



UN ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Notre lycée bénéficie d'un centre de documentation où l'on peut notamment trouver de nombreuses revues professionnelles et d'un Centre de Ressources favorisant l'individualisation des parcours grâce à son animatrice. Foyer des apprenants, self, internat, parc, salle de cours toutes équipées de vidéoprojecteurs, salle informatique « libre-service », laboratoires, salle de dégustation, mini-chai pédagogique, parcelle école pour l'apprentissage de la conduite...

Le cadre de travail est apprécié des jeunes. Une ACLESA (association des apprenants) dynamique propose notamment des animations en lien avec les professeurs d'éducation socio-culturelles. Pour les activités sportives le lycée Bel Air dispose d'un petit gymnase, d'un terrain de sport, d'une salle de musculation.

SAVOIR FAIRE, CRÉATIVITÉ, RESPONSABILITÉ

Le jeune acquiert des **savoir-faire** chez son maître d'apprentissage ou de stage mais également au cours de chantiers et travaux pratiques sur le domaine viticole du lycée.

Les jeunes de Bel Air ont de multiples occasions de prendre des **responsabilités** : ils peuvent être écolovoltaires, s'investir dans l'ACLESA, être représentants de leurs pairs dans l'une des instances de l'établissement, choisir de présenter à l'examen une unité facultative « engagement citoyen »...

Leur créativité a libre cours de s'exercer dans de **nombreux projets pédagogiques ou éducatifs** (conception de l'étiquette des bouteilles de jus de raisin, fresque du foyer...)

CONTACTS

RÉFÉRENT DE L'ÉTABLISSEMENT :

Emmanuel BIECHEL

formateur en viticulture oenologie

Philippe LANGILIER

formateur en viticulture oenologie et

coordonnateur du BTSA viti-oenologie

Claudine ROUCAYROL

directrice de l'établissement

lpa.belleville@educagri.fr

04 74 66 45 97

RÉFÉRENT COMPAGNONS DU DEVOIR :

Eugène Abraham

img@compagnons-du-devoir.com

06 37 82 35 51

Sébastien Walter

prpvigneron@compagnons-du-devoir.fr

07 89 33 78 49

<https://www.facebook.com/lyceebelair>

www.lycee-belair.fr

Compagnon - Vigneron

Se former dans le vignoble du BEAUJOLAIS



Vous voulez devenir Compagnon-Vigneron

Le lycée Bel Air de Belleville-sur-Saône, St Jean d'Ardières vous accueille, vous forme et facilite votre parcours de qualification en itinérance avec les Compagnons du Devoir et du Tour de France.



UNE OFFRE DE FORMATION DIPLOMANTE

Certificat d'Aptitude Professionnelle agricole Métiers de l'agriculture, supports viticulture, travaux de cave	Niveau V	Formation par apprentissage
BAC PROFESSIONNEL Conduite et Gestion de l'entreprise vitivinicole	Niveau IV	Formation par voies scolaire et apprentissage
Brevet de Technicien Supérieur Agricole Viticulture-Cœnologie	Niveau III	Formation par apprentissage et professionnelle continue

UNE OFFRE DE FORMATION MODULARISÉE



La modularisation de l'offre peut permettre sur des durées courtes d'aborder les thématiques suivantes :

- La vinification en macération carbonique (2 jours)
- La taille (gobelet/guyot/cordon/poussard) et la prévention des troubles musculo-squelettiques associés (1 ou 2 semaines)
- La découverte d'un terroir (à partir de l'exemple du beaujolais et de sa dynamique)
- La dégustation à l'international (dégustation en anglais)
- L'installation d'un vignoble et la plantation (dans le cadre d'un vignoble beaujolais en restructuration et en partenariat avec l'IFV-Sicarex)
- L'apprentissage de la conduite du tracteur (en particulier de l'enjambeur), dans le cadre de notre parcelle-école de conduite
- La soudure et l'autoconstruction de matériel dans le cadre de notre atelier d'agro-équipement
- La commercialisation des vins

COOPÉRATION INTERNATIONALE



L'ouverture internationale est un des axes du projet d'établissement. L'exploitation y contribue en accueillant des stagiaires (slovènes ou allemands notamment). Nous avons des partenaires en Allemagne, Slovaquie, Croatie, Roumanie, Espagne et Italie.

Nos formations professionnelles offrent la possibilité aux apprenants de réaliser un stage à l'étranger (3 semaines pour les bacs pros et les BTSA viticulture-cœnologie, 2 mois pour les BTSA technico-commercial vins et spiritueux).

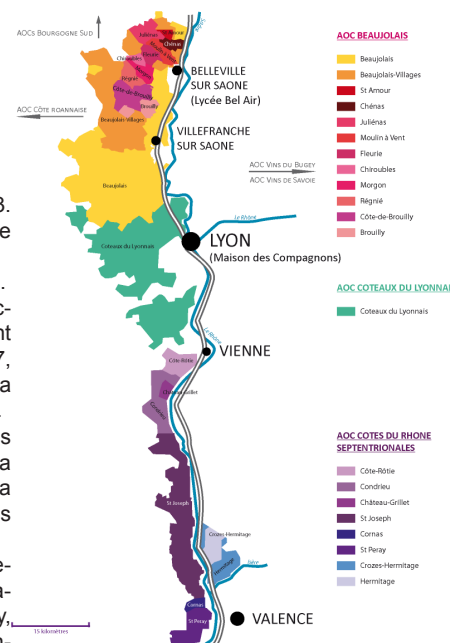
Nos bacs pros bénéficient d'une section européenne anglais (anglais renforcé, dégustation en anglais) et nos BTSA peuvent préparer le certificat « wine et spirit education trust » qui reconnaît leur connaissance des vins du monde qu'ils sont capables de décrire en anglais.

UNE EXPLOITATION VITICOLE

VIGNOBLE : Beaujolais
SURFACE : 15 ha
EFFECTIF DES PERSONNELS D'EXPLOITATION : 4
CÉPAGES : Gamay, Chardonnay, Pinot noir, Marsanne, Roussanne et cépages pour jus de raisin

Agrandie au fil des ans, l'exploitation existait déjà en 1813. Le château de Bel Air a été construit en 1891. Le domaine assure production de raisins, vinification et vente directe. Typique du Beaujolais, le vignoble est en partie en coteau. Les vieilles vignes, très denses (plus de 10 000 pieds/hectares), sont menées en gobelet. Les vignes récentes sont palissées (taille guyot, cordons). Depuis la vendange 2017, le domaine produit une cuvée de type « vin naturel » et a renoué avec la traditionnelle macération semi-carbonique. Granitique et superficiel en coteaux, sédimentaire et plus profond en plaine, le sol du beaujolais est très divers et a fait récemment l'objet d'une cartographie très détaillée. La richesse géologique du beaujolais lui a d'ailleurs permis d'être labellisé GEOPARK par l'Unesco.

Le domaine est certifié terra vitis et 3 parcelles sont menées en **Agriculture Biologique**. Il bénéficie des appellations AOP Beaujolais (rouge et blanc) et crus : Brouilly, Morgon, Moulin à Vent ; Crémant de Bourgogne ; IGP comtés rhodaniens.



RECHERCHE, DEVELOPPEMENT ET ANIMATION DES TERRITOIRES



Le château de Bel Air est un acteur clé de la transition agro-écologique en lien avec les organismes professionnels, les instituts techniques et de recherche du territoire (chambre d'agriculture, cave coopérative Vinescence, Institut Français de la Vigne et du vin...). Il accueille des réunions professionnelles, journées techniques et démonstrations.

Il participe ainsi à la diffusion des données issues de la recherche auprès des apprenants et des viticulteurs du territoire, Il participe à des actions de groupe telles que le PAEC (Plan Agro-Environnemental et Climatique du bassin de l'Ardières), le réseau maturation, observignes...

Un des ouvriers viticoles forme, avec la MSA, les viticulteurs à la prévention des troubles musculo-squelettiques liés à la taille.