

1. JE ME FORME

Que l'on soit déjà un professionnel de la vigne et du vin ou que l'on souhaite le devenir, diverses formations existent, dont les principales sont exposées ci-dessous, avant de penser à toute installation. En effet, rappelons qu'un prérequis à l'installation est nécessaire :

disposer de la capacité professionnelle agricole [articles R331-1 et suivants CRPM]. Elle est nécessaire pour bénéficier des aides et obtenir l'autorisation d'exploiter (voir fiche 2 « JEM'INSTALLE »). Elle s'acquiert par l'obtention de certains diplômes dont la liste a été fixée par arrêté.

Lien de l'arrêté fixant la liste : [cliquez ici](#)
site : www.gironde.gouv.fr



● LES FORMATIONS LIÉES À LA PRODUCTION DE VIN

Formations initiales et/ou en alternance :

- CAP(A) Vigne et Vin :

L'objectif est de devenir ouvrier qualifié plus ou moins polyvalent. Cela passe par la connaissance de la biologie des plantes et la maîtrise des travaux pour l'installation de la vigne, la production de raisins et la transformation du raisin en vin.

- Blanquefort (existe aussi CAPA Tonnellerie: fabrication des ba tonneaux, fûts)

- BPA Brevet Professionnel Agricole Techniques de conduite et d'entretien des engins agricoles :

L'objectif est de se professionnaliser à la conduite et à la maintenance d'engins viticoles. Cela passe par la prise en main du tracteur, du porteur et de l'enjambeur, l'agriculture durable, l'éco-conduite, la soudure, la conduite assistée par ordinateur...

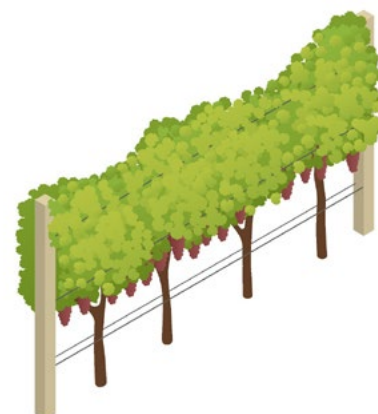
- BP Responsable d'Exploitation Agricole spécialité Viticulture :

Ce poste implique la maîtrise des productions, la gestion financière et commerciale, l'encadrement du personnel.

- Bac Pro Vigne et Vin (CGEA - Conduite et Gestion d'Exploitation Agricole) :

Cela implique d'analyser le fonctionnement de l'exploitation viticole et contribuer à son développement, maîtriser le processus de production (de l'installation de la vigne à l'élaboration du vin).

- Libourne-Montagne
- La Tour Blanche
- Blanquefort
- MFR de Saint-Yzans-de-Médoc



• **BTS(A) Viticulture-oenologie :**

Formation de 2 ans après l'obtention du bac. Forme les exploitants viticoles pour la production ou la transformation du vin. Cette formation est dispensée par plusieurs établissements en Gironde :

- Libourne-Montagne
- La Tour Blanche à Bommes
- Blanquefort
- MFR de Vayres

Liens utiles

- site : www.vitjob.com [Cliquez ici](#)
- site : www.formagri33.com [Cliquez ici](#)
- site : www.mfr-nouvelle-aquitaine.fr [Cliquez ici](#)

Autres formations (hautement qualifiantes) :

• **Diplôme National d'œnologue (DNO) à l'ISVV :**

les titulaires du DNO bénéficient du titre d'œnologue, qui leur est réservé.

- Missions principales : collaborer à l'établissement et à la culture des vignobles, diriger la vinification, la sélection, l'élevage, la conservation, le vieillissement et la mise en bouteille du vin, réaliser les analyses...

- Formation en 2 ans.

- Conditions d'accès : avoir une licence dans le domaine des sciences biologiques ou être ingénieur.

• **Bordeaux Sciences Agro (ex. ENITAB) :**

forme les ingénieurs agronomes en 3 années.

- Conditions d'accès : le cas le plus fréquent est après avoir fait 2 ans de classe préparatoire ou un BTS. Existe une spécialisation Viticulture-œnologie.

Possibilité de double diplôme, en parallèle, DNO / Ingénieur agronome spécialisation Viticulture-œnologie.



Liens utiles

- site : www.isvv.u-bordeaux.fr [Cliquez ici](#)
- site : www.agro-bordeaux.fr [Cliquez ici](#)

• LES FORMATIONS LIÉES À LA COMMERCIALISATION DE VIN

• **BTS(A) Technico-Commercial vins et spiritueux :**

axé sur le commerce et la vente de boissons alcoolisées.

- Libourne-Montagne
- MFR de Vayres
- ISNAB - 2 imp. Charles Tellier, 33140 Villenave d'Ornon - 05 56 84 47 90

• **KEDGE Wine School :**

Dispense plusieurs formations autour du commerce / management / marketing

des vins et spiritueux, en français ou en anglais, à temps plein ou en alternance. Niveaux : bachelor, master/MBA.

• **INSEEC Wine & Spirits :**

Similaire aux formations dispensées à KEDGE.

Existence d'autres écoles de commerce proposant des formations spécifiques au vin : Iprasup / EBBS / Magnum Institute / ESG Bordeaux...

• **IAE (dépend de l'Université de Bordeaux) :**

propose un Master 1 et 2 « Commerce du Vin et des Spiritueux » (marketing/vente).

Liens utiles

- site : www.isnab.com [Cliquez ici](#)
- site : www.inseec.com [Cliquez ici](#)
- site : www.wine.kedge.edu [Cliquez ici](#)
- site : www.iae-bordeaux.fr [Cliquez ici](#)

œnotourisme

Le consommateur est de plus en plus intéressé par les techniques de production du vin. Les visites d'exploitations viticoles se multiplient et des formations à

l'œnotourisme se sont développées :

- Chargé(e) de Développement œnotourisme : MFR de Vayres
- Licence professionnelle œnotourisme :

ISVV, Blanquefort, Lycée Hôtelier de Talence et École du Vin du CIVB
- Commercialisation appliquée Vins et Spiritueux : ACIFOP Libourne

Coordonnées des principaux établissements de formation

• **Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricoles (EPLEFPA) - Lycée Agro-viticole de Bordeaux Gironde :**

87 avenue du Général de Gaulle - CS90113 - 33295 BLANQUEFORT CEDEX

Il rassemble les lycées agro-viticoles de Blanquefort, Libourne-Montagne, École de Viticulture et d'Œnologie de la Tour Blanche, CDFA Agricole et CFFPA Gironde.

• **CFPPA Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles de la Gironde - CDFA Centre Départemental de Formation d'Apprentis Agricoles de la Gironde :**

87 avenue du Général de Gaulle - CS90113, 33295 BLANQUEFORT CEDEX

• **Site Blanquefort - LEGTA Agro-viticole / CFPPA :** 87 avenue du Général de Gaulle, CS90113, 33295 BLANQUEFORT CEDEX - 05 56 35 61 05

• **Site La Tour Blanche - Lycée Professionnel Agricole / CDFA :** 33210 BOMMES - 05 57 98 02 70

• **Site Libourne-Montagne - LEGTA Agro-viticole :**

7 Le Grand Barrail, 33570 MONTAGNE - 05 57 40 03 09

• **MFR de Vayres - Maison Familiale Rurale (privé) :** BP4 - Lagron, 33870 VAYRES 05 57 74 85 30

• **MFR Saint Yzans de Médoc :**

11 Rue de Rigon, 33340 SAINT-YZANS-DE-MEDOC - 05 56 09 05 17

• **ACIFOP Libourne :**

7 bis rue Max Linder, BP 194, 33504 LIBOURNE - 05 57 25 40 59

• **(MFR) Centre de formation de Beauséjour :**

6 Beauséjour Ouest - BP 10 - 33190 GIRONDE-SUR-DROPT - 05 56 71 10 01

• **ISVV - Institut des Sciences de la Vigne et du Vin :**

210 chemin de Leysotte - CS 50008 - 33882 VILLENAVE D'ORNON - 05 57 57 58 12

• **Bordeaux Sciences Agro - École Nationale Supérieure :**

1 cours du Général de Gaulle - CS 40201 - 33175 GRADIGNAN CEDEX - 05 57 35 07 07

● LES FORMATIONS À LA DÉGUSTATION POUR LES PROFESSIONNELS

ÉCOLE DU VIN DE BORDEAUX



Fondée par le CIVB, elle organise de nombreux stages de dégustation pour un public varié, du débutant au connaisseur, sous forme d'ateliers thématiques allant de 2 heures à 7 jours, voire sur-mesure. Pour les professionnels, les objectifs de ces formations sont de mettre à jour leurs connaissances vitivinicoles, perfectionner les techniques de dégustation, approfondir la connaissance de la diversité des vins de Bordeaux et développer leur expertise du conseil client.

Quatre ateliers sont réservés aux professionnels et portent sur différents thèmes :

• les fondamentaux du vin : les terroirs et cépages, l'assemblage, les arômes secondaires et tertiaires... (une journée) ;

• immersion dans les AOC de Bordeaux : modes de culture de la vigne et caractéristiques des appellations (une journée) ;

• pour une recommandation client réussie : parler du vin simplement, les accords mets & vins... (durée 3 heures) ;

• Bordeaux bouge! : les innovations (ex. nouveaux cépages), les mesures agroenvironnementales... (durée 3 heures).

Certaines formations sont accessibles à distance. Les ateliers réservés aux professionnels de la filière sont pris en charge par le CIVB (repas du midi compris pour les ateliers sur la journée), il suffit de s'inscrire via le site et de justifier de son statut de professionnel. Ainsi, peuvent participer à ces ateliers des viticulteurs, des négociants, des personnes chargées de l'œnotourisme, des cavistes, des personnes issues du réseau CHR, des distributeurs, etc.

Les formateurs sont des professionnels (ex. viticulteurs, œnologues, maîtres de chai...) ce qui permet de réels échanges entre personnes ancrées dans la pratique.

Des formateurs de l'École du Vin de Bor-

deaux sont également présents à l'international dans différents pays pour former les professionnels locaux (Belgique, Chine, États-Unis, Royaume-Uni, Allemagne, Japon, Canada, Corée, Pays Bas, Singapour, Taiwan, Thaïlande, Brésil, Russie, Suisse, Malaisie, Australie, île Maurice, Nouvelle-Calédonie...). Ils peuvent notamment vous représenter sur des salons.

Par ailleurs, l'École du Vin de Bordeaux peut mettre à votre disposition sa salle de dégustation (viticulteurs, négoce, écoles/étudiants notamment via les partenariats...).

Plus d'informations :

www.ecoleduvindebordeaux.com Cliquez ici

FORMATIONS ORGANISÉES PAR LES ODG

Des formations à la dégustation sont également proposées aux viticulteurs des ODG. Pour plus d'informations, rapprochez-vous de votre ODG.