faut mener chaque jour contre le temps et contre les maladies de la vigne.*

## Pour en savoir +

- Consulter également les métiers des services à l'agriculture et la fiche ROME de l'ANPE n°61121.