

# Partenaires & Réseaux



Nous associons très largement les professionnels de nos secteurs d'activités sur notre campus, et cela afin de favoriser le rayonnement des formations auprès de la profession.

L'EPLEFPA organise, participe et accueille de nombreuses actions grâce à des installations (Amphithéâtre, restauration, salles de réunion...) dans un cadre privilégié. Ces actions permettent à nos apprenants de côtoyer le monde professionnel lors de colloques, ou réunions professionnelles.



L'EPLEFPA de Beaune Viti Agro Campus est membre du réseau des Établissements Agricoles de Bourgogne-Franche-Comté.



Le partenariat avec la ville de Beaune est naturel, et lie l'établissement à de nombreuses actions emblématiques comme la Vente des vins des Hospices de Beaune, le Festival du Cinéma du film policier.



Les partenariats socioculturels sont nombreux, ils associent l'établissement et les acteurs culturels du territoire, particulièrement à Beaune avec l'école des Beaux-Arts et les Ateliers du Cinéma.



Au niveau local, un autre partenaire important est le Pays Beaunois qui s'inscrit dans une démarche collective d'aménagement, de développement et d'attractivité du territoire depuis 2001.

## EPLEFPA "BEAUNE VITI / AGRO CAMPUS"

16, avenue Charles Jaffelin - BP 10215 - 21206 BEAUNE CEDEX

☎ 00 33 (0)3 80 26 35 80 📠 00 33 (0)3 80 22 16 66

🖱 <http://www.lavitibeaune.com> @ [epl.beaune@educagri.fr](mailto:epl.beaune@educagri.fr)

BEAUNE  
**VITI** **AGRO**  
CAMPUS



## Edito

L'établissement de Beaune, ancré dans son territoire depuis le XIX<sup>ème</sup> siècle, est aujourd'hui un établissement de référence dans les métiers de la viticulture et de la commercialisation des vins et spiritueux.

Il s'adapte perpétuellement afin de répondre au mieux aux besoins des jeunes, des parents, des professionnels et des territoires. Pour cela, il a entamé depuis 2017 une nouvelle phase de modernisation de ses installations avec des investissements du Conseil Régional de Bourgogne-Franche-Comté, et travaille au développement de l'innovation pédagogique et au développement du numérique éducatif et des nouvelles technologies.

Le projet d'établissement réécrit en 2019, est un outil de pilotage permettant de répondre aux attentes du territoire et des usagers. Établissement d'excellence délivrant des enseignements de qualité, à l'écoute des projets professionnels des apprenants, et préparant à des carrières professionnelles sur le territoire et à l'international.

**310**  
Lycéens  
& Etudiants

**250**  
Apprentis

**119 000**  
heures  
Stagiaires

**Environ 760**  
Apprenants

REGION  
BOURGOGNE  
FRANCHE  
COMTE

**L'AVENTURE  
DU VIVANT**  
LES METIERS GRAND PAYS NATURE

MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ALIMENTATION  
Liberté  
Égalité  
Fraternité

# Quelques chiffres & spécificités



## Lycée

### 310 élèves

- Niv. 5 : BTS Viticulture Œnologie et Technico-Commercial, option Vins et Spiritueux.
- Niv. 4 : Bac Pro Vigne et Vin et Commercialisation, 2<sup>de</sup> GT et Bac Technologique STAV.
- 3<sup>ème</sup> prépa pro.

## CFA

### 250 apprentis

- Niv. 5 : BTS Viticulture Œnologie et Technico-Commercial, option Vins et Spiritueux.
- Niv. 4 : BP Responsable de l'Entreprise Agricole, option Viticulture Œnologie et Bac Professionnel Conduite et Gestion de l'Entreprise vitivinicole.
- Niv. 3 : CAPa - Métiers de l'Agriculture.
- Niv. 3 : BPA Travaux de Conduite et Entretien des Engins agricoles/viticoles.

## CFPPA

### 119 000 heures stagiaires

- Niv. 5 : CS Responsable Technico-Commercial en vins et produits dérivés.
- Niv. 4 : BP Responsable de l'Entreprise Agricole, option Viticulture Œnologie et Brevet Professionnel - Sommelier.
- Niv. 3 : BPA Travaux de la Vigne et de la Cave, et BPA Travaux de Conduite et Entretien des Engins agricoles/viticoles.
- CQP Ouvrier Qualifié de l'Exploitation Viticole.
- Formations courtes : tractoriste, parcours de l'ouvrier viticole, Taille de la vigne, production et commercialisation des vins, Certiphyto, CACES, SST, murs en pierres sèches...
- POEC Caviste en Maison de vins et POEC tractoriste.

## L'exploitation

### 110 000 bouteilles

- 21 ha en production pour une récolte 2018 de 1010 hl.
- 15 appellations - Aligoté, Hautes-Côtes-de-Beaune, Côte-de-Beaune, Beaune blanc et rouge, Beaune 1<sup>er</sup> cru, Savigny-les-Beaune, Chorey-les-Beaune, Puligny-Montrachet.
- Conduite de l'exploitation en agriculture Raisonnée - Certification HVE niv. 3 et BIO sur 17% de la surface.



# L'innovation & les projets



- Construction d'une nouvelle Cuvée - Inaugurée le 14 novembre 2017 - Intégration d'une salle d'analyse sensorielle de 32 postes.
- Rénovation de l'externat, salles de classes de 2017 à 2019.
- Installation de simulateurs immersifs de conduite des tracteurs enjambeurs en novembre 2019.
- Projet de mise à niveau d'un simulateur de taille de la vigne avec EDUTER.
- Réflexion sur l'utilisation des nouvelles technologies dans les exploitations viticoles (Robotisation, Enjambeurs électriques, etc...)
- Développement du numérique dans les enseignements (Drones, Tableaux interactifs, dalles numériques ...)

## Coopération internationale

- Partenariat avec l'Afrique du Sud et le Chili, avec le financement du Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté.
- Accueil de différents pays : (Chine, Japon, Corée du Sud, Argentine, USA, Canada, Australie, Nouvelle-Zélande, Israël).
- Projet ERASMUS + : Consortium Enseignement Supérieur, et Enseignement et Formation Professionnelle (EFP).

## Projets pédagogiques Animation des territoires

- Vinéales.
- GIE (Club des écoles).
- Projets d'élèves, d'étudiants et d'apprentis dans le cadre de la mission d'animation des territoires.