

AIDE DE CHAI – Production & Expérimentation Œnologique

 11430 GRUISSAN

Présentation INRAE

L'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE) est un établissement public de recherche rassemblant une communauté de travail de 12 000 personnes, avec 272 unités de recherche, de service et expérimentales, implantées dans 18 centres sur toute la France. INRAE se positionne parmi les tout premiers leaders mondiaux en sciences agricoles et alimentaires, en sciences du végétal et de l'animal. Ses recherches visent à construire des solutions pour des agricultures multi-performantes, une alimentation de qualité et une gestion durable des ressources et des écosystèmes.

Environnement de travail, missions et activités

L'Unité Expérimentale de Pech Rouge INRAE, située à Gruissan dans l'Aude, est spécialisée dans l'expérimentation vitivinicole. Elle a aussi une fonction de production et de commercialisation des vins. Elle est équipée d'une cave vinicole, de laboratoires, et d'un domaine viticole de 25 ha.

La production annuelle de vin est d'environ 500 hL ; plus d'une centaine de vinifications de 50 kg à 4000 kg sont réalisées pendant les vendanges, sur blanc, rosé, rouges en phase liquide et en phase solide.

La personne recrutée travaillera au sein d'une équipe de 9 personnes sur tous les types de vinifications : rouges en phase solides, liquide, thermovinifications, vinifications en blanc et rosé et vins de liqueur. Elle interviendra de la réception du raisin jusqu'au conditionnement, et réalisera tous les travaux de vinification (pressurages, débourbages, suivi des densités, soutirages, assemblages...).

Une expérience en vinification est souhaitée.

Formations et compétences recherchées

BTS/DUT (Bac+2)

BTS viti oeno ou avoir une première expérience en vinification

Compétences opérationnelles: savoir utiliser des équipements de cave (égrappoirs, pressoirs...), connaître les opérations de vinifications (mise en fermentation, décuvages, etc...), respect des règles d'hygiène et sécurité. Aptitudes: capacité à travailler en équipe, rigueur

Votre qualité de vie à INRAE

En rejoignant INRAE, vous bénéficiez (selon le type de contrat et sa durée) :

- jusqu'à 30 jours de congés + 15 RTT par an (pour un temps plein)
- [d'un soutien à la parentalité](#) : CESU garde d'enfants, prestations pour les loisirs ;
- de dispositifs de développement des compétences : [formation](#), [conseil en orientation professionnelle](#) ;
- [d'un accompagnement social](#) : conseil et écoute, aides et prêts sociaux ;
- [de prestations vacances et loisirs](#) : chèque-vacances, hébergements à tarif préférentiel ;
- [d'activités sportives et culturelles](#) ;
- d'une restauration collective.

Modalités pour postuler

Les personnes accueillies à INRAE, établissement public de recherche, sont soumises aux dispositions du Code de la fonction publique notamment en ce qui concerne l'obligation de neutralité et le respect du principe de laïcité. A ce titre, dans l'exercice de leurs fonctions, qu'elles soient ou non au contact du public, elles ne doivent pas manifester leurs convictions, par leur comportement ou leur tenue, qu'elles soient religieuses, philosophiques ou politiques. > En savoir plus : site fonction publique.gouv.fr

RÉFÉRENCE DE L'OFFRE

- **Contrat** : Mission temporaire
- **Durée** : 2 mois
- **Début du contrat** : 17/08/2026
- **Rémunération** : Fourchette entre 2 018,34 € (brut mensuel) et 2 476,15 € (selon l'expérience)
- **N° de l'offre** : OT-29235
- **Date limite** : 30/06/2026



LE CENTRE

Occitanie-Montpellier

INRAE PECH ROUGE

 11430 GRUISSAN

CONTACT

AGUERA EVELYNE

evelyne.aguera@inrae.fr



VENIR EN FRANCE

Notre guide des accueils internationaux

Siège : 147 rue de l'Université 75338 Paris Cedex 07 – tél. : +33(0)1 42 75 90 00

Copyright – ©INRAE

[Voir](#)

[Modifier](#)

[Supprimer](#)

[Versions](#)

[Traduire](#)