CHEF DE CULTURE VIGNE H/F

Autres dénominations : Responsable vigne,Régisseur

Filières liées : Agriculture biologique | Vigne et vin

Fiche métier sur AgrOrientation : https://www.agrorientation.com/trouver-mon-metier-ideal/je-recherche-un-metier/chef-de-culture-vigne-hf

Mission et activité du métier

Fait pour vous si vous aimez :

Diriger, décider, encadrer, manager | Organiser, préparer, coordonner, planifier | Produire, fabriquer | Se déplacer souvent, bouger, aller sur le terrain | Fournitures, machines et matériels agricoles, nouvelles technologies | Végétaux, cultures, céréales, plantes, fleurs, fruits, légumes, vignes

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

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

- Il gère le personnel (plannings, recrutements, 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.

Perspectives d'évolutions

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.

En savoir plus

Consulter : la fiche ROME n° A1405 du Pôle emploi - www.pole-emploi.fr
Contacter :
- les Vignerons Indépendants - www.vigneron-independant.com
- les Vignerons Coopérateurs de France - www.vignerons-cooperateurs.coop

Fiche présentée par ANEFA apecita l'emploi agri, agro & environnement

Pour tout complément d'information, contactez : contact@agrorientation.com