

LES MÉTIERS DE L'AGRICULTURE





LES MÉTIERS DE L'AGRICULTURE

Traçabilité des produits, développement des circuits courts, qualité nutritionnelle des aliments, les exigences des consommateurs sont de plus en plus grandes. Les professionnels du secteur agricole se sont adaptés pour répondre à ces nouveaux enjeux sociétaux et se sont réinventés face au changement climatique, puisque l'agriculture est intrinsèquement liée au climat (terre, air et eau).

Les métiers de l'agriculture s'étendent de l'élevage et la culture à la commercialisation, en passant par les différentes formes de valorisation de la production et par la maintenance. Des métiers passionnants, dont certains sont à découvrir : apiculteur, vigneron, producteur de fromages, responsable qualité ou encore chef de culture... La haute technicité de ces métiers, dont les contours évoluent très vite, notamment grâce à l'agriculture connectée, en font un secteur qui se modernise.

Tous ces métiers demandent de se former. Il existe une palette de diplômes spécifiques du CAP au bac +5, en passant par le BPA, le bac professionnel, le BTSA... Sans oublier la formation continue : certificat de qualification professionnelle, mention complémentaire...

Ce guide, réalisé en partenariat avec la FNSEA (Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles), est un outil de découverte pour les jeunes et leurs familles ainsi qu'un support pour les équipes éducatives. Il doit favoriser la connaissance et l'approche du secteur de l'agriculture. De manière concrète, il s'appuie sur la réalité du terrain et s'inscrit dans le cadre du parcours Avenir qui accompagne les élèves, au collège et au lycée, dans leur exploration du monde professionnel. Il permet aussi, au-delà du lycée, aux jeunes adultes de se réorienter vers un secteur en forte croissance.

*Frédérique Alexandre-Bailly,
Directrice générale de l'Onisep*

*Christiane Lambert,
Présidente de la FNSEA*



SECTEUR

L'EMPLOI EN 10 POINTS p. 2

PORTRAITS DE PROS

CULTIVER p. 6

ÉLEVER p. 10

VALORISER p. 15

COMMERCIALISER p. 18

PILOTER ET RÉPARER p. 22

FORMATIONS

À CHACUN ET CHACUNE SON PARCOURS p. 26

LES DIPLÔMES DU SECTEUR p. 28

QUESTIONS/RÉPONSES p. 30

QUIZ

MON TOP 3 DES MÉTIERS p. 32



Office national d'information sur les enseignements et les professions, établissement public sous tutelle du ministère de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et des Sports et du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation • Publication de l'Onisep: © Onisep avec la collaboration de la FNSEA (Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles), décembre 2021 • Directrice de la publication: Frédérique Alexandre-Bailly • Directrice de l'offre de services et de la relation à l'usager: Isabelle Dussouet • Responsable éditoriale: Christine Courtois • Assistante éditoriale: Roxane Paré • Rédactrice en chef: Séverine Maestri • Rédactrice: Caroline Charron • Secrétaire de rédaction: Lydie Théophin • Correctrice: Pauline Coulet • Administratrice technique éditoriale: Saliha Hamzic • Documentalistes: Valérie Lebruman, Nathalie Remonus • Direction artistique: Bruno Delobelle • Maquette: Cyril Lauret • Mise en pages et illustration: Corinne Dastot • Iconographe: Brigitte Gilles de la Londe • Photographe: Alain Potignon • Photo de couverture, copyright: 153studiophoto/iStock/GettyImages • Responsable fabrication: Laurence Parlouer • Photogravure: Key Graphic (Paris) • Imprimeur: Roto Aisne, Chemin de la Cavée, ZI Saint-Lazare, 02430 Gauchy • Promotion, commercialisation et diffusion: VPC - 12, mail Barthélémy-Thimonnier, CS 10450 Lognes, 77437 Marne-la-Vallée Cedex 2 • Internet: onisep.fr/lalibrairie • Relations clients: service-clients@onisep.fr • Code de diffusion Onisep: 901560 • ISSN: 1772-2063 • ISBN papier: 978-2-273-01560-8 • ISBN numérique: 978-2-273-01561-5 • Le kiosque: Nature, Agriculture, Environnement • Dépôt légal: décembre 2021 • Reproduction, même partielle, interdite sans accord préalable de l'Onisep.



10-31-1316

L'EMPLOI EN 10 POINTS

Y a-t-il des débouchés pour les jeunes? Quels sont les métiers qui recrutent? Peut-on évoluer facilement? Quelle place pour l'innovation? Des questions que vous vous posez sûrement sur les métiers de l'agriculture. Voici les réponses en 10 points.

DE QUOI PARLE-T-ON ?

1 DES ACTIVITÉS DIVERSES

Outre la culture céréalière et la viticulture, dominantes en France, les agriculteurs élèvent des vaches, des moutons et des chèvres, produisent du lait, cultivent des fleurs et des plantes, et font de l'apiculture ou de la pisciculture. Ils privilégient de plus en plus la diversification des productions, pour être moins dépendants de la météo. Le pilotage d'exploitation et la réparation des engins agricoles font également partie du secteur : on compte 7 000 entreprises de maintenance des matériels agricoles.

Source : ASDM (Association des syndicats de la distribution et de la maintenance des matériels agricoles, de construction, de manutention et d'espaces verts), 2021.

Répartition des 130 002 entreprises de production agricole par activités



57 189

Polyculture-élevage



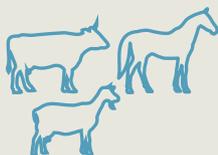
32 785

Viticulture



21 228

Cultures spécialisées



10 840

Élevage de gros animaux



5 855

Élevage de petits animaux



2 105

Autres (marais salants, champignonnières, conchyliculture)

Sources : FNSEA/OEF (Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles/ Observatoire emploi formation), 2020.

2 LES RÉGIONS PORTEUSES D'EMPLOI

Si en termes d'effectifs les régions Nouvelle-Aquitaine, Occitanie, Grand Est et Auvergne-Rhône-Alpes sont en tête, les emplois augmentent en Bretagne, Normandie et Corse.

Effectif des salariés agricoles en France



Source : FNSEA (Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles), 2020.

Évolution du nombre de salariés agricoles en 20 ans



Source : FNSEA (Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles), 2020.

3 UNE MAJORITÉ DE PETITES STRUCTURES

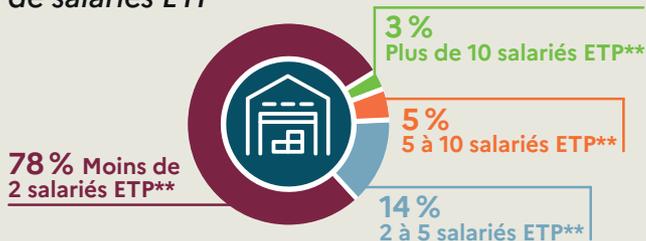
Dans l'agriculture, le recours à la main-d'œuvre familiale, aux CDD* et aux travailleurs saisonniers, notamment pour les récoltes, est très répandu. C'est ainsi que la grande majorité des établissements déclarent moins de deux salariés ETP** chaque année, avec des écarts selon les productions.

* Contrats à durée déterminée.

** Équivalent temps plein; un temps plein pouvant être réalisé par plusieurs personnes successives en CDD ou en contrat saisonnier, au cours de l'année.

Source : FNSEA/OEF (Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles/Observatoire emploi formation), 2020.

Répartition des employeurs par nombres de salariés ETP**



QUELS DÉBOUCHÉS POUR LES JEUNES ?

4 DES REVENUS VARIABLES

Les salaires avoisinent souvent le Smic (1 589 € brut/mois en 2022) dans le secteur agricole : 75 % des salariés en CDI* perçoivent 1 à 1,5 fois le Smic (plus de 2 310 € brut/mois) et 25 % sont payés plus de 1,5 fois le Smic. La rémunération des exploitants dépend, quant à elle, du type de culture choisi et de la taille de l'exploitation.

* Contrat à durée indéterminée.

** Contrats à durée déterminée.

Sources : FNSEA/OEF (Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles/Observatoire emploi formation) et MSA (Mutualité sociale agricole), 2020.

200 000 CDI* et
1 million de CDD**
(dont contrats saisonniers)
en cours en 2020.

5 DES MÉTIERS EN TENSION

Certains métiers sont très recherchés et les employeurs embauchent en CDI*. Notons que les jeunes ayant une double compétence sont privilégiés, en conduite et maintenance d'engins ou en culture et élevage, par exemple.

Le top 3 des métiers qui recrutent



Sources : enquête FNSEA/IFOP (Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles/Institut français d'opinion publique), 2020.

6 DES PLACES À PRENDRE POUR LES FEMMES

La filière suscite de plus en plus de vocations chez les femmes, même si le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation déplore qu'elles soient encore trop peu nombreuses.

40 % de femmes
parmi les nouveaux installés.
31 % d'entre elles
ont moins de 40 ans.

Source : MSA (Mutualité sociale agricole), 2020.

COMMENT FAIRE CARRIÈRE ?

7 ÉVOLUER, C'EST POSSIBLE

« J'ai appris mon métier sur le tas et gravi les échelons un à un. »



p.23

FLORIAN, 33 ANS
Chef de culture

« J'ai souhaité commencer à travailler jeune, d'abord en tant que saisonnier, puis comme ouvrier agricole. »

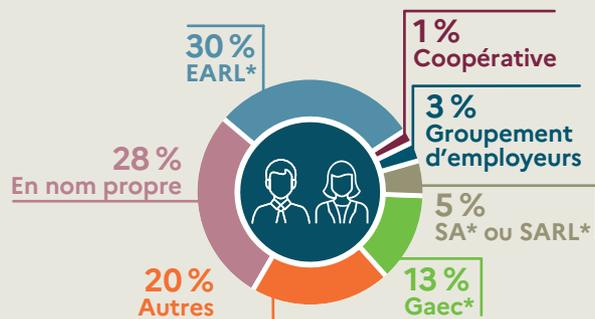
« Grâce à mon expérience, j'ai pu évoluer vers un poste de responsable de serre, puis de technicien de culture. »

« Une opportunité s'est présentée et m'a permis de devenir chef de culture aux serres du Val. »

8 S'INSTALLER : DES SOLUTIONS VARIÉES

On comptait 13 400 nouvelles installations en 2019, dont 9 200 par des exploitants ou exploitantes de moins de 40 ans. La création ou la reprise d'une exploitation est en effet le rêve de beaucoup de jeunes. Celle-ci peut se faire sous différents statuts.

Répartition des exploitations agricoles par statuts



* Sigles
EARL : exploitation agricole à responsabilité limitée
Gaec : groupement agricole d'exploitation en commun
SA : société anonyme
SARL : société à responsabilité limitée

Source : MSA (Mutualité sociale agricole), 2019.

ET LES MÉTIERS DEMAIN ?

9 L'ÉVOLUTION CONSTANTE DES MODES DE PRODUCTION

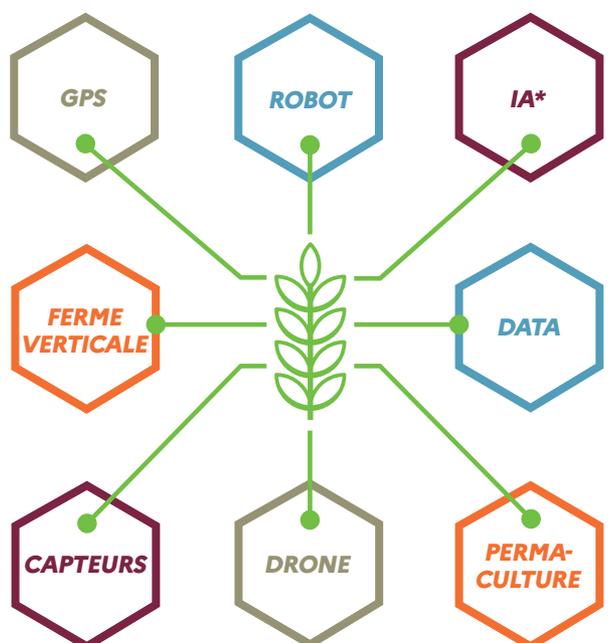
Alternance des cultures, régénération des sols, mise en jachère, exploitation de l'écosystème naturel, permaculture, production bio... de nouvelles modalités de travail se développent et modifient les contours du métier d'agriculteur. Par ailleurs, nombreux sont celles et ceux qui développent des circuits de distribution courts ainsi que la vente à la ferme.

8,5 % des établissements agricoles font de l'agriculture biologique.

Source : ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2020.

10 L'AGRICULTURE CONNECTÉE

GPS sur les tracteurs pour semer en lignes plus régulières, drones pour surveiller les cultures ou l'intensité de la luminosité, robots de traite, logiciels pour mesurer les rendements et réduire au minimum nécessaire les apports d'eau ou d'engrais, fermes verticales sous serre... l'agriculture 4.0 est déjà là et gagne du terrain. Les innovations en agriculture sont permanentes et demandent aujourd'hui aux agriculteurs d'acquérir des compétences nouvelles et pointues.



* IA : intelligence artificielle

PORTRAITS DE PROS

CULTIVER



Cheffe de culture horticole

p.6



Arboriculteur

p.7



Exploitant agricole grandes cultures

p.8



Cheffe d'exploitation en production de légumes de plein champ

p.9

ÉLEVER



Productrice piscicole

p.10



Employé en élevage bovin

p.11



Éleveuse porcine

p.12



Chef d'exploitation volaille

p.13



Éleveuse de brebis

p.14

VALORISER



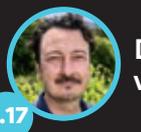
Responsable atelier fromage

p.15



Chef d'entreprise horticole

p.16



Directeur technique vin et vignoble

p.17

COMMERCIALISER



Éleveuse de bovins

p.18



Apicultrice

p.19



Technico-commercial arboriculture

p.20



Vigneron

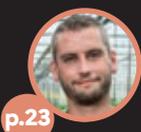
p.21

PILOTER ET RÉPARER



Éleveur laitier bio

p.22



Chef de culture

p.23



Chauffeuse-mécanicienne

p.24



Chef d'entreprise grandes cultures

p.25



Sandie Lavisse, 26 ans
**CHEFFE DE CULTURE HORTICOLE,
 ÉTABLISSEMENTS FLUTRE, À EU (76)**

Dans le même établissement depuis son apprentissage, Sandie a évolué au poste de cheffe de culture. Elle aime le contact avec la terre et les plantes, mais prend aussi plaisir à former, à son tour, les apprentis dont elle a la responsabilité.

MON PARCOURS

Après un bac général, j'ai préparé un BTS production horticole en apprentissage aux établissements Flutre. J'ai toujours voulu exercer un métier au contact des plantes. Mon apprentissage terminé, j'ai travaillé en tant que saisonnière avant d'être embauchée comme ouvrière horticole aux serres de Saint-Aubin, un des établissements Flutre. Quand le poste de cheffe de culture s'est libéré, j'ai postulé.

Sur l'exploitation, nous cultivons essentiellement des plantes en pot: chrysanthèmes, cyclamens, bégonias ou encore jacinthes, narcisses, muguet... L'année est rythmée par les arrivées de ces pousses à faire grandir. Elles nous parviennent à l'état de jeunes plants que nous commençons par repiquer, avec l'aide d'une machine, qui nous assiste en remplissant les pots de terre à notre place, et d'un tapis roulant de la longueur de la serre, qui nous évite de les transporter d'un bout à l'autre. Lorsque les bourgeons ont poussé,

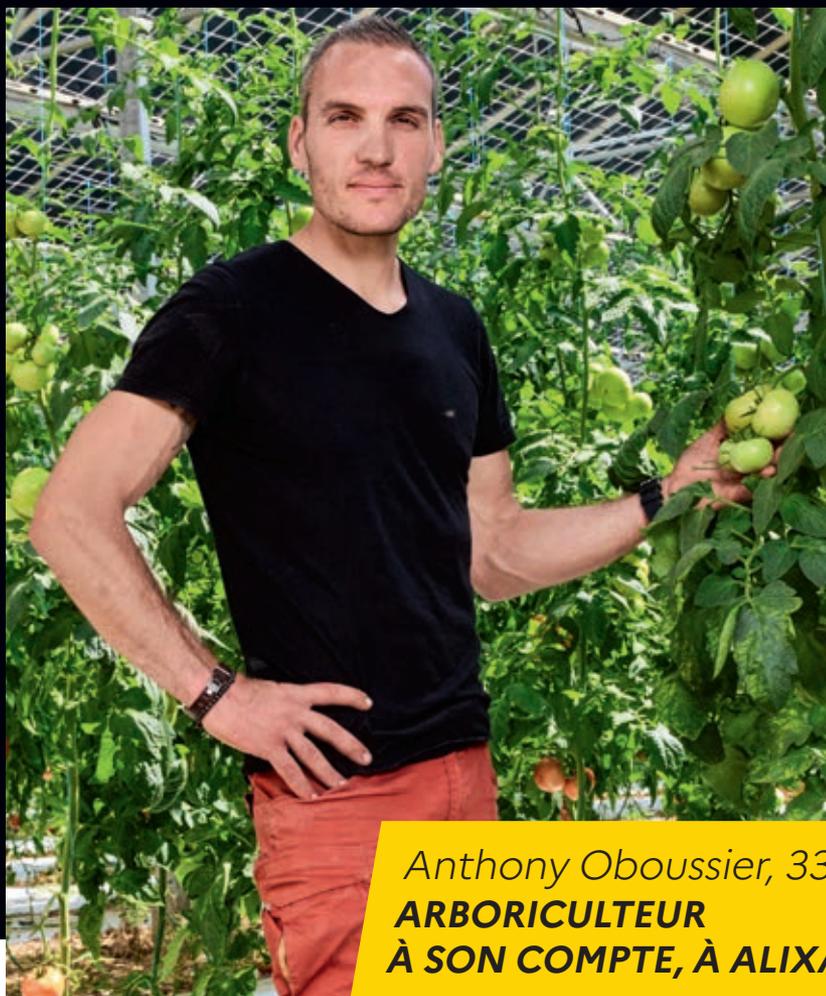
il faut espacer les plantes pour qu'elles aient la place de s'épanouir davantage. Dans la serre, la majeure partie des plantations sont surélevées, posées sur des tablettes et baignant dans 4 cm d'eau. Chaque jour, je fais le tour des huit serres pour évaluer les besoins en eau des plantes. Je programme la machine qui leur délivre la quantité nécessaire le soir, moment où les plantes l'absorbent le mieux, notamment en été lorsqu'il fait très chaud. Dans la serre, je suis responsable des autres ouvriers, mais aussi des stagiaires et des apprentis, de la classe de 3^e jusqu'au BTS. Comme j'ai été apprentie moi-même, cet accompagnement des jeunes me plaît; c'est valorisant de leur transmettre ce que je sais. Le travail est varié et évolue en fonction des saisons. Quand je le peux, je donne aussi un coup de main à mes collègues qui travaillent à la préparation des commandes. ■

FICHE MÉTIER

OUVRIER/OUVRIÈRE HORTICOLE

Formation: BPA travaux des productions agricoles spécialité horticulture ornementale et légumière, CAP agricole agricultures des régions chaudes, CAP agricole métiers de l'agriculture. **Qualités:** autonomie, bonne condition physique, goût du contact avec la nature.

Retrouvez les déroulés des sigles des diplômes p. 29.



Anthony Oboussier, 33 ans
**ARBORICULTEUR
À SON COMPTE, À ALIXAN (26)**

MON PARCOURS

J'ai obtenu un bac pro conduite de productions horticoles, puis un BTSa technico-commercial, avec l'objectif de travailler ailleurs que sur l'exploitation familiale. Après une LP en commerce du vin, je suis parti 1 an en Australie pour apprendre l'anglais et travailler la vigne. En rentrant, je n'ai pas trouvé de poste qui me convenait dans le secteur viticole, j'ai donc commencé à travailler sur l'exploitation de mon père, que j'ai reprise à son départ à la retraite.



Depuis l'enfance dans les vergers de son père, Anthony a fini par s'associer avec lui. Passionné et entouré de saisonniers qui l'aident à exploiter ses arbres fruitiers, il est aujourd'hui seul maître à bord.

Producteur de fruits, j'ai repris l'exploitation familiale et embauche régulièrement des saisonniers.

Je passe 90 % de mon temps dehors, car le travail en verger se fait toute l'année. En hiver, je sélectionne les branches qui vont porter les fruits et je taille le reste. Je broie les branches coupées, qui serviront d'apport de matière organique pour le sol. Je traite les arbres et, comme je suis agréé « Haute valeur environnementale », je n'utilise des produits phytosanitaires que si nécessaire : je me sers de différents pièges à insectes, comme des diffuseurs de phéromones. Au printemps, il faut lutter contre le gel, parfois en se levant la nuit pour installer des bougies ou des systèmes de pulvérisation d'eau. Je sélectionne ensuite les fruits à conserver et je fais tomber les autres, ce qui permet à ceux que je garde de grossir et d'avoir un meilleur goût. Enfin, à partir du mois de mai et jusqu'à fin août, je récolte des fruits : cerises, abricots,

puis pêches et nectarines. L'automne est consacré à la taille des arbres, à l'abattage des vergers et à la préparation des terres. C'est une attention de tous les instants. Je consulte régulièrement des techniciens de la station expérimentale de la Drôme pour améliorer ma production, car les techniques évoluent sans cesse. J'ai également revu la distribution en reprenant progressivement la main sur le tri, le conditionnement et la vente directe, plus rentable que les contrats avec les grossistes. ■

FICHE MÉTIER

ARBORICULTEUR/ARBORICULTRICE

Formation : BPA travaux des productions agricoles spécialité arboriculture fruitière, CAP agricole agricultures des régions chaudes, CAP agricole métiers de l'agriculture ; bac pro conduite de productions horticoles ou BP responsable de productions légumières, fruitières, florales et de pépinières, nécessaires pour s'installer ; BTSa production horticole ; LP productions végétales ; CQP agent arboricole. **Qualités :** attention, goût du contact avec la nature, réactivité.

Retrouvez les déroulés des sigles des diplômes p. 29.

MON PARCOURS

J'ai obtenu un bac technologique en agronomie et un BTSa génie des équipements agricoles dans le but de travailler dans le machinisme agricole. Après un stage de pré-installation de 6 mois dans l'élevage bovin, j'ai finalement travaillé pendant 3 ans en tant qu'aide familial dans la ferme de mon père, avant de reprendre l'exploitation à mon compte.



Jean-Charles Zwaenepoel, 37 ans
**EXPLOITANT AGRICOLE GRANDES CULTURES,
 EXPLOITATION ZWAENEPOEL, À RAVEAU (58)**



Céréaliériste de père en fils, Jean-Charles aime être maître de son temps et de son travail. Il alterne les cultures de céréales. Seul sur son exploitation, il ne manque pas une occasion de rencontrer ses pairs.

Dans ma famille, je suis la troisième génération à faire de la culture céréalière. Je possède 320 hectares, dont 160 sont irrigables grâce à une nappe phréatique souterraine. Mon travail est étroitement lié à la météo; c'est le côté aléatoire du métier, mais ça rajoute de l'adrénaline! S'il pleut, je fais de la maintenance de matériel agricole, car les champs sont impraticables. Entre avril et septembre, je surveille la sécheresse et j'irrigue si nécessaire. J'organise mon temps comme je veux,

mais en suivant les saisons: à partir de fin août, je sème le colza et j'arrête l'irrigation du maïs; en septembre, je prépare le sol; en octobre, je sème le blé et l'orge d'hiver. Vient alors le moment de récolter le maïs et de ventiler les grains dans les silos pour tuer les insectes. L'hiver est pour moi la période de l'année la plus calme, ce qui me permet de gérer le volet administratif de l'exploitation, de réfléchir aux aménagements et aux réparations à prévoir, avant d'attaquer, en février, le désherbage des céréales d'hiver et l'épandage d'engrais. Le printemps revenu, je traite les cultures qui en ont besoin et je prépare celles d'été. C'est un travail solitaire, mais où l'aide entre voisins est très présente. Échange de coups de main, conseils et savoir-faire: on ne rate jamais une occasion de se rencontrer, notamment en hiver chez les négociants ou les concessionnaires. ■

FICHE MÉTIER

EXPLOITANT/EXPLOITANTE AGRICOLE

Formation: CAP agricole agricultures des régions chaudes ou CAP agricole métiers de l'agriculture, complétés par un bac pro conduite et gestion de l'entreprise agricole ou un BP responsable d'entreprise agricole, nécessaires pour s'installer; BTSa analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole, BTSa agronomie: productions végétales; LP gestion des organisations agricoles et agroalimentaires. **Qualités:** bonne condition physique, polyvalence, sens des responsabilités.

Retrouvez les déroulés des sigles des diplômes p. 29.



Anne Coupet, 50 ans
CHEFFE D'EXPLOITATION EN PRODUCTION DE LÉGUMES DE PLEIN CHAMPS, LA FERME COUPET, À RICHEBOURG (62)

Engagée dans la conversion au bio, l'exploitation d'Anne et de son mari s'était spécialisée dans la culture des choux de toutes sortes, mais elle s'ouvre à d'autres cultures et à d'autres techniques.

Avec mon mari, nous exploitons 30 hectares de légumes (principalement des variétés de choux, mais aussi céleris, courgettes, brocolis...), une dizaine d'hectares de betteraves et une quarantaine d'hectares de blé. Je suis dans les champs de mars à fin novembre pour préparer les terres, faire les plantations et gérer les récoltes qui s'échelonnent. Suivant la période de l'année, nous employons entre 5 et 25 saisonniers. Dès l'automne, il faut se projeter sur la saison suivante en commandant les plants, en planifiant les cultures, etc. En hiver, nous travaillons le céleri boule et le chou pommé, stockés, depuis la récolte d'octobre, dans un frigo commun à plusieurs agriculteurs. Nous partageons également avec ces derniers un atelier de conditionnement, où nous préparons les légumes pour l'expédition vers les marchés de gros ou la grande distribution. Il faut les laver, enlever les feuilles, couper la base et les mettre en colis. Mon mari s'occupe des techniques de culture tandis que je fais, en plus

de mon travail dans les champs, le suivi administratif et la gestion du personnel. Poussés par la demande des consommateurs, nous expérimentons cette année la courgette bio. Comme la récolte tombe en même temps que celle du chou-fleur, je vais devoir doubler l'équipe de saisonniers. La plantation est mécanisée avec une repiqueuse, qui ne nécessite que trois personnes, mais les récoltes se font à la main, avec juste un tapis sur lequel nous posons ce que nous sortons de terre. ■

MON PARCOURS

Je ne suis pas issue du milieu agricole. Après un bac général, j'ai opté pour une licence d'histoire. Lors d'un job d'été à la ferme, j'ai découvert le secteur agricole et ça a été le déclic; cela correspondait à ce que je cherchais, c'est-à-dire un travail en extérieur, physique et qui a du sens. J'y suis restée en tant que salariée agricole pendant 8 ans avant d'acquiescer avec mon mari notre propre entreprise agricole.

FICHE MÉTIER

MARAÎCHER/MARAÎCHÈRE

Formation: BPA travaux des productions agricoles spécialité horticulture ornementale et légumière, CAP agricole agricultures des régions chaudes, CAP agricole métiers de l'agriculture; bac pro conduite de productions horticoles, BP responsable d'entreprise agricole ou BP responsable de productions légumières, fruitières, florales et de pépinières, nécessaires pour s'installer; BTSa production horticole; LP gestion des organisations agricoles et agroalimentaires; CQP agent de cultures légumières de plein champs, CQP agent de cultures légumières sous serres; CS conduite de productions maraîchères.
Qualités: dynamisme, passion, sens des responsabilités.

Retrouvez les déroulés des sigles des diplômes p. 29.



Maïalen Berterreche, 41 ans
**PRODUCTRICE PISCICOLE,
SALMO-BASQUE, À SAINT-ÉTIENNE-DE-BAÏGORRY (64)**

MON PARCOURS

Après un bac général, je me suis orientée vers des études de sport, que j'ai suivies à l'université jusqu'à la 1^{re} année de master. Pour élargir mes horizons, j'ai enchaîné avec 2 années en école de commerce, à la Kedge Business School, avant de commencer à travailler comme commerciale dans le transport et la logistique. 5 ans plus tard, j'ai eu l'opportunité de reprendre l'entreprise de mon grand-père et je me suis lancée en apprenant au fur et à mesure.

Maïalen a choisi de poursuivre l'affaire familiale en s'appuyant sur le savoir-faire de ses 20 salariés. Ses truites, élevées en milieu naturel, se vendent bien et sont expédiées deux fois par jour aux quatre coins de la France.

Mon grand-père était pisciculteur, mais pas mon père : au moment où j'ai eu envie de travailler à mon compte, la question de la reprise de l'élevage s'est posée. Je maîtrisais la gestion administrative et pour le reste, je me suis lancée avec un associé. L'activité est liée au climat, car les truites sont élevées dans des bassins d'eau douce venant de la dérivation d'un cours d'eau. Il faut sans cesse surveiller qu'il n'y ait pas de pollution en amont, un risque de crue ou, au contraire, un niveau d'eau trop bas car, dans ce cas, l'oxygène baisse également. C'est le

côté intéressant du métier : il faut constamment s'adapter en modifiant la nourriture, l'oxygénation, le niveau d'eau... Le matin, je commence à 6 h pour prendre les commandes par téléphone ou arrivées sur notre site Internet. Elles viennent de grossistes de Rungis, de restaurateurs, d'industriels de l'agroalimentaire... La pêche se fait en fonction des quantités demandées. Après abattage, il faut vider les poissons et les préparer en filets ou en pavés. Je travaille avec mes salariés dans l'atelier de transformation ; le premier camion part à 8 h 30 le matin, le second à midi. L'après-midi, nous nettoyons l'atelier, puis je rejoins mon bureau pour gérer les tâches administratives. Nous faisons aussi de la vente directe, qui nous donne de la visibilité et permet une diversification. La filière est très porteuse, notamment grâce à l'engouement pour la truite fumée. ■

FICHE MÉTIER

PRODUCTEUR/PRODUCTRICE PISCICOLE

Formation : bac pro cultures marines, bac pro productions aquacoles ; BTSA aquaculture ; LP productions animales avec un parcours en aquaculture.
Qualités : autonomie, polyvalence, réactivité.

Retrouvez les déroulés des sigles des diplômes p. 29.



Jordan Berger, 25 ans
**EMPLOYÉ EN ÉLEVAGE BOVIN,
GAEC* DES CLARINES, À APINAC (42)**



Polyvalent, Jordan participe aux travaux des champs qui fournissent l'essentiel de la nourriture des animaux. Mais ce qui le rend le plus heureux, c'est le contact avec les vaches et les veaux, dont il s'occupe quotidiennement.

L'exploitation compte une centaine de vaches laitières de la race montbéliard et environ 50 génisses, c'est-à-dire de jeunes femelles qui n'ont encore jamais mis bas. J'organise deux traites par jour : à 6 h le matin et à 17 h 30, ainsi qu'un week-end sur deux, en alternance avec l'un de mes patrons. La traite, qui dure 1 heure, s'effectue grâce à une machine que je dois installer et surveiller. Je donne également le biberon aux petits veaux. C'est le moment où je suis le plus en contact avec les animaux. J'en profite pour voir si tout va bien : je regarde l'état des mamelles, je vérifie qu'elles donnent toujours autant de lait, je contrôle qu'aucune vache ne boîte... et bien sûr je les nourris. La période la plus chargée est l'hiver, au moment où les vêlages sont les plus nombreux et où les animaux sont à l'intérieur. Le reste de l'année, la plupart sont dans les champs et

j'ai juste à changer régulièrement le périmètre de leur enclos lorsqu'elles n'ont plus de quoi brouter et à leur apporter à boire. Environ 3 semaines avant la mise-bas, je sépare la vache du troupeau en l'isolant dans un box. Lorsqu'elle tourne en rond, se lève et se recouche, cela veut dire que la délivrance est proche. Bien souvent, je suis présent la nuit pour m'assurer que tout se passe bien. L'élevage, c'est une passion. D'ailleurs mes patrons sélectionnent les meilleures vaches pour la reproduction et présentent les plus belles dans des concours. ■

MON PARCOURS

J'ai suivi des études professionnelles en conduite et gestion de l'exploitation agricole jusqu'au bac pro, mais n'ai pas obtenu le diplôme. J'ai alors commencé à travailler comme ouvrier chez un marchand de bestiaux, avant d'être recruté au Gaec* des Clarines pour m'occuper des vaches laitières sur l'exploitation.

* Groupement agricole d'exploitation en commun.

FICHE MÉTIER

EMPLOYÉ/EMPLOYÉE D'ÉLEVAGE

Formation : BPA travaux de la production animale, CAP agricole agricultures des régions chaudes, CAP agricole métiers de l'agriculture.
Qualités : autonomie, bonne condition physique, polyvalence.

Retrouvez les déroulés des sigles des diplômes p. 29.



Dorine Chamonal, 22 ans
ÉLEVEUSE PORCINE,
GAEC* DE L'ORME, À SAINT-MARTIN-DU-MONT (01)

MON PARCOURS

Titulaire d'un bac technicien en expérimentation animale, j'ai suivi un BTSa productions animales en apprentissage dans un élevage porcin, qui m'a ensuite embauchée en CDD*. Pour me rapprocher de chez moi, j'ai travaillé en tant qu'éleveuse dans un autre élevage, pendant 1 an et demi, avant d'entendre parler d'un Gaec** qui cherchait quelqu'un pour remplacer un associé partant à la retraite.

* Contrat à durée déterminée.

** Groupement agricole d'exploitation en commun.

J'ai un cheptel de 420 truies. Toutes les 2 semaines, j'en insémine une quarantaine et je vérifie le résultat avec un technicien chargé d'effectuer les échographies. Je veille au bon déroulement de leur gestation, puis de la mise-bas. Ensuite viennent le sevrage des petits, que j'emmène à la nurserie pour 21 jours, puis l'engraissement pendant 3 mois minimum. Une partie des cochons part à l'abattoir tandis que l'autre est transformée sur l'exploitation (jambon, côtelettes...) et vendue dans notre magasin. Je nettoie les box et les bâtiments, je réalise de petites

réparations, je suis les performances des truies et l'engraissement des cochons sur un logiciel... Il n'y a pas de routine. L'élevage porcin est assez physique, mais j'aime la proximité avec mes animaux. C'est ce qui me motive. Je les observe, surveille leur croissance, et j'ai la chance de pouvoir les nourrir avec les céréales cultivées sur l'exploitation. J'ai pris beaucoup d'assurance depuis que je fais partie du Gaec* de l'Orme. Mes associés m'ont tout de suite traitée comme leur égale et la personne qui partait à la retraite m'a bien accompagnée. J'apprends tous les jours. Je vais progressivement dégager du temps pour travailler à la boutique et peut-être aider aux cultures. Nous avons aussi des projets communs, comme la méthanisation agricole, qui m'intéresse beaucoup et permet de transformer les déchets organiques (déjections animales, végétaux) en compost. ■

* Groupement agricole d'exploitation en commun.

FICHE MÉTIER

ÉLEVEUR PORCIN/ÉLEVEUSE PORCINE

Formation: CAP agricole agricultures des régions chaudes ou CAP agricole métiers de l'agriculture, complétés par un bac pro conduite et gestion de l'entreprise agricole ou un BP responsable d'entreprise agricole, nécessaires pour s'installer; BTSa analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole, BTSa productions animales; CQP agent d'élevage porcin; CQP responsable d'élevage porcin; CS conduite d'un élevage porcin. **Qualités:** dynamisme, réactivité, sens des responsabilités.

Retrouvez les déroulés des sigles des diplômes p. 29.



Nicolas Johanet, 30 ans
**CHEF D'EXPLOITATION VOLAILLE,
EXPLOITATION JOHANET, À DONZY (58)**

Nicolas a décidé de convertir l'exploitation familiale à l'agriculture biologique. Son parcours et sa vision globale lui permettent de prendre du recul sur le métier. Il a choisi de se diversifier : cultures, élevage de bovins et, récemment, de poules pondeuses.

Le métier d'agriculteur nécessite d'avoir des connaissances en techniques animales, végétales, en mécanique, conduite d'engins, mais aussi en gestion d'entreprise et en communication. Je trouve qu'il est important de se constituer une expérience variée avant de s'installer. J'ai décidé de convertir l'exploitation à l'agriculture biologique et de me diversifier. L'activité principale, ce sont les grandes cultures (blé, orge, avoine, petit épeautre, maïs grain, soja, pois...), puis l'élevage de bovins allaitants de race charolaise et enfin, depuis l'an dernier, l'élevage de poules pondeuses. Cette dernière activité est moins dépendante du climat que les autres, ce qui limite le risque économique. La vente des œufs permet également de me rapprocher du consommateur. J'ai créé un centre d'emballage agréé : ainsi, je peux vendre directement mes boîtes aux grandes surfaces, magasins de producteurs, etc. Le ramassage

des œufs est quotidien. La collecte comme la mise en boîte se font manuellement et, pour ce faire, je vais d'ailleurs bientôt embaucher un salarié supplémentaire. Travailler en agriculture biologique est stimulant, c'est une approche différente de celle des générations précédentes. Même si les rendements sont inférieurs à la culture conventionnelle, la demande est forte, le prix de vente est plus intéressant et je ne suis pas dépendant du cours mondial du blé. Quand je sème, je sais souvent à qui je vais vendre! ■

MON PARCOURS

Après un bac technologique sciences et technologies de l'agronomie et du vivant, j'ai suivi un BTS analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole dans le but de devenir agriculteur. J'ai complété ma formation avec un autre BTS, spécialité agronomie : productions végétales, en apprentissage. J'ai commencé à travailler dans une entreprise de semences fourragères pour faire du conseil auprès des agriculteurs, puis j'ai repris la ferme familiale il y a un peu plus de 1 an.



FICHE MÉTIER

CHEF/CHEFFE D'EXPLOITATION

Formation : CAP agricole agricultures des régions chaudes ou CAP agricole métiers de l'agriculture, complétés par un bac pro conduite et gestion de l'entreprise agricole ou un BP responsable d'entreprise agricole, nécessaires pour s'installer ; BTS analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole, BTS productions animales ; CQP agent d'élevage ovin, CQP agent en polyculture ; CS en conduite d'élevage.
Qualités : organisation, polyvalence, sens de la négociation.

Retrouvez les déroulés des sigles des diplômes p. 29.



**Émilie Macé, 37 ans
ÉLEVEUSE DE BREBIS,
EXPLOITATION MACÉ, À BEUZEVILLE (27)**

MON PARCOURS

Titulaire d'un BTSA productions animales, j'ai effectué tous mes stages auprès des moutons.

Je me sentais trop jeune pour m'installer à mon compte, alors j'ai commencé par travailler 5 ans dans l'administration, à la DDAF*, où j'avais débuté par un job d'été.

Cette expérience m'a permis de bien comprendre le secteur. Puis j'ai repris l'exploitation de mon père en 2010.

* Direction départementale de l'agriculture et de la forêt.

À la bergerie depuis ma plus tendre enfance, j'y passe à présent mes journées de 9 h à 18 h environ. Mais je peux travailler beaucoup plus lors des périodes de mise-bas en janvier-février, puis en mars-avril, où je suis parfois dès 6 h le matin, voire la nuit, avec mes 150 brebis, qui donnent naissance à un ou deux agneaux chacune. C'est la période que je préfère! Puis il faut les surveiller, les soigner, c'est-à-dire distribuer le lait, les granulés et le fourrage (paille et foin), les

tondre une fois par an, les vermifuger une à deux fois dans l'année et, en cas de besoin, les traiter contre les parasites (asticots pondus par les mouches, par exemple). Ce qui m'intéresse, c'est de me perfectionner. Je continue de me former grâce à une association d'éleveurs, ce qui m'a notamment permis de diminuer les vermifuges et de trouver d'autres solutions, comme privilégier la prévention en observant mes bêtes au quotidien : la couleur de l'œil, les selles... De mai à juillet, les brebis vivent dehors avec leurs agneaux et changent de parcelle tous les jours. C'est ce qu'on appelle le « pâturage tournant dynamique ». Cette gestion du pâturage permet d'avoir des agneaux avec un poids de sevrage satisfaisant. Je les pèse une fois par semaine, pour voir s'ils grossissent régulièrement. Puis, en automne, le cycle recommence, avec la période de reproduction et le début des gestations. ■

FICHE MÉTIER

ÉLEVEUR/ÉLEVEUSE D'OVINS

Formation : BPA travaux de la production animale, CAP agricole agricultures des régions chaudes ou CAP agricole métiers de l'agriculture, complétés par un bac pro conduite et gestion de l'entreprise agricole ou un BP responsable d'entreprise agricole, nécessaires pour s'installer ; BTSa analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole, BTSa productions animales ; LP productions animales ; CS conduite d'un élevage ovin viande.
Qualités : autonomie, bonne condition physique, passion.

Retrouvez les déroulés des sigles des diplômes p. 29.



Myriam Dursap, 41 ans
**RESPONSABLE ATELIER FROMAGE,
GAEC* DES ROCS, À CHARRAIX (43)**

MON PARCOURS

Après un CAP métiers de la mode-vêtement flou et plusieurs petits boulots, j'ai travaillé comme conductrice de transport scolaire. Pendant 6 ans, parallèlement à mon emploi, j'aidais mon mari sur son exploitation. Je suis entrée au Gaec* des Rocs et j'y ai développé l'atelier fromage, après avoir suivi une formation de 1 semaine sur les techniques fromagères, à l'Enil** d'Aurillac.

* Groupement agricole d'exploitation en commun.

** École nationale des industries du lait et de la viande.



Au sein d'un groupement agricole, Myriam gère un atelier de production de fromages, tandis que son mari s'occupe de l'élevage des vaches laitières et des génisses. Cette activité, d'abord complémentaire, est devenue une vraie passion.

Mon mari et moi avons choisi de réorienter un atelier de veaux de boucherie vers l'élevage de vaches laitières et la transformation fromagère. Je fabrique ainsi des fromages pour diversifier les activités au sein du Gaec* des Rocs. J'utilise pour cela 110 000 litres de lait par an. C'est mon activité principale, même si j'aide également mon mari sur l'exploitation. La fabrication du fromage est artisanale. Trois ou quatre matins par semaine, je m'occupe de la transformation : je réchauffe le lait stocké dans une cuve en inox, je surveille la température, j'ajoute la présure qui va permettre au lait de cailler, je découpe et je brasse plusieurs fois mon caillé pour le « coiffer ». C'est au toucher que je juge si la préparation est prête à être mise dans les moules. Avec 800 litres de lait, je peux fabriquer 150 fromages. Une fois dans des moules perforés, placés sur une grille pour l'égouttage du petit lait, les fromages reposent 24 heures. Je procède

ensuite au salage, puis vient l'affinage en cave, qui dure de 3 semaines à 4 mois selon ce que je veux obtenir : tomme, brique, crémeux, etc. Tous les 2 jours, je vais dans la cave retourner mes fromages : tout cela est assez physique ! Entre chaque lot, il faut bien sûr tout nettoyer, car l'hygiène doit être irréprochable. Une fois qu'ils sont prêts, je pars livrer ma production dans les boutiques, moyennes surfaces ou grossistes des alentours et la vendre sur les marchés deux fois par semaine. ■

* Groupement agricole d'exploitation en commun.

FICHE MÉTIER

RESPONSABLE ATELIER FROMAGE

Formation : CAP crémier-fromager, complété par un bac pro bio-industrie de transformation, nécessaire pour s'installer ; BTSa sciences et technologies des aliments spécialité produits laitiers ; LP responsable d'atelier de productions fromagères de terroir ; CS production, transformation et commercialisation des produits fermiers. **Qualités :** attention, hygiène, sens de la négociation.

Retrouvez les déroulés des sigles des diplômes p. 29.



Pierre-Antoine Flutre, 47 ans
**CHEF D'ENTREPRISE HORTICOLE,
 ÉTABLISSEMENTS FLUTRE, À SAINT-AUBIN-SUR-GAILLON (27)**

MON PARCOURS

Une fois diplômé d'un bac général, j'ai choisi d'intégrer une classe préparatoire en biologie, mais je n'ai pas réussi les concours.

Je me suis donc réorienté à l'université vers une licence 2 en chimie et biologie végétale, que j'ai complétée par 1 an en école de commerce, dans l'optique de reprendre l'exploitation familiale. J'y ai débuté en tant qu'ouvrier horticole, puis je suis devenu chef de culture pendant 3 ans, avant de succéder à mon père au moment de sa retraite.

Évoluant depuis près de 8 ans dans les serres de son père, Pierre-Antoine vient d'acquiescer une deuxième société. Chef d'entreprise, il ne peut néanmoins se passer du travail de la terre qui lui permet de rester proche de ses équipes.

J'ai deux exploitations distantes de 130 km, sur lesquelles sont répartis 16 salariés à plein temps, quatre apprentis et trois saisonniers. Je fais souvent la navette, même si ma base reste près des serres de Saint-Aubin, créées par mon père. C'est là que se trouve mon bureau, dans lequel je passe environ 30 % de mon temps, et où mon assistante gère la facturation. Pour ma part, je fais les achats de jeunes plants, sur catalogue. Je choisis les couleurs et les quantités, puis j'établis le calendrier des cultures que je transmets aux

chefs de culture, qui organisent le travail des équipes. Je donne des coups de main là où c'est nécessaire, principalement pour la préparation des commandes, qui est prioritaire sur le repiquage ou le rempotage. Je me suis associé à un groupement de producteurs pour entrer sur le marché des jardineries, qui représentent maintenant 60 % de mon chiffre d'affaires. Nous vendons le reste de la production aux fleuristes et aux magasins plus généralistes. L'essentiel de nos plantes grandissent sous serres, mais je dois tout de même surveiller la météo : en hiver, j'ai un système de chauffage qui se met en route en cas de chute des températures ; en été, je veille à l'irrigation et au suivi sanitaire. Nous utilisons le moins possible de produits phytosanitaires en développant la protection biologique intégrée, qui consiste à introduire des insectes ou acariens pour qu'ils attaquent les nuisibles qui parasitent les plantes. ■

FICHE MÉTIER

CHEF/CHEFFE D'ENTREPRISE HORTICOLE

Formation : BPA travaux des productions horticoles, CAP agricole agricultures des régions chaudes ou CAP agricole métiers de l'agriculture, complétés par un bac pro conduite de productions horticoles ou BP responsable de productions légumières, fruitières, florales et de pépinières, nécessaires pour s'installer ; BTSa production horticole.
Qualités : adaptabilité, polyvalence, rigueur.

Retrouvez les déroulés des sigles des diplômes p. 29.



Alexis Cornu, 46 ans
**DIRECTEUR TECHNIQUE VIN ET VIGNOBLE,
 CHÂTEAU DE BERNE, À LORGUES (83)**



Alexis se définit comme un « chef d'orchestre ». Il suit la production du vin depuis le choix des pieds de vigne jusqu'à la mise en bouteilles. Les vendanges et la vinification marquent le point d'orgue de son année de travail.

MON PARCOURS

Mon parcours est assez cohérent : bac général, licence en biologie, géologie et environnement, puis master dans le domaine de la vigne. J'ai obtenu ensuite un diplôme d'ingénieur agronome option viticulture-œnologie et le DNO (diplôme national d'œnologie). J'ai multiplié les expériences en tant qu'œnologue-vinificateur, pour acquérir de la pratique avant de devenir responsable technique à Bandol, puis dans la vallée du Rhône. Je travaille aujourd'hui pour quatre domaines en Provence.

Mon métier comprend deux facettes : le travail de la vigne, une culture pérenne qui dure 40 à 50 ans et qui s'entretient, et celui de la vinification. Je partage donc mon temps entre le vignoble et les caves. En hiver, je donne des instructions au chef de culture pour la taille de la vigne, puis pour le traitement contre les maladies de façon naturelle, car nous sommes labellisés bio, le travail du sol, etc. En été, je surveille le raisin pour choisir précisément la date des vendanges selon les conditions météorologiques et la maturité des baies. Si l'on veut obtenir un vin fruité et léger, par exemple, il ne faut pas laisser le raisin trop mûrir. Après la récolte vient la vinification, qui consiste à accompagner la fermentation alcoolique. Chaque choix influe sur le produit fini : cuves en acier, en grès ou en béton, température de fermentation, barriques

en chêne, etc. Tout cela participe au caractère du vin. Pendant « l'élevage », avant la mise en bouteilles, je peux choisir d'assembler différents vins, de le filtrer ou non, etc. En tant que responsable technique, je suis aussi amené à rencontrer nos clients professionnels pour leur expliquer les différents millésimes ou notre façon de travailler en bio. Je traite aussi bien avec les cavistes que les tractoristes, les chefs de culture ou les commerciaux. Le travail n'est jamais le même, car il évolue avec la météo et le changement climatique auquel on doit s'adapter. ■

FICHE MÉTIER

ŒNOLOGUE

Formation : BTSA viticulture-œnologie, complété par un diplôme d'ingénieur agronome avec une spécialité en viticulture-œnologie et associé au DNO (diplôme national d'œnologie); CS commercialisation des vins.
Qualités : autonomie, passion, rigueur.

Retrouvez les déroulés des sigles des diplômes p. 29.

MON PARCOURS

Lorsque j'ai eu mon bac général, j'ai entamé une licence en sport, puis une prépa BCPST*, avant d'obtenir un BP de préparateur en pharmacie. Après un contrat de 3 ans dans un hôpital, l'évidence s'est imposée: je voulais aider mon père, éleveur, à faire de la vente directe. J'ai alors décidé de rejoindre l'exploitation familiale, où travaillait déjà mon frère. 2 ans plus tard, j'ai passé le BP responsable d'entreprise agricole.

* Biologie, chimie, physique et sciences de la Terre.



Camille Asna, 26 ans
**ÉLEVEUSE DE BOVINS,
LA FERME DE TAUX, À CASTEX (09)**



Camille réalise son rêve en rejoignant son père et son frère à la tête de l'exploitation familiale de 200 bêtes dans l'Ariège. Elle se forme et, tout en participant à l'élevage, mise sur la vente directe pour développer l'activité de l'entreprise.

Avec mon père et mon frère, nous avons 90 mères avec leurs veaux, 3 taureaux, une vingtaine de génisses et quelques bœufs de la race gasconne des Pyrénées. Nous nous sommes spécialisés dans la vente de bœuf et de veau bio, Label rouge, en circuit court. Les commandes se font via notre site Internet. Depuis maintenant 2 ans, nous avons également une place sur les marchés de la région toulousaine trois fois par semaine. Chaque mois, de nouveaux clients commandent, grâce à notre site, au bouche à oreille et aux marchés. Nous

livrons des particuliers (90 % de nos ventes), mais aussi des Amap (associations du maintien de l'agriculture paysanne) et des restaurateurs. Tous les mois, j'amène un bœuf et un veau à l'abattoir. Les carcasses mûrissent pendant une quinzaine de jours à une certaine température pour rendre la viande plus tendre. Elles sont ensuite découpées et mises sous vide par des bouchers. Puis, toujours à l'abattoir, je prépare les caissettes de 6 à 10 kg garnies d'entrecôtes, de faux-filet, de rôtis. Lorsque je distribue les colis, j'échange avec les clients à propos d'idées de recettes ou de conservation. C'est important de maintenir le contact producteur-consommateur et, pour renforcer ce lien, nous organisons chaque année des portes ouvertes avec vente à la ferme et repas fermier. Nous proposons également des sorties découvertes en été. La vente directe nous affranchit des intermédiaires et valorise notre travail. Je suis très fière de la qualité de notre viande! ■

FICHE MÉTIER

ÉLEVEUR/ÉLEVEUSE DE BOVINS

Formation: BPA travaux de la production animale, CAP agricole agricultures des régions chaudes ou CAP agricole métiers de l'agriculture, complétés par un bac pro conduite et gestion de l'entreprise agricole ou un BP responsable d'entreprise agricole, nécessaires pour s'installer; BTSa analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole, BTSa productions animales; LP productions animales; CS conduite d'un élevage bovin viande; TP éleveur bovins viande. **Qualités:** autonomie, bonne condition physique, goût du contact avec les animaux.

Retrouvez les déroulés des sigles des diplômes p. 29.



Myriam Humbert, 38 ans
APICULTRICE,
LE RUCHER DE LA DEMOISELLE, À REMIREMONT (88)

Attirée par la vie au grand air, Myriam est devenue apicultrice dans les Vosges. Ses 250 ruches produisent chaque année 6 à 7 tonnes de miel, qu'elle vend principalement sur les marchés de Noël. Un travail varié qui lui demande une attention de tous les instants.

Mon activité suit le rythme des saisons. Elle dépend aussi de la météo : si les fleurs sont sèches, mes abeilles n'ont pas de nectar et ne produisent pas de miel. S'il y a trop de pluie, rien ne fleurit et les abeilles ne sortent pas de la ruche. C'est un défi permanent, notamment pour trouver de nouveaux endroits où installer mes 250 ruches. Au printemps, je les pose dans les champs de colza, ensuite je me rapproche des acacias, puis vient le temps des tilleuls et des châtaigniers, et enfin des sapins. En général, je m'arrange avec les agriculteurs, qui me laissent mettre mes ruches dans leurs prés en échange de pots de miel. À partir du mois de mai, je contrôle toutes les semaines les naissances éventuelles d'une reine, qu'il me faut isoler après la ponte pour créer de nouvelles ruches. Pour ce faire, j'éleve de nouvelles

reines en prélevant des larves, etc. Je pèse régulièrement les ruches pour voir l'état d'avancement des miellées, puis je récolte 6 à 7 tonnes de miel que je place en fût afin qu'il mure. Environ 2 semaines plus tard, j'écume les impuretés et je mets le miel en pot. L'hiver est davantage consacré au dépôt chez les boulangers et dans de petites boutiques, mais également à la vente directe sur les marchés de Noël, qui représentent une bonne partie de mon chiffre d'affaires de l'année. J'en profite aussi pour réparer le matériel, nettoyer les ruches vides, préparer les cadres, etc. ■

FICHE MÉTIER

APICULTEUR/APICULTRICE

Formation : bac pro conduite et gestion de l'entreprise agricole ou BP responsable d'entreprise agricole ; CS apiculture. **Qualités :** autonomie, persévérance, polyvalence.

MON PARCOURS

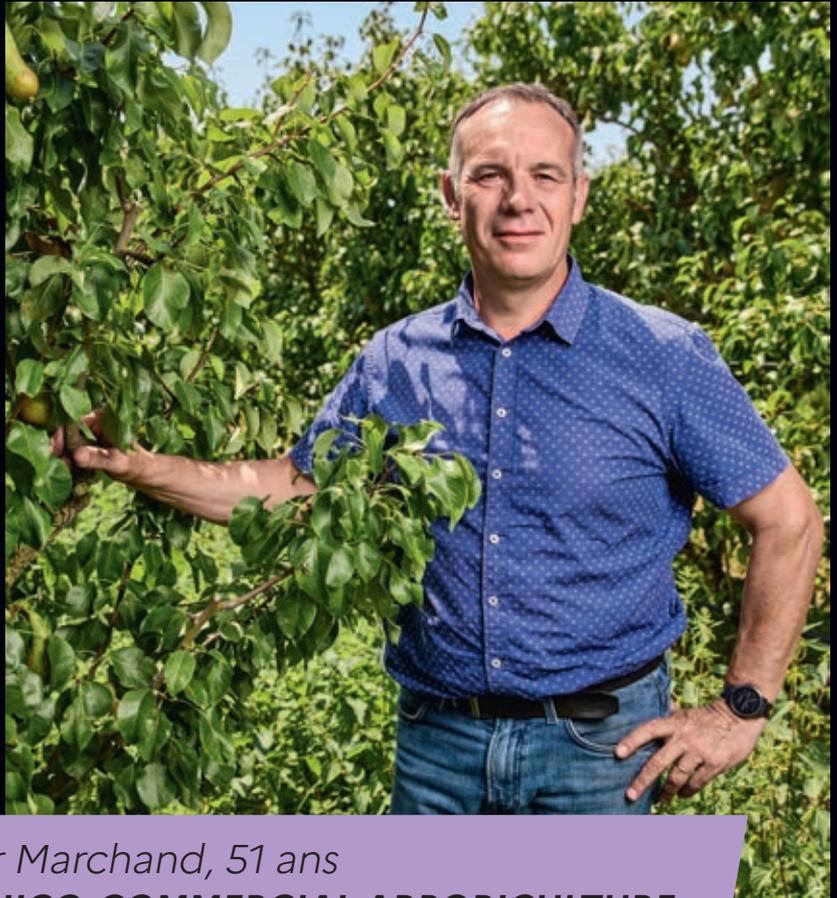
Après un bac général et un DUT* génie mécanique et productive, j'ai obtenu un diplôme d'ingénieur à l'UTBM**, puis un master en management de la technologie et intelligence économique. Après plusieurs missions de consultante, la crise de 2008 est arrivée. J'ai alors décidé de créer mon entreprise dans le domaine agricole. J'ai passé un BP responsable d'exploitation agricole avec une orientation en apiculture.

* Diplôme universitaire de technologie, devenu une certification intermédiaire du BUT (bachelor universitaire de technologie).

** Université de technologie de Belfort-Montbéliard.



Retrouvez les déroulés des sigles des diplômes p. 29.



Xavier Marchand, 51 ans
**TECHNICO-COMMERCIAL ARBORICULTURE,
 RIPERT FRÈRES, À BRAIN-SUR-L'AUTHION (49)**

Passionné de nature et de jardins, Xavier met son expérience de terrain du secteur arboricole au service de ses clients. Réactif, il fait en sorte de répondre à leurs besoins et d'honorer ses engagements dans les meilleurs délais.

MON PARCOURS

Après la classe de 3^e, j'ai entamé des études professionnelles en pépinière ornementale et fruitière, puis en protection des cultures.

J'ai ensuite obtenu un bac+2 en productions horticoles.

À la suite d'un stage, j'ai été embauché comme chef de culture chez un exploitant. Après 17 ans, un départ à la retraite m'a donné l'opportunité de prendre un poste de technico-commercial aux établissements Ripert.

L'entreprise dans laquelle je travaille est un distributeur de fournitures pour les pépinières, l'horticulture, le maraîchage, l'arboriculture, les espaces verts et les jardins. Je gère un portefeuille d'environ 150 clients arboriculteurs sur un périmètre de 250 km autour de chez moi, ce qui me permet de rentrer à mon domicile tous les soirs. Mon entreprise propose plus de 200 références (produits de protection des plantes, fertilisants, outils de taille...) et s'adapte aux demandes des clients. Ainsi, nous avons intégré des stations météo ou

des produits de biocontrôle, dont la nouvelle génération est très friande. Je profite de l'hiver pour voir tous mes clients, leur présenter les nouveaux produits, prendre les commandes. Je rencontre également nos fournisseurs, afin d'être toujours performant au niveau technique et de pouvoir fournir des informations aux arboriculteurs. La plupart des produits sont livrés au mois de mars, au début de la saison. Pour satisfaire les besoins de ma clientèle, je reste disponible, réactif et je m'assure que mes engagements sont tenus. Les échanges sont permanents entre les fournisseurs, mes clients et moi. Je transmets les doléances des arboriculteurs, car elles permettent de faire évoluer les produits et les services. Je fais le point avec mon responsable chaque semaine, mais je conserve une grande autonomie dans mon travail. ■

FICHE MÉTIER

TECHNICO-COMMERCIAL/COMMERCIALE

Formation : BTSA technico-commercial, éventuellement complété par une LP technico-commercial. **Qualités :** aisance relationnelle, autonomie, écoute.

Retrouvez les déroulés des sigles des diplômes p.29.



Marc-Antoine Villanova, 24 ans
VIGNERON,
DOMAINE CAMELLU, À CALENZANA (20)

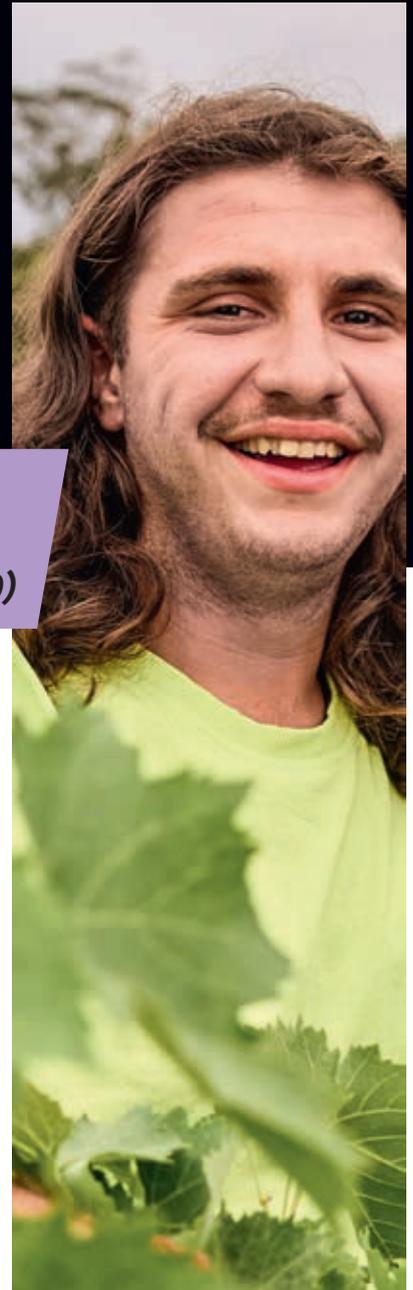
Quatrième génération à travailler sur l'exploitation familiale, Marc-Antoine entend bien apporter sa touche personnelle. Il vise le label biodynamique pour son domaine déjà converti au bio et souhaite augmenter la vente directe aux consommateurs.

Je travaille seul sur les 7 hectares de l'exploitation familiale, avec l'aide de saisonniers pour les vendanges. J'ai une petite production bio de 10000 bouteilles par an : rosé, blanc et rouge. J'ai construit une cave sur le domaine et j'y suis dès la fin des vendanges, jusqu'à la mise en bouteilles. La cave me permet aussi de faire de la vente directe, aux touristes notamment. Cela représente environ 30 % du chiffre d'affaires et j'espère bientôt plus. Le reste de la production est écoulé auprès de professionnels (restaurateurs, cavistes, etc.) et des commerciaux, qui se chargent de le revendre à leur tour. Le rosé doit obligatoirement être vendu dans l'année, puisque ce n'est pas du vin de garde, tandis que les vins blancs et surtout les rouges peuvent se conserver dans le temps. À l'avenir, j'aimerais étendre mon domaine, et faire deux cuvées par an, dont une haut-de-gamme,

pour pouvoir vendre toute l'année. J'ai fait ma première cuvée cette année et c'est une grande fierté, car j'ai eu de très bons retours. Je bénéficie de l'appellation AOC (appellation d'origine contrôlée) Corse Calvi pour mes bouteilles, comme 12 autres vignerons du coin. Nous nous entendons tous très bien : prêt du matériel, conseils, aide sur le volet administratif... Je souhaite embaucher quelqu'un pour gérer cette partie et me consacrer uniquement à ce que j'aime faire : aller dans ma vigne ! Et je vise le label biodynamique. ■

MON PARCOURS

Après un bac technologique, j'ai entrepris un BTS viticulture-œnologie en alternance. L'été, je travaillais dans différents domaines viticoles en tant qu'ouvrier agricole, caviste, tractoriste. Le diplôme de BTS a facilité l'an dernier mon installation en tant que jeune agriculteur.



FICHE MÉTIER

VIGNERON/VIGNERONNE

Formation : BPA travaux de la vigne et du vin ou CAP agricole métiers de l'agriculture, complétés par le bac pro conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole, nécessaire pour s'installer ; BTS viticulture-œnologie.
Qualités : adaptabilité, passion, polyvalence.

Retrouvez les déroulés des sigles des diplômes p. 29.

MON PARCOURS

Je me suis orienté vers un bac technologique sciences et technologies de l'agronomie et du vivant, puis j'ai préparé le BTS analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole, dans le but de reprendre l'exploitation de mes parents. J'ai racheté des terres et me suis converti au bio 3 ans après mon installation. J'ai continué à m'agrandir et je me suis équipé d'un robot de traite pour m'aider dans mes tâches.



Laurent Castets, 44 ans
**ÉLEVEUR LAITIER BIO,
LA PALUE, À CASTETS (40)**



Avec l'aide d'un robot et d'un employé, Laurent supervise deux traites par jour. Converti à l'agriculture biologique, il produit l'alimentation de ses 70 vaches laitières et revendique l'attachement à ses bêtes, dont il s'occupe avec passion.

Ma conversion au bio remonte à 2018, à la suite d'une demande de la laiterie pour laquelle je travaillais. Comme j'avais déjà des pâturages pour mes vaches, je n'en étais pas très loin. J'ai fait une étude économique afin d'analyser la rentabilité du projet et je me suis lancé. J'ai d'abord converti mes terres, qui produisent alternativement sorgho, luzerne, trèfle, maïs... pour l'alimentation de mes bêtes et j'ai dû respecter des périodes de transition avant de pouvoir revendiquer le label bio pour mon lait. Mon quotidien est assez

varié, puisque je fais aussi bien de la culture pour nourrir mes vaches que de l'élevage. Grâce à l'aide d'un robot et d'un employé, je ne suis plus à la traite matin et soir, mais je dois surveiller que toutes les vaches passent deux fois par jour dans le box de traite et j'entraîne les nouvelles génisses à y aller en les attirant avec de la nourriture. Ce que je préfère, c'est le suivi de mes vaches : leur croissance, la sélection en vue de la reproduction et, bien sûr, la mise-bas, qui est toujours un événement émouvant. La plupart du temps, les vaches se débrouillent seules ; parfois, je les assiste. Je n'appelle le vétérinaire qu'en cas de gros problème, par exemple si une césarienne s'avère nécessaire. Chaque jour, je fais un peu d'administratif pour ne pas être débordé, même si je délègue une partie de la comptabilité, des demandes de subventions et du travail préparatoire nécessaire avant les audits des organismes de certifications bio. ■

FICHE MÉTIER

ÉLEVEUR LAITIER/ÉLEVEUSE LAITIÈRE

Formation : CAP agricole agricultures des régions chaudes ou CAP agricole métiers de l'agriculture, complétés par un bac pro conduite et gestion de l'exploitation agricole ou un BP responsable d'entreprise agricole, nécessaires pour s'installer ; BTS analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole ; CQP agent d'élevage laitier ; CS conduite d'un élevage bovin lait, CS conduite de productions en agriculture biologique et commercialisation. **Qualités :** goût du contact avec les animaux, passion, polyvalence.

Retrouvez les déroulés des sigles des diplômes p. 29.



Florian Ehrhart, 33 ans
**CHEF DE CULTURE,
 LES SERRES DU VAL, À SAINT-DENIS-EN-VAL (45)**



Équipé d'un logiciel climatique, Florian joue sur de nombreux facteurs pour améliorer le rendement de sa serre et la qualité des plantes et des légumes qu'il y cultive. Un challenge quotidien pour ce jeune chef de culture qui a su évoluer.

Nous cultivons des concombres et des aubergines hors sol sur 8,5 hectares de serres. Les plantes demandent une surveillance permanente et je dois être très réactif, notamment en fonction des conditions climatiques extérieures, qui influent sur l'atmosphère dans la serre. Après avoir mis en place les équipes le matin, j'effectue un tour de la serre pour m'assurer de la bonne santé des plantes. La maintenance fait aussi partie intégrante de mon métier, je vérifie les tuyaux et les pompes pour l'irrigation, les tubes d'eau chaude qui chauffent la serre, etc. Chaque jour, je passe du temps sur notre logiciel climatique, qui gère l'ouverture des fenêtres pour la serre, les écrans thermiques, les toiles d'ombrage, le chauffage ainsi que le volume des arrosages. Il faut sans cesse s'adapter et vérifier les données avec des relevés manuels. Le logiciel me permet aussi de comparer les rendements et les conditions de

culture d'une année sur l'autre, de faire des statistiques, etc. Je cherche toujours à améliorer le rendement et je m'appuie sur différents leviers pour améliorer la qualité des légumes: je peux tester de nouvelles variétés, de nouvelles recettes de fertilisation ou de substrat, une autre manière d'entretenir les plantes... C'est très technique et c'est ce qui fait l'intérêt du métier. Les jours et les années ne se ressemblent pas. Je me tiens également au courant des dernières innovations pour, le cas échéant, développer de nouvelles stratégies. ■

MON PARCOURS

J'ai commencé à travailler à 16 ans, d'abord en tant que saisonnier, puis comme ouvrier agricole. Grâce à mon expérience, j'ai pu évoluer à un poste de responsable de serre, puis de technicien de culture. J'ai ensuite eu l'opportunité de devenir chef de culture aux serres du Val.

FICHE MÉTIER

CHEF/CHEFFE DE CULTURES LÉGUMIÈRES

Formation: BPA travaux des productions agricoles spécialité horticulture ornementale et légumière, CAP agricole cultures des régions chaudes, CAP agricole métiers de l'agriculture; bac pro conduite de productions horticoles, BP responsable de productions légumières, fruitières, florales et de pépinières; BTS production horticole; CQP agent de cultures légumières sous serres, CQP agent de cultures légumières de plein champs.
Qualités: aisance relationnelle, autonomie, réactivité.

Retrouvez les déroulés des sigles des diplômes p. 29.



Nolwenn Renault, 18 ans
**CHAUFFEUSE-MÉCANICIENNE,
CUMA* DE PLURIEN (22)**

Féru de mécanique et de conduite d'engins agricoles depuis le plus jeune âge, Nolwenn a souhaité en faire son métier. Mais elle est aussi en contact avec les agriculteurs, chez lesquels elle se rend pour accomplir certains travaux agricoles.

MON PARCOURS

J'ai préparé un bac pro agroéquipement en alternance après la classe de 3^e. Pour en apprendre un peu plus, je suis actuellement en cours de formation, en alternance à la Cuma* de Plurien, dans le but d'obtenir un CS tracteurs et machines agricoles : utilisation et maintenance.

Les Cuma* sont des sociétés auxquelles adhèrent les agriculteurs, qui peuvent y louer des machines agricoles et des services en fonction de leurs besoins. Celle de Plurien compte 150 agriculteurs adhérents. 12 chauffeurs y travaillent, un saisonnier et moi qui suis en apprentissage. Même si je conduisais les tracteurs dès l'âge de 10 ans dans la ferme de mon grand-père et de mon père, ici, j'apprends progressivement à manœuvrer d'autres matériels comme l'épandeur à fumier, la presse à foin, qui fait les bottes de paille et de foin, le semoir... Il faut commencer par faire ses preuves

avant de passer à un autre matériel. Je me suis aussi formée à l'utilisation du GPS, qui équipe de plus en plus de tracteurs et permet, par exemple, de faire des lignes très précises lorsque l'on sème ou, grâce aux capteurs, de ne pas passer deux fois au même endroit. Je m'occupe également de la maintenance courante de tous ces appareils. L'hiver est l'occasion de faire les grosses révisions : graissage, vidange, démontage et changement des pièces défectueuses ou usées. Le chef de planning attribue le travail à effectuer chez les agriculteurs et sur les machines. Parfois, il faut conduire l'engin une demi-heure avant d'arriver sur les exploitations. À la fin de la journée, je remplis une feuille pour indiquer le travail accompli ; ainsi, le directeur peut facturer correctement l'agriculteur. J'ai toujours voulu faire ce métier et travailler en Cuma m'offre l'opportunité d'apprendre sur des engins variés. ■

* Coopérative d'utilisation de matériel agricole.

FICHE MÉTIER

CHAUFFEUR-MÉCANICIEN/CHAUFFEUSE-MÉCANICIENNE

Formation : CAP maintenance des matériels option A matériels agricoles, complété par un bac pro agroéquipement ou un bac pro maintenance des matériels option A matériels agricoles ; BTSA génie des équipements agricoles, BTS techniques et services en matériels agricoles ; CQP conducteur d'agroéquipements ; CS tracteurs et machines agricoles : utilisation et maintenance ; TP technicien de maintenance d'engins et de matériels « machinisme agricole ». **Qualités :** aisance relationnelle, patience, rigueur.

Retrouvez les déroulés des sigles des diplômes p. 29.



Louis Mathé, 24 ans
**CHEF D'ENTREPRISE GRANDES CULTURES,
 LA FERME DES MATHÉ, À BAZOLLES (58)**

Passionné de technologies, Louis entretient les machines agricoles de l'exploitation qu'il gère avec son père. Tracteurs équipés de GPS, mais aussi drone et bientôt site d'e-commerce: Louis est un agriculteur 4.0!

MON PARCOURS

Après la 3^e, je me suis orienté vers un bac pro agroéquipement, que j'ai suivi en apprentissage dans une concession agricole. J'ai ensuite passé un BTSA analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole avant d'être salarié dans une exploitation voisine, puis dans la ferme familiale que j'ai fini par reprendre en m'associant avec mon père.



Je me suis associé avec mon père et nous exploitons 310 hectares. Nous avons plusieurs tracteurs, une moissonneuse-batteuse et une machine pour le ramassage des bottes de foin, qui les assemble en paquet. Je conduis ces machines agricoles, j'en assure également l'entretien et effectue les réparations nécessaires. Cela permet de faire des économies, mais je le vois surtout comme un défi: j'aime beaucoup ça. Grâce à Internet, il est facile de récupérer les plans des machines, de commander des pièces, etc. C'est en hiver que j'ai le plus de temps à consacrer à la mécanique. J'inspecte et remets tout en état. Je fais le graissage, la vidange, et quelques améliorations: par exemple, j'ai installé, sous l'outil qui ramasse les pois, des sortes de patins au niveau du sol pour éviter l'usure qui se produit en grattant trop la terre. Mon père, quant à lui, a été un précurseur en équipant ses tracteurs de GPS il y a

une dizaine d'années, innovation grâce à laquelle on peut contrôler la trajectoire du tracteur et faire des lignes régulières, bien droites et du même espacement. On consomme aussi moins de carburant et de produits phytosanitaires, puisque le pulvérisateur, qui fait 30 mètres de large derrière le tracteur, ne fonctionne que sur les parties qui n'ont pas encore reçu de produit. Nous avons également un drone qui prend des photos aériennes des champs, qu'il est ainsi plus facile de surveiller. Enfin, nous projetons de créer un site d'e-commerce pour développer la vente aux particuliers. ■

FICHE MÉTIER

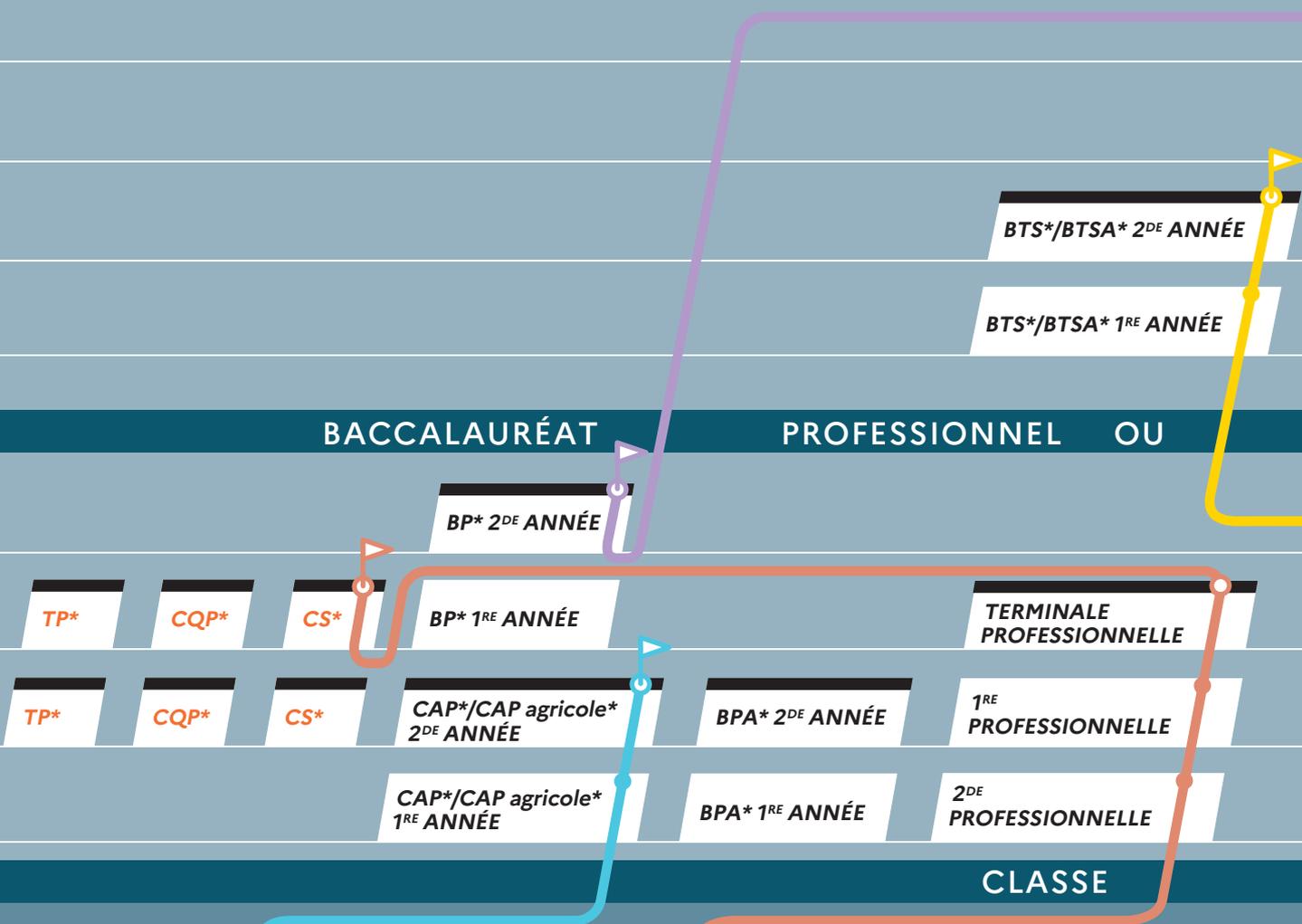
TECHNICIEN/TECHNICIENNE DE MAINTENANCE AGRICOLE

Formation: bac pro agroéquipement; BTSA analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole; CQP conducteur d'agroéquipements.
Qualités: bonne condition physique, curiosité, polyvalence.

Retrouvez les déroulés des sigles des diplômes p. 29.

À CHACUN ET CHACUNE SON PARCOURS

Du CAP* au bac+5, en passant par un bac professionnel, technologique ou général, les parcours de Myriam, Nolwenn, Jean-Charles, Myriam et Maïalen l'attestent : à tous niveaux d'études, il est possible d'exercer un métier dans l'agriculture, parfois après une réorientation.



p.15

Myriam, 41 ans

Diplômée d'un CAP* dans les métiers de la mode, Myriam devient finalement conductrice de bus. Tout en aidant son mari, exploitant, elle se reconvertisse dans les techniques fromagères et ouvre son atelier de fabrication.



p.24

Nolwenn, 18 ans

Nolwenn passe un bac pro agroéquipement, puis continue sur sa lancée et prépare un CS* tracteurs et machines agricoles : utilisation et maintenance, en alternance dans une coopérative agricole.



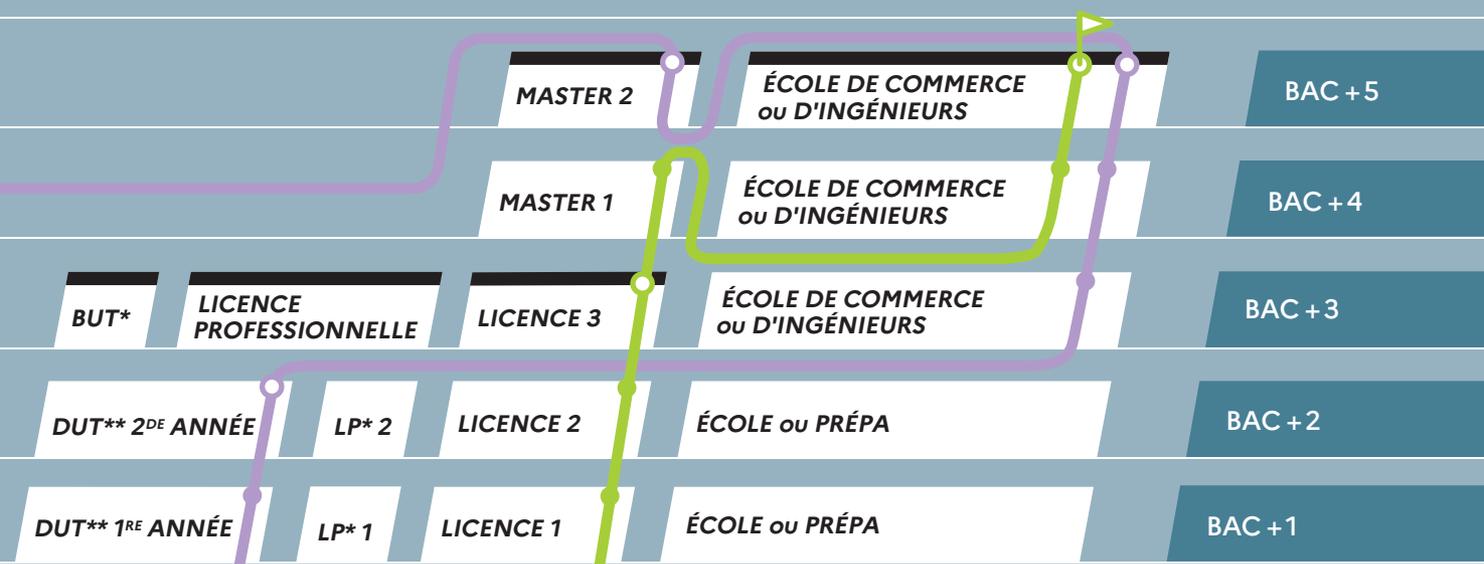
p.8

Jean-Charles, 37 ans

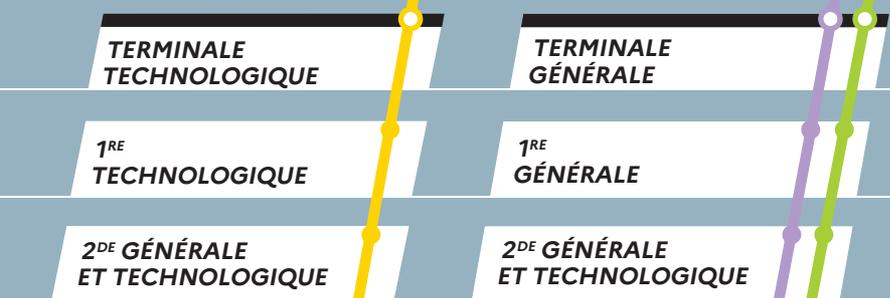
Titulaire d'un bac techno en agronomie et d'un BTSA* génie des équipements agricoles, Jean-Charles découvre l'élevage bovin au cours d'un stage et reprend l'exploitation familiale de cultures céréalières.

POUR ALLER PLUS LOIN

www.onisep.fr
www.fnsea.fr



TECHNOLOGIQUE OU GÉNÉRAL



DE TROISIÈME



p.19

Myriam, 38 ans

Après un bac général, un DUT* en génie mécanique, un diplôme d'ingénieur et un master en intelligence économique, Myriam s'oriente en BP* responsable d'exploitation agricole pour créer son entreprise apicole.



p.10

Maïalen, 41 ans

À la suite d'un bac général et d'études universitaires en sport, Maïalen valide un diplôme d'école de commerce. D'abord commerciale, elle choisit finalement de reprendre l'exploitation familiale.

LÉGENDE

* Retrouvez les déroulés des sigles des diplômes p. 29.

** À la rentrée 2021, le DUT (diplôme universitaire de technologie) est devenu une certification intermédiaire du BUT (bachelor universitaire de technologie).

ANNÉE D'EXAMEN

FORMATION CONTINUE

Dernier diplôme acquis ou en cours d'acquisition

LES DIPLÔMES DU SECTEUR

CAP*/CAP agricole*, BP*/BPA*, bac professionnel, BTS*/BTSA*, LP*, diplôme d'ingénieur... les principales formations du secteur sont présentées ici. La plupart peuvent être suivies par la voie scolaire ou en apprentissage. Un focus sur les CQP*, CS* et TP* nous renseigne sur la formation continue.

CAP/CAP AGRICOLE

Après la 3^e En 2 ans

En lycée professionnel, en lycée professionnel agricole ou en CFA*

Le CAP (certificat d'aptitude professionnelle) ou le CAP agricole est le premier diplôme d'entrée dans le secteur. Il forme des ouvriers et des employés qualifiés dans des métiers précis. Il se prépare, souvent en apprentissage, en 2 ans après la 3^e, en 1 an après un premier CAP ou en 3 ans en cas de difficultés.

-      CAP agricole cultures des régions chaudes
-      CAP agricole métiers de l'agriculture
-  CAP crémier-fromager
-      CAP maintenance des matériels, option A matériels agricoles

BPA

Après la 3^e En 2 ans

En lycée professionnel agricole ou en CFA*

Diplôme national de niveau CAP*, le BPA (brevet professionnel agricole) se prépare en apprentissage et ouvre vers la poursuite d'études.

-   BPA travaux de la production animale
-   BPA travaux de la vigne et du vin
-      BPA travaux des productions agricoles spécialité arboriculture fruitière
-      BPA travaux des productions agricoles spécialité horticulture ornementale et légumière
-      BPA travaux des productions horticoles

BP

Après un BPA* ou un CAP agricole*

En 2 ans

En lycée professionnel ou en CFA*

Le BP (brevet professionnel) est un diplôme de niveau bac. Le plus souvent préparé en apprentissage, il permet de travailler et atteste d'une haute qualification dans une activité professionnelle.

-     BP responsable d'entreprise agricole
-     BP responsable de productions légumières, fruitières, florales et de pépinières

BAC PROFESSIONNEL

Après la 3^e En 3 ans

En lycée professionnel ou en CFA*

Le bac professionnel débouche sur l'emploi ou sur une poursuite d'études. Apprentissage possible.

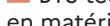
-  Bac pro agroéquipement
-     Bac pro bio-industrie de transformation
-     Bac pro conduite de productions horticoles
-     Bac pro conduite et gestion de l'entreprise agricole
-     Bac pro conduite et gestion de l'entreprise vitivinicole
-     Bac pro cultures marines
-     Bac pro maintenance des matériels option A matériels agricoles
-     Bac pro productions aquacoles

BTS/BTSA

Après un bac En 2 ans

En lycée, en école ou en CFA*

Le BTS (brevet de technicien supérieur) ou le BTSA (BTS agricole) débouche sur l'emploi ou sur une poursuite d'études. Apprentissage possible.

-     BTSA analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole
-  BTSA aquaculture
-     BTSA génie des équipements agricoles
-     BTSA production horticole
-     BTSA productions animales
-     BTSA sciences et technologies des aliments spécialité produits laitiers
-     BTSA technico-commercial
-     BTSA viticulture-œnologie
-     BTS techniques et services en matériels agricoles

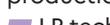
LP

Après un bac, un bac+1

ou un bac+2 En 1, 2 ou 3 ans

À l'université, en école, en lycée ou en CFA*

La LP (licence professionnelle) permet de se spécialiser ou d'acquérir une double compétence. Elle débouche directement sur l'emploi ou sur une poursuite d'études. Apprentissage possible.

-     LP gestion des organisations agricoles et agroalimentaires
-     LP productions animales
-     LP productions végétales
-     LP responsable d'atelier de productions fromagères de terroir
-     LP technico-commercial

EN FORMATION CONTINUE

DIPLOME D'INGÉNIEUR

Après un bac En 5 ans

Après un bac+2 En 3 ans

En école d'ingénieurs

Des écoles d'ingénieurs proposent des spécialisations, notamment en viticulture-œnologie, comme Montpellier SupAgro, Bordeaux Sciences Agro, ESA (École supérieure d'agriculture d'Angers), Agro Ensat (École nationale supérieure agronomique de Toulouse), etc.

Familles de métiers

- CULTIVER
- ÉLEVER
- VALORISER
- COMMERCIALISER
- PILOTER ET RÉPARER

* Sigles

BP: brevet professionnel
BPA: brevet professionnel agricole
BTS: brevet de technicien supérieur
BTSA: brevet de technicien supérieur agricole
CAP: certificat d'aptitude professionnelle
CAP agricole: certificat d'aptitude professionnelle agricole
CFA: centre de formation d'apprentis
CQP: certificat de qualification professionnelle
CS: certificat de spécialisation
LP: licence professionnelle
TP: titre professionnel

CQP

Construits pour les professionnels et par les professionnels de la branche de la production agricole, les CQP (certificats de qualification professionnelle) répondent aux besoins des entreprises en formations qualifiantes alliant théorie et pratique sur le terrain. D'une durée de quelques jours à quelques mois, ils sont de différents niveaux et intègrent les évolutions du métier et les tendances du secteur. Ces formations peuvent porter sur le perfectionnement des gestes techniques, la connaissance d'un produit, etc.

Niveau CAP

- CQP agent arboricole
- CQP agent d'élevage laitier
- CQP agent d'élevage ovin
- CQP agent d'élevage porcin
- CQP agent de cultures légumières de plein champs
- CQP agent de cultures légumières sous serres
- CQP agent en polyculture

Niveau bac

- CQP conducteur d'agroéquipements
- CQP responsable d'élevage porcin

CS

Les CS (certificats de spécialisation) du secteur sanctionnent un complément spécifique de formation. Ils sont dispensés en apprentissage sur une année.

Niveau CAP

- CS tracteurs et machines agricoles: utilisation et maintenance

Niveau bac

- CS apiculture
- CS commercialisation des vins
- CS conduite d'un élevage avicole et commercialisation des produits
- CS conduite d'un élevage bovin lait
- CS conduite d'un élevage bovin viande
- CS conduite d'un élevage ovin viande
- CS conduite d'un élevage porcin
- CS conduite de productions maraîchères
- CS conduite de productions en agriculture biologique et commercialisation
- CS production, transformation et commercialisation des produits fermiers

TP

Les TP (titres professionnels) sont délivrés par le ministère du Travail, de l'Emploi et de l'Insertion. En formation initiale ou en apprentissage, leur durée de préparation varie de quelques mois à 2 ans.

Niveau CAP

- TP éleveur bovins viande

Niveau bac

- TP technicien de maintenance d'engins et de matériels « machinisme agricole »

7 QUESTIONS/RÉPONSES

Si le bac professionnel est le diplôme le plus préparé pour accéder aux métiers de l'agriculture, certains professionnels n'ont pas de diplôme, tandis que d'autres ont poursuivi leurs études jusqu'à bac+5 ! Comment s'y retrouver et construire son parcours de formation ? Des experts et expertes répondent à vos questions.

1 L'APPRENTISSAGE : QUELS AVANTAGES ?

L'apprentissage associe apports théoriques en CFA* et pratiques en exploitation. À la fois salarié et étudiant, l'apprenti est rémunéré selon son âge et son année de formation. À propos de la rémunération, Laurent Paillat, maraîcher et membre de la Commission emploi formation à la FNSEA (Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles), affirme qu'elle « donne des obligations au jeune. Il a un impératif de réussite. Une vraie relation maître d'apprentissage-employé s'instaure. Et le jeune apprenti a déjà une certaine maturité lorsqu'il se lance dans l'apprentissage. Il y souscrit par choix. Il lui faut trouver un employeur, cela demande de s'engager ». Ce que confirme Alexis Froger, adjoint de direction et formateur en apprentissage au lycée de Pouillé, à Angers (49) : « Ce ne sont pas des salariés à part entière, mais ce ne sont pas des stagiaires non plus. »

2 QUELLE FORMATION POUR S'INSTALLER ?

Un projet de création ou de reprise d'entreprise agricole nécessite tout d'abord la validation d'un diplôme agricole de niveau bac. Le secteur agricole comporte une grande diversité de diplômes à l'image de ses filières et de ses métiers. Deux diplômes s'adressent particulièrement aux jeunes qui ont un projet d'installation : le bac pro conduite et gestion de l'entreprise agricole et le BP* responsable d'entreprise agricole. Puis le futur exploitant doit valider un PPP (plan de professionnalisation personnalisé) visant à préparer son installation. Ce plan fait l'objet d'un accompagnement spécialisé dans le cadre du dispositif PAI (point accueil installation). Au terme du PPP, une capacité agricole lui est délivrée et lui permet de bénéficier d'aides publiques pour la réalisation de son projet d'installation.

3 AGRICULTURE 4.0 : QUE PRÉVOIENT LES FORMATIONS AGRICOLES ?

La part du numérique dans l'agriculture ne cesse de s'accroître, ce qui implique de nouvelles compétences à acquérir pour les professionnels. Selon Laurent Paillat, maraîcher et membre de la Commission emploi formation à la FNSEA (Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles), « les référentiels des formations agricoles n'ont pas encore totalement pris en compte cette dimension-là, même si elles y travaillent. Le CQP* agent d'élevage laitier offre, par exemple, un module pilotage du robot de traite ». Par ailleurs, le pilotage de drones et l'analyse des images

qu'ils délivrent nécessite une formation pointue : « Des connaissances juridiques, techniques et analytiques sont indispensables. On ne peut pas voler n'importe où, le pilotage demande de la dextérité et un apprentissage du décodage des couleurs, qui ne peuvent être interprétés au hasard ! » ajoute Laurent Paillat. Antony Renault, enseignant en bac pro conduite et gestion de l'entreprise agricole au lycée de Pouillé, à Angers, précise que « les élèves sont initiés aux logiciels de cartographie des sols, ils visitent des exploitations équipées d'outils connectés ».

4 POURQUOI OPTER POUR UN BTS* ?

Si le bac professionnel est le diplôme le plus préparé dans le secteur agricole et permet de gérer une exploitation, les enseignements de BTS* fournissent les compétences nécessaires à la conduite d'exploitation de plus grande taille. Les spécialités proposées mènent à la gestion d'exploitation (analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole), à la production (aquaculture, production horticole, productions végétales, viticulture-œnologie...) ou au secteur technico-commercial. Gisèle Béjot, enseignante en économie générale et agricole et coordinatrice du BTS* analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole au lycée agricole de Rethel (08), souligne que « le BTS* s'adresse à des publics d'horizons très variés, comme les titulaires de bac professionnel, mais aussi de bac technologique ou général. Les diplômés d'un BTS* auront davantage d'autonomie sur le management d'une exploitation. Les enseignements comprennent un gros volume de stratégie d'entreprise, de pilotage, de gestion, d'analyse financière, d'agroécologie ».

92%, c'est le taux d'insertion professionnelle des titulaires de BTS*, 3 ans après l'obtention du diplôme.

Source : ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

6 UN DIPLÔME D'INGÉNIEUR : QUELLE SPÉCIALISATION ?

Les diplômés d'ingénieur spécialisés en agriculture ou en agronomie permettent de travailler dans de nombreux domaines, dont la production viticole, l'œnologie et les métiers de la valorisation du vin. Citons les écoles phares : Bordeaux Sciences Agro, Montpellier SupAgro, ou encore Esa Angers, qui propose des spécialisations en viticulture et œnologie tout en y intégrant l'obtention du DNO (diplôme national d'œnologue).

5 LICENCE PROFESSIONNELLE : QUELLE VALEUR AJOUTÉE ?

Au-delà d'un bac+2, les LP* garantissent une professionnalisation accrue du parcours et un meilleur salaire, le diplômé d'un BTS* percevant le même salaire qu'un diplômé de bac professionnel. Gisèle Béjot, enseignante en économie générale et agricole et coordinatrice du BTS* analyse, conduite et stratégie de l'entreprise agricole au lycée agricole de Rethel (08), explique : « La stratégie de celui qui choisit la licence professionnelle est de cumuler des compétences plus pointues dans un domaine (gestion, management...) ou une technique particulière (la reproduction, la vente directe...), toujours dans la perspective d'œuvrer dans un projet entrepreneurial. »

7 PEUT-ON CONTINUER À SE FORMER UNE FOIS EN POSTE ?

Oui, c'est possible grâce aux CS*, aux TP* ou aux CQP*. Ils sont destinés à faciliter l'adaptation à un emploi ou à une situation nouvelle, ou à répondre aux besoins professionnels impliquant un approfondissement de la formation acquise antérieurement. Préparés après un CAP agricole*, un bac pro ou un BTS*, ils permettent d'acquérir des compétences complémentaires dans un domaine d'activité agricole (élevage, commerce, maintenance des engins agricoles et conduite d'exploitation). « Les diplômés de formation continue renforcent les compétences. Il y a de la théorie, mais aussi beaucoup de pratique et de mises en situation professionnelle. Entre un CS* et un CQP*, les modalités de parcours sont différentes, mais la finalité est la même », assure Emmanuel Deniaud, responsable du centre de formation de l'Efea (École de formation par l'expérience en agriculture), à Nozay (44). Pour les professionnels, les débouchés sont variés : « Travailler en tant que salarié dans une Cuma (coopérative d'utilisation de matériel agricole) par exemple, ou se projeter dans une installation », conclut Emmanuel Deniaud.

* Retrouvez les déroulés des sigles des diplômes p. 29.

MON TOP 3 DES MÉTIERS

1 MON PROFIL

J'établis mon profil professionnel en cochant les cases qui me correspondent.

MES PRÉFÉRENCES : J'AIMERAIS...

- Travailler : seul/e en équipe
- Avoir des horaires : fixes souples
- Passer mes journées : en atelier en bureau les deux
- Exercer une pratique plutôt : technique manuelle intellectuelle
- Créer ma propre entreprise être salarié/e
- Travailler dans : une petite ou moyenne entreprise un grand groupe

MES QUALITÉS : LES 3 QUI ME CARACTÉRISENT...

- | | | | |
|--|--|------------------------------------|--|
| <input type="radio"/> Adaptabilité | <input type="radio"/> Curiosité | <input type="radio"/> Hygiène | <input type="radio"/> Polyvalence |
| <input type="radio"/> Aisance relationnelle | <input type="radio"/> Dynamisme | <input type="radio"/> Organisation | <input type="radio"/> Réactivité |
| <input type="radio"/> Attention | <input type="radio"/> Écoute | <input type="radio"/> Passion | <input type="radio"/> Rigueur |
| <input type="radio"/> Autonomie | <input type="radio"/> Goût du contact avec la nature | <input type="radio"/> Patience | <input type="radio"/> Sens de la négociation |
| <input type="radio"/> Bonne condition physique | <input type="radio"/> Goût du contact avec les animaux | <input type="radio"/> Persévérance | <input type="radio"/> Sens des responsabilités |

MON PROJET DE FORMATION : JE ME PROJETTE DANS...

- Des études : courtes (CAP, bac pro) longues (bac+2 à bac+5)
- Une formation : par la voie scolaire en apprentissage les deux

2 MA SÉLECTION DE MÉTIERS

J'inscris dans le tableau ci-dessous les 5 métiers qui ont le plus attiré mon attention au fil de ma lecture. En consultant les fiches métiers en bas des portraits, j'évalue à quel degré ces spécialités correspondent à mon profil (♥ un peu, ♥♥ beaucoup, ♥♥♥ complètement). Nous avons rempli un exemple!

Métier qui m'a plu	Il correspond à mes préférences	Il correspond à mes qualités	Il correspond à mon projet de formation	Total de ♥
Chef/chef de culture	♥♥♥	♥♥	♥♥♥	8

3 MON TOP 3

Je sélectionne les 3 métiers qui ont obtenu le plus de ♥ dans le tableau ci-dessus. En face de chacun d'eux, j'inscris le projet de formation correspondant. À moi maintenant de me renseigner davantage sur ces métiers!

	Métier envisagé	Diplômes requis
1		
2		
3		

RÉVEIL DIFFICILE RÉVEIL MAGIQUE



Design: Bug agency - Crédits photos: Constant Forme-Babichon - No. 001 - 0784543700013

DÉCOUVREZ UN UNIVERS À PART
SUR WWW.LESMETIERSDEL'AGRICULTURE.FR

LES MÉTIERS DE L'AGRICULTURE
TRANSFORMENT LE QUOTIDIEN



ZOOM MÉTIER

LES MÉTIERS DE L'AGRICULTURE

La France est le premier pays producteur agricole en Europe. Le secteur de l'agriculture est essentiel, puisqu'il vise à nourrir la population. Chargé de sens, il est confronté à deux défis: le réchauffement climatique et la croissance démographique.

L'enjeu aujourd'hui: innover sans cesse pour produire plus et mieux, grâce à une agriculture de précision et de traçabilité des produits, pour satisfaire les consommateurs, de plus en plus exigeants.

Quels métiers y exerce-t-on? Quel est le quotidien des quelque 1,5 million de personnes qui travaillent sur tout le territoire? Y a-t-il des opportunités pour les jeunes? Peut-on facilement évoluer? Quelles formations sont nécessaires pour s'insérer?

Largement illustré, ce « Zoom » propose une information synthétique sur un secteur qui recrute aujourd'hui et recrutera demain. Au-delà des clichés, il fait découvrir les métiers via le témoignage concret de celles et ceux qui les exercent. Au travers de leurs parcours parfois atypiques, il livre les clés de stratégies d'orientation possibles.

Ce guide aidera les jeunes à se projeter dans leur vie professionnelle et à trouver leur voie. Pour les équipes éducatives, c'est une ressource utile au parcours Avenir des élèves et à l'orientation des étudiants.

Cette publication a été réalisée
en collaboration avec :



DANS CE NUMÉRO

EMPLOI

Questions/Réponses

De quoi parle-t-on ?
Quels débouchés
pour les jeunes ?
Comment faire carrière ?
Et les métiers demain ?

PORTRAITS DE PROS

Cultiver
Élever
Valoriser
Commercialiser
Piloter et réparer

FORMATIONS

À chacun et chacune
son parcours
Les diplômes du secteur
Questions/Réponses

QUIZ

Mon top 3 des métiers

Code de diffusion 901560
ISSN 1772-2063
Décembre 2021

[onisep.fr/lalibrairie](https://www.onisep.fr/lalibrairie)



4,90 €