

Remarques préalables

La nécessité de mieux faire connaître l'enseignement agricole et le fait qu'internet soit un média d'information à part entière imposent à notre système éducatif d'être présent sur le web au travers d'un espace pour le grand public.

*En conséquence, la DGER a décidé la création d'un site d'information et de promotion des établissements publics de l'enseignement agricole. **Ce site conservera l'adresse www.educagri.fr.***

Le principal objectif d'educagri.fr est d'informer, c'est-à-dire faire connaître les missions, les services et les spécificités des établissements publics de l'enseignement agricole aux familles (parents et enfants), élèves, apprentis, étudiants, stagiaires et partenaires de l'enseignement agricole public.

Les fiches de présentation (et de promotion) des établissements publics d'enseignement agricole constituent le noyau informatif caractéristique d'educagri.fr. Les fiches doivent permettre aux internautes de découvrir, de "façon vivante", l'offre de formation et les caractéristiques des établissements publics.

Mise en ligne sur le site Educagri.fr, la présente fiche a donc pour objectif de présenter de façon homogène les exploitations ou ateliers technologiques des établissements de l'enseignement agricole public.

Conformément aux décisions prises par le Groupe de pilotage du projet "Educagri.fr", les directeurs renseigneront une fiche par centre constitutif d'un EPL. Sur les fiches ne pourra figurer la promotion commerciale des produits issus de l'exploitation agricole ou de l'atelier technologique.

Chaque fiche sera "remontée" au niveau régional pour vérification avant la mise en ligne.

Une fiche "Etablissement" comporte plusieurs sections.

- **La Section 1** constituée :
 - D'un chapeau sommaire présentant le nom et le logo de l'établissement
 - D'un champ de présentation générale
 - D'un champ de moyen d'accès
- **Les sections 2, 3, 4 et 5** présentées sous forme d'onglets présentant :
 - Pour la section 2, la "**Formation initiale scolaire**"
 - Pour la section 3, la "**Formation initiale par apprentissage**"
 - Pour la section 4, la "**Formation professionnelle continue**"
 - Pour la section 5, "**Exploitation Agricole ou l'Atelier technologique**"

1 - Rappel de l'identité de l'EPL Avize





1 - Exploitation agricole d'Avize

4 sous-sections (titres 1, 2, 3 et 4) sont prévues pour caractériser l'exploitation ou l'atelier. Ce nombre de sous-sections ne peut être dépassé, mais on peut se contenter de renseigner 1, 2, 3 ou 4 sections.

Chaque section doit présenter en quelques lignes une caractéristique ou une originalité de l'EA ou de l'AT. On pourra illustrer chaque section avec des photos, schémas... qui seront collés dans la section correspondante.

Saisissez directement dans les cadres ci-dessous l'information que vous voulez voir éditer sur educagri.fr.

			Exploitation agricole d'Avize
<p>- (Responsable) DIRECTEUR : M. NICOLAS ROBERT TEL : 0326579146 MAIL : expl.legta.avize</p>			
TITRE 1 : Production adaptée à la pédagogie			
<p>➤ <i>Un vignoble de 9 hectares à proximité de l'Etablissement Public Local d'Enseignement Agricole permet à tous les élèves, étudiants, apprentis, stagiaires d'être initiés à tous les travaux du viticulteur, de la taille de la vigne à la conduite du tracteur.</i></p>			
			<p>➤ <i>La Coopérative des Anciens de l'Ecole de Viticulture offre un outil remarquable à l'établissement d'Avize : pressurage, vinification, commercialisation de 100 000 bouteilles de champagne sont effectués par tous les apprenants</i></p>

TITRE 2 : Un ancrage professionnel fort

➤ La mise à disposition de vignobles par les grandes maisons de champagne, l'apport de raisins de 70 vignerons à la Coopérative des Anciens, les interventions de professionnels champenois dans les domaines technique, économique, et commercial auprès de nos apprenants sont des éléments forts de nos formations à l'insertion professionnelle.



TITRE 3 : Le développement durable : un concept au quotidien

➤ Le respect des sols, la gestion de l'eau, l'utilisation limitée des produits agro-pharmaceutiques, le développement des biotechnologies sont mis en œuvre sur nos vignes et dans nos caves.

➤ Toutes nos actions d'expérimentation visent à développer ces nouvelles démarches vers le respect de l'environnement.



TITRE 4 : L'ACCUEIL : VALORISATION DE NOTRE SAVOIR FAIRE

➤ Toutes les classes sont ½ journée sur l'exploitation en travaux pratiques

➤ Des stages ponctuels sur l'exploitation ou chez des vignerons complètent cette formation

➤ L'accueil de collégiens pour faire découvrir nos métiers

➤ L'invitation de professionnels pour valoriser nos expérimentations

➤ L'accueil de client à la coopérative des anciens par nos BTS commerce

