

# A1405 - Arboriculture et viticulture

## Appellations

- Arboriculteur / Arboricultrice
- Arboriculteur ornemental / Arboricultrice ornementale
- Chef de culture arboricole
- Chef de culture viticole
- Chef de station fruitière
- Chef d'exploitation en arboriculture
- Contremaître / Contremaîtresse en arboriculture
- Fruiculteur / Fruicultrice
- Kiwiculteur / Kiwicultrice
- Oléiculteur / Oléicultrice
- Ouvrier / Ouvrière arboricole
- Ouvrier / Ouvrière en arboriculture
- Ouvrier / Ouvrière en viticulture
- Ouvrier viticole / Ouvrière viticole
- Pomiculteur / Pomicultrice
- Producteur / Productrice d'ananas
- Producteur / Productrice de bananes
- Pruniculteur / Prunicultrice
- Régisseur / Régisseuse d'exploitation viticole
- Responsable d'exploitation viticole
- Tailleur / Tailleuse de fruitiers
- Tailleur / Tailleuse de vigne
- Vigneron manipulant / Vigneronne manipulante
- Viticulteur / Viticultrice

## Définition

Réalise les opérations culturales arboricoles ou viticoles (préparation des sols, plantation, taille, ébourgeonnage, application de produits phytosanitaires, récolte, ...) selon les objectifs de production (quantité, qualité, variétés, ...) et selon les règles d'hygiène, de sécurité et les normes environnementales.

Peut réaliser les opérations de transformation, de conditionnement ou de commercialisation des produits.

Peut coordonner une équipe ou diriger une exploitation arboricole ou viticole.

## Accès à l'emploi métier

Cet emploi/métier est accessible avec un CAP/BEP Agricole en conduite de production agricole option vigne et vin, en production horticole option production fruitière.

Il est également accessible avec une expérience professionnelle dans le secteur sans diplôme particulier.

Un Bac professionnel ou BTS Agricole en viticulture-oenologie peut être demandé pour les fonctions d'encadrement en viticulture.

Un Brevet Professionnel de Responsable d'Exploitation Agricole -BPREA- est requis pour l'obtention de financements spécifiques (prêts bonifiés) destinés à faciliter l'installation des jeunes agriculteurs.

Un ou plusieurs Certificat(s) d'Aptitude à la Conduite En Sécurité -CACES- conditionné(s) par une aptitude médicale à renouveler périodiquement peu(vent)t être demandé(s).

## Conditions d'exercice de l'activité

L'activité de cet emploi/métier s'exerce au sein d'entreprises de production fruitière ou viticole en relation avec différents services ou interlocuteurs (station de conditionnement, cave, techniciens de coopératives, acheteurs, ...).




Elle peut impliquer des déplacements (salons, prospection de clientèle, ...).

Elle varie selon le secteur (production de pommes, de raisins, de bananes, ...), le mode d'organisation (présence d'une unité de transformation, d'un point de vente, ...) et la taille de l'entreprise.

Elle peut s'exercer en horaires décalés et est soumise au rythme des saisons (récolte, vendange, ...).

L'activité s'effectue à l'extérieur et peut impliquer la manipulation de charges.

## Activités et compétences de base

Activités	Compétences
<p> Identifier le type et le lieu d'intervention à partir du planning et préparer le matériel</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Effectuer les opérations de plantation des arbres/ceps (arrachage, greffe, palissage, ...) après préparation des sols</li><li>■ Installer les éléments de protection (filets anti-grêle, équipement anti-gel, clôture, ...) et les dispositifs d'irrigation sur le verger/vignoble</li><li>■ Effectuer l'entretien et les soins de fructification des arbres ou ceps par taille, ébourgeonnage et effeuillage</li><li>■ Surveiller le développement des fruits, épandre les éléments nutritifs sur les arbres ou la vigne et appliquer les produits phytosanitaires en cas d'anomalies</li><li>■ Récolter les fruits selon les consignes de calibrage et de maturité</li><li>■ Effectuer la maintenance préventive/curative de premier niveau des équipements</li></ul>	<p><b>Savoirs théoriques et procéduraux</b></p> <p> Agronomie</p> <p> Biologie végétale</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Techniques culturales</li><li>■ Techniques de taille de végétaux</li><li>■ Normes qualité</li></ul> <p><b>Savoirs de l'action</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Utilisation d'outils de taille (sécateur, tronçonneuse, ...)</li><li>■ Utilisation d'engins agricoles</li><li>■ Utilisation des produits phytosanitaires</li></ul>

## Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<p><b>Tailler des arbres ou ceps :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Agrumes (oranges, citron, ...)</li><li>■ Fruits à noyaux (cerises, pêches, abricots, ...)</li><li>■ Fruits à pépins (pommes, poires, ...)</li><li>■ Raisins à vin</li><li>■ Raisins de table</li></ul>	
<p><b>Utiliser un engin nécessitant une habilitation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ CACES R 389-1 (Transpalette à conducteur porté et préparateurs de commandes au sol)</li><li>■ CACES R 389-3 (Chariots élévateurs en porte-à-faux de capacité inférieure ou égale à 6000 kg)</li><li>■ CACES R 389-4 (Chariots élévateurs en porte-à-faux de capacité supérieure à 6000 kg)</li><li>■ CACES R 389-5 (Chariots élévateurs à mât rétractable)</li></ul>	

## Activités et compétences spécifiques

Activités	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>Réaliser des opérations de vinification (assemblage, mesure du taux d'alcool, filtration, ...)</li> </ul>	<p>Savoirs théoriques et procéduraux</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Techniques de vinification</li> <li>Spécificités de stockage des vins</li> </ul> <p>Savoirs de l'action</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisation d'alcoomètre</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Effectuer des tests de contrôle (chimiques, sensoriels, ...) de maturité de fruits</li> </ul>	<p>Savoirs théoriques et procéduraux</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Techniques d'analyses chimiques</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Définir et planifier les opérations de semis, traitement, récolte d'un site d'exploitation</li> </ul>	<p>Savoirs de l'action</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisation d'outils de planification</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Embouteiller et conditionner (étiquetage, emballage, palettisation, ...) des produits</li> </ul>	<p>Savoirs de l'action</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Embouteillage</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement et établir les commandes</li> </ul>	<p>Savoirs théoriques et procéduraux</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Règles de gestion de stocks</li> </ul> <p>Savoirs de l'action</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisation de logiciels de gestion de stocks</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Commercialiser des produits de l'exploitation</li> </ul>	<p>Savoirs théoriques et procéduraux</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Circuits de distribution commerciale</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Effectuer la gestion comptable et administrative d'une structure</li> </ul>	<p>Savoirs théoriques et procéduraux</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Eléments de base en gestion comptable et administrative</li> </ul> <p>Savoirs de l'action</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,...)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Coordonner l'activité d'une équipe</li> </ul>	

## Environnements de travail

Structures	Secteurs	Conditions
<ul style="list-style-type: none"> <li>Exploitation arboricole</li> <li>Exploitation viticole / vinicole</li> <li>Ferme expérimentale</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Travail en indépendant</li> </ul>

## Mobilité professionnelle

### Emplois / Métiers proches

#### Fiche ROME

##### A1405 - Arboriculture et viticulture

- Toutes les appellations

#### Fiches ROME proches

##### A1414 - Horticulture et maraîchage

- Toutes les appellations

### Emplois / Métiers envisageables si évolution

#### Fiche ROME

##### A1405 - Arboriculture et viticulture

- Toutes les appellations

#### Fiches ROME envisageables si évolution

##### A1413 - Fermentation de boissons alcoolisées

- Maître / Maîtresse de chai
- Ouvrier / Ouvrière de chai

##### A1405 - Arboriculture et viticulture

- Toutes les appellations

##### D1209 - Vente de végétaux

- Vendeur / Vendeuse en jardinerie