

# Série d'exemple

Procédure de qualification

Viticultrice / Viticulteur CFC

**Connaissances professionnelles orales**

**Domaine de compétence:** Exploitation du vignoble

**Note se rapportant au point d'appréciation:** WI\_A\_Exploitation\_o

## VERSION DU CANDIDAT

### Directives sur les situations d'examen

L'examen oral dure **20 minutes** et comprend **trois questions**. Pour chaque examen, le candidat/la candidate dispose de **20 minutes de préparation**.

- Dans la liste ci-dessous, il faut choisir **trois situations** par candidate/candidat, couvrant trois objectifs évaluateurs différents. Lors du choix des situations, il convient de veiller à couvrir, autant que possible le domaine concerné.
- Pour chaque question, il est prévu une durée de **6 – 7 minutes environ** pour la réponse.
- Si nécessaire, les experts peuvent poser des **questions complémentaires**, qui seront notées sur le procès-verbal d'examen.
- Outre les réponses attendues, les experts reçoivent une **feuille de procès-verbal vierge**, sur laquelle noter le **déroulement de l'entretien, les commentaires, les notes partielles** et, le cas échéant, les **questions complémentaires**.
- Chaque question est évaluée par une **note de 1 à 6**. La note de l'examen est la moyenne des trois notes partielles, arrondie à la demi-note.

**Attention : ceux-ci sont des exemples de questions. Pour la PQ 2025, de nouvelles questions pourraient être posées..**

---

Rédigé par: Groupe de travail OrTra AgriAliForm

Éditeur: CSFO, département Procédures de qualification, Berne

## Table des matières

1.	Chlorose et haie foliaire .....	3
2.	Moment du rognage .....	4
3.	Contrôle de maturation .....	5
4.	Évaluation du rendement .....	6
5.	Maîtrise du rendement .....	7
6.	Vendange à la machine .....	8
7.	Vigueur .....	9
8.	Taille de la vigne.....	10
9.	Vieilles vignes.....	11
10.	Effeillage précoce .....	12
11.	Irrigation .....	13
12.	Effeillage mécanique .....	14
13.	Consignes aux vendangeurs.....	15
14.	Stratégie de l'effeuillage.....	16
15.	Grappes compactes et mesures d'entretien .....	17
16.	Moment optimal de la récolte.....	18
17.	Exécuter la prétaille dans les règles de l'art .....	19
18.	Exécuter la taille des jeunes vignes dans les règles de l'art .....	20
19.	Récolte correcte de la vendange .....	21
20.	(Expliquer le contrôle de la vendange et le passeport viticole).....	22
	Situation .....	22

## 1. Chlorose et haie foliaire

### Situation

Vous exploitez une parcelle plantée en cépage blanc (Müller-Thurgau ou Chasselas) sur laquelle vous voulez obtenir un rendement élevé. Vous observez en mai un développement de chlorose. La parcelle présente les caractéristiques suivantes :

- Grande vigueur
  - Pas d'eau stagnante
  - Vigne apte à la mécanisation avec interligne de 2 m
  - Hauteur de haie foliaire en fin de période de végétation : env. 1 m
- a) Par quelles mesures pourriez-vous prévenir ce développement à l'avenir ?
- b) Expliquez le rapport existant entre les mesures proposées et l'apparition de chlorose.

## 2. Moment du rognage

### Situation

Vous arrivez devant une parcelle appartenant à un confrère et voyez que les tiges dépassent déjà largement le fil du haut. Vous lui demandez pourquoi il a attendu si longtemps avant de pratiquer le premier cisailage. Il répond qu'il a lu dans une revue spécialisée allemande qu'un rognage tardif était un gage de qualité.

Questions :

- a) Comment expliquer le rapport existant entre un rognage tardif et la qualité du raisin ?
- b) Dans quelles situations conseilleriez-vous de procéder à un rognage tardif ?
- c) Quels inconvénients êtes-vous prêt à accepter ?

### **3. Contrôle de maturation**

#### **Situation**

Pour déterminer la date de vendange optimale, vous êtes chargé de documenter le déroulement de la maturation. Il existe plusieurs méthodes de prélèvement d'échantillons. On prélève soit des grains soit des grappes entières.

Questions :

- a) Expliquez l'une de ces deux méthodes.
- b) À quel moment commencez-vous à surveiller la maturation des grains ? À quel moment procédez-vous aux relevés ?
- c) Quels paramètres relevez-vous et comment fonctionne le dispositif de mesure correspondant ?

#### **4. Évaluation du rendement**

##### **Situation**

La vendange en vert (élimination sélective ou époinçage des grappes) est un bon moyen de réguler le rendement et d'optimiser la qualité du raisin. Avant cela, toutefois, il vous faut évaluer le rendement afin de savoir quelle quantité de raisin éliminer.

Questions :

- a) Expliquez comment vous procédez pour évaluer le rendement.
- b) Comparez vos méthodes avec d'autres méthodes possibles.
- c) Justifiez le choix de votre méthode.

## 5. Maîtrise du rendement

### Situation

Votre confrère vante les mérites de l'épointage pour réguler le rendement. Vous voulez essayer cette méthode l'année prochaine.

Questions :

- a) Quel cépage de votre exploitation choisiriez-vous pour procéder à un essai ? Justifiez votre choix en quelques mots.
- b) Décrivez comment vous procédez (moment et technique) pour épointer les grappes d'un cépage de votre choix.
- c) Quels sont les avantages et les inconvénients de cette technique par rapport à une autre méthode, par exemple celle consistant à éliminer des grappes entières.

## 6. Vendange à la machine

### Situation

La mécanisation de la vendange devient prépondérante dans le monde entier. En Allemagne, 65 % du raisin est vendangé à la machine. En Suisse, cette technique est utilisée à grande échelle surtout au bord du lac Léman. Répondez aux questions ci-après en vous référant à votre exploitation de formation.

Questions :

- a) Décrivez deux parcelles, l'une qui se prête à la vendange à la machine et l'autre qui ne s'y prête pas. Motivez vos réponses.
- b) Expliquez les avantages et les inconvénients de la vendange à la machine par rapport à la vendange manuelle.



## 7. Vigueur

### Situation

Vous avez une parcelle plantée en pinot noir très vigoureux. Avec ce cépage, vous voulez produire un vin de haut de gamme.

Questions :

- a) Quelles sont les conséquences d'une grande vigueur sur la physiologie de la vigne et la qualité du raisin ?
- b) Expliquez comment vous exploiteriez la parcelle pour obtenir la vigueur optimale permettant d'obtenir la qualité de raisin voulue ?

## 8. Taille de la vigne

### Situation

Vous avez une vigne se prêtant à la mécanisation avec un interligne de 2 m et un intercep de 0,9 m. Jusqu'à présent, vous tailliez vos vignes en guyot simple. Vous aimeriez changer et les tailler en cordon.

Questions :

- a) Quels cépages se prêtent à une taille en cordon ?
- b) Quelles conditions doivent-elles être réunies ?
- c) Expliquez quels sont les avantages et les inconvénients de la taille en cordon par rapport à la taille en guyot.

## 9. Vieilles vignes

### Situation

Sur les étiquettes on lit parfois l'expression « Vieilles vignes », ce qui est supposé être un critère de meilleure qualité.

Questions :

- a) Pourquoi le vin de vieilles vignes avait-il autrefois la réputation d'être meilleur ? Expliquez votre réponse en vous basant sur la biologie de la vigne.
- b) Pourquoi aujourd'hui le fait que les vignes aient 10 ou 30 ans a-t-il moins d'importance ?

## 10. Effeuillage précoce

### Situation

Il y a des vigneronns qui effeuillent dès la floraison pour éviter les risques d'échaudage des grappes.

Questions :

- a) Pourquoi ?
- b) Quels sont les avantages et les inconvénients d'un effeuillage précoce ?
- c) Décrivez une situation où un effeuillage précoce présente plus d'avantages que d'inconvénients.

## **11. Irrigation**

### **Situation**

Le but est de produire un vin rouge frais et fruité, par exemple à base de pinot noir. La vigne est plantée sur un sol superficiel peu profond de sorte que dans les années sèches les effets de la sécheresse se font sentir.

Questions :

- a) Décrivez les effets d'un stress hydrique intense sur votre objectif de production.
- b) Définissez une stratégie d'irrigation de la parcelle.

## **12. Effeillage mécanique**

### **Situation**

En raison du coût horaire de la main d'œuvre, l'effeuillage manuel de la zone des grappes revient cher. Vous aimeriez acheter une effeuilleuse et vous vous informez des différents types de machines qui existent sur le marché.

Questions :

- a) Expliquez le mode de fonctionnement des principales machines existant sur le marché.
- b) En prenant deux parcelles de votre exploitation de formation comme exemple, expliquez pourquoi vous conseilleriez l'utilisation d'une machine pour l'une et la déconseilleriez pour l'autre.

### 13. Consignes aux vendangeurs

#### Situation

Votre chef d'exploitation vous confie la mission d'organiser la vendange d'une parcelle plantée en cépage blanc (p. ex. Müller-Thurgau ou Chasselas). Lors du contrôle de la parcelle, vous constatez que la vigne présente divers dégâts : échaudage, éclatement des baies et pourriture acide.

Questions :

- a) Expliquez comment vous donnez vos consignes aux vendangeurs.
- b) Comment vous assurez-vous que vos consignes sont effectivement appliquées ?
- c) Quels seraient les effets sur la qualité du vin si le raisin était récolté en l'état ?

## 14. Stratégie de l'effeuillage

### Situation

L'effeuillage de la zone de raisin est une mesure importante pour réduire les risques d'infestation par la pourriture grise. Cette mesure a encore d'autres effets plus ou moins prononcés selon le cépage et l'objectif de production. Il est donc important que l'effeuillage soit planifié parcelle par parcelle. Illustrez vos réponses par un exemple concret tiré de votre exploitation de formation par exemple.

Questions :

- a) Indiquez les facteurs importants influant sur les effets de l'effeuillage.
- b) Planifiez l'effeuillage de la zone des grappes pour un cépage blanc ou rouge.
- c) Justifiez les mesures prises.



## 15. Grappes compactes et mesures d'entretien

### Situation

Il existe plusieurs cépages et clones formant des grappes compactes, donc sensibles à l'apparition du botrytis. Grâce à l'effeuillage et à la régulation du rendement, il est possible d'agir contre cette maladie.

Questions :

- a) Sélectionnez une parcelle que vous connaissez et comportant des grappes compactes.
- b) Dans cet exemple, citez les facteurs ayant conduit à ces grappes compactes.
- c) Envisagez diverses mesures possibles permettant de rendre ces grappes plus aérées. Veuillez-vous limiter à cet égard aux travaux viticoles suivants : sélection, effeuillage de la zone de raisin, rognage et régulation du rendement.

## 16. Moment optimal de la récolte

### Situation

Le moment idéal est celui où la maturation du raisin est optimale pour répondre à l'objectif fixé. Mais souvent, d'autres facteurs jouent un rôle dans la fixation de la date de début de la vendange.

Questions :

- a) Décrivez la maturation optimale d'un cépage blanc et d'un cépage rouge de votre exploitation de formation.
- b) Quels autres facteurs influent encore sur la date de la vendange ? Expliquez quels sont ces facteurs en vous référant à la dernière vendange.

## 17. Exécuter la prétaille dans les règles de l'art

### Situation

Sur les grands domaines, on commence la prétaille après la chute des feuilles déjà, pour autant que les conditions météorologiques et l'état du sol le permettent. La prétaille permet de réduire considérablement le temps nécessaire à la taille finale.

Questions :

- a) Expliquez les méthodes de travail de la prétaille mécanique et de la prétaille manuelle, en comparant leurs avantages et leurs inconvénients.
- b) En prenant deux parcelles de votre exploitation de formation comme exemples, expliquez pourquoi vous conseilleriez ou déconseilleriez la prétaille mécanique pour celles-ci.
- c) À quel moment procède-t-on idéalement à la taille manuelle finale (taille d'hiver) ? Justifiez votre réponse.

## 18. Exécuter la taille des jeunes vignes dans les règles de l'art

### Situation

Une bonne taille de formation joue un rôle important dans le développement futur de la vigne. Des troncs sains et droits sont nécessaires à la longévité de la vigne, à un bon rendement quantitatif et qualitatif, ainsi qu'à une exploitation rationnelle.

Questions :

- a. Expliquez comment vous procédez à la taille de formation des troncs d'une vigne vigoureuse (de l'année de plantation à la troisième année), qui a été plantée pour être apte à la mécanisation dans un terrain pentu.
- b. Malgré une bonne taille de la jeune vigne, la croissance des sarments peut être plus faible que prévue l'été suivant, notamment en raison des conditions météorologiques. Expliquez quelles mesures correctives permettent de réguler la croissance, pour autant que vous ayez remarqué ce manque de vigueur suffisamment tôt.

## 19. Récolte correcte de la vendange

### Situation

Votre chef d'exploitation vous demande d'organiser la vendange de deux parcelles de pinot noir. Il prévoit de vinifier une des deux parcelles en rosé et d'utiliser les raisins de la deuxième parcelle pour élaborer un vin mono-cépage, élevé en cuve d'acier inox et destiné au commerce.

Lors du contrôle des parcelles, vous constatez les choses suivantes :

- Sur les deux parcelles, les raisins présentent une densité du moût de 90° Oechsle.
- La perte de rendement est estimée à 60 - 70 % en raison des gelées tardives de la fin avril.
- Un nombre d'agrêts supérieur à la moyenne pousse dans les entre-cœurs.
- Les principaux dégâts que vous constatez sont des cas de pourriture acide, de botrytis et de folletage des grappes.

Questions :

- a) Quelles instructions allez-vous donner aux vendangeurs de chacune des parcelles ? Comment allez-vous vous assurer que vos instructions seront appliquées ?
- b) Expliquez quelles peuvent être les causes de ces dégâts. Quelles mesures préventives connaissez-vous pour réduire au maximum l'apparition de ces dégâts ?
- c) Expliquez les effets qu'aurait le raisin malade sur la qualité du vin.

## 20. (Expliquer le contrôle de la vendange et le passeport viticole)

### Situation

En vertu des directives de la Confédération (ordonnance sur le vin) le contrôle de la vendange est obligatoire : il porte sur tous les lots de raisin destinés à la vinification à l'exception des « petites surfaces ». Un contrôle de la vendange correctement effectué permet d'assurer l'origine des raisins (AOC / vin de pays) aussi que la traçabilité exigée pour les différents lots de raisin conformément à la législation sur les denrées alimentaires.

Expliquez le contrôle de la vendange tel qu'il est pratiqué en Suisse. Répondez notamment aux questions suivantes :

- a) Où ces données sont-elles conservées dans votre exploitation d'apprentissage ?
- b) Pourquoi est-il nécessaire de disposer d'un passeport viticole et qui l'émet ?
- c) Quelles données doivent être consignées pour chaque lot de raisin lors de l'autocontrôle complet de la vendange ?
- d) À qui les données de l'autocontrôle de la vendange doivent-elles être transmises ? Comment la transmission des données est-elle réalisée ?
- e) À quel moment l'attestation officielle de la vendange encavée (fiche de cave) est-elle établie ? À qui est-elle destinée ?