



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

R E F
B P A

RÉFÉRENTIEL DE DIPLÔME

du Brevet Professionnel Agricole



option **Ouvrier viticole**

Médiathèque / agriculture

RÉFÉRENTIEL DE L'OPTION « OUVRIER VITICOLE » DU BREVET PROFESSIONNEL AGRICOLE

Arrêté du 23 janvier 2024 portant création de l'option « ouvrier viticole » du brevet professionnel agricole et fixant ses conditions de délivrance.

Le brevet professionnel agricole option « Ouvrier viticole » est une certification de niveau 3 de la nomenclature du cadre national des certifications professionnelles.

Le référentiel du brevet professionnel comporte 3 parties :

1. Le référentiel d'activités ;
2. Le référentiel de compétences ;
3. Le référentiel d'évaluation.

1. Référentiel d'activités

Le référentiel d'activités est composé de trois parties :

- la première partie fournit un ensemble d'informations relatives au contexte socio-économique et réglementaire du secteur professionnel et à l'emploi visé par la certification ;
- la deuxième partie est constituée de la fiche descriptive des activités (FDA) ;
- la troisième partie présente les situations professionnelles significatives (SPS) organisées en champs de compétences.

1.1. *Éléments de contexte socio-économique du secteur professionnel*

1.1.1. La filière

La viticulture vise la culture d'une liane, de la variété *vitis vinifera* que l'on cultive et dont on récolte les fruits (les baies) sur des ceps, soit le bois de la vigne qui se tord et s'épaissit au fil des ans. Les vignes sont travaillées toute l'année puis vendangées lorsqu'elles arrivent à maturité. Si les raisins vendangés sont en majeure partie destinés, via une transformation, à la production de vins et spiritueux, une part du vignoble est dédiée à la production de raisin de table.

La superficie du vignoble français représente plus de 798 000 hectares, soit 11 % de la surface viticole mondiale. C'est le 2^e vignoble en termes de superficie, derrière l'Espagne, talonné par la Chine.

On peut distinguer les principaux vignobles français par les climats auxquels ils sont soumis :

- l'Alsace, la Champagne, la Bourgogne, au climat continental ;
- le Bordelais, le Sud-Ouest et la Vallée de la Loire, au climat atlantique ;
- la Vallée du Rhône, le Midi, la Provence et la Corse, au climat méditerranéen.

La production moyenne française de vin dépasse les 40 millions d'hectolitres (45,8 millions d'hectolitres en 2022), plaçant la France en 2^e place des pays producteurs, derrière l'Italie. Les $\frac{3}{4}$ des vins produits sont des vins tranquilles dont 55 % en rouge, 26 % en blanc et 19 % en rosé (1).

La France occupe également la 2^e place des pays consommateurs de vin, derrière les Etats-Unis. Concernant les tiers des vins produits en France en 2022, les exportations se sont établies à 11,6 milliards d'euros, en hausse de 10,2 % sur un an. Mais elles ont reflué de 6,6 % en volume, sous l'effet de la faible disponibilité des vins tranquilles liée au gel de 2021 et des tensions géopolitiques et logistiques, faisant de la France le 1^{er} pays exportateur de vin en valeur et le 3^e en volume. Les vins et spiritueux sont le 2^e poste excédentaire de la balance commerciale française, derrière l'aéronautique (2).

38 110 tonnes de raisin de table ont été produites en France en 2021 (3). Avec plus de 70 % de la production française, le Sud-Est est le premier producteur de raisin de table. La production est loin de couvrir la demande nationale. Ainsi, en 2021, les importations totales de raisin de table ont explosé, passant de 140 000 t en 2020 à 235 000 t, soit une augmentation de + 67 %. Les exportations de raisin de table augmentent quant à elles de 68 % avec 19 800 t. Ces fruits se dirigent à plus de 70 % vers l'Europe des Vingt-Huit (4).

Si le secteur viticole demeure un fleuron du rayonnement économique français et le porte étendard du savoir-faire hexagonal à l'étranger, sa position de leader mondial a été mise à mal par l'accroissement des échanges internationaux et l'émergence de nouveaux acteurs. Ainsi, outre les concurrents européens ancestraux comme l'Italie ou l'Espagne et après l'affirmation progressive d'acteurs mondiaux tels que les États Unis, l'Argentine ou le Chili au cours des dernières décennies, il faut désormais compter avec des pays tels que la Chine ou la Turquie pour appréhender pleinement la complexité d'un marché international déjà bouleversé par les crises financières, sanitaires et les élans protectionnistes de partenaires commerciaux historiques. Dans un contexte également contraint par le changement climatique, par une tendance à la déconsommation mondiale de vin et face à l'évolution des attentes des consommateurs, plus exigeants en termes de qualité, traçabilité et de respect de l'environnement, il semble, plus que jamais, que l'avenir de la filière passe par l'innovation, la valorisation de sa dimension patrimoniale, étroitement associée à son image d'excellence et ses savoir-faire d'exigence.

Signes d'origine, de qualité et autres labels

Pour faire face à l'évolution des attentes sociétales et des tendances de consommation, les producteurs de la filière sont engagés dans des démarches prospectives et adaptatives visant la qualité et la traçabilité des produits, ainsi que le respect de l'environnement.

Partenaire incontournable de la filière vitivinicole, L'INAO (5) est chargé de la mise en œuvre de la politique française relative aux signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine des produits agricoles et agroalimentaires : Appellation d'origine contrôlée (AOC), Appellation d'origine protégée (AOP), Indication géographique protégée (IGP), Spécialité traditionnelle garantie (STG), Label rouge (LR) et agriculture biologique (AB). En 2020, l'INAO encadrait 363 vins AOP/AOC, 17 boissons spiritueuses AOC, 74 vins IGP et seulement 2 raisins de table AOP/AOC, le Chasselas de Moissac et le Muscat du Ventoux. Ainsi, 46 % de la récolte totale de vins et vins doux naturels se fait en AOC et 28 % en IGP.

En 2021, 20 % du vignoble français était certifié ou en conversion vers l'agriculture biologique. Cette proportion, qui a nettement cru au cours des 10 dernières années, représente un peu moins de 160 000 ha du vignoble national et plus de 11 000 exploitations.

Parallèlement au label agriculture biologique, de nombreux labels environnementaux publics et privés coexistent dans la filière. Parmi les labels de portée nationale, on retrouve :

- les labels de viticulture « raisonnée » : Terra vitis et certification HVE (6) ;
- les labels biologiques privés : nature et progrès et BioCohérence ;
- les labels de viticulture « biodynamique » : Demeter et Biodyvin ;
- les labels vin naturel : Vins S.A.I.N.S, Certification AVN ;
- les labels Végétaliens : Label V, Vegan trademark, Eve Vegan.

Circuits de distribution

Les productions viticoles peuvent être commercialisées de multiples manières. La récolte peut être transformée soit directement par le producteur soit par d'autres acteurs de la filière, parmi lesquels figurent les caves coopératives. Ces dernières sont près de 600 en France et couvrent la moitié de la production viticole nationale. La récolte peut enfin être vendue en l'état ou sous forme de jus non fermentés à des acteurs du négoce.

(1) Source : CNIV.

(2) Source : Fédération des exportateurs de vins et spiritueux/France Agrimer.

(3) Source : Agreste.

(4) Source : raisin-de-table.fr/CTIFL.

(5) Institut national de l'origine et de la qualité.

(6) Voir 1.1.4 Politique publique, réglementation.

1.1.2. La typologie des entreprises

Le secteur viticole regroupe essentiellement des entreprises du secteur privé. Elles sont rattachées à la filière agricole et relèvent du régime social de la MSA. En tant qu'entreprises agricoles, elles dépendent des chambres d'agriculture.

Sur 416 436 exploitations agricoles recensées en 2020, une sur six a une OTEX (7) en viticulture. 70 024 exploitations sont concernées, nombre qui a baissé de 15 % en 10 ans.

La surface agricole utile mobilisée demeure de l'ordre d'1 102 039 hectares, et représente 4 % de la SAU toutes productions confondues. 57 % des volumes produits sont vinifiés par des caves particulières. Les 43 % restants sont vinifiés par les 1 500 négociants vinificateurs et coopératives.

Entre 2010 et 2020, l'effectif des micros, petites et moyennes exploitations (8) s'est notablement réduit, tandis que le nombre de grandes exploitations s'est maintenu, traduisant une tendance à la concentration des activités dans de grandes structures.

Les entreprises viticoles sont communément structurées en groupement agricole d'exploitation en commun (GAEC), société civile d'exploitation agricole (SCEA), entreprise agricole à responsabilité limitée (EARL), groupement d'intérêt économique (GIE), groupement foncier agricole (GFA), notamment en raison de la part conséquente que constitue le foncier dans leur capital.

(7) Source Agreste : Les exploitations sont classées selon leur spécialisation : l'orientation technico- économique (OTEX). Ce classement se fait à partir des coefficients de production brute standard (PBS). Une exploitation est spécialisée dans un domaine si la PBS de la ou des productions concernées dépasse deux tiers du total. Cette PBS est une production potentielle de chacune des exploitations, calculée selon les prix et rendements d'une année donnée. Les coefficients de PBS représentent la valeur de la production potentielle par hectare ou par tête d'animal présent hors toute aide. Ils sont exprimés en euros. Leur valeur est régionalisée lorsque c'est possible. Ces coefficients sont volontairement structurels, calculés en moyenne sur cinq années.

(8) « micro », exploitations dont la PBS est inférieure à 25 000 euros ; « petite », celles dont la PBS est comprise entre 25 000 et 100 000 euros ; « moyenne », celles avec une PBS comprise entre 100 000 et 250 000 euros ; « grande », celles de plus de 250 000 euros de PBS.

1.1.3. Les emplois du secteur viticole

L'emploi dans les exploitations viticoles représente 124 273 ETP, chiffre en recul de 3 % sur 10 ans (9).

Près de 500 000 emplois directs et indirects sont générés par la viticulture sur le territoire français, qu'ils soient acteurs de la vigne et du vin (viticulteurs, collaborateurs du négoce) ou en emplois indirects (entreprises de services et logistique, salariés de syndicats et d'administration, emplois saisonniers...) (10). Malgré des dynamiques régionales disparates, l'emploi des salariés permanents évolue peu alors que la progression continue de l'emploi saisonnier se confirme (11). Un nombre croissant d'emplois est externalisé. Ainsi, les entreprises de prestations de service en viticulture connaissent un développement important (12).

Le recours à l'emploi saisonnier est fréquent dans la filière. 21 % du volume de travail saisonnier agricole se concentre dans les activités liées à la vigne (13).

(9) Source : Agreste, Recensement agricole 2020.

(10) Source : CNIV.

(11) Source : MSA.

(12) Source : France Agrimer.

(13) Source : DARES.

1.1.4. Politique publique, réglementation

Certification Haute Valeur Environnementale : particulièrement portée par les politiques publiques récentes, dont la loi EgAlim2 visant à protéger la rémunération des agriculteurs, la certification haute valeur environnementale (HVE) vise, au sein de systèmes de production conventionnels, une évolution des pratiques autour de problématiques environnementales. Elle est encadrée par un cahier des charges contrôlé par des organismes certificateurs agréés par l'Etat. En 2023, près du tiers des exploitations certifiées HVE sont viticoles, soit près de 22 600 exploitations.

France relance : l'aide à la restructuration et à la reconversion du vignoble, encadrée par le droit européen vise à permettre aux viticulteurs de développer la compétitivité de leurs exploitations viticoles et d'adapter leur production aux évolutions du marché en finançant une partie des coûts d'arrachage, de plantation, de palissage ou d'irrigation, sous réserve du respect des critères d'éligibilité. Parmi les stratégies d'accélération pour l'innovation également présentes dans le plan France Relance, le plan d'aide à l'investissement et à la recherche vise à développer l'usage des nouvelles technologies dans le vignoble.

Plan national Ecophyto II+ : depuis 2008, les plans Ecophyto visent à réduire l'utilisation des produits phytosanitaires, en zones agricoles et non agricoles. Face aux défis environnementaux, aux enjeux économiques et aux attentes sociétales particulièrement fortes sur le sujet, l'objectif affiché est d'assurer une transition vers l'agroécologie qui concilie les performances écologiques, économiques, sanitaires et sociales des exploitations agricoles et des secteurs concernés en s'appuyant sur les aménités des services écosystémiques plus que sur les intrants phytosanitaires. Le plan Ecophyto II+ aspire notamment à réduire les usages de produits phytosanitaires de 50 % d'ici 2025.

1.1.5. Les facteurs d'évolution

Déconsommation nationale : la tendance à consommer moins mais vivre mieux se confirme et est notamment illustrée par une baisse de 30 % de la consommation nationale de vin rouge en 10 ans. Au-delà, c'est tout le marché des vins qui voit cette érosion se poursuivre tant à travers de la perte d'acheteurs que par la diminution de la fréquence des achats (14).

Numérique : le recours au numérique poursuit sa progression et ce sont aujourd'hui 52 % des acteurs de la filière qui utilisent des outils connectés sur leur vignoble. Parmi les technologies mobilisées, on peut citer la géolocalisation, la télédétection, les stations météo et la robotique agricole. Si les applications sont diverses (traçabilité, tours de plaine, aide à l'échantillonnage, détection des manquants/planification des vendanges/vendanges sélectives, lutte contre les maladies, pilotage de l'irrigation et de la fertilisation, bilans techniques, suivi de l'humectation, évaluation des risques maladies et gel...), les outils les plus utilisés demeurent la station météo connectée et les outils d'aides à la prévision de maladies. Bien qu'encore peu diffusée, la robotique agricole voit dans la viticulture son plus gros marché ; ainsi, 47 % des robots agricoles dédiés à la production végétale sont utilisés dans des vignes, pour le désherbage et le travail du sol essentiellement (15).

Dérèglement climatique : initialement perçu comme une succession de phénomènes conjoncturels, le dérèglement climatique s'installe comme une crise structurelle et durable. Pression pathogène modifiée et erratique, difficulté de gestion des équilibres hydriques, aléas plus fréquents, variabilité accrue des températures et des précipitations et modifications des cycles végétaux engagent fortement les viticulteurs à réinterroger leurs systèmes de production. Ceux-ci se mobilisent pour une adaptation de leurs systèmes (filets d'ombrage, adaptation des choix variétaux, modification des calendriers culturels...) et pour une atténuation de leurs impacts (réduction des émissions de CO₂/NO₂...). Cette crise va ainsi générer, au fil du temps, des logiques de reconception globale des systèmes, voire des délocalisations.

Agroécologie (16) et systèmes de production : face au changement climatique, aux crises sanitaires et économiques et en réponse aux attentes des consommateurs, l'approche agroécologique apparaît comme un levier fort de développement de la durabilité et de la résilience des systèmes et des pratiques. Au niveau des pratiques (17), « *l'agroécologie peut globalement être définie comme un ensemble cohérent permettant de concevoir des systèmes de production agricole qui s'appuient sur les fonctionnalités offertes par les écosystèmes, de réduire les pressions sur l'environnement et de préserver les ressources naturelles* ».

Dans ce contexte, les salariés sont amenés à travailler dans des exploitations cherchant un équilibre dynamique de l'agrosystème au travers de :

- la réduction de l'érosion et du travail des sols ;
- la réduction des pertes en eau et plus globalement des économies d'eau ;
- le développement de l'agrobiodiversité (variétés adaptées aux évolutions climatiques, introduction de nouvelles espèces végétales...) ;
- l'accroissement de la diversité fonctionnelle ;
- le développement des infrastructures agroécologiques (IAE) ;
- l'optimisation des flux de nutriments (couverts végétaux...) ;
- la lutte biologique (protection biologique intégrée, implantation d'infrastructures agroécologiques) ;
- la réduction des intrants (engrais, produits phytosanitaires).

Au-delà de l'entreprise, l'agroécologie s'appréhende aussi au niveau du territoire par la mise en place de complémentarité entre la viticulture et l'élevage réduisant ainsi l'utilisation d'engrais azotés de synthèse. L'enjeu, pour les viticulteurs, est de concevoir un système permettant de mettre en œuvre les principes de l'agroécologie dans une entreprise économiquement viable et soucieuse de la qualité des produits.

De par sa nature éminemment complexe et la technicité qu'elle suppose l'agroécologie demande une reconception en profondeur du système de production.

(14) Source : CNIV.

(15) Sources : agrotic.org, vinetsociété.fr.

(16) Source : Livre préliminaire du code rural et de la pêche maritime (article L. 1 – II).

(17) Source : Analyse n° 59 du centre d'études et de prospectives du ministère en charge de l'agriculture* (juillet 2013).

1.1.6. Les emplois visés par le diplôme

Le titulaire du BPA « ouvrier viticole » est appelé à occuper un emploi du premier niveau de qualification dans le secteur viticole (niveau 3). Cet emploi renvoie au métier d'ouvrier/ouvrière viticole.

Le BPA « ouvrier viticole » vise un profil d'emploi d'ouvrier viticole qui réalise au vignoble des travaux qui accompagnent la croissance et le développement de la vigne, avec les matériels afférents manuels et mécanisés. Son travail est rythmé par les saisons et les opérations successives d'entretien du vignoble. Il peut être amené à participer aux travaux de cave si l'entreprise vinifie.

Il s'agit d'un ouvrier qualifié qui réalise des opérations qualifiées, variées, nécessitant un temps d'appropriation. Il participe aux échanges professionnels courants nécessitant une écoute attentive de ses interlocuteurs, voire la reformulation de leurs demandes. Il peut transmettre des savoir-faire à des apprentis et/ou ouvriers saisonniers.

1.1.6.1. Appellations institutionnelles ou d'usage

Appellations du répertoire opérationnel des métiers et des emplois (ROME)

La fiche ROME A1405 Arboriculture et viticulture présente les appellations d'emploi suivantes :

- ouvrier/ouvrière en viticulture ;
- ouvrier viticole/ouvrière viticole ;
- tailleur/tailleuse de vigne ;
- vigneron manipulant/vigneronne manipulante ;
- viticulteur/viticultrice.

Parmi les emplois proches de ceux de la fiche précédente, le ROME donne notamment la fiche emploi A1414 - Horticulture et maraîchage :

- ouvrier/ouvrière horticole ;
- ouvrier/ouvrière agricole en maraîchage-horticulture ;
- ouvrier/ouvrière en production horticole biologique ;
- ouvrier/ouvrière en production maraîchère biologique.

Code Nomenclature des spécialités de formation (NSF) :

- code 211 ;
- intitulé : Productions végétales, cultures spécialisées et protection des cultures (horticulture, viticulture, arboriculture fruitière...).

Formacode :

- 21053 Viticulture.

Mention dans la convention collective de la branche :

- Code NAF / APE : 01.21Z.

Le code APE/NAF 01.21Z fait référence aux métiers de l'activité : Culture de la Vigne.

La convention collective nationale de la production agricole et CUMA du 15 septembre 2020 classe le titulaire de l'emploi au 2^e degré pour les critères Technicité et Autonomie et au 1^{er} degré pour les critères Responsabilité, Management et Relationnel.

1.1.6.2. Place dans l'organisation hiérarchique de l'entreprise, degré d'autonomie et prise en compte des personnes à besoins particuliers, dont le handicap

Selon la taille de l'entreprise, l'ouvrier viticole travaille en général sous la responsabilité du chef d'entreprise ou d'un chef de culture. Sa responsabilité est limitée aux travaux prescrits par le supérieur hiérarchique. La responsabilité déléguée et la part d'autonomie varient selon la taille de l'entreprise et selon son organisation interne. L'augmentation de l'autonomie s'obtient par l'expérience et la prise de responsabilités croissantes impulsée par l'employeur. La régulation de l'autonomie se fait par des échanges réguliers avec l'employeur ou le chef de culture.

Les salariés sont responsables :

- du respect des consignes données ;
- de la mise en œuvre des techniques spécifiques ;
- de l'observation des cultures ;
- de l'utilisation et de l'entretien des matériels courants ;
- de l'observation du fonctionnement des matériels et/ou des installations.

Dans le cadre de son travail, l'ouvrier viticole n'est pas amené à être en responsabilité de tiers, sur des fonctions de recrutement, de gestion de ressources humaines ou d'encadrement d'équipe. Il ne lui revient pas non plus de concevoir, réaliser puis mettre en œuvre des espaces physiques, services, produits, activités accessibles à toute personne. De ce fait, il ne lui est pas demandé de développer de compétence spécifique liée à la prise en compte du handicap, donnant lieu à une certification. En revanche, comme n'importe quel salarié, il peut avoir à travailler en équipe avec des collègues à besoins particuliers : personnes en situation de handicap, dys, en situation d'illettrisme, dont le handicap n'est pas reconnu... Il est en mesure de reconnaître et de prendre en compte la singularité de chacun dans son travail.

1.1.6.3. Conditions d'exercice de l'emploi

L'ouvrier/ouvrière qualifié(e) exerce son activité à l'extérieur, dans des entreprises individuelles ou des sociétés. L'activité du titulaire de l'emploi est influencée par l'inscription des entreprises dans des démarches exigeantes (signes de qualité) et, plus largement, par l'évolution des pratiques rendue nécessaire notamment par le dérèglement climatique.

L'emploi est fortement impacté par la saisonnalité avec des pics d'activité comme lors de la saison de taille hivernale ou en fin d'été/début d'automne, durant les vendanges.

L'ouvrier viticole intervient principalement sur le végétal. Selon la taille de l'exploitation, la saison et la nature du travail qui lui est confié, il s'organise de manière quotidienne ou hebdomadaire, en fonction des consignes. Il réalise seul ou en équipe un travail varié tout au long de l'année mais qui peut revêtir un caractère répétitif sur une période donnée comme celle de la taille hivernale par exemple. La taille de l'équipe au sein de laquelle il travaille est également soumise à une variabilité notable : le salarié peut ainsi travailler en équipe importante lors des vendanges alors que l'exercice de son métier peut être quasi solitaire pendant trois mois lorsqu'il taille. Ces aspects sont à considérer comme autant de conditions particulières d'exercice de l'emploi au même titre que l'exposition au froid, à l'humidité, à la chaleur ou le travail avec le vivant.

Au-delà de l'endurance nécessaire pour s'adapter à ces conditions exigeantes, on peut communément attendre d'un ouvrier viticole qu'il fasse, entre autres, preuve de minutie, de dextérité, de vigilance et de concentration.

Les conditions dans lesquelles se déroulent ces activités génèrent des risques qui peuvent être la source d'accidents. Pour durer dans son activité, le professionnel prend en compte sa santé et celle des autres dans une démarche de prévention des risques professionnels. Certaines habilitations comme celle de salarié sauveteur secouriste du travail (SST) sont utiles à l'exercice du métier.

1.1.6.4. Evolutions possibles des diplômés dans et hors de l'emploi

Le titulaire de la qualification peut évoluer de façon différente selon la structure dans laquelle il est employé. En fonction du niveau de compétences développé mais aussi de son autonomie, il peut se voir confier davantage de responsabilités dans l'entreprise qui l'emploie ou dans une autre structure.

L'évolution de l'emploi d'ouvrier viticole résulte le plus souvent d'une combinaison entre les compétences professionnelles acquises dans une ou plusieurs structures et des temps de formation complémentaires. Il peut ainsi se spécialiser, élargir ses compétences ou accéder à un poste à responsabilités.

L'élévation du niveau de compétence peut se faire par la voie de la formation continue ou de l'apprentissage, notamment via un Brevet professionnel du niveau 4. Avec de l'expérience professionnelle et un éventuel recours à des compléments de formation, le salarié peut évoluer vers des responsabilités plus importantes en termes de gestion des cultures et/ou d'encadrement ou accroître sa polyvalence en développant ses compétences sur les travaux mécanisés ou sur les travaux de cave. Les compétences acquises peuvent également être transférables dans un autre emploi de la production agricole ou hors de l'agriculture.

1.2. La fiche descriptive d'activités (FDA)

1.2.1. Résumé du métier

L'ouvrier viticole travaille seul ou au sein d'une équipe, selon la période de l'année et les travaux à réaliser. Il travaille sous la responsabilité du chef de culture ou directement sous le contrôle du viticulteur chef d'entreprise. Le salarié est généralement assez autonome dans les travaux de la vigne ; en fonction de la capacité d'autonomie appréciée par l'employeur (essentiellement fondée sur la confiance), les consignes sont données soit pour un jour soit pour plusieurs jours. Pour certaines opérations nécessitant le recours à de la main d'œuvre saisonnière comme la taille ou les vendanges, l'ouvrier peut ponctuellement être chargé de superviser l'activité d'une équipe réduite.

Il réalise les opérations manuelles d'entretien des vignes en production : taille d'hiver et tailles en vert, attachage, palissage, récolte...

Il réalise des travaux de maintien en état du palissage et le remplacement de pieds de vigne manquants.

Il réalise aussi des travaux mécanisés dans l'inter-rang, tels que broyage, la tonte ou le transport de bennes de vendanges.

1.2.2. Liste des fonctions et des activités exercées

La fiche descriptive d'activités dresse la liste de l'ensemble des activités observées, obtenue par compilation des activités exercées par plusieurs personnes titulaires de l'emploi visé dans des configurations d'emplois qui peuvent être différentes.

Ces activités sont regroupées en grands fonctions. Ainsi, la FDA ne décrit pas un « emploi » tel qu'on peut l'observer pour un individu précis dans une organisation en particulier, mais plutôt de manière générique dans un ensemble d'organisations.

Par convention, les activités sont écrites sans pronom personnel, celles-ci pouvant être réalisées soit par une femme, soit par un homme.

1. Organisation quotidienne de son travail

1.1. Prépare son travail en fonction des travaux à effectuer et des consignes reçues

1.1.1. Prend connaissance des consignes, au besoin les fait préciser et expliciter

1.1.2. S'organise avec les autres ouvriers

1.1.3. Prépare et vérifie ses outils de travail/les matériels

1.1.4. Prépare les produits et fournitures nécessaires

1.1.5. Prépare les équipements de protection individuelle nécessaires à l'exercice de ses activités

1.1.6. Coopère avec tous ses collègues, quels que soient leurs profils : situation de handicap ou autres besoins particuliers

1.2. Rend compte de son travail

1.2.1. Rend compte à son responsable de ses activités et des observations réalisées

1.2.2. Signale les observations réalisées sur les parcelles de vigne : dégâts sur les installations, incidents végétatifs, présence de maladies et attaques de bio-agresseurs

1.2.3. Réalise les enregistrements relatifs à son travail sur les supports prévus à cet effet

1.2.4. Participe aux échanges techniques

2. Réalisation des opérations de conduite du vignoble

2.1. Réalise les différentes opérations culturales liées à l'implantation/le renouvellement d'un vignoble

- 2.1.1. Prépare le terrain
- 2.1.2. Plante la vigne
- 2.1.3. Entretient la jeune plantation
- 2.1.4. Réalise la taille de formation
- 2.1.5. Remplace les ceps détruits ou malades

2.2. Réalise les travaux d'entretien des vignes

- 2.2.1. Effectue le pliage et l'attachage des baguettes
- 2.2.2. Réalise la taille d'hiver
- 2.2.3. Réalise le tirage des bois
- 2.2.4. Réalise les travaux en vert : ébourgeonnage, épamprage, palissage, rognage, éclaircissage, effeuillage
- 2.2.5. Réalise les opérations de fertilisation des vignes
- 2.2.6. Applique des traitements phytosanitaires
- 2.2.7. Met en œuvre des techniques de biocontrôle : diffusion de phéromones, utilisation de micro ou de macroorganismes
- 2.2.8. Entretient les infrastructures agroécologiques

2.3. Réalise les travaux d'entretien et de protection des sols

- 2.3.1. Réalise les travaux mécaniques superficiels du sol
- 2.3.2. Réalise la tonte inter-ceps et le désherbage mécanique
- 2.3.3. Assure les opérations de couverture du sol : enherbement, mise en place de couverts végétaux
- 2.3.4. Réalise les opérations d'amendements des sols

2.4. Réalise les travaux d'aménagement des parcelles

- 2.4.1. Réalise la mise en place des matériels de palissage : piquets, fils de fer, des tendeurs/ amarres
- 2.4.2. Met en place les infrastructures agroécologiques
- 2.4.3. Met en place un système d'irrigation de surface de la vigne, le cas échéant
- 2.4.4. Réalise la mise en place des dispositifs antigél, antigrêle ou de lutte contre la sécheresse

2.5. Réalise les vendanges ou la récolte

- 2.5.1. Coordonne le travail d'une petite équipe de saisonniers lors des vendanges, le cas échéant : distribue le matériel, répartit coupeurs et porteurs, organise l'acheminement jusqu'à la remorque/au plateau
- 2.5.2. Sélectionne, coupe et trie les grappes de raisin
- 2.5.3. Ajuste la position de la remorque de vendange en fonction du mode de récolte, manuel ou mécanisé.
- 2.5.4. Achemine la vendange

3. Entretien courant des matériels, équipements et installations

3.1. Assure l'entretien quotidien et périodique des outils et des machines viticoles

- 3.1.1. Vérifie la fonctionnalité, la propreté et la sécurité des outils et machines
- 3.1.2. Effectue les opérations de maintenance de base
- 3.1.3. Nettoie, désinfecte et remise les outils et machines en fin de chantier
- 3.1.4. Effectue les opérations de maintenance régulière selon les instructions du constructeur
- 3.1.5. Enregistre les opérations effectuées
- 3.1.6. Détecte les dysfonctionnements ou défaillance
- 3.1.7. Assure le tri et la préparation des déchets pour le recyclage

3.2. Entretient les installations sur les parcelles

- 3.2.1. Entretient les systèmes d'irrigation : petites réparations, remplacement de tuyaux, de buses..., le cas échéant
- 3.2.2. Entretient les palissages
- 3.2.3. Entretient les filets de protection contre les aléas climatiques

La fonction et les activités ci-après correspondent aux travaux susceptibles d'être confiés à l'ouvrier viticole selon la localisation, la taille, les orientations/spécialisations et l'organisation de l'entreprise employeuse

4. Mise en œuvre des activités complémentaires – de diversification ou spécialisées – à l'activité viticole

- 4.1. Réalise les travaux d'élaboration du vin
- 4.2. Réalise la vente directe au caveau
- 4.3. Réalise des travaux d'arboriculture fruitière

1.3. Situations professionnelles significatives (SPS)

Le tableau suivant présente les situations professionnelles significatives de la compétence, c'est-à-dire les situations qui, si elles sont maîtrisées, permettent de rendre compte de l'ensemble des compétences mobilisées dans le travail de l'ouvrier viticole. Par nature, elles sont en nombre réduit. L'ouvrier viticole qui les maîtrise peut mobiliser les mêmes ressources pour réaliser toutes les activités de son emploi.

Ces SPS sont regroupées en champs de compétences selon les ressources et les raisonnements qu'elles mobilisent et la finalité visée.

Toutes les SPS ci-dessous sont réalisées en prenant en compte la réglementation qui cadre l'exercice professionnel dans le secteur de la production en matière de sécurité, de santé au travail et de protection de l'environnement. Toutes se déroulent dans un contexte de transitions agroécologiques dans lequel la préservation et l'amélioration des agroécosystèmes est recherché.

Champs de compétences	Situations professionnelles significatives	Finalités
Travaux manuels de taille hivernale	<ul style="list-style-type: none"> • Taille de fructification • Taille de formation • Taille de restructuration • Entretien du matériel portatif 	Garantir la production espérée et la pérennité des ceps
Travaux manuels hors taille	<ul style="list-style-type: none"> • Ebourgeonnage • Epamprage • Éclaircissage • Remplacement de pieds manquants • Entretien du palissage 	Garantir la production espérée et la pérennité du vignoble
Travaux mécanisés du vignoble	<ul style="list-style-type: none"> • Entretien quotidien du tracteur • Attelage • Transport de benne de vendange • Travaux de contrôle de l'herbe dans l'inter-rang 	Réaliser les travaux prescrits en utilisant un tracteur et des outils attelés

2. Projet de référentiel de compétences du brevet professionnel agricole « Ouvrier viticole »

Le référentiel de compétences correspond à la liste des capacités attestées par l'obtention du diplôme.

Ces capacités ont été élaborées en référence aux champs de compétences et aux situations professionnelles significatives (SPS) présentées à la fin du référentiel d'activités. Les SPS correspondent aux situations professionnelles les plus significatives de la compétence d'un ouvrier viticole confirmé. Elles sont déterminées à partir d'analyses du travail menées auprès de titulaires de l'emploi et de leur supérieur hiérarchique.

Le référentiel de compétences de l'ouvrier viticole est constitué de 5 capacités globales correspondant à des blocs de compétences, dont une à choisir par les équipes en fonction des enjeux locaux d'employabilité dans la filière.

Le tableau suivant met en lien les capacités du titulaire du Brevet professionnel agricole « Ouvrier viticole » avec les champs de compétences et les SPS identifiées dans chacun de ces champs.

L'ensemble de ces capacités se développe en prenant en compte la réglementation qui cadre l'exercice professionnel dans la filière viticole en matière de sécurité, de santé au travail et de protection de l'environnement.

Capacités	Champs de compétences <i>et finalités</i>	Situations professionnelles significatives
C1. Développer son identité professionnelle d'ouvrier viticole C1.1°. Intégrer le milieu professionnel de la viticulture C1.2°. Positionner des pratiques professionnelles au regard d'enjeux agroécologiques		
C2. Réaliser des travaux de taille hivernale de la vigne C2.1°. Réaliser des travaux de taille de fructification C2.2°. Réaliser des travaux de taille de formation et de restructuration	Travaux manuels de taille hivernale <i>Garantir la production espérée et la pérennité des ceps</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Taille de fructification • Taille de formation • Taille de restructuration • Entretien du matériel portatif
C3. Réaliser des travaux viticoles manuels hors taille C3.1°. Réaliser des travaux en vert C3.2°. Réaliser des travaux de maintien en état d'une parcelle de vigne	Travaux manuels hors taille <i>Garantir la production espérée et la pérennité du vignoble</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Ebourgeonnage • Epamprage • Eclaircissage • Remplacement de pieds manquants • Entretien du palissage
C4. Réaliser des travaux viticoles mécanisés C4.1°. Préparer le matériel C4.2°. Réaliser des travaux mécanisés entre les rangs et à leurs abords	Travaux mécanisés du vignoble <i>Réaliser les travaux prescrits en utilisant un tracteur et des outils attelés</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Entretien quotidien du tracteur • Attelage • Transport de bennes de vendange • Travaux de contrôle de l'herbe dans l'inter-rang
C5. <i>Bloc à choisir par les équipes parmi trois propositions en fonction des enjeux locaux d'employabilité dans la filière.</i>		Voir tableau spécifique

3. Référentiel d'évaluation du brevet professionnel agricole « Ouvrier viticole »

Le référentiel d'évaluation présente les modalités et les critères retenus pour l'évaluation des capacités constitutives de chaque capacité globale – ou bloc de compétences – du référentiel de compétences. Les indicateurs relatifs à chacun des critères sont élaborés par le centre habilité pour la mise en œuvre de la certification.

Le Brevet professionnel agricole « ouvrier viticole » est un titre organisé et délivré en unités capitalisables (UC), spécifique à la formation professionnelle continue et à l'apprentissage. Chaque UC correspond à une capacité globale du référentiel de compétences, soit à un bloc de compétences. Elle peut être obtenue indépendamment des autres.

Les règles communes de l'évaluation des diplômes en UC du ministère chargé de l'agriculture sont définies dans la note de service DGER/SDPFE/2016-31 du 5 janvier 2016.

A l'exception de la capacité C1, toutes les autres doivent faire l'objet d'une évaluation en situation professionnelle. L'évaluation de la capacité C1 peut se dérouler, selon les choix du centre de formation et sous réserve d'agrément par le jury régional, en situation professionnelle ou selon une autre modalité.

Le tableau suivant donne à voir les correspondances entre UC et capacités. Il précise également les modalités d'évaluation ainsi que les critères à prendre en compte pour certifier chaque capacité.

Le travail en sécurité est une condition *sine qua non* pour la certification de l'ensemble des capacités (hors la C1).

UC	Modalités d'évaluation	Capacités	Critères
UC1		C1. Développer son identité professionnelle d'ouvrier viticole C1.1. Intégrer le milieu professionnel de la viticulture	Appropriation des références du milieu professionnel <i>Le candidat mobilise des repères sur l'organisation du secteur, sa culture et ses évolutions</i> Expression d'un positionnement professionnel personnel <i>Le candidat développe une réflexion personnelle et distanciée dans sa façon d'investir et d'exercer l'emploi d'ouvrier viticole</i>
		C1.2. Positionner des pratiques professionnelles au regard d'enjeux agroécologiques	Identification des impacts de pratiques sur des ressources communes <i>Le candidat fait le lien entre enjeux agroécologiques et pratiques professionnelles</i> Comparaison de pratiques possibles au regard d'un enjeu agroécologique <i>Le candidat se réfère à d'autres pratiques possibles, plus ou moins impactantes ; il est en mesure d'évaluer les avantages et inconvénients</i>
UC2	Evaluation en situation professionnelle	C2. Réaliser des travaux de taille hivernale de la vigne	Diagnostic du cep

UC	Modalités d'évaluation	Capacités	Critères
	L'épreuve pour valider la C21 portera, a minima, sur deux systèmes de taille en lien avec les SPS du champ « Travaux manuels de taille hivernale »	C2.1. Réaliser des travaux de taille de fructification	<p><i>Le candidat observe en permanence chaque cep pour décider de la façon de tailler, pour ajuster ses coupes et pour contrôler le résultat auquel il parvient</i></p> <p>Réalisation technique des coupes <i>La technicité du candidat dans la taille de fructification permet de concourir à la production espérée et à la pérennité des ceps</i></p>
	Evaluation en situation professionnelle	C2.2. Réaliser des travaux de taille de formation et de restructuration	<p>Diagnostic du cep <i>Le candidat observe en permanence chaque cep pour décider de la façon de tailler, pour ajuster ses coupes et pour contrôler le résultat auquel il parvient</i></p> <p>Réalisation technique des coupes <i>La technicité du candidat dans les coupes permet d'atteindre la forme souhaitée</i></p>
UC3	Evaluation en situation professionnelle	<p>C3. Réaliser des travaux viticoles manuels hors taille</p> <p>C3.1. Réaliser des travaux en vert</p>	<p>Observation de la végétation <i>Le candidat apprécie l'état de la végétation pour décider en continu de ses interventions et en faire part</i></p> <p>Réalisation technique des travaux en vert <i>La technicité du candidat dans les différents travaux en vert permet de réguler la croissance et le développement de la vigne</i></p>
	Evaluation en situation professionnelle	C3.2. Réaliser des travaux de maintien en état d'une parcelle de vigne	<p>Organisation du travail <i>A partir des consignes données et de son observation, le candidat prévoit les matériels et les fournitures et adopte un mode opératoire, dans le temps et dans l'espace, qui lui permet d'avancer dans son travail et d'enchaîner les opérations</i></p> <p>Travail en équipe <i>Le candidat s'intègre dans l'organisation collective et coopère pour avancer dans le travail demandé</i></p> <p>Réalisation technique des opérations <i>La technicité du candidat dans le marcottage et/ou la com-plantation favorise la reprise des ceps. Son entretien des installations leur permet de rester fonctionnelles</i></p>
UC4	Evaluation en situation professionnelle	<p>C4. Réaliser des travaux viticoles mécanisés</p> <p>C4.1. Préparer le matériel</p>	<p>Contrôle de l'état du matériel <i>Le candidat vérifie systématiquement la fonctionnalité et la sécurité du tracteur et de ses équipements de manière à réduire les risques et à prévenir les défaillances matérielles</i></p> <p>Réalisation technique de la préparation du matériel <i>A partir de l'intervention prévue et des consignes données, le candidat réalise la liaison tracteur-outil et les opérations de maintenance de base requise nécessaires à la fonctionnalité du matériel</i></p>
	Evaluation en situation professionnelle	C4.2. Réaliser des travaux mécanisés entre les rangs et à leurs abords	<p>Organisation de l'intervention mécanisée <i>A partir des consignes données et de son observation des parcelles, le candidat adopte un mode opératoire qui lui permet d'avancer dans son travail</i></p> <p>Circulation sur la parcelle <i>Le candidat conduit et manœuvre sa machine de manière précise et efficace (économe en temps et en carburant)</i></p>
UC5 UCARE	Evaluation en situation professionnelle	Bloc à choisir par les équipes parmi trois propositions en fonction des enjeux locaux d'employabilité dans la filière.	Voir tableau spécifique

UC5-UCARE du BPA Ouvrier viticole Bloc à choisir par les équipes parmi 3 propositions en fonction des enjeux locaux d'employabilité dans la filière.

UCARE -UC5 Capacité globale	Capacité à évaluer Modalité d'évaluation	SPS	Critères d'évaluation
<p>UC5A C5.A Réaliser des travaux d'élaboration du vin</p>	<p>C5.A.1 Réaliser des travaux de réception de la vendange et des opérations pré-fermentaires <i>Evaluation en situation professionnelle</i> C5.A.2 Réaliser des travaux de vinification <i>Evaluation en situation professionnelle</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Préparation des matériels et installations • Réception et traitement mécanique de la vendange • Opérations pré-fermentaires • Nettoyage, contrôle et remisage des matériels • Opérations liées aux fermentation alcooliques et malolactique • Suivi analytique de la vendange, des mouts et des vins 	<p>Observation <i>Le candidat observe la vendange lors des tris et les mouts avant fermentation pour contribuer à la qualité des vins attendue</i></p> <p>Organisation du travail <i>A partir des consignes données, le candidat prépare le matériel et organise son espace de manière à démarrer son travail efficacement et en sécurité</i></p> <p>Réalisation technique de l'intervention <i>La technicité du candidat lui permet de mettre en œuvre la diversité des opérations attendues</i></p> <p>Surveillance des vinifications <i>A partir des consignes données, le candidat met en œuvre les contrôles et signale les anomalies</i></p> <p>Organisation du travail <i>A partir des consignes données, le candidat prépare le matériel et organise son espace de manière à réaliser différentes opérations de vinification en sécurité</i></p> <p>Réalisation technique de l'intervention <i>La technicité du candidat lui permet de mettre en œuvre la diversité des opérations pour concourir à la qualité de vins souhaitée</i></p>
<p>UC5B C5.B Réaliser des travaux d'arboriculture</p>	<p>C5.B.1 Réaliser des travaux de taille d'arbres fruitiers <i>Evaluation en situation professionnelle</i> C5.B.2 Réaliser des interventions manuelles sur des arbres fruitiers <i>Evaluation en situation professionnelle</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Taille de fructification • Pose/dépose des filets • Travaux de récolte • Surveillance de l'irrigation • Eclaircissage manuel 	<p>Observation <i>Le candidat observe en permanence l'arbre fruitier pour décider de la façon de tailler, ajuster ses coupes et contrôler le résultat auquel il parvient</i></p> <p>Réalisation technique de la taille <i>La technicité du candidat lui permet de concourir à la production espérée</i></p> <p>Observation <i>A partir des consignes données, le candidat observe la végétation et les équipements et signale les anomalies</i></p> <p>Organisation du travail <i>A partir des consignes données, le candidat prépare le matériel et organise son intervention</i></p> <p>Réalisation technique de l'intervention <i>La technicité du candidat lui permet de mettre en œuvre la diversité des opérations attendues sur les arbres fruitiers et d'enchaîner ses interventions</i></p>
<p>UC5C C5.C Réaliser la vente directe au caveau</p>	<p>C5.C.1 Réaliser les travaux de préparation de l'espace de vente <i>Evaluation en situation professionnelle</i> C5.C.2 Réaliser la vente <i>Evaluation en situation professionnelle</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Accueil des clients • Approvisionnement du point de vente • Préparation d'une commande • Entretien du lieu de vente • Présentation d'un vin • Réalisation d'un encaissement 	<p>Contrôle du point de vente <i>Le candidat observe le point de vente et identifie les opérations à réaliser en amont de l'accueil des clients</i></p> <p>Réalisation des opérations de préparation du point de vente <i>Le candidat réalise le nettoyage et le réapprovisionnement du lieu pour le rendre propre à l'accueil des clients</i></p> <p>Information sur les vins <i>Le candidat apporte des informations permettant une mise en valeur des vins</i></p> <p>Relation avec le client <i>Le candidat instaure avec le client une relation favorable à l'achat</i></p> <p>Réalisation de l'encaissement <i>Le candidat assure l'encaissement et la traçabilité de l'acte de vente</i></p>

TABLEAU DES CORRESPONDANCES DES UNITÉS CAPITALISABLES CONSTITUTIVES DU BREVET PROFESSIONNEL AGRICOLE OPTION « TRAVAUX DE LA VIGNE ET DU VIN » CRÉÉE PAR L'ARRÊTÉ DU 25 JUILLET 2006 AVEC LES UNITÉS CAPITALISABLES CONSTITUTIVES DU BREVET PROFESSIONNEL AGRICOLE OPTION « OUVRIER VITICOLE » CRÉÉ PAR LE PRÉSENT ARRÊTÉ

UC du BPA option « travaux de la vigne et du vin » spécialité travaux de la vigne (arrêté du 25/07/2006)	UC du BPA option « ouvrier viticole »
UC G1. Mobiliser les outils nécessaires au traitement de l'information et à la communication dans la vie professionnelle et sociale	UC1. Développer son identité professionnelle d'ouvrier viticole
UC G2. Mobiliser des connaissances relatives aux domaines civique, social et économique	
UC G3. Mobiliser des connaissances pour mettre en œuvre des pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement et de la santé humaine dans une perspective de développement durable	
UC O1. Mobiliser, en vue de sa pratique professionnelle, les connaissances scientifiques et techniques relatives à la conduite de la vigne et à l'élaboration du vin	UC2. Réaliser des travaux de taille hivernale de la vigne
UC S2 TV. Réaliser les tailles de production, de restructuration et de formation suivant le système de taille pratiqué localement	
UC O1. Mobiliser, en vue de sa pratique professionnelle, les connaissances scientifiques et techniques relatives à la conduite de la vigne et à l'élaboration du vin	UC3. Réaliser des travaux viticoles manuels hors taille
UC S1 TV. Réaliser les travaux d'entretien du vignoble	
UC O2. Mobiliser des connaissances scientifiques et techniques relatives à l'utilisation des matériels et équipements d'une exploitation vitivinicole	UC4. Réaliser des travaux viticoles mécanisés
UC S3 TV. Mettre en œuvre des opérations mécanisées d'entretien du vignoble dans le respect des règles de sécurité et d'environnement	
UCARE 1 ou 2	UC5. UCARE

Remarques :

Le nouveau BPA ne comportant qu'une seule unité capitalisable à définir au niveau local par le centre, une seule UCARE de l'ancien BPA suffit à obtenir l'équivalence pour l'UC5 du nouveau BPA. Chaque UCARE de l'ancien BPA peut donc donner indépendamment l'UC5 du nouveau.

UC du BPA option « travaux de la vigne et du vin » spécialité travaux de la cave (arrêté du 25/07/2006)	UC du BPA option « ouvrier viticole »
UC G1. Mobiliser les outils nécessaires au traitement de l'information et à la communication dans la vie professionnelle et sociale	UC1. Développer son identité professionnelle d'ouvrier viticole
UC G2. Mobiliser des connaissances relatives aux domaines civique, social et économique	
UC G3. Mobiliser des connaissances pour mettre en œuvre des pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement et de la santé humaine dans une perspective de développement durable	
UC S1 TC. Réaliser les travaux de réception de la vendange et les opérations préfermentaires	UC5. UCARE Réaliser des travaux d'élaboration du vin
UC S2 TC. Réaliser les opérations de vinification	
UCARE 1 ou 2	UC5. UCARE

Remarques :

Le nouveau BPA ne comportant qu'une seule unité capitalisable à définir au niveau local par le centre, une seule UCARE de l'ancien BPA suffit à obtenir l'équivalence pour l'UC5 du nouveau BPA. Chaque UCARE de l'ancien BPA peut donc donner indépendamment l'UC5 du nouveau.

L'obtention de l'UC S1 TC et l'UC S2 TC permettent d'obtenir l'équivalence avec l'UC5.UCARE du nouveau BPA : Réaliser des travaux d'élaboration du vin.



Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

DIRECTION GÉNÉRALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE

Sous-direction des politiques de formation et d'éducation

Bureau des diplômes de l'enseignement technique

1^{er}, avenue de Lowendal

75007 PARIS

Février 2024