

Agrocampus : la viticulture-oenologie séduit

La Nouvelle République du 28 novembre 2014



Le BTSA viticulture-œnologie de Tours-Fondettes Agrocampus existe depuis 1996. C'est la seule formation dispensée par la voie scolaire initiale en Val de Loire.

Cette année, deux classes connaissent des effectifs en hausse : quinze élèves 2^e année et vingt-quatre 1^{re} année et une féminisation du secteur (dix filles).

L'objectif premier est d'assurer une forte insertion professionnelle des jeunes au sein de la filière vitivinicole (90 % de réussite à la sortie de la formation avec ou sans diplôme).

Pour cela, chaque semaine, différentes disciplines techniques sont abordées : viticulture, œnologie (professeur : E. Groetzner-Duffar), agroéquipement, gestion de l'entreprise et connaissance de la filière.

Vers le Japon et la Chine

La pratique se fait sur l'exploitation viticole de l'EPLEFPA de Tours-Fondettes Agrocampus, le Domaine des Millarges de Chinon (responsable commercial : B. Perrier) avec des vendanges manuelles, contrôles de maturité, vinifications, taille, conduite de tracteurs, travaux en vert et dégustation.

Ce domaine, qui vend 60.000 bouteilles par an s'ouvre à un nouveau marché vers le Japon et la Chine.

Dans le cadre de l'animation des territoires, l'une des missions de l'enseignement agricole, les étudiants participent régulièrement à l'organisation et à l'animation d'événements professionnels locaux comme les foires aux vins des lycées, la Saint-Vincent, la visite des vignes ou la vente de vins.

Les étudiants suivent aussi des enseignements généraux : économie, anglais, statistiques, chimie, sport. Enfin, la formation du BTSA est complétée par treize semaines de stages dans divers vignobles que certains effectuent à l'étranger dans le cadre de la coopération internationale.

Les étudiants du BTSA VO de Tours-Fondettes Agrocampus animeront la Foire aux vins, samedi 29 novembre, sur le site du lycée agricole, de 9 h à 18 h. Plus de 40 vins de différents lycées viticoles de France seront proposés (à consommer avec modération).