

Document
d'accompagnement
du référentiel
d'activités
du BTSA VO



Réseau des Délégués Régionaux Ingénierie de Formation (DRIF)

Diplôme :
BTSA : Viticulture- Œnologie

Champs de compétences
Conduite de la production viticole

Indications de contenus, commentaires, recommandations pédagogiques

Situations professionnelles significatives :

- Mise en œuvre de conduites combinant des méthodes biologiques, mécaniques et chimiques
- Evaluation qualitative et quantitative de la production (suite à un aléa climatique, pour déterminer date optimale de vendange ...)

Finalité :

Atteindre les objectifs de production dans une démarche agroécologique

Responsabilité / autonomie :

Le technicien supérieur agricole, viticulture-œnologie, exerce son activité dans des entreprises de différentes tailles et statut.

Selon la taille de l'entreprise et le partage des tâches avec les autres salariés de l'entreprise viticole, le titulaire du diplôme assure tout ou partie des opérations liées à la conduite de la production viticole : réalisation de diagnostics pour chaque parcelle, choix et mises en œuvre d'itinéraire techniques.

Les décisions à prendre sont partagées avec le supérieur hiérarchique.

Pour atteindre, les objectifs fixés dans l'entreprise, il peut faire appel à différents conseils (pairs, consulaire, coopératives, entreprises phytopharmaceutiques, experts)

Il est garant de l'application des réglementations en vigueur : environnement, traçabilité, identification. Il doit respecter divers cahiers des charges, soit dans le cadre de réglementations liées aux signes de qualité (AOC, VDP,...) ou à des démarches volontaires (agriculture biologique par exemple), soit dans le cadre de partenariats avec des entreprises de transformation (caves coopératives, négoce...)

Il est force de proposition dans les évolutions techniques, que ce soit pour les tester ou les mettre en place.

Lorsqu'il est vigneron, il conduit en totale responsabilité les différentes opérations, (et peut faire appel à un conseiller spécialisé).

Environnement de travail :

Les travaux de la vigne suivent le cycle végétal de la plante et l'enchaînement des travaux quasi répétitif d'une année sur l'autre, enregistrent de manière croissante des modifications : les stratégies de production, les logiques de marché, les attentes du consommateur, les facteurs environnementaux, le réchauffement climatique font évoluer les pratiques culturales. Les pics de travail importants liés au cycle végétatif de la vigne (travaux en verts et récolte) mobilisent une main d'œuvre importante à encadrer et animer. Les travaux se réalisent en plein air, ils peuvent se prolonger dans la soirée voire dans la nuit à certaines périodes. La pénibilité de l'activité est accentuée par les postures de travail et la manipulation de charges lourdes. Toutefois le recours à des matériels de plus en plus nombreux permet d'assurer une plus grande ergonomie et un meilleur confort au travail.

Indicateurs de réussite :

- Etat sanitaire du vignoble
- Maîtrise des maladies au cours du cycle végétatif
- Vendange conforme aux attentes (volume et qualité)
- Empreinte environnementale : diminution des intrants, efficacité énergétique, conservation des sols et préservation des paysages...

Savoir-faire de base

- Evaluer le potentiel viticole des parcelles
- Raisonner les améliorations foncières
- Construire un calendrier de repiquage
- Raisonner et appliquer un plan de protection du vignoble
- Observer, détecter des maladies, les accidents de végétation
- Mettre en œuvre un plan de fertilisation
- Réaliser les opérations culturales et les interventions sur le végétal (taille, palissage)
- Choisir la date optimum de vendange (des différentes parcelles)
- Gérer l'élimination des reliquats de produits phytosanitaires et emballages
- Conduire et utiliser le matériel et les équipements
- Maintenir et entretenir le matériel et les équipements
- Raisonner ses pratiques (itinéraires techniques et de mode de conduite du vignoble) et rechercher de cohérence entre la production et la commercialisation
- Mettre en œuvre des actions correctives
- Gérer et animer une équipe

Savoirs (de référence cités par les professionnels)

- Facteurs et conditions utiles à l'élaboration du rendement et de la qualité
- Techniques d'amélioration des sols
- Biologie de la vigne et cycle végétatif
- Ampélographie
- Techniques culturales : travail du sol, fertilisation, protection de la vigne
- Taille et travaux en vert
- Maladies et parasites de la vigne et les moyens de lutte
- Signes officiels de qualité et cahiers des charges

- Les équipements et matériels adaptés à la vigne
- Réglementation en matière de santé, de sécurité et d'environnement : utilisation des produits phytopharmaceutiques, stockage des matières dangereuses, conduite d'engins dans le vignoble et sur route
- Indicateurs de durabilité
- Bilan énergétique
- Gestes et postures adaptées au travail à réaliser

Savoir-faire consolidé par l'expérience

- Adapter ses pratiques culturales
- Valoriser sa propre expérience pour en tirer des enseignements
- Appréhender l'incidence d'un choix technique sur la qualité du produit final
- Concilier la recherche de résultats techniques avec les critères de durabilité
- Raisonner la valorisation des excédents

Comportements professionnels

- Observer et réagir aux anomalies
- Etre force de propositions
- Minimiser l'impact des interventions sur l'environnement.
- Assurer sa sécurité et celle des salariés