



8 Enseignement

Une offre de formation qui répond aux besoins des activités de production et de commercialisation du vin

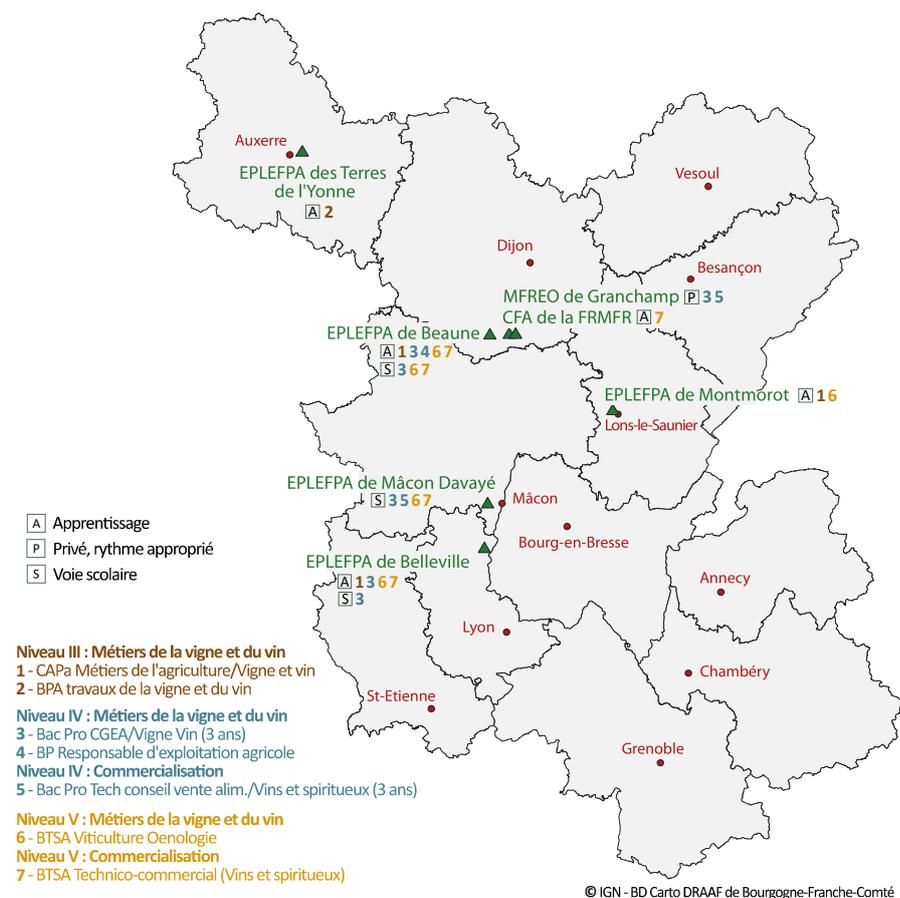
Les établissements de l'enseignement agricole du bassin viticole Bourgogne-Beaujolais-Savoie-Jura offrent un dispositif complet permettant de se former aux différents métiers de la filière viti-vinicole. Six établissements, publics ou privés, ont accueilli près de 300 élèves ou étudiants et plus de 420 apprentis durant l'année scolaire 2022-2023.

La viticulture est un secteur d'activité qui offre de nombreux métiers répondant aux enjeux de la filière dans les deux champs de la viticulture ou de l'œnologie : viticulteur, agent viticole, tracteuriste, agent de chai ou de cave, chef de culture, maître de chai, œnologue, technico-commercial en vins et spiritueux.

Les nombreux emplois existant dans ce secteur d'activité sont présents dans les domaines viticoles, les coopératives, les syndicats professionnels de vignerons, les chambres d'agriculture, les instituts techniques, les entreprises du conseil et du négoce.

Pour se préparer à ces métiers, les établissements de l'enseignement agricole proposent des formations en des formations de niveau 3 (certificat d'aptitude professionnel agricole), de niveau 4 (Baccalauréat) et du niveau 5 (brevet de technicien supérieur agricole). Elles peuvent être suivies par la voie scolaire, en apprentissage ou en formation continue. Après le BTS, de nombreuses formations existent pour

Figure 1 : Les formations de la filière viti-vinicole proposées par l'enseignement agricole



Source : Draaf Bourgogne-Franche-Comté - SRFD - 2024

la poursuite d'étude vers l'enseignement supérieur (Licences professionnelles, Masters, diplômes d'ingénieurs, doctorats).



Figure 2 : Répartition des élèves et des apprentis de l'enseignement viti-vinicole au cours de l'année scolaire 2015-2016

	Côte-d'Or	Rhône	Saône-et-Loire	Jura/Yonne	Bassin viticole
Les élèves et étudiants					
Niveau 5 – BTSa (VO et TC)	114	0	39	21	174
Niveau 4 – Bac Pro CGEV	83	25	21	0	129
Total	197	25	60	21	303
Les apprentis					
Niveau 5 – BTSa (VO et TC)	189	69	8	26	292
Niveau 4 – Bac Pro CGEV/ BP	70	13	0	0	83
Niveaux 3 – CAPA, BPA	28	12	0	5	45
Total	287	94	8	31	420

Source : Insee – Flores 2020

Six établissements de l'enseignement technique pour la filière viti-vinicole

Dans le bassin viticole Bourgogne-Beaujolais-Jura-Savoie, six établissements du second degré proposent des formations. Ils sont localisés à Beaune et à Ruffey-lès-Beaune en Côte-d'Or, à Montmorot dans le Jura, à Mâcon en Saône-et-Loire, à Belleville dans le Rhône et à Champagnelles dans l'Yonne.

Près de 300 élèves ou étudiants et plus de 420 apprentis ont été scolarisés dans ces établissements au cours de l'année scolaire 2022-2023. L'Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole (EPLEFPA) de Beaune accueille plus de la moitié de ces élèves, étudiants et apprentis du bassin viticole.

De nombreuses formations au métier de viticulteur

Pour les formations qui préparent

aux métiers de la conduite du vignoble, le certificat d'aptitude professionnel agricole (CAPa) « Métiers de l'agriculture option vigne et vin », le brevet professionnel agricole (BPA) « Travaux de la vigne et du vin » et le brevet professionnel (BP) « Responsable d'entreprise agricole » sont accessibles en formation en alternance par la voie de l'apprentissage ou de la formation continue. Le baccalauréat professionnel agricole (Bac Pro) « Conduite de gestion de l'entreprise vitivinicole » est lui dispensé en formation initiale scolaire et en apprentissage. Après le baccalauréat professionnel les élèves peuvent poursuivre leur formation en viticulture vers un Brevet de technicien supérieur agricole (BTSa) « Viticulture-œnologie ». Dans le bassin, les métiers de la commercialisation du vin sont assurés par des formations spécifiques : le baccalauréat professionnel agricole « Technicien conseil vente en alimentation/produits alimentaires et boissons » et

le brevet de technicien supérieur agricole « Technico-commercial/vins, bières et spiritueux ». En baccalauréat professionnel comme en brevet de technicien supérieur, les élèves sont plus nombreux à suivre les formations aux métiers de la vigne qu'aux techniques de vente.

Le dispositif de formation existant répond aux besoins de la filière viti-vinicole de la production à la commercialisation du vin. Il est surtout présent pour les niveaux 4 et 5 de formation. En formation initiale scolaire, tous les élèves relèvent de ces niveaux de formation et 53 % d'entre eux sont inscrits en BTSa. En formation par alternance, sept apprentis sur dix suivent leurs études dans une section de technicien supérieur agricole.

Des formations dans les établissements d'enseignement supérieur

Depuis janvier 2022, l'Institut Agro, EPSCP-Grand établissement d'en-



seignement supérieur dans les domaines de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement regroupe trois grandes écoles : Agrocampus Ouest, Montpellier SupAgro et AgroSup Dijon devenues écoles de l'Institut Agro. L'Institut Agro couvre l'ensemble des filières et thématiques végétales et animales, y compris la vigne et le vin. L'institut propose une dominante « Connaissance et commerce des vins » qui peut se faire

en formation à temps plein ou en alternance. L'institut Agro propose aussi un Master 2 en Microbiologie et physicochimie pour les procédés alimentaires et vinicoles.

L'institut universitaire de la vigne et du vin « Jules Guyot » assure la formation initiale et continue des étudiants dans les domaines scientifiques de la viticulture, de l'œnologie, de la commercialisation des produits vinicoles, et de

l'œnotourisme. Il a aussi pour mission de conduire des recherches en Sciences de la Vigne et en Œnologie et de participer à l'avancement et à la transmission des connaissances sur la vigne et le vin. Des établissements privés offrent aussi des formations comme l'école supérieure de commerce de Dijon « Burgundy School of Business » qui propose un mastère spécialisé dans le commerce international des vins et spiritueux.

