

BREVET FÉDÉRAL



MAÎTRISE FÉDÉRALE

Viticulteur *Arboriste* *Arboriculteur*

DU BREVET À LA MAÎTRISE

LA FORMATION
PROFESSIONNELLE:
UN INVESTISSEMENT
POUR L'AVENIR

SE FORMER
C'EST S'ARMER
POUR LE FUTUR

SANS RELÈVE,
UN CORPS DE MÉTIER
EST APPELÉ
À DISPARAÎTRE



Schweizerischer Obstverband
Fruit-Union Suisse
Associazione Svizzera Frutta



SUBOENO S.r.l.
CH - 1268 Burtigny

PRODUITS OENOLOGIQUES MARTIN VIALATTE
CAPSULES A VIS BOUCHONS BARRETTES ET FONDRES

Tél : + 41 22 366 67 67 • Fax : + 41 22 366 80 25
admin@vinecorf.com

LES ÉTAPES DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE

Viticulteur, caviste, arboriculteur: la formation à ces métiers se fait en cours d'emploi. Elle se caractérise par la force des liens qu'elle tisse entre la théorie et la pratique pendant toute sa durée.

CERTIFICAT FÉDÉRAL DE CAPACITÉ (CFC)

Le détenteur d'un CFC est un collaborateur qualifié pouvant remplacer occasionnellement le chef d'exploitation.

- Pour obtenir le CFC, il faut trois ans d'apprentissage sur des exploitations agréées, ainsi que suivre parallèlement les cours à l'école professionnelle.

BREVET FÉDÉRAL

Le détenteur du brevet exerce une activité professionnelle exigeant une qualification élevée. Le brevet est le passage obligé pour accéder à la maîtrise.

- Pour s'inscrire au brevet, il faut être titulaire d'un CFC de la profession concernée ou disposer d'une équivalence reconnue. En outre, il faut avoir une expérience professionnelle de deux ans après le CFC.
- Pour obtenir le brevet, le candidat doit réussir les examens de chaque module et les examens finaux.

MAÎTRISE FÉDÉRALE

Le détenteur d'une maîtrise peut diriger de façon indépendante une entreprise. Pour être admis aux examens de maîtrise, le candidat doit:

- avoir 25 ans ou plus;
- être titulaire du brevet fédéral de la profession concernée;
- avoir une expérience professionnelle d'au moins trois ans;
- avoir acquis les certificats des modules requis.



RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Conditions pour obtenir le brevet, inscription aux cours, durée et début des cours, lieu des cours: renseignements pratiques aux adresses suivantes:

MAÎTRISE ET CFC

- Ecole vaudoise des chefs d'exploitation Agrilogie Grange-Verney et Marcelin
1510 Moudon
Tél. 021 995 34 34
www.agrilogie.ch
info@agrilogie.vd.ch

COURS PRÉPARATOIRES DU BREVET

- Ecole d'ingénieurs de Changins
1260 Nyon
Tél. 022 363 40 50
www.eichangins.ch
office@eichangins.ch

FORMATION CFC

- Ecole d'agriculture de Châteauneuf
1951 Châteauneuf-Sion
Tél. 021 606 77 00
www.vs.ch/agriculture
châteauneuf@admin.vs.ch

EXAMENS

- Association des Groupements et Organisations Romands de l'Agriculture
Avenue des Jordils 5
1000 Lausanne 6
Tél. 021 614 04 77
www.agora-romandie.ch
agora@swissonline.ch



LE BREVET FÉDÉRAL

un papier très officiel

UN PAPIER OFFICIEL

- La formation professionnelle est régie par la Loi sur la formation professionnelle.
- Les responsables de la formation professionnelle sont la Confédération, les cantons et les organisations de la profession concernée.
- Le brevet fédéral est un diplôme officiel reconnu sur tout le territoire de la Confédération. Il est délivré par l'Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie (OFFT). Il porte la signature du directeur de l'office ainsi que celle du président de la commission.
- Les professions des branches spéciales de l'agriculture ne font pas exception. Elles sont régies par les mêmes règles que toutes les autres professions qui donnent droit à un brevet.

UN TITRE PROTÉGÉ

Les titulaires du brevet sont autorisés à porter le titre protégé:

- Arboriculteur avec brevet fédéral; Viticulteur avec brevet fédéral; Caviste avec brevet fédéral.
- Les noms des titulaires sont publiés et inscrits dans un registre tenu par l'OFFT.

AGORA et la Commission des examens de maîtrise

L'organisation des examens de brevet et maîtrise viticole, caviste et arboricole est confiée à AGORA. Une commission d'examen, formée de professionnels détenteurs de la maîtrise ainsi que d'enseignants, porte la responsabilité du bon fonctionnement des examens. Une surveillance générale est assurée par la Confédération.

Lors de chaque examen fédéral, le candidat sera confronté à deux experts neutres, en principe un enseignant et un praticien.



Frédéric Hostettler

LA FORMATION ET LE VÉCU

28 ans: des projets plein la tête! Frédéric Hostettler, de Valeyres-sous-Rances, se voit avec son compère Benjamin Morel à la tête d'une exploitation viti-vinicole. Les premières bouteilles signées de leurs deux noms sont sorties en 2005. Mais trois hectares de vigne, c'est trop peu. On espère doubler les surfaces pour faire du rêve une réalité.

Une formation solide facilite les choses. Elle vous donne l'assurance du savoir-faire et les gens vous font plus volontiers confiance. Quand on cherche des terres à louer, ce n'est pas rien. Fils d'un chef de culture vigneron, Frédéric est né au pied d'un cep et la vigne c'est son affaire! En 1999, il obtient le CFC de viticulteur à Marcelin après des stages à Pully, Morges et Yvorne. Suit une année et demie à Changins en section viticole-œnologie avec le diplôme en 2002. Ce papier lui ouvre successivement les portes d'une cave aux Etats-Unis, d'une exploitation viticole à Vuflens-le-Château, puis des caves et du domaine de la commune de Morges. Pas mal, mais on peut faire mieux! «En 2003, je loue ma première vigne et bientôt j'achète ma première parcelle.» Le rêve se concrétise et la formation suit. Le brevet viticole est décroché en 2006. La même année Benjamin Morel obtient le brevet de caviste. Ainsi les deux se complètent. Voilà le rêve qui se précise. Et la formation se poursuit avec un titre de maître viticulteur espéré en 2008. Ce qui couronne la parfaite intégration de la formation professionnelle et du vécu.



BREVET FÉDÉRAL DE VITICULTEUR

PROGRAMME DES COURS

Les modules obligatoires des cours pour obtenir le brevet de viticulteur sont les suivants:

À LA VIGNE

- Mode de conduite-actif plantes
- Soins aux ceps
- Nutrition et fertilisation
- Protection des végétaux
- Gestion des adventices
- Maturation et vendanges

SOL ET CLIMAT

- Appréciation du potentiel pédologique et climatique
- Appréciation de la fertilité du sol
- Climat, cépages et porte-greffes
- Implantation d'une culture
- Entretien du sol

AU BUREAU

- Coûts opérationnels
- Gestion du personnel et sécurité du travail
- Connaissance des vignobles, des vins et des marchés
- Filière de certification et protection des variétés
- Economie et cadre législatif viti-vinicole
- Notions de droit

TRAVAIL DE SYNTHÈSE ET EXAMEN PRATIQUE EN FIN DE PARCOURS

Janine Schaar 1 MILLION DE COLS POUR UNE MAÎTRE CAVISTE

1989: CFC de laborantine en biologie. 2004: première femme maître caviste. 1990: laborantine chez Orsat. 2003: responsable de la vinification et de l'encuvage de la vendange de quelque 90 vigneron. Entre ces deux dates, cette fille de prof d'Uni et de mère écossaise a parcouru en zigzag tout le chemin de la formation professionnelle. Mais avant les diplômes, il y a la passion. «Dès que j'ai été en contact avec le monde viticole, j'ai su que c'était le mien.» Il n'y a pas de réussite sans l'amour du métier.

Le CFC de laborantine et son activité chez Orsat lui ouvrent la porte de l'école spécialisée de Changins, section œnologie. Une année pleine pour acquérir de très bonnes bases et le diplôme. Puis diverses places et naissance d'une petite fille. En 1998, embauche aux caves des Coteaux (Cortailod) et depuis 2002 aussi aux caves Châtenay Bouvier SA (Boudry). Retour à la formation. Mais pour obtenir le brevet fédéral de caviste, il faut d'abord avoir le CFC. Ce qu'elle n'a pas. La voilà donc sur les mêmes bancs d'école que son apprentie! Etrange situation qui lui permet pourtant d'obtenir grâce à sa formation antérieure le CFC en juin 2001 et le brevet l'automne de la même année. Le dernier pas est franchi en 2004 avec le diplôme de maître caviste.

Femme et citadine: la passion, la formation et ses compétences lui ont ouvert les portes d'un monde jusque-là très masculin. Et aujourd'hui, elle griffe un million de cols par an.



BREVET FÉDÉRAL DE CAVISTE

PROGRAMME DES COURS

Les modules obligatoires des cours pour obtenir le brevet de caviste sont les suivants:

À LA CAVE

- De la réception du raisin au moult
- Les fermentations
- Elevage et clarification des vins
- Mise en bouteilles et conditionnement
- Hygiène, gestion de l'eau, de l'air des effluents
- Conception d'une cave

DEVANT UN VERRE

- Technique de laboratoire
- Maturation et vendanges
- Analyse sensorielle et dégustation des vins

AU BUREAU

- Coût opérationnels
- Gestion du personnel et sécurité du travail
- Connaissance des vignobles, des vins et des marchés
- Economie et cadre législatif viti-vinicole
- Notions de droit

TRAVAIL DE SYNTHÈSE ET EXAMEN PRATIQUE EN FIN DE PARCOURS

Sébastien Berner DE L'ÉLECTRONIQUE AU BREVET ARBORICOLE

La formation, il y croit! Sébastien Berner, 28 ans, de Vétroz, arboriculteur biologique, est à deux ans de finir un parcours aussi complet qu'original. Fils unique, né sur un petit domaine arboricole, ses parents ne l'encouragent pas vraiment à reprendre l'exploitation. Il obtient donc un CFC d'électronicien. Mais la terre et, dit-il, «le plaisir d'être témoin du miracle de la vie qui s'épanouit autour de soi» le ramènent à Châteauneuf pour obtenir le CFC d'arboriculteur. «Le CFC m'a permis d'acquérir une très bonne formation de base parallèlement au savoir-faire professionnel.» Electronique, arboriculture: il prend goût à la formation. Il s'inscrit à Changins pour suivre deux jours par semaine les cours qui mènent au brevet fédéral d'arboriculture. «Nous n'étions que trois dans cette volée et pour finir que deux!» L'appétit vient en mangeant. Durant ces deux ans, il fait aussi la maturité professionnelle, ce qui lui ouvre la porte de l'Ecole d'ingénieurs de Sion et sa section chimie-alimentaire.

En 2009, la profession aura la chance de compter parmi ses jeunes un arboriculteur, électronicien, ingénieur. Sûr que toutes ces compétences trouveront à se valoriser sur l'exploitation familiale de 20 ha (pommes, poires essentiellement), au sein de Biofruit, dont il est un des neuf membres actifs et dans l'arboriculture valaisanne.



BREVET FÉDÉRAL D'ARBORICULTEUR

PROGRAMME DES COURS

Les modules obligatoires des cours pour obtenir le brevet d'arboriculteur sont les suivants:

AU VERGER

- Système de vergers-actif plantes
- Conduite de l'arbre
- Nutrition et fertilisation
- Protection du verger
- Gestion des adventices
- Irrigation
- Récolte et conditionnement

SOL ET CLIMAT

- Appréciation du potentiel pédologique et climatique
- Appréciation de la fertilité du sol
- Implantation d'une culture
- Entretien du sol

AU BUREAU

- Coûts opérationnels
- Gestion du personnel et sécurité du travail
- Assortiment variétal – marchés – labellisation
- Filière de certification et protection des variétés
- Economie et cadre législatif arboricole
- Notions de droit

TRAVAIL DE SYNTHÈSE ET EXAMEN PRATIQUE EN FIN DE PARCOURS

Philippe Bovet, maître caviste, FORMER POUR ET PAR LA PRATIQUE

Ce qu'il y a de fort dans la formation CFC-brevet-maîtrise, c'est la symbiose entre la formation et la pratique. Ce qui convient à ceux que trop de théorie rebute et que trop de pratique ennuie. Le parcours de Philippe Bovet (1970), viticulteur encaveur à Givrins, illustre cette formation *pour* et *par* la pratique.

Il acquiert le métier sur des exploitations mixtes en Suisse allemande et à Chevilly, la théorie à Marcelin. CFC agri-viticole obtenu en 1992. «Je n'étais pas très motivé pour reprendre des études, malgré les bons résultats obtenus à Marcelin.» Deux ans de mi-temps sur l'exploitation, prof de ski en hiver, connaissance du monde. Puis l'envie d'aller plus loin.

C'est un jeune professionnel attiré par la vigne et la cave qui entre à l'école supérieure de Changins (1994), après un stage de six mois en cave. En 1995, il obtient le diplôme de viticulteur-caviste. Nouveau retour à la pratique. «Immédiatement engagé sur une exploitation à Founex, j'ai la double responsabilité de la vigne et de la cave.» Il y reste six ans pour connaître toutes les ficelles du métier.

C'est un professionnel aguerri qui revient aux études et passe les deux brevets (1999) de viticulteur et de caviste, en cours d'emploi. «Finalement, il ne restait plus qu'à faire la maîtrise.» C'est en patron qu'il la passe brillamment en 2001. En patron, car son parcours pratique le mène à cultiver 10 ha de vigne à son compte et à créer une cave pour 30 ha.

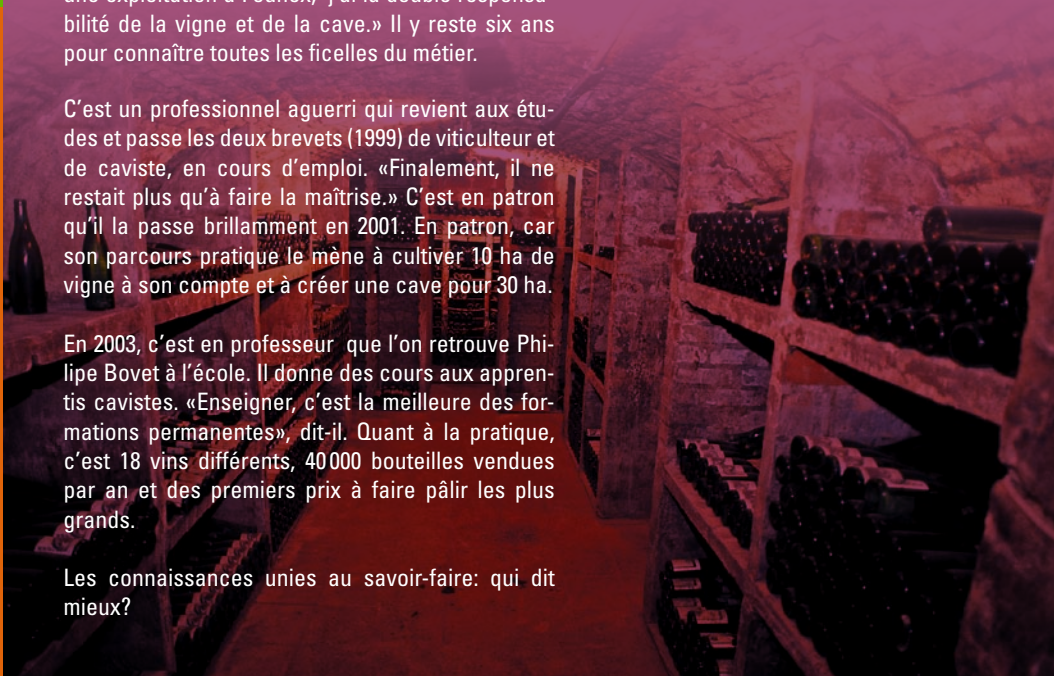
En 2003, c'est en professeur que l'on retrouve Philippe Bovet à l'école. Il donne des cours aux apprentis cavistes. «Enseigner, c'est la meilleure des formations permanentes», dit-il. Quant à la pratique, c'est 18 vins différents, 40 000 bouteilles vendues par an et des premiers prix à faire pâlir les plus grands.

Les connaissances unies au savoir-faire: qui dit mieux?



ILS SONT NOMBREUX!

De 1980 à 2005, 239 maîtrises ont été décernées dans les branches spécialisées: 137 viticoles, 60 cavistes et 42 arboricoles. Les premiers brevets ont été décernés en 1999. Jusqu'en 2005, 53 brevets ont été obtenus par 27 cavistes, 20 viticulteurs et 6 arboriculteurs.





LA MAÎTRISE FÉDÉRALE

devenir maître en son métier

La maîtrise atteste que la personne possède les qualifications professionnelles et les connaissances nécessaires pour planifier, gérer et diriger une entreprise viticole, une cave ou une entreprise arboricole de manière rationnelle et durable.

MODULES À SUIVRE

Pour s'inscrire aux examens finaux de maîtrise, il faut d'abord réussir les examens des modules suivants, qui élargissent les connaissances de base.

- Economie nationale, politique agricole
- Marketing
- Droit, formes d'entreprises et transmission du patrimoine
- Assurances, impôts, gestion du personnel, contrat type de travail
- Gestion de l'entreprise et financement
- Economie et cadre législatif viti-vinicole pour les viticulteurs et cavistes, arboricole pour les arboriculteurs.

EXAMEN FINAL

Il consiste à juger le candidat dans son activité professionnelle. Le jury analyse l'exploitation et apprécie le candidat sur l'exploitation. En outre, le candidat doit planifier et réaliser un projet sur l'entreprise.

L'examen réussi donne droit au diplôme fédéral de maître viticulteur, maître caviste ou maître arboriculteur.

Entre 25 et 30 ans, la formation de base est ainsi terminée. Vient le temps de la formation permanente qui dure toute la vie professionnelle pour rester maître dans son métier.

FORMATION PERMANENTE

En quarante ans de carrière les choses changent! La formation de base permet d'intégrer sans difficulté les nouvelles connaissances au fur et à mesure qu'elles apparaissent. Les organisations professionnelles, les prestataires de formation, la presse et les entreprises privées organisent des cours, des conférences et diffusent des nouvelles qui sont d'autant plus accessibles que la formation de base est solide. Dans un monde professionnel en constante mutation, se former c'est acquérir les armes pour affronter le futur.

Conception, réalisation et diffusion:



ASSOCIATION DES GROUPEMENTS
ET ORGANISATIONS ROMANDS
DE L'AGRICULTURE

Avenue des Jordils 5 CP

1000 Lausanne 6

Tél. 021 614 04 77

E-mail: agora@swissonline.ch

Tirage 5000 exemplaires
Décembre 2007

