



**Caviste  
Agopraticien,  
agopraticienne  
vinification**

**CFC**

**AFP**



Si de nombreux vins de qualité se retrouvent sur nos tables, c'est notamment grâce aux cavistes et aux agopraticiens et agopraticiennes. Ces professionnels encavent la vendange et assurent toutes les étapes de la vinification et de l'élevage du vin, y compris son conditionnement et sa commercialisation.



CSFO Editions

# Qualités requises

## J'ai un bon sens du goût et de l'odorat

Lors d'une dégustation, les cavistes observent et décrivent les qualités organoleptiques du vin. Cela comprend la couleur, l'odeur et le goût du vin, mais aussi son acidité, sa structure, sa texture, sa longueur en bouche ou encore la qualité de ses tanins.

## Je m'intéresse à la chimie et à la biologie

Le vin est un produit vivant. Comprendre les phénomènes qui interviennent dans sa fabrication et pouvoir agir sur ceux-ci demandent des connaissances en sciences naturelles, un bon sens de l'observation et de la curiosité. Tout au long de l'année, les cavistes mènent aussi divers tests en laboratoire.

## Je fais preuve d'un bon sens de l'organisation et du commerce

Ces professionnels doivent travailler de manière fiable et rigoureuse, car ils sont souvent responsables de plusieurs dizaines, voire de plusieurs centaines de milliers de litres de vin. Selon la taille de la cave, ils peuvent également s'occuper de la promotion et de la commercialisation des vins. Même s'ils exercent un métier plutôt traditionnel, les cavistes savent écouter le marché et les tendances du moment.

## J'ai une bonne condition physique

Les cavistes exercent un métier physiquement exigeant. Ils portent et déplacent du matériel au quotidien. De nombreuses tâches requièrent de travailler debout et dans un environnement frais et humide.

✓ Produire du vin exige une hygiène irréprochable. Les cavistes et les agropraticiens veillent à la propreté des cuves, des pompes et des tuyaux.



# Environnement de travail

## Une activité qui varie au fil des saisons

Les cavistes effectuent des tâches qui se répètent, mais qui changent au rythme des saisons. Ils travaillent généralement au sein d'une équipe de plusieurs personnes lors des vendanges, et plutôt seuls ou à deux le reste de l'année selon les activités à accomplir ou selon la dimension de l'entreprise. Certaines périodes sont très chargées: de septembre à novembre, les semaines de travail peuvent facilement compter 70 heures. L'été, qui est la saison la plus calme, permet d'entretenir le matériel et de préparer les vendanges. Tout au long de l'année, les cavistes suivent l'évolution des vins qu'ils élèvent.

## Tâches manuelles et sens technique

Ces professionnels travaillent la plupart du temps à l'intérieur dans la fraîcheur des caves. Diverses installations permettent d'automatiser une partie de leurs tâches, que ce soit pour presser le raisin, filtrer et transvaser le vin ou encore le mettre en bouteilles. L'équipement à disposition varie selon la taille de l'exploitation. Les cavistes exercent leur activité dans le respect de la législation: ils suivent les prescriptions d'hygiène ainsi que les réglementations en matière d'appellations ou d'assemblages, afin d'obtenir un produit de qualité.

# Formation CFC

## Conditions d'admission

Scolarité obligatoire achevée

## Durée

3 ans

## Entreprise formatrice

Caves et exploitations vitivinicoles de différentes tailles

## Ecole professionnelle

Les cours ont lieu à Châteauneuf (Sion, VS), à Marcellin (VD), à Wädenswil (ZH) ou à Mezzana (TI). Ils sont donnés 2 jours par semaine ou sous forme de cours-blocs. L'enseignement porte notamment sur la production du raisin, l'encavage, l'élevage, le conditionnement et la commercialisation du vin, la qualité des denrées alimentaires ainsi que l'utilisation et l'entretien des machines. A cela s'ajoutent des cours de culture générale et de sport. Il n'y a pas de langues étrangères.

## Cours interentreprises

Les cours interentreprises consistent en des journées spécifiques. Ils permettent un approfondissement et une mise en pratique des sujets étudiés en classe. Les thèmes abordés sont la sécurité au travail, la santé, les machines et l'outillage, l'hygiène et la qualité, les techniques de cave ainsi que les élévateurs. Le programme prévoit 9 jours de cours répartis sur 3 ans.

## Titre délivré

Certificat fédéral de capacité (CFC) de caviste

## Maturité professionnelle

En fonction des résultats scolaires, il est possible d'obtenir une maturité professionnelle pendant ou après la formation initiale. La maturité professionnelle permet d'accéder aux études dans une haute école spécialisée (HES) en principe sans examen, selon la filière choisie.



▲ Le système de filtration permet de clarifier le vin et de le rendre limpide.

A la cave, le travail de Noemi Schneider commence par le pressurage du raisin. Le vin blanc et le vin rouge ne sont pas élaborés de la même manière. «Pour le vin rouge, nous laissons les pépins et la peau des raisins macérer dans le moût (jus). Pour le vin blanc, nous les retirons», explique la future caviste.

#### Découvrir le vin

Le moût obtenu après pressurage est placé dans une cuve en acier inoxydable, où il fermentera pendant quelques semaines. Lors de cette étape, le sucre se transforme en alcool. Une fois la fermentation terminée, Noemi Schneider découvera le vin, c'est-à-dire qu'elle le transvasera dans des cuves où il mûrirà.

**Noemi Schneider**  
17 ans, caviste CFC  
en 3<sup>e</sup> année de  
formation, employée  
dans une cave  
de taille moyenne



# Du pressoir au laboratoire

Noemi Schneider effectue sa formation dans une cave de la région zurichoise. Aujourd'hui, elle règle l'installation qui permettra de remplir et d'étiqueter les bouteilles. L'étape de la mise en bouteilles clôture le long processus de maturation du vin, pendant lequel la caviste a accompli de nombreuses tâches variées.

«Selon le goût désiré, on peut aussi utiliser des barriques en bois», précise l'apprentie. Le vin doit entrer le moins possible en contact avec l'air. Noemi Schneider remplit les derniers fûts restants à la main, puis elle les ferme hermétiquement.

#### Surveiller l'évolution du vin

Pendant le processus de maturation, Noemi Schneider effectue régulièrement des tests en laboratoire, notamment pour connaître la teneur en soufre. «Si elle est trop basse, des processus chimiques indésirables peuvent se produire dans le vin, ce qui altère son goût.» L'apprentie ne se fie pas aux seuls résultats de laboratoire: elle déguste régulièrement le vin pour vérifier son évolution. «Je recrache le vin», précise-t-elle.

Lorsqu'elle constate un problème ou un défaut, la caviste peut intervenir de différentes manières. Elle peut ajouter du soufre, changer la température, ou encore clarifier le vin, par exemple en ajoutant dans le liquide

des substances qui lient les particules indésirables et qui permettent leur filtration ultérieure.

#### Chaque millésime est différent

«Mon activité est fortement influencée par le rythme des saisons», souligne la jeune femme. «Je me consacre intensivement à une tâche pendant un certain temps, jusqu'à ce que la prochaine étape de production se présente et que j'effectue un travail complètement différent.»

Noemi Schneider aime ces changements. Elle trouve la période automnale particulièrement intéressante. «Lorsque le raisin arrive à maturité vient le temps des décisions importantes: quel est le bon moment pour la récolte? Faut-il un pressurage doux étant donné que le raisin est très mûr? Quelle doit être la durée de fermentation? La météo diffère chaque année, et avec elle le degré de maturité des raisins. Nous nous y adaptons.»



▲ Noemi Schneider suit l'évolution du vin grâce à différentes analyses.



▲ Le caviste préleve des échantillons de vin et les teste au laboratoire.



# «Il n'y a pas de recette toute faite!»

Frédéric Beausoleil est employé dans une grande cave dans le Lavaux (VD). Il travaille au sein d'une équipe de sept personnes, et est notamment chargé de la vinification et de l'élevage des vins rouges.

Pendant les vendanges, le raisin est récolté par cépage et par provenance, puis acheminé jusqu'à la cave. C'est là que débute le travail de Frédéric Beausoleil et de ses collègues. «Lorsque nous recevons la vendange, nous vérifions la qualité du raisin et son état sanitaire. Cela nous permet de savoir où nous devons agir, ce que nous pouvons compenser ou corriger», explique le caviste.

## Suivre la fermentation

Les raisins blancs sont directement pressés, puis le moût (jus) est sondé en vue de mesurer la teneur en sucre. «Si le taux de sucre est bas, on va ajouter du sucre pour assurer la fermentation alcoolique», précise Frédéric Beausoleil. «Pour les rouges, on procède un peu différemment: on égrappe les raisins, puis on les met en cuve après foulage, c'est-à-dire qu'on casse les grains. Contrairement aux blancs, on fait macérer le raisin lors de la fermentation alcoolique: la peau donne les tanins ainsi que sa couleur rouge au vin.»

## Analyser et déguster

Le caviste suit l'évolution des cuves pendant toute la vinification: «Tous les jours, nous sondons les cuves avec une sonde à moût. Nous nous assurons que la fermentation se déroule bien et surtout qu'elle ne s'arrête pas. Nous effectuons aussi diverses analyses

en laboratoire, mais l'analyse la plus importante reste la dégustation», souligne Frédéric Beausoleil. De nombreuses opérations se succèdent pour obtenir un vin stabilisé et filtré. Le vin rouge sera ensuite élevé en barriques pendant 18 à 24 mois. «Selon les caractéristiques du vin, nous procérons à des assemblages: cela permet au vin de gagner en complexité. Puis nous nous occupons de la mise en bouteilles qui, chez nous, débute relativement tôt dans l'année», explique le jeune homme. «Dans mon métier, j'apprécie tout particulièrement les étapes de la vinification et de l'élevage. La vinification n'est pas une recette toute faite: comme un peintre crée sa toile, on crée notre

vin, qui est chaque année différent selon la qualité de la récolte.»

**Entre commandes et entretien**  
A ces tâches s'ajoutent divers autres travaux: il faut notamment alimenter le stock pour la vente ou encore préparer des commandes pour des grossistes, des restaurants ou des particuliers. L'été, plus calme, est aussi propice à l'entretien de la cave, aux travaux de maintenance, aux nettoyages. «Avant les vendanges, on aseptise la cave: tout est nettoyé. L'hygiène des cuves, des tuyaux et des lieux doit être irréprochable. Les vendanges demandent d'assumer un travail conséquent, mais elles représentent aussi la plus belle période de l'année», souligne le caviste.

▼ Frédéric Beausoleil réceptionne le raisin à la cave et évalue sa qualité.





Agropraticien, agropraticienne AFP (orientation vinification): la formation professionnelle initiale en 2 ans

## «Pour faire un vin, il y a de nombreuses étapes à suivre»

### **Lucio Besse**

22 ans,  
agropraticien  
AFP (orientation  
vinification)  
en 2<sup>e</sup> année  
de formation,  
employé dans  
une grande cave  
en Valais

### **Quelles sont vos tâches?**

Les tâches varient beaucoup selon les périodes de l'année. Par exemple, je peux nettoyer des cuves, transférer le vin d'une cuve à une autre, ou encore remplir la citerne pour pouvoir mettre en bouteilles. Chaque matin, l'équipe se voit au bureau et mon formateur me donne les tâches du jour.

### **Les vendanges se rapprochent. Vous vous réjouissez?**

Ça va être la quatrième fois que je fais les vendanges. J'ai d'abord commencé à la cave en tant qu'aide avant de débuter la formation. Dans les vendanges, il y a un côté stressant, car c'est beaucoup de travail. On commence tôt et on finit tard le soir, mais c'est une belle période. Après la récolte, il y a de nombreuses étapes à suivre. Faire un vin est un long processus.

### **Il y a aussi des périodes plus calmes?**

La période de mi-juillet à mi-août est plus calme. C'est le temps où on prend nos vacances. Mais même en été, il y a toujours des choses à faire.

### **Y a-t-il un aspect plus difficile dans votre métier?**

Il faut être prêt à travailler dans le froid et dans l'humidité des caves: on travaille beaucoup avec de l'eau, par exemple pour des nettoyages, car tout doit être très propre.

124



▲ Tout le matériel est démonté et soigneusement nettoyé avant les vendanges.

## L'AFP, c'est quoi?

La formation professionnelle initiale en deux ans d'agopraticien ou d'agopraticienne (orientation vinification) s'adresse à des personnes qui ont des difficultés d'apprentissage ou dont les connaissances scolaires ne leur permettent pas de commencer un CFC. Les exigences au niveau de la pratique sont à peu près les mêmes que pour le CFC, mais les cours professionnels sont plus simples. L'attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) permet d'entrer dans le monde du travail ou de poursuivre sa formation pour obtenir le CFC de caviste, moyennant en principe deux années de formation supplémentaires.

### Agopraticien-ne AFP



**Durée** 2 ans



**Entreprise formatrice**

Les tâches pratiques correspondent dans l'ensemble à celles des cavistes.



**Ecole professionnelle**

- 1 jour par semaine
- Accent sur les branches pratiques
- Pas de langues étrangères
- Lieux: Châteauneuf (Sion VS), Marcellin (VD), Wädenswil (ZH), Mezzana (TI)



**Cours interentreprises**

- Journées spécifiques
- Thèmes: sécurité au travail, santé, machines et outillage, hygiène et qualité, techniques de cave, élévateurs

### Caviste CFC



**Durée** 3 ans



**Entreprise formatrice**

Responsabilité plus importante, par exemple dans l'organisation du travail et dans le suivi de la vinification (chimie, calculs, etc.)



**Ecole professionnelle**

- 2 jours par semaine ou cours-blocs
- Branches pratiques, mais aussi théoriques
- Pas de langues étrangères
- Lieux: Châteauneuf (Sion VS), Marcellin (VD), Wädenswil (ZH), Mezzana (TI)



**Cours interentreprises**

- Journées spécifiques
- Thèmes: sécurité au travail, santé, machines et outillage, hygiène et qualité, techniques de cave, élévateurs

✓ **Vérifier la qualité du raisin** Avant les vendanges, des baies sont prélevées dans les vignes en vue d'évaluer leur maturité. La densité de sucre est mesurée grâce au réfractomètre.



#### ◀ Encaver la vendange

La récolte est réceptionnée à la cave. Avant d'être pressé, le raisin est déversé dans le fouloir; ce qui permet de libérer le jus des baies.



#### ✓ Faire des analyses

Diverses analyses sont menées en laboratoire, par exemple pour déterminer la dose de SO<sub>2</sub> (dioxyde de soufre) contenue dans l'échantillon de vin.

#### ➢ Transvaser le vin

Aux différentes étapes de maturation du vin, les cavistes transfèrent le contenu d'une cuve à une autre à l'aide de pompes.



✓ **Organiser et gérer** Ces professionnels surveillent l'évolution de chaque cuve. Ils gèrent tout le processus de vinification et doivent garder la vue d'ensemble.



✓ **Déguster** Lors de la dégustation, le caviste évalue les qualités et les défauts du vin du point de vue de sa couleur, de son odeur et de son goût.



#### ➢ Elever le vin

Au terme de la vinification, certains vins sont élevés en barriques.

Les cavistes procèdent parfois à des assemblages avant la mise en bouteilles.



✓ **Mettre en bouteilles** La caviste effectue les réglages nécessaires sur la machine: les bouteilles seront remplies, bouchonnées et étiquetées de manière automatisée.





# Marché du travail

Chaque année, quelque 25 CFC de caviste sont délivrés en Suisse. La plupart des emplois sont proposés par de grandes caves et sont concentrés dans les régions productrices de raisin: les cantons du Valais, de Vaud, de Genève et du Tessin représentent à eux seuls 75% de la surface viticole suisse.

## Perspectives professionnelles

Leur CFC en poche, de nombreux cavistes poursuivent leur formation, notamment en effectuant un brevet fédéral ou en entreprenant des études HES en viticulture et œnologie. Après plusieurs années d'expérience, ces professionnels peuvent assumer plus de responsabilités dans la cave qui les emploie. Certains d'entre eux se mettent à leur compte et produisent leur propre vin.

Divers autres débouchés existent aussi, notamment dans le conseil, l'achat et la vente de vin. Les employeurs sont alors des grands magasins, des coopératives, des négociants en vins et des entreprises de produits œnologiques. La profession offre également la possibilité de se former et d'exercer dans diverses régions viticoles à l'étranger.

## Autres métiers de l'agriculture

Le champ professionnel de l'agriculture comprend cinq autres métiers: viticulteur-trice, agriculteur-trice, arboriculteur-trice, avicultrice et maraîcher-ère. Certaines activités des cavistes et des viticulteurs se chevauchent (p. ex. vinification, commercialisation, etc.). La profession d'agropraticien-ne, quant à elle, se décline en trois orientations: vinification, cultures spéciales et agriculture.



## Adresses utiles

[www.orientation.ch](http://www.orientation.ch), pour toutes les questions concernant les places d'apprentissage, les professions et les formations

[www.agri-job.ch](http://www.agri-job.ch), informations sur les professions du champ professionnel de l'agriculture

[www.orientation.ch/salaire](http://www.orientation.ch/salaire), informations sur les salaires



# Formation continue

Quelques possibilités après le CFC:

**Cours:** offres proposées par les institutions de formation et les associations professionnelles (p. ex. agritourisme, commercialisation, utilisation de certaines machines, etc.)

**Apprentissage complémentaire:** formation d'un an dans un autre métier du champ professionnel de l'agriculture

**Brevet fédéral (BF):** chef-fe d'exploitation caviste, viticole, maraîchère, agricole, arboricole ou avicole

**Diplôme fédéral (DF):** maître caviste, maître viticulteur-trice, maître maraîcher-ère, maître agriculteur-trice, maître arboriculteur-trice ou maître avicultrice

**Ecole supérieure (ES):** technicien-ne vitivinicole, agrocommerçant-e ou agrotechnicien-ne

**Haute école spécialisée (HES):** bachelor en viticulture et œnologie, en agronomie ou en technologies du vivant (orientation technologie alimentaire); master en Life Sciences (orientation viticulture et œnologie)



## Chef, cheffe d'exploitation caviste BF

En Suisse romande, les cours de préparation à cet examen professionnel se déroulent à l'école de Changins, à Nyon (VD). La formation, en emploi, permet d'acquérir des compétences en gestion d'entreprise et d'approfondir ses connaissances en vinification. Les chefs d'exploitation caviste possèdent des compétences à la fois techniques et économiques. Ils s'occupent également du marketing et de la gestion du personnel.

## Œnologue HES

Cette formation dure trois ans à plein temps. Elle est donnée conjointement à HEPIA (Genève) et à Changins (Nyon VD). Elle permet de développer ses compétences en viticulture, en œnologie et en gestion d'entreprise. Les œnologues sont des ingénieurs de la vigne et du vin. Ils surveillent le processus de production, développent de nouvelles méthodes, suivent la vinification et l'élevage et s'occupent aussi des questions de gestion, de marketing et de communication.

## Impressum

1<sup>re</sup> édition 2019. © 2019 CSFO, Berne.  
Tous droits réservés.

### Edition:

Centre suisse de services Formation professionnelle |

orientation professionnelle, universitaire et de

carrière CSFO

CSFO Editions, [www.csfo.ch](http://www.csfo.ch), [editions@csfo.ch](mailto:editions@csfo.ch)

Le CSFO est une institution de la CDIP.

**Enquête et rédaction:** Peter Kraft, Coralie Gentile, CSFO **Traduction:** Anne Payot, Saint-Saphorin

**Relecture:** Raphaël Gaillard, Ecole d'agriculture du Valais; Marianne Gattiker, Saint-Aubin-Sauges

**Photos:** Iris Krebs, Berne; Thierry Porchet, Yvonand

**Graphisme:** Eclipse Studios, Schaffhouse

**Mise en page:** Andrea Lüthi, CSFO

**Impression:** PCL Presses Centrales, Renens

**Diffusion, service client:**

CSFO Distribution, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen

Tél. 0848 999 002, [distribution@csfo.ch](mailto:distribution@csfo.ch), [www.shop.csfo.ch](http://www.shop.csfo.ch)

**N° d'article:** FE2-3072 (1 exemplaire), FB2-3072

(paquet de 50 exemplaires). Ce dépliant est également disponible en allemand.

Nous remercions toutes les personnes et les entreprises qui ont participé à l'élaboration de ce document. Produit avec le soutien du SEFRI.