

# Série d'exemple

Procédure de qualification  
Viticultrice / viticulteur CFC

## Travaux pratiques

**Domaine de compétence :** Production végétale 1

**Note se rapportant au point d'appréciation :** WI\_A\_Production végétale 1\_p

### Aide-mémoire à l'usage des experts

Une période de **70 minutes** est prévue pour l'examen de travaux pratiques du domaine Production végétale 1.

Les experts doivent **choisir trois tâches** du présent recueil. Le temps de réalisation peut varier un peu en fonction de la tâche et de la situation.

La tâche à accomplir est **expliquée par oral** et débute par une **introduction appropriée à la situation**. Le/la candidat/e réalise les **différents travaux** qui lui sont demandés en **expliquant en même temps** pourquoi et comment il/elle fait telle ou telle chose.

Les experts **écoutent, observent et prennent des notes**. À cet effet, ils reçoivent un **document séparé pour l'établissement du protocole**, dans lequel doivent être consignés le déroulement des discussions, les commentaires, les notes partielles ainsi que les éventuelles questions supplémentaires. La note générale est indiquée à la fin du document. La **grille des notes est indiquée sur le document du protocole**.

Matériel autorisé : **dossier de formation personnel** et matériel mentionné dans les tâches.

Le contenu de l'examen peut être limité par les objectifs de formation de l'exploitation d'apprentissage, conformément au plan de formation. Les données générales sur la procédure de qualification se trouvent dans les Directives relatives à la procédure de qualification. Le plan de formation et les directives peuvent être consultés sur le site Internet d'AgriAliForm : <https://www.agri-job.ch/fr/formation-initiale/documents-g%C3%A9n%C3%A9raux.html>

**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.	Plantation de la vigne, entretien, matériaux.....	3
2.	Fertiliser les plantes .....	4
3.	Evaluation du sol, analyse de sol, alimentation des plantes .....	5
4.	Taille de la vigne sur des systèmes de conduite habituels.....	6
5.	Prétaille de la vigne sur des systèmes de conduite habituels .....	7
6.	Plantation de la vigne : planification et organisation.....	8
7.	Plantation de la vigne, entretien, matériaux.....	9
8.	Partie vigne : Plantation d'une jeune vigne .....	10
9.	Taille de la vigne sur des systèmes de taille courte .....	11
10.	Taille de la vigne sur des systèmes de taille longue.....	12
11.	Examen d'un profil de sol.....	13
12.	Examen du sol .....	14
13.	Test à la bêche.....	15
14.	Utiliser une analyse de sol .....	16
15.	Juger de l'état nutritif d'une vigne.....	17

# 1. Plantation de la vigne, entretien, matériaux

## Situation

Après avoir choisi les moyens techniques, préparez le sol et plantez la vigne en tenant compte des possibilités de mécanisation ainsi que de la sécurité du personnel et du vignoble.

1. Dans quel sens orientez-vous les lignes ? Argumentez votre choix.
2. Description du piquetage de la parcelle et plantation des plants.
3. Description du matériel concernant l'installation de soutien.
4. Entretien des systèmes de culture.
5. Quelles mesures prenez-vous dans les années qui précèdent le défoncement ?

## Ressources

- Règlement cantonal sur le respect des distances légales
- Calculatrice
- Plan d'encépagement de la commune

## 2. Fertiliser les plantes

### Situation

Sur une parcelle (env. 2'000 m<sup>2</sup>), l'apprenti a reçu la consigne du chef de culture, d'épandre des engrais sur la base des résultats de l'interprétation de l'analyse de sol. Le local d'entreposage des engrais de l'exploitation est à sa disposition.

1. Choisissez les ou l'engrais selon l'analyse de sol. Argumentez votre choix.
2. Organisez la répartition des fertilisants sur la parcelle.
3. Vous disposez de 10 minutes de réflexion que vous pouvez utiliser pour clarifier vos idées et calculer les dosages.
4. Expliquez les directives et les dangers ayant trait à l'entreposage, la préparation et l'application des engrais.

### Ressources

- L'apprenti dispose du local de stockage des engrais et/ou des fiches de divers engrais
- Analyse de sol
- Balance, bidon
- Calculatrice

### **3. Evaluation du sol, analyse de sol, alimentation des plantes**

#### **Situation**

Sur l'exploitation du formateur en entreprise, l'apprenti doit présenter 2 parcelles bien distinctes sur le plan pédologique et agronomique ainsi qu'une analyse de sol.

1. Présenter le positionnement des 2 parcelles.
2. Décrire le type visuel et tactile du sol. Il doit pouvoir situer la parcelle sur le plan pédologique et pouvoir indiquer aux experts les conséquences potentielles pour la gestion du vignoble.
3. Expliquer et effectuer un prélèvement d'échantillons du sol et sous-sol.

#### **Ressources**

Plans pédologiques des parcelles présentées (si existant)

Analyse de sol mise à disposition par l'entreprise, si nécessaire des analyses fictives sont à disposition

Profil cultural (si existant)

Tarière, bêche ou pioche, récipient

## **4. Taille de la vigne sur des systèmes de conduite habituels**

### **Situation**

L'apprenti doit présenter les différents systèmes de taille sur l'exploitation dont il effectue l'examen pratique.

1. Effectuer la taille courte et longue pour quelques plantes exemplaires.
2. Démontrer et expliquer les différentes étapes de formation d'un système de taille.
3. Dans quels buts le vigneron taille-t-il ses vignes.
4. Expliquer les avantages et inconvénients de chaque système de taille.
5. Citer les mesures organisationnelles dans l'exploitation afin de répartir harmonieusement les heures de pré taille et taille.
6. Il doit être capable d'expliquer et de démontrer les différentes étapes de formation du cep.

### **Ressources**

Plan de l'exploitation comprenant les parcelles avec les différents systèmes de taille.

- Sécateur manuel ou électrique

## **5. Prétaille de la vigne sur des systèmes de conduite habituels**

### **Situation**

Durant la période de repos de la vigne, le vigneron effectue la prétaille sur les différents systèmes de culture.

1. Citer la période quand le travail peut être effectué.
2. Démontrer et décrire la prétaille sur un système de culture.
3. Expliquer et montrer les avantages et les inconvénients de la prétaille.

### **Ressources**

Prétailleuse à dos ou portée

Sécateur manuel ou électrique

## 6. Plantation de la vigne : planification et organisation

### Situation

Sur une parcelle spécifiquement choisie dans l'entreprise formatrice, l'apprenti est chargé de planifier le renouvellement d'une vigne.

L'apprenti doit planifier cette activité et aborder les options et les décisions qui devront intervenir de manière chronologique, de la phase de planification jusqu'à la plantation de la vigne (environ 3 ans).

1. Sur la parcelle, l'élève dispose de 5 minutes pour réfléchir à la problématique spécifique qui lui est posée. Il structure sa réponse de manière chronologique.
2. Pendant environ 10 – 12 minutes, l'apprenti décrit sommairement la disposition de la parcelle, la densité de plantation, le système de culture, l'orientation des rangs et donne quelques choix de cépages et de porte-greffe potentiellement adaptés.

L'apprenti doit être en mesure de donner des indications sommaires sur la pente du terrain, la mécanisation envisagée, le système de tournières....

Il expose aux experts les activités à entreprendre, année après année.

L'apprenti donne des précisions sur les outils qu'il envisagerait de mettre en œuvre pour l'arrachage, le défoncement et la plantation. Les examinateurs interrogent l'élève sur les aspects de sécurité.

3. Ensuite, les experts interrogent l'apprenti spécifiquement sur les points faibles et les contradictions. Ils demandent des précisions sur les étapes clés ou décisions qui auraient été prises à l'encontre de la plantation.

### Ressources

- Plan d'encépagement de la commune



## **7. Plantation de la vigne, entretien, matériaux**

### **Situation**

Nous sommes au 15 mai et vous devez planter les barbus sur la parcelle.

Vous disposez d'un plan de mise en culture et du matériel nécessaire à la plantation, tel que vous l'avez pratiqué dans le cadre de l'entreprise formatrice.

### **Partie 1**

Dans un premier temps, vous définissez sur la base du plan l'emplacement des rangs, respectivement des barbus. Vous débutez le piquetage de la parcelle.

### **Partie 2**

Dans un deuxième temps, vous procédez à la préparation des plants puis à leur plantation.

## 8. Partie vigne : Plantation d'une jeune vigne

### Situation

Sur votre domaine viticole vous avez défoncé une parcelle de pinot noir de 3'000 m<sup>2</sup>. La préparation du sol a été effectuée et le terrain est prêt à la plantation. Sur cette parcelle vous allez devoir réaliser la plantation de plants de chasselas ainsi qu'entretenir le sol et les plants.

1. Quelles démarches avez-vous effectué lors de la commande des plants.
2. Comment conserver les plants avant la plantation, après les avoir pris chez le pépiniériste.
3. A quelle période allez-vous planter les plants.
4. Expliquer et démontrer la préparation d'un plant avant la plantation.
5. Démontrer et expliquez sur le terrain les différents moyens de plantation.
6. Planter une jeune vigne.
7. Démontrer (si ce n'est pas possible de démontrer : citer) les entretiens des plants durant les premières années.
8. Démontrer (si ce n'est pas possible de démontrer : citer) les entretiens du sol durant les premières années.

### Ressources

Si possible plantation d'une jeune vigne (jusqu'à 3-4 ans)

Plants à disposition (long-moyen-court)

Sécateur

Pal ou barre à mine ou pioche

## **9. Taille de la vigne sur des systèmes de taille courte**

### **Situation**

L'apprenti doit présenter les différents systèmes de taille courte sur l'exploitation dont il effectue l'examen pratique.

1. Montrer et effectuer les différents systèmes de taille courte présents sur l'exploitation d'examen.
2. Démontrer les différentes étapes de formation d'un système de taille courte.
3. Expliquer et démontrer dans quels buts le vigneron taille-t-il ses vignes.
4. Expliquer les avantages et inconvénients des systèmes de taille courte.
5. Citer les mesures organisationnelles dans l'exploitation afin de répartir harmonieusement les heures de taille.
6. Expliquer et démontrer les différentes étapes de formation du cep.

### **Ressources**

- Plan de l'exploitation comprenant les parcelles avec les différents systèmes de taille.
- Sécateur manuel ou électrique

## **10. Taille de la vigne sur des systèmes de taille longue**

### **Situation**

L'apprenti doit présenter les différents systèmes de taille longue sur l'exploitation dont il effectue l'examen pratique.

1. Effectuer et montrer les différents systèmes de taille longue présents sur l'exploitation d'examen.
2. Expliquer et démontrer les différentes étapes de formation d'un système de taille longue.
3. Expliquer et démontrer dans quels buts le vigneron taille ses vignes.
4. Expliquer les avantages et inconvénients des systèmes de taille longue.
5. Citer les mesures organisationnelles dans l'exploitation afin de répartir harmonieusement les heures de taille.

### **Ressources**

- Plan de l'exploitation comprenant les parcelles avec les différents systèmes de taille.
- Sécateur manuel ou électrique

## 11. Examen d'un profil de sol

### Situation

Vous vous trouvez sur une parcelle viticole. Examinez un profil de sol viticole et commentez le résultat. Qu'en pensez-vous ? Quels sont ses avantages ? Ses inconvénients ?

1. Que proposez -vous pour améliorer ce sol ?
2. Améliorations possibles ? Envisageables ? Pas réalistes ?

### Ressources

- Couteau, eau, acide chlorhydrique
- Loupe
- Profil de sol viticole

## 12. Examen du sol

### Situation

Vous vous trouvez sur une parcelle viticole. Vous devez examiner et analyser un sol en surface. Commentez le résultat. Que peut-on dire de sa structure ? Existe-t-il des possibilités d'amélioration ?

1. Que proposez-vous pour améliorer la structure de ce sol ?
2. Travaux à envisager ? Contrôles ? Analyses ? Observations sur la vigne ?

### Ressources

- Fiches techniques
- HCl (acide chlorhydrique)
- Couteau
- Eau

## 13. Test à la bêche

### Situation

Vous vous trouvez sur une parcelle viticole. Effectuez une évaluation du sol d'une vigne à l'aide d'une bêche. Commentez les résultats :

Conclusions à en tirer sur le développement de la vigne.

1. La structure du sol explique-t-elle l'état de la croissance et la couleur du végétal ?
2. Problèmes ? Améliorations possibles ?

### Ressources

- Fiches techniques
- HCl (acide chlorhydrique)
- Bêche

## **14. Utiliser une analyse de sol**

### **Situation**

Vous devez proposer des améliorations de nutrition de la vigne en vous aidant d'une analyse et d'indications visuelles.

1. Interprétation de l'analyse de sol ?
2. Appréciation visuelle de l'état nutritif de la vigne ?
3. Propositions d'amélioration ?

### **Ressources**

- Fiches techniques
- Directive de fumure de la vigne
- Analyse de sol



## 15. Juger de l'état nutritif d'une vigne

### Situation

A l'aide d'une analyse de sol et de l'appréciation sur place de la vigne, vous faites un bilan nutritif d'une vigne.

1. Interprétation de l'analyse de sol ?
2. Jugement sur la couverture du sol ?
3. Conséquences sur la nutrition de la vigne ?

### Ressources

- Fiches techniques
- Directive de fumure de la vigne
- Analyse de sol