

Pour plus d'informations  
[www.agri-job.ch](http://www.agri-job.ch)

Le champ professionnel  
de l'agriculture  
et de ses professions

Distribué par :



 **FORMATIONPROFESSIONNELLEPLUS.CH**  
LE PARCOURS DES PROFESSIONNELS.



## Table des matières

Bienvenue dans le champ professionnel de l'agriculture et de ses professions . . . . .	4
La formation agricole en un coup d'oeil . . . . .	6
Echange de places d'apprentissage . . . . .	8
Domaine spécifique en production biologique . . . . .	9
Mon métier... Agriculteur/trice . . . . .	10
Mon métier... Aviculteur/trice . . . . .	12
Mon métier... Maraîcher/ère . . . . .	14
Mon métier... Arboriculteur/trice . . . . .	16
Mon métier... Viticulteur/trice . . . . .	18
Mon métier... Caviste . . . . .	20
Mon métier... Agropraticien/ne . . . . .	22



## **Bienvenue dans le champ professionnel de l'agriculture et de ses professions !**

Travailler dans et avec la nature, créer des produits naturels – voilà, entre autres avantages, ce qu'offre le champ professionnel de l'agriculture et de ses métiers. Pour six métiers, la formation s'étend sur trois ans et aboutit à l'obtention d'un Certificat fédéral de capacité (CFC): agriculteurs/trices, aviculteurs/trices, maraîchers/ères, arboriculteurs/trices, viticulteurs/trices et cavistes. A l'exception des cavistes, tous les métiers offrent la possibilité d'une spécialisation en production biologique.

Fait également partie du champ professionnel de l'agriculture le métier d'agropaticien/ne qui s'acquiert en deux ans et débouche sur une attestation professionnelle (AFP). Trois orientations sont proposées : agriculture, cultures spéciales, vinification.

### **Public-cible**

La formation du champ professionnel de l'agriculture et de ses professions est très diversifiée, permet de valoriser divers intérêts et offre de nombreux débouchés. Les CFC posent les bases d'un avenir passionnant et permettent de devenir, par exemple, chef d'exploitation agricole ou directeur d'entreprise agro-alimentaire.

Avoir en poche une attestation d'agropaticien permet d'obtenir ensuite un CFC en deux ans. Moyennant une année supplémentaire, le titulaire d'un CFC peut obtenir un second CFC dans l'un ou l'autre des métiers du champ professionnel.

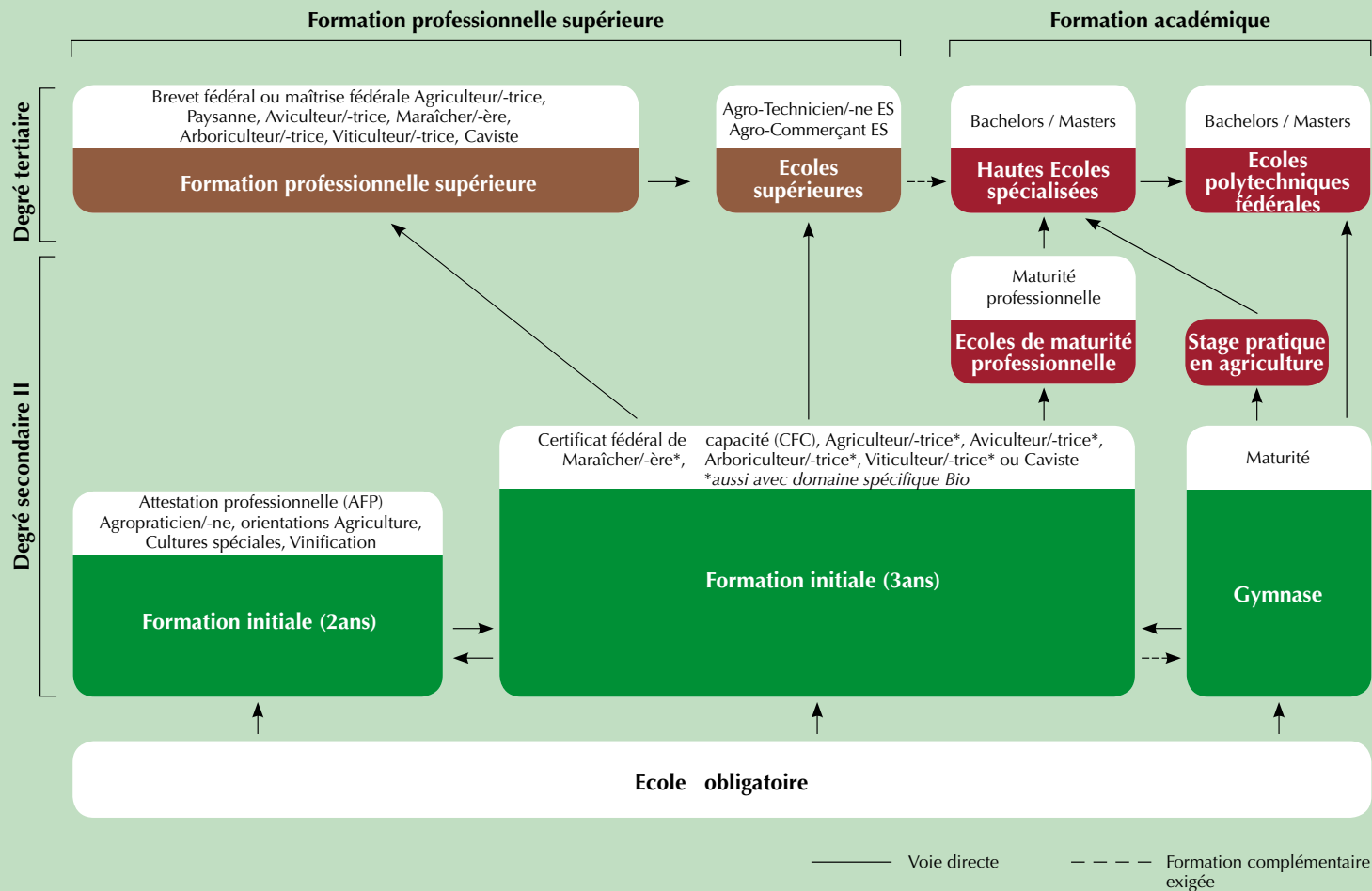
Toutes ces professions offrent d'intéressantes perspectives de carrière, tant dans la vente que dans le marketing, la planification, la transformation, la gestion d'entreprise et autres secteurs.

Dans ces métiers, les titulaires de CFC sont en effet très demandés, en tant que généralistes, également en dehors du champ professionnel de l'agriculture.

Les études peuvent être poursuivies aussi bien dans une HES (hautes écoles spécialisées) qu'à l'Université. Plus d'infos sur l'offre en formations et les places d'apprentissage :

Site Internet: [www.agri-job.ch](http://www.agri-job.ch)

# La formation agricole en un coup d'oeil





## Echange de places d'apprentissage

Le champ professionnel de l'agriculture et de ses professions offre la particularité de multiplier et d'élargir les expériences linguistiques et pratiques par l'échange des places d'apprentissage. Les échanges de places d'apprentissage sont possibles aussi bien entre cantons qu'entre régions linguistiques. Vivre et se former dans différentes exploitations est une expérience enrichissante. Les apprentis sont ainsi confrontés, durant plusieurs mois, à différentes manières de produire. La formation, les cours interentreprises ainsi que les examens étant coordonnés au niveau national, le risque de doublons ou de manquements dans la formation est évité. L'apprenti peut changer une ou deux fois d'exploitation formatrice. Si l'échange est fortement recommandé, il n'y a toutefois pas d'obligation.

## Domaine spécifique en production biologique

Préserver la fertilité des sols, garantir la biodiversité, élever les animaux de rente selon les besoins de leur espèce, produire en toute sécurité sont des aspects importants de la culture biologique.

Dans le champ professionnel de l'agriculture et de ses métiers, il est possible d'obtenir une spécialisation en production biologique dans les métiers suivants :

- Agriculteur/trice
- Aviculteur/trice
- Maraîcher/ère
- Arboriculteur/trice
- Viticulteur/trice





## Mon métier... Agriculteur/trice

### Profil professionnel

Les agriculteurs/trices exercent un métier très diversifié. Ils travaillent avec la nature et apprécient le contact avec les plantes et les animaux. Les saisons rythment leurs travaux : semer, planter, soigner, récolter et, enfin, vendre. Ils soignent, élèvent et nourrissent leurs animaux. L'écologie et le développement durable leur tiennent particulièrement à cœur mais ils ne perdent pas de vue pour autant les aspects économiques de leur activité. Les techniques modernes font partie du quotidien de ce métier. C'est pourquoi les agriculteurs sont autant attirés par le travail en contact avec la nature que par l'utilisation de machines et d'installations techniques modernes. Dans le cadre de la formation, il est possible d'opter pour le domaine spécifique de la production biologique.

### Formation et titre délivré

L'apprentissage se déroule sur 3 ans. La formation pratique s'effectue dans une exploitation agricole, alors que la formation théorique est dispensée par les écoles cantonales d'agriculture.

Le titre délivré à l'issue de la formation est un Certificat fédéral de capacité (CFC). Il peut être complété par l'obtention d'une maturité professionnelle.

### Formation continue

- Brevet fédéral
- Maîtrise fédérale
- Agrotechnicien, Agrocommerçant ES
- Formation continue dispensée dans les centres de formation
- Bachelor et Master HES et EPF en agronomie

### Plus d'infos sur la profession et la formation continue :

AGORA  
Avenue des Jordils 5, Case postale  
1000 Lausanne 6  
Tél. 021 614 04 77, fax 021 614 04 78  
E-mail: [info@agora-romandie.ch](mailto:info@agora-romandie.ch)  
Site Internet: [www.agora-romandie.ch](http://www.agora-romandie.ch)



## Mon métier... Aviculteur/trice

### Profil professionnel

Les aviculteurs/trices élèvent des poussins, poussines, poules pondeuses ou poulets. Ils maîtrisent la détention et la nutrition correctes de la volaille et s'assurent de leur bien-être. Leurs tâches quotidiennes consistent, par exemple, à collecter, trier et emballer les œufs. L'hygiène est très importante : les poulaillers ainsi que les diverses installations doivent être régulièrement nettoyés et désinfectés. Apprécier le contact avec la nature, l'observation des animaux et les soins à leur apporter sont des qualités importantes pour pratiquer ce métier. Dans les exploitations spécialisées dans la couvaison, l'engraissement ou la production d'œufs, les installations techniques facilitent le travail. Dans le cadre de la formation, il est possible d'opter pour le domaine spécifique de la production biologique.

## Formation et titre délivré

L'apprentissage se déroule sur 3 ans. La formation pratique s'effectue dans une exploitation avicole ou un domaine agricole spécialisé dans l'élevage de la volaille. Les cours professionnels spécifiques sont dispensés au Centre de formation d'Aviforum à Zollikofen, alors que les cours de base sont dispensés par les écoles cantonales d'agriculture en commun avec les agriculteurs. Le titre délivré à l'issue de la formation est un Certificat fédéral de capacité (CFC). Il peut être complété par une maturité professionnelle.

## Formation continue

- Brevet fédéral
- Maîtrise fédérale
- Agrotechnicien, Agrocommerçant ES
- Formation continue dispensée dans les Centres de formation
- Bachelor et Master HES et EPF du champ professionnel

## Plus d'infos sur la profession et la formation continue :

Aviforum  
Burgerweg 22, 3052 Zollikofen  
Tél. 031 915 35 35, fax 031 915 35 30  
E-mail: [info@aviforum.ch](mailto:info@aviforum.ch)  
Site Internet: [www.aviforum.ch](http://www.aviforum.ch)



## Mon métier... Maraîcher/ère

### Profil professionnel

Les maraîchers/ères produisent différentes sortes de légumes. Pour garantir la fraîcheur jusque dans l'assiette, carottes, oignons, salades etc. demandent beaucoup de travail : entretenir les sols, préparer les plantons, semer, soigner les cultures, récolter, préparer et, enfin, vendre! Les techniques modernes font partie du quotidien de cette profession. C'est pourquoi les maraîchers sont autant attirés par le travail en contact avec la nature que par l'utilisation de machines et techniques modernes. Dans le cadre de la formation, il est possible d'opter pour le domaine spécifique de la production biologique.

### Formation et titre délivré

L'apprentissage se déroule sur 3 ans. La formation pratique s'effectue dans une exploitation maraîchère, alors que la formation théorique est dispensée par les écoles cantonales d'agriculture.

Le titre délivré à l'issue de la formation est un Certificat fédéral de capacité (CFC). Il peut être complété par l'obtention d'une maturité professionnelle.

### Formation continue

- Brevet fédéral
- Maîtrise fédérale
- Agrotechnicien, Agrocommerçant ES
- Formation continue dispensée dans les centres de formation
- Bachelor et Master HES en horticulture ou en agronomie

### Plus d'infos sur la profession et la formation continue :

Union maraîchère suisse  
Belpstrasse 26, 3007 Berne  
Tél. 031 385 36 20, fax 031 385 36 30  
E-mail: [info@vsgp-ums.ch](mailto:info@vsgp-ums.ch)  
Site Internet: [www.swissveg.com](http://www.swissveg.com)





## Mon métier... Arboriculteur/trice

### Profil professionnel

Les arboriculteurs/trices s'investissent à fond dans la production de fruits. Cerises croquantes, poires juteuses et autres fraises parfumées font partie de l'univers de l'arboriculture. Le travail qui mène à la récolte est cependant très exigeant: planter et tailler les arbres, attacher les branches (palissage), soigner les cultures, les protéger contre les ravageurs, les maladies et les mauvaises herbes. Le travail en équipe est particulièrement important lors de la récolte et de la vente. L'utilisation de machines exige responsabilité et compétences techniques. Travailler et produire quotidiennement en accord avec la nature est certainement l'un des atouts majeurs de cette profession. Divers domaines d'approfondissement sont envisageables. Dans le cadre de la formation, il est possible d'opter pour le domaine spécifique de la production biologique.

### Formation et titre délivré

L'apprentissage se déroule sur 3 ans. La formation pratique s'effectue dans une exploitation arboricole, alors que la formation théorique est dispensée par les écoles cantonales d'agriculture.

Le titre délivré à l'issue de la formation est un Certificat fédéral de capacité (CFC). Il peut être complété par l'obtention d'une maturité professionnelle.

### Formation continue

- Brevet fédéral
- Maîtrise fédérale
- Agrotechnicien, Agrocommerçant ES
- Formation continue dispensée dans les centres de formation
- Bachelor et Master HES en horticulture ou en agronomie

### Plus d'infos sur la profession et la formation continue :

Fruit Union Suisse  
Baarerstrasse 88, 6302 Zoug  
Tél. 041 728 68 30, fax 041 728 68 00  
E-mail: [info@swissfruit.ch](mailto:info@swissfruit.ch)  
Site Internet: [www.swissfruit.ch](http://www.swissfruit.ch)



## Mon métier... Viticulteur/trice

### Profil professionnel

Les viticulteurs/trices produisent les raisins des divers cépages avec lesquels sera élaborée une riche palette de vins. La production de raisins de qualité nécessite un travail important et rigoureux: entretenir les sols, planter les jeunes ceps, tailler la vigne, protéger les cultures des ravageurs, des maladies et des mauvaises herbes, attacher les sarments, effectuer les différents travaux nécessaires durant l'été, autant d'étapes indispensables à franchir avant la récolte de raisins aptes à la vinification. Le travail du viticulteur, effectué en contact avec la nature, est très varié et fait souvent appel aux techniques modernes. Dans le cadre de la formation, il est possible d'opter pour le domaine spécifique de la production biologique.

### Formation et titre délivré

L'apprentissage se déroule sur 3 ans. La formation pratique s'effectue dans une exploitation viticole alors que la formation théorique est dispensée par les écoles cantonales d'agriculture.

Le titre délivré à l'issue de la formation est un Certificat fédéral de capacité (CFC). Il peut être complété par l'obtention d'une maturité professionnelle.

### Formation continue

- Brevet fédéral
- Maîtrise fédérale
- Agrotechnicien, Agrocommerçant ES
- Formation continue dispensés dans les centres de formation
- Bachelor et Master HES en œnologie ou en agronomie

### Plus d'infos sur la profession et la formation continue :

AGORA – Formation professionnelle viticole  
Avenue des Jordils 5, Case postale  
1000 Lausanne 6  
Tél. 021 614 04 77, fax 021 614 04 78  
E-mail: [info@agora-romandie.ch](mailto:info@agora-romandie.ch)  
Site Internet: [www.agora-romandie.ch](http://www.agora-romandie.ch)



## Mon métier... Caviste

### Profil professionnel

Les cavistes élaborent à partir de raisins blancs ou rouges une vaste palette de vins et spécialités. Ils travaillent avec des produits naturels et avec les techniques les plus modernes. Egrapper et presser les raisins, mettre en cuve, laisser fermenter, soigner et entreposer les vins, autant d'opérations qui font appel à des installations techniques. Doigté et intuition n'en sont pas moins déterminants car le vin est un produit naturel noble qui n'évolue jamais de la même manière. Le caviste doit également faire preuve de précision, être curieux et ouvert à l'innovation.

## Formation et titre délivré

L'apprentissage se déroule sur 3 ans. La formation pratique s'effectue dans une cave alors que la formation théorique est dispensée par les écoles professionnelles de plusieurs cantons.

Le titre délivré à l'issue de la formation est un Certificat fédéral de capacité (CFC). Il peut être complété par l'obtention d'une maturité professionnelle.

## Formation continue

- Brevet fédéral
- Maîtrise fédérale
- Agrotechnicien, Agrocommerçant ES
- Formation continue dispensés par les centres de formation
- Bachelor et Master HES en œnologie, technologie alimentaire ou agronomie

## Plus d'infos sur la profession et la formation continue :

AGORA – Formation professionnelle caviste  
Avenue des Jordils 5, Case postale  
1000 Lausanne 6  
Tél. 021 614 04 77, fax 021 614 04 78  
E-mail: [info@agora-romandie.ch](mailto:info@agora-romandie.ch)  
Site Internet: [www.agora-romandie.ch](http://www.agora-romandie.ch)



## Mon métier... Agropaticien/ne

### Profil professionnel

Les agropaticiens/nes exercent une activité pratique riche et diversifiée au service de l'agriculture, de ses branches spéciales et du secteur alimentaire.

Ils apprécient de travailler en équipe, au contact de la nature et des animaux.

Des installations techniques et des machines modernes font partie intégrante de leur quotidien. C'est pourquoi les agropaticiens s'intéressent aussi bien à la mécanisation qu'aux installations techniques.

### Orientations

Lors de la formation d'agropaticien, il est possible de choisir l'une des trois orientations suivantes : agriculture, cultures spéciales (fruits et légumes), vinification.

## Formation et titre délivré

L'apprentissage se déroule sur 2 ans. La formation pratique est acquise au sein d'une exploitation active dans la spécialisation choisie. L'enseignement théorique est dispensé par les écoles cantonales d'agriculture. Le titre délivré à l'issue de la formation est une attestation fédérale (AFP).

## Formation continue

Les titulaires d'une AFP d'agropaticien peuvent poursuivre leur formation en vue de l'obtention, en deux ans seulement (formation accélérée), d'un Certificat fédéral de capacité (CFC). CFC en poche, ils voient s'ouvrir devant eux toutes les voies de la formation professionnelle supérieure : brevet fédéral, maîtrise fédérale et écoles supérieures.

## Plus d'infos sur la profession et la formation continue :

AGORA

Avenue des Jordils 5, Case postale  
1000 Lausanne 6

Tél. 021 614 04 77, fax 021 614 04 78

E-mail: [info@agora-romandie.ch](mailto:info@agora-romandie.ch)

Site Internet: [www.agora-romandie.ch](http://www.agora-romandie.ch)