

Marc ROBIN

8, rue de la Croix Blanche
49700 DOUÉ LA FONTAINE
Tél : 06.11.32.75.87
E-mail : marc.robin17@sfr.fr

OBJET : Candidature spontanée au poste de conseiller viticole / responsable vignoble / R&D

Madame, Monsieur,

Je candidate pour un emploi dans votre entreprise dans le cadre d'un rapprochement familial. Je suis actuellement conseiller viticole à la Chambre d'agriculture Pays de la Loire (CAPDL) dans l'équipe de l'Association Technique Viticole 49 (ATV 49).

Après une formation d'ingénieur agronome et d'œnologue à l'ENSAIA de Nancy et à Montpellier Supagro en spécialisation « Viticulture - Œnologie », mon parcours est ponctué d'expériences dans plusieurs régions viticoles françaises et européennes, à la vigne comme au chai.

Mes missions de conseiller viticole à la CAPDL m'ont permis de développer et consolider mes compétences sur la gestion du vignoble, la réduction des intrants phytosanitaires et l'animation de groupes de viticulteurs. Les enjeux environnementaux en viticulture sont au cœur de mes missions.

Concrètement, ma mission de conseiller a consisté à :

- **Animer les groupes « DEPHY Viticulture ANJOU » et « 30000 Pulvérisation confinée ».**
J'ai été au contact de vigneronns prêts à tester des techniques alternatives pour réduire leurs intrants phytosanitaires. J'ai fait réfléchir les viticulteurs sur leurs pratiques et fait tester des techniques innovantes (agroforesterie, couverts végétaux, gestion de l'enherbement, réduction de doses, nouvelles technologies, cartographie GPS, modulations de doses, drones, robots...);
- **Porter la démarche HVE de la CAPDL auprès des viticulteurs de l'Anjou-Saumur.**
J'ai préparé les agriculteurs à la certification, répondu à leurs interrogations, préparé les audits collectifs des collectifs HVE de la cave de Saumur Robert et Marcel (70 agriculteurs) et celui de la CAPDL (240 agriculteurs) et établi des outils essentiels au fonctionnement de ces gros collectifs. Cela m'a permis d'aiguiser mes connaissances sur la réglementation agricole et de pouvoir dénouer des situations d'exploitations particulières ;
- **Participer à la vie d'équipe de l'ATV 49.**
J'ai participé à la rédaction du bulletin hebdomadaire INFOVITI 49 apprécié des viticulteurs de la région Anjou – Saumur, assuré les observations et le suivi hebdomadaire du vignoble, réalisé et monté des vidéos techniques, organisé des journées techniques, intervenu lors de formations de viticulteurs ou de salons techniques comme le SIVAL, géré la page Facebook de l'équipe et mis de la bonne humeur au sein de l'équipe.

J'ai obtenu le Diplôme National d'Œnologue en 2019 et je suis ouvert à des missions dans ce domaine.

Je compte investir au sein de votre entreprise mes connaissances, mes traits de caractère (sérieux, assidu, calme) et ma bonne humeur comme dans mes précédentes expériences professionnelles.

Je vous remercie de l'attention que vous porterez à ma candidature et je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes sentiments les plus distingués.

Marc ROBIN



Marc ROBIN

27 ans

8, rue de la Croix Blanche
49700 DOUÉ LA FONTAINE

Tél : 06.11.32.75.87

marc.robin17@sfr.fr

CURRICULUM VITAE



POINTS FORTS

Capacité d'adaptation
Sens des responsabilités
Assidu
Réfléchi

FORMATION

Formation de Formateur

HVE

Enjeux environnementaux
en viticulture

Pack intégration Chambre
d'agriculture (Agilité...)

Ingénieur Réseau DEPHY

CENTRES D'INTERÊTS

Sports : Football
Cyclisme
Course à pied

Passions : Piano, orgue,
chant, danse rock,
randonnée

- Accompagnement de groupe
de jeunes (Doué la Fontaine)

- Responsable de groupe de
jeunes et étudiants
(Montpellier 2016-2017)

- Responsable de la chorale de
l'ENSAIA (2015-2016)

- Responsable du groupe de
danse rock de l'ENSAIA.
(2015-2016)

PARCOURS

2019

Montpellier (34)

Diplôme National d'Œnologue

Montpellier Supagro

2018

Vandoeuvre Les Nancy (54)

Diplôme d'ingénieur agronome de l'ENSAIA

Ecole Nationale Supérieure Agronomie Industrie Agroalimentaire

2016-2018

Montpellier (34)

Option Ingénieur Viticulture-Œnologie / Formation DNO

Montpellier Supagro

2012-2014

Nancy (54)

Classe Préparatoire aux Grandes Ecoles BCPST

Lycée Henri Poincaré

COMPETENCES

Langues :

Anglais : TOEIC : 970 / 990 points

Allemand : Courant / Niveau B1 validé

Slovaque : Courant

Logiciels maîtrisés :

QGIS, Word, Excel, Powerpoint, Kdenlive (montage vidéo)

Gimp, Prezi, Agrosyst, Optidose

EXPERIENCES EN MILIEU PROFESSIONNEL

Février 2019 à Aujourd'hui Conseiller viticulture – Chambre d'agriculture Pays de la Loire
Doué la Fontaine (49) **CDI**

- Animation du groupe DEPHY Viticulture ANJOU
- Gestion de 2 collectifs HVE dont le collectif CAPDL (240 viticulteurs)
→ Préparation au domaine, suivi des dossiers, préparation de l'audit et outils pour le collectif
- Animation du groupe ECOPHYTO 30000 Pulvérisation Confinée
- Suivi d'essais au vignoble (Agroforesterie, réduction des produits phytosanitaires...)
- Réalisation / Montage de photos et vidéos techniques
- Suivi du vignoble et de parcelles, suivi maturité et rédaction du bulletin hebdomadaire INFOVITI49
- Gestion de la page Facebook de l'équipe ATV49
- Animation de formations pour les agriculteurs
- Préparation de journées techniques, de réunions entre viticulteurs
- Interventions techniques dans des rassemblements entre conseillers CAPDL

Avril à Décembre 2018

Cognac (16)

Stage de fin d'étude ingénieur agronomie & Stage DNO

Rémy MARTIN – Service Conseil Fournisseur Viti-Œno

Stagiaire

- Etude de la modulation précise de doses de produits phytosanitaires au vignoble par la prise de mesures NDVI avec un capteur embarqué (Greenseeker)
- Suivi hebdomadaire du vignoble en Grande Champagne et des essais viticoles Rémy Martin
- Rédaction du bilan viticole hebdomadaire
- Stage DNO : Suivi des essais œnologiques chez les Domaines Rémy Martin et les viticulteurs
→ Vinifications et distillations réalisées pour la campagne 2018

Juillet à Septembre 2017

Topol'čianky (Slovaquie)

Stage en exploitation viticole à l'étranger (Slovaquie)

Château Topol'čianky

Stagiaire

- Travail à la vigne, à la mise en bouteille, à la cave

Juin à Décembre 2016

Pauillac (33)

Stage césure en laboratoire d'analyses œnologiques

OENOCENTRE Pauillac

Stagiaire + CDD Saisonnier

- Création de fiches explicatives sur les produits de nutrition azotée pour les levures
- Mise en place d'essais colles / gommés arabiques / copeaux sur millésime 2015
- Poste au spectromètre FOSS pour les analyses d'échantillons moûts et vins 2016

Avril 2015 & Juillet 2015

Cuqeron (64)

Stage découverte en exploitation agricole AOC Jurançon :

GAEC Clos Bellevue (viticulture, élevage, polyculture)

Stagiaire

- Analyse de l'exploitation agricole
- Travaux dans la vigne (plantation, palissage, épamprage) et auprès des bovins allaitants
- Travaux dans le chai (filtration sur plaques) et découverte du machinisme viticole