



Rencontre avec Mickaël Arnoux, AGENT D'ÉLEVAGE LAITIER

Cela fait 12 ans, que Mickaël travaille dans la viticulture.



Mickaël en période de taille...

À bientôt 34 ans, marié un enfant, Mickaël est un touche-à-tout. 15 ans comme bénévole au Puy-du-Fou, passionné de photos, de lecture et de généalogie. Mickaël s'est même essayé à la sculpture sur bois. Depuis 2012, avec l'achat de la maison, c'est plutôt rénovation et jardinage.

Fils d'agriculteur, Mickaël n'avait pas choisi la voie agricole, mais plutôt l'agroalimentaire. Après avoir décroché un BEP puis un Bac Techno STPA*, il décide de changer de cap et s'inscrit à l'I'IEO de Richemont (dpt16), près de Cognac, pour suivre un BTS viticulture et œnologie. « **C'était une totale découverte, je ne connaissais rien** », avoue Mickaël.

Après sa formation en alternance, puis un CDD, Mickaël décroche, en 2004, un contrat CDI au groupement d'employeurs MURA'QUIN, à La Couture (Vendée). « **Je connaissais bien les deux**

exploitations, l'EARL MURAIL et l'EARL MARAQUIN, car ce sont les vignobles dans lesquels je me suis formé. » Ces deux exploitations familiales produisent des vins d'appellation Mareuil AOC*. Vins réputés des Fiefs Vendéens.

Le quotidien, d'un salarié en viticulture, ou plutôt d'un vigneron, comme aime à le préciser Mickaël, est très varié. Trois activités principales ponctuent les journées et les saisons :

➔ En premier lieu, c'est le travail de la vigne. Cela va de la taille à l'effeuillage, sans oublier la surveillance sanitaire de la vigne. L'ensemble des tâches (le palissage, le désherbage, le débourrage, l'ébourgeonnage, le relevage, le rognage,...), s'échelonne du 1er novembre à la fin juillet. Au-delà de la production d'un grain de raisin de qualité, de la bonne exécution de ces différentes étapes, découle la santé de la vigne. Il faut trois à quatre ans pour être un bon tailleur, selon Mickaël : « **C'est un travail qui ne s'improvise pas. Chaque pied doit être géré différemment.** »

➔ En second lieu, c'est le travail de la récolte jusqu'à la mise en bouteille. Cela va de la préparation de la cave, souvent au retour des congés d'été vers la mi-août, aux vendanges du 15 septembre à fin octobre. Puis tout le travail de vinification, d'assemblage, de conditionnement et d'étiquetage. « **L'assemblage est important, pour obtenir l'agrément AOC des Fiefs Vendéens** », précise Mickaël.

➔ Troisième métier auquel il aime à participer, c'est l'accueil et la vente aux clients, lors des absences de ses deux patrons.

Le suivi de la plante est selon Mickaël, aussi important que le travail en cave, car la montée en gamme des vins de

Vendée, doit beaucoup à l'évolution du travail sur les pieds de vigne.

Dans son métier de vigneron, Mickaël affectionne tout particulièrement le contact avec la nature. « **Les conditions de travail peuvent parfois être rudes, avec le froid, le piétinement et l'humidité, mais c'est un travail que j'aime. Il n'est surtout pas répétitif, contrairement à ce que l'on pourrait penser. Aussi la mécanisation, comme l'assistance mécanique, pour les sérateurs améliorent efficacement les conditions de travail.** »

Le fait de travailler dans une petite structure est important pour Mickaël. Cela permet de toucher à tous les métiers. L'organisation du travail (annualisation) et les congés lui permettent de concilier vie professionnelle et vie personnelle.

Depuis 2004, Mickaël a participé à des formations. Sa rémunération, a évolué pour atteindre aujourd'hui le niveau d'Agent Technique qualifié. Il ne s'interdit pas de prendre d'autres responsabilités, comme la gestion du matériel de récolte.

Mickaël n'exprime pas de regret de ne pas avoir repris l'exploitation familiale. L'amour de la vigne, les contacts humains au quotidien et la variété des travaux, le comblent totalement.

Propos recueillis par PL.

* **STPA** : Science et Technique des Produits Alimentaires.

* **AOC** : Appellation d'Origine Contrôlée.