



BAC PROFESSIONNEL ELEVAGE

pour devenir **VIGNERON**

Parcours accessible aux jeunes ayant de bons résultats en matières scientifiques et en matières professionnelles

Dernière mise à jour : novembre 2017

UN BAC PROFESSIONNEL POUR DEVENIR ELEVEUR-VIGNERON

Formations par **apprentissage** pour 2 métiers : Viticulteur (conduite de la vigne)
Œnologue (élevage du vin)



Bac Pro + 1 an
Vigne Bio

- Bac Pro CGEA 3 ans
- CS Viti Biologique 1 an
 - EPLEFPA Tours (37)



- Bac Pro CGEA 3 ans
- BTS Viti-Œno 2 ans
 - Lycée Agro-viticole Blanquefort (33)
 - CFA La Tour Blanche (33)
 - CFA Monbazillac (24)
 - MFR Vayres (33)

Bac Pro + 2 ans
Vigne + Vin



Salaire brut débutant = 1.500 à 1.900 € mensuel

Employeurs : CUMA, coopératives viticoles, viticulteurs indépendants...

Qualités nécessaires :

- Aimer travailler seul ou en équipe, en extérieur dans la vigne
- Avoir de bonnes qualités d'observations
- Être rigoureux et organisé
- Aimer l'agronomie et la gestion



LAP Frantsesenia Rue du Jai Alai 64220 St Jean Pied de Port - 05.59.37.22.35

www.frantsesenia.com

UNE FORMATION PROFESSIONNELLE POUR DEVENIR ELEVEUR-VIGNERON

Le parcours [Bac Pro + BTS] offre des avantages aux futurs éleveur-vignerons :

- 21 + 16 = 37 semaines de stage pour connaître le travail en élevage et vigne
- Connaissance de l'agronomie et du vivant
- Pour valoriser de nouvelles parcelles en AOP Irouléguy
- Pour assurer un revenu sur les petites fermes
2 ha de vigne = 1 vigneron à mi-temps
- Obtention d'un diplôme intermédiaire BTS pour assurer son avenir professionnel



UN MÉTIER PASSIONNANT AU MILIEU DU TERROIR

- Le **vigneron** cultive sa vigne toute l'année, de la taille aux vendanges.
- Le **vigneron** travaille souvent en extérieur, parfois sous la pluie et dans le froid...
- Le **vigneron** respecte les règles de protection individuelle et environnementale pour se protéger lui-même et la nature.



- Le **vigneron** peut vinifier lui-même son raisin ou le vendre à la cave ou un particulier.
- Le **vigneron** dynamise le territoire et participe au terroir par l'AOP Irouléguy

