



Le parcours

Comprendre le parcours
professionnel de
vinification





Compétences Transformation Alimentaire Canada

À Compétences Transformation Alimentaire Canada, nous avons comme mission de nous assurer que le secteur canadien de la transformation des aliments et des boissons se dote d'une main-d'œuvre habilitée et résiliente qui est prête pour la croissance.

Nous créons des programmes adaptés à l'industrie pour les plus de 13 000 établissements de transformation des aliments et des boissons du Canada, et les plus de 300 000 personnes du secteur, pour que les entreprises et les individus puissent atteindre leurs objectifs.

Notre passion : faire en sorte que les Canadiens, les nouveaux immigrants et les travailleurs étrangers temporaires disposent de la formation nécessaire et possèdent la confiance voulue pour entreprendre un travail passionnant ou progresser dans leur carrière. Nous tenons également à ce que les employeurs et les éducateurs disposent des bonnes ressources afin de pouvoir cultiver les talents et créer un environnement d'apprentissage idéal.

Ce projet est financé par le Programme d'appui aux initiatives sectorielles du gouvernement du Canada.

Les opinions et les interprétations contenues dans cette publication sont celles de l'auteur et ne reflètent pas nécessairement celles du gouvernement du Canada.

ISBN 978-1-989541-14-2

Droit d'auteur © 2024 Compétences Transformation Alimentaire Canada

Tous droits réservés. La reproduction, l'enregistrement dans un système de recherche documentaire ou la transmission sous quelque forme que ce soit ou par n'importe quel moyen (y compris électronique, mécanique, photographie, photocopie ou enregistrement) d'une partie quelconque de la présente publication sans l'autorisation écrite de Compétences Transformation Alimentaire Canada constitue une violation du droit d'auteur.



table des matières

LE PARCOURS	4
COMMENT UTILISER LE PARCOURS PROFESSIONNEL	5
VOUS VOULEZ FAIRE DU VIN?	5
RENCONTRER LE VINIFICATEUR	6
LE CHEMINEMENT PROFESSIONNEL EN VINIFICATION	6
QUELLE EST VOTRE FILIÈRE DE VINIFICATION?	
L'AMOUR D'ABORD ET ENSUITE L'ÉDUCATION	7
NIAGARA COLLEGE CANADA	7
BROCK UNIVERSITY	7
OKANAGAN UNIVERSITY	8
CARRIÈRES DANS L'INDUSTRIE VINICOLE	9
CHEMINEMENT PROFESSIONNEL DES VINIFICATEURS	9
OUVRIER/MANŒUVRE DE VINERIE	9
OUVRIER DE CAVE OU CAVISTE	10
AIDE-VINIFICATEUR	10
VINIFICATEUR	11
ŒNOLOGUE	11
MAÎTRE DE CHAI	11
MAÎTRE-VINIFICATEUR/DIRECTEUR DE LA VINIFICATION	12
LE PARCOURS DU VINIFICATEUR	13
NIVEAU DE GESTION (G)	13
NIVEAU DE SUPERVISION (S)	13
NIVEAU TRÈS QUALIFIÉ (TQ)	13
NIVEAU SEMI-SPÉCIALISÉ (SS)	13
NIVEAU DE COMPÉTENCES FONDAMENTALES (CF)	13
ANNEXE A	A14
NIVEAUX PROFESSIONNELS DU PARCOURS	A14

Le parcours

Le secteur agroalimentaire canadien contribue de manière significative à l'économie du pays et a récemment été identifié comme l'une des industries à forte croissance du Canada au cours des dix prochaines années. Malgré cela, le secteur reste confronté à une grave pénurie de main-d'œuvre qui, si elle n'est pas résolue, entravera la croissance de l'industrie, les possibilités d'emploi et la durabilité globale.

Comment utiliser le parcours professionnel

Ce document fournit de l'information pratique sur les parcours professionnels que peuvent emprunter les vinificateurs. Comme il est important d'attirer et de recruter des travailleurs pour répondre à la demande, le parcours professionnel peut se révéler utile pour renseigner les candidats potentiels sur les opportunités et les parcours professionnels en vinification. Le parcours professionnel est un outil utile pour les employeurs pour attirer, recruter et maintenir en poste des travailleurs productifs et qualifiés.

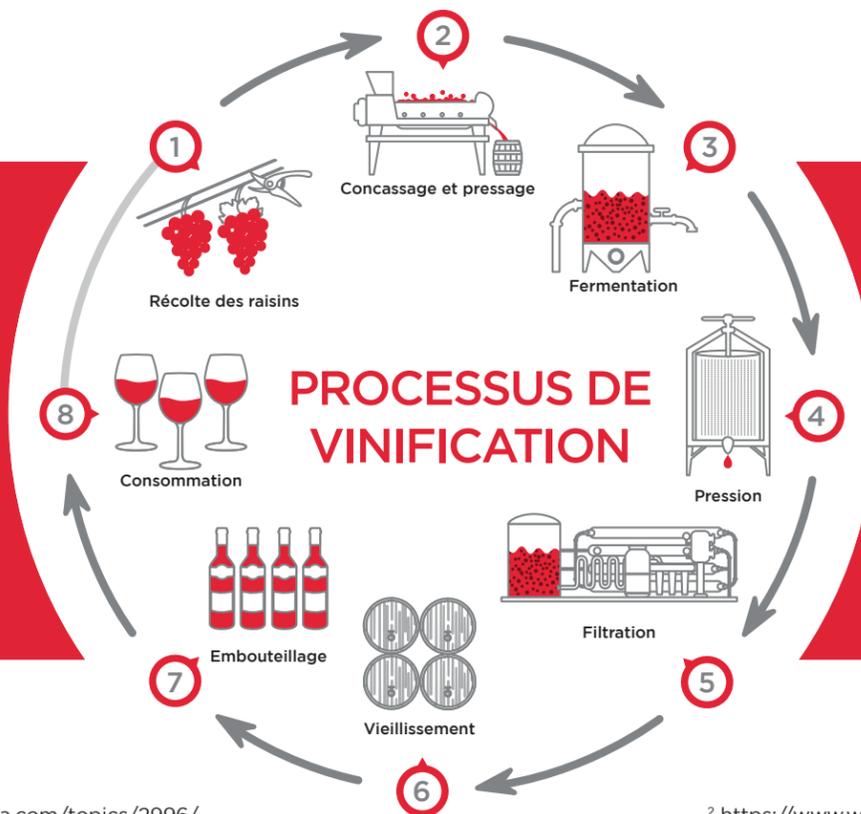
Le parcours professionnel des vinificateurs illustre la progression des postes de niveau de compétences fondamentales à ceux de gestion. La définition de ces niveaux professionnels se trouve à l'**annexe A**.

Vous voulez faire du vin?

Le Canada compte 500 vineries, la Colombie-Britannique et l'Ontario étant les plus importants producteurs de vins avec plus de 428 vineries collectives. Les ventes de vin au détail ont atteint plus de 8 milliards CA en 2021. Il va sans dire que le vin est une boisson alcoolisée très prisée au Canada.

Selon Vignerons Canada :

Le vin de raisins représente le produit agricole ayant la plus forte valeur ajoutée du Canada, puisque le procédé de vinification comporte de nombreuses étapes, depuis la plantation de vignes jusqu'à la vendange, le foulage, la fermentation et le vieillissement nécessitant beaucoup de soins et de diligence à toutes les étapes.²



¹ <https://www.statista.com/topics/2996/wine-market-in-canada/#topicOverview>

² <https://www.winegrowerscanada.ca/canadian-wines/economic-impact/>

rencontrer le vinificateur

Au Canada, le terme vinificateur s'entend de la personne ou de l'organisation qui fabrique du vin. Le terme « vigneron » (ou viticulteur) en revanche s'entend de la personne qui cultive les raisins et fabrique aussi du vin.³ Aux fins du présent parcours professionnel, nous nous concentrerons sur le vinificateur.

Le cheminement professionnel en vinification

Les vinificateurs sont des mordus de vin et suivent généralement une de quatre filières en vinification, à savoir :

- **la filière sensorielle** : être amené à adorer le vin à partir des arômes ou de la dégustation de vins.
- **la filière œnologique** : être amené à adorer le vin en étudiant la science de la vinification.
- **la filière scientifique/agronomique** : être amené à adorer le vin à partir d'origines scientifiques ou agronomiques
- **la filière familiale** : être amené à adorer le vin en grandissant dans une famille vinicole.

Quelle est votre filière de vinification?



L'amour d'abord et ensuite l'éducation

La vinification allie passion, science et art. Alors que la production de vins continue de croître au Canada, la formation postsecondaire en vinification est de plus en plus reconnue et attendue au sein de l'industrie.

Voici les programmes postsecondaires qui existaient au Canada à la publication du présent document.

Niagara College Canada: Winery and Viticulture Technician

En tant que technicien diplômé en viticulture et viniculture, vous êtes un membre clé de l'équipe de gestion de la vinerie et possédez l'expertise nécessaire pour développer, planter et entretenir un vignoble commercial, gérer les opérations quotidiennes, vendre et commercialiser le vin.

Possibilités de carrière : technicien de laboratoire ou de viticulture; gestionnaire de vignoble; technicien de vinerie ou de cave; vinificateur.

Cliquez ici pour en savoir plus sur ce programme :

<https://www.niagaracollege.ca/winebeerspirits/program/winery-viticulture-technician/>

Brock University – Cool Climate Oenology and Viticulture

Honours Bachelor of Science in Oenology and Viticulture :

Ce programme vise à fournir une formation scientifique exhaustive ainsi que des compétences pratiques en œnologie et en viticulture, tout en offrant une exposition au marketing, au tourisme et à l'appréciation du vin.

Certificate in Grape and Wine Technology : Il permet aux personnes titulaires d'un diplôme en science d'acquérir la formation nécessaire pour accéder à l'industrie de la vigne et du vin ou aux personnes de l'industrie de parfaire leurs connaissances.

Graduate Programs in Oenology and Viticulture : Des programmes de maîtrise en sciences et de doctorat en philosophie axés sur l'œnologie et la viticulture sont proposés par le Département des sciences biologiques et le Centre de biotechnologie.

Cliquez ici pour en savoir plus sur ces programmes :

<https://brocku.ca/ccovi/graduate-undergraduate-studies/#canada>

³ <https://vinepair.com/articles/vigneron-vs-vintner-difference/>

⁴ <https://grapecollective.com/articles/the-women-winemakers-of-the-okanagan-are-holding-their-ground>

Okanagan College – Continuing Studies Viticulture and Wine Studies

Viticulture Certificate : Apprendre les compétences et les connaissances essentielles pour exploiter un vignoble ou obtenir un emploi en vinification.

Wine Sales Certificate : Apprendre la culture du raisin et la vinification; comprendre les réglementations et les normes juridiques de l'industrie vinicole, les stratégies de marketing et de vente, ainsi que la gestion d'un magasin de vin et la promotion d'un établissement vinicole.

Winery Assistant Certificate : Acquérir les compétences et les connaissances de l'industrie vinicole afin d'occuper un poste au niveau d'entrée.

Cliquez ici pour en savoir plus sur ces programmes : <https://www.okanagan.bc.ca/food-wine-and-tourism/viticulture-and-wine-studies>



carrières dans l'industrie vinicole

Les carrières de l'industrie vinicole peuvent être classées dans trois catégories, à savoir commercial, service et production. Voici des exemples de carrières par catégorie :*

COMMERCIAL

- Acheteur de vin
- Vendeur
- Gestionnaire de marque
- Ambassadeur de marque
- Gestionnaire d'événements
- Consultant en vins

SERVICE

- Barman
- Sommelier

PRODUCTION

- Viticulteur
- Gestionnaire de vignoble
- Vendangeur
- Vinificateur
- Technicien de cave
- Manœuvre d'établissement vinicole
- Technicien de laboratoire



*Pour des descriptions de ces carrières, visitez : <https://www.wsetglobal.com/knowledge-centre/career-paths/>

Cheminement professionnel des vinificateurs

Le vinificateur est un poste de production dans l'industrie vinicole. Voici un cheminement courant des vinificateurs :

Ouvrier/manœuvre de vinerie

Le manœuvre/ouvrier de vinerie est un poste débutant qui initie une personne à l'industrie de la vinification et à la vinerie. Les manœuvres/ouvriers peuvent être appelés à accomplir des activités de manutention, de nettoyage, de conditionnement et autres de soutien associées au procédé de vinification. Ce poste donne un excellent aperçu de ce que comporte la vinification et peut aider une personne à déterminer si elle désire poursuivre une carrière dans ce domaine

Niveau de compétences : Compétences fondamentales (CF)

Exigences en matière d'éducation : Aucune expérience ou formation antérieure requise dans une vinerie; un diplôme d'études secondaires ou l'équivalent peut être exigé ou souhaitable; la formation est offerte en cours d'emploi.

Code CNP apparenté : **CNP 95106** – Manœuvres dans la transformation des aliments et des boissons



Ouvrier de cave ou caviste

Les cavistes aident l'équipe de vinification à produire le vin. Ils jouent un rôle essentiel dans les opérations quotidiennes de la vinerie et accomplissent une série de tâches liées au procédé de vinification, du traitement des fruits à la fermentation, en passant par la finition et le vieillissement du vin.⁵ En bref, le caviste a pour mission d'aider et de soutenir le vinificateur dans la fabrication du vin.

Niveau de compétences : Semi-spécialisé (SS)

Exigences en matière d'éducation/expérience : De l'expérience antérieure comme ouvrier de vinerie peut être exigé (c.-à-d. 6 mois)

Code CNP apparenté : **CNP 94140**

– Opérateurs/opératrices de machines et de procédés industriels dans la transformation des aliments et des boissons

La progression d'ouvrier de vinerie / de caviste à des postes spécialisés en vinification demande généralement une formation / des études postsecondaires.

Aide-vinificateur

Les aides-vinificateurs, sous la supervision du vinificateur, sont chargés de surveiller les opérations de production quotidiennes de la vinerie, notamment la vendange, le foulage et le traitement, ainsi que la production de vin. Ils préparent également les ordres de travail et surveillent l'inventaire. Forts de leurs connaissances de la viticulture et de la vinification, ils participent souvent à des dégustations et à des évaluations de vins.

Ils peuvent également organiser des visites guidées du domaine viticole pour les visiteurs.

Niveau de compétences : Très qualifié (TQ)

Exigences en matière d'éducation/expérience : Une formation postsecondaire en viticulture ou en vinification est souvent requise; un minimum de 4 ans d'expérience dans une vinerie (dans des postes liés à la vinification) est requise si une personne n'a pas terminé d'études formelles.

Code CNP apparenté : **CNP 94140**

– Opérateurs/opératrices de machines et de procédés industriels dans la transformation des aliments et des boissons

⁵ <https://www.wsetglobal.com/knowledge-centre/blog/2017/september/19/so-you-want-to-be-a-cellar-hand/>

Vinificateur

Les vinificateurs sont chargés de surveiller les différentes étapes du procédé de vinification, notamment la vendange, le foulage et le pressurage, la fermentation, la clarification, le vieillissement et la mise en bouteille. Ils supervisent souvent directement les aides-vinificateurs, qui sont moins expérimentés en vinification. Ils jouent un rôle central et essentiel dans l'industrie vinicole, en alliant la compréhension de la viticulture, de la vinification, de la recherche et du développement, de la vente et du marketing. L'étendue du rôle du vinificateur varie en fonction de la taille et du type de vinerie. Par exemple, certains vinificateurs sont très impliqués dans la culture et la vendange des raisins, tandis que d'autres se concentrent sur la production ou la chimie de la vinification.

VIDÉO : Day in the life of a BC Wine Maker:

https://www.youtube.com/watch?v=Ku6rIJsB_EA&ab_channel=WinesofBritishColumbia

Niveau de compétences : Supervision (S)

Exigences en matière d'éducation/expérience :

Une formation postsecondaire en viticulture ou en vinification est généralement requise; un minimum de 2 ans d'expérience comme aide-vinificateur précède souvent une promotion au poste de vinificateur dans une vinerie.

Code CNP apparenté : **CNP 94140**

– Opérateurs/opératrices de machines et de procédés industriels dans la transformation des aliments et des boissons

⁶ <https://www.extension.iastate.edu/wine/about-enology/#:~:text=Enology%20is%20the%20science%20and,of%20the%20wine%20production%20process>

⁷ <https://www.indeed.com/career-advice/finding-a-job/what-is-enologist>

⁸ <https://www.domaineserene.com/assets/client/File/JobDescriptions/Cellar%20Master%20Job%20Description.pdf>

Œnologue

L'œnologie est la science et l'étude du vin et de la vinification, et elle se concentre sur les caractéristiques souhaitables des raisins.⁶ Les vinificateurs étudient l'œnologie, mais les personnes formées peuvent choisir de se concentrer sur l'œnologie, en se spécialisant sur le procédé scientifique de la création de nouveaux vins et d'amélioration de la qualité des vins produits par la vinerie.⁷ Dans certaines vineries, le vinificateur et l'œnologue jouent le même rôle; dans les grands établissements, le personnel peut comporter des œnologues.

Niveau de compétences : Supervision (S)

Exigences en matière d'éducation/expérience :

Une formation postsecondaire en vinification, en chimie ou en science de l'alimentation est généralement requise; un minimum de 2 ans d'expérience comme aide-vinificateur précède souvent une promotion au poste d'œnologue dans une vinerie.

Code CNP apparenté : **CNP 94140**

– Opérateurs/opératrices de machines et de procédés industriels dans la transformation des aliments et des boissons

Maître de chai

Le maître de chai est chargé de surveiller la gestion efficace du personnel et des activités de la cave et d'assurer la fabrication de vins de qualité.⁸

Niveau de compétences : Supervision (S)

Exigences en matière d'éducation/expérience :

Une formation postsecondaire en viticulture ou en vinification peut être requise; de l'expérience antérieure (un minimum de 2 ans d'expérience par exemple) comme caviste, est généralement requise si la personne ne possède pas de formation formelle.

Code CNP apparenté : **CNP 92012**

– Surveillants/surveillantes dans la transformation des aliments et des boissons

Maître-vinificateur/directeur de la vinification

Les maîtres-vinificateurs (directeurs de la vinification) gèrent et dirigent le procédé de vinification et sont généralement les professionnels de la vinification les plus expérimentés de la vinerie. Ils utilisent cette expertise pour donner une orientation stratégique à leur entreprise. Ils interagissent avec tous les membres de l'équipe de la vinerie et sont directement impliqués dans tous les aspects des opérations commerciales afin d'assurer la qualité des produits et des services.

Niveau de compétences : Gestion (G)

Exigences en matière d'éducation/expérience : Une formation postsecondaire en vinification, en chimie ou en science de l'alimentation est requise; un minimum de 5 à 7 ans d'expérience comme vinificateur précède souvent une promotion à maître-vinificateur/directeur de la vinification d'une vinerie. Une formation additionnelle en gestion et en administration des affaires constitue un atout certain.

Code CNP apparenté : **CNP 90010** – Directeurs/directrices de la fabrication



le parcours du vinificateur





Compétences Transformation Alimentaire Canada (CTAC)

3030, chemin Conroy, bureau 201, Ottawa (Ontario) K1G 6C2 Téléphone : 613.237.7988 Numéro sans frais : 1.877.963.7472
www.fpsc-ctac.com