



Génération
GRAND'

Les métiers du vivant, l'esprit GRAND ouvert

L'avenir se cultive ici

> Formation scolaire

Par apprentissage
Pour adultes

> Formation à distance

Formation hybride



Edgard Pisani

Montreuil-Bellay



Sommaire

Présentation.....	02
Histoire.....	03
Cadre de vie.....	04
Équipements pédagogiques.....	05
Plateaux techniques.....	06
Coopération Internationale Erasmus.....	08
Dispositif Sentinelle.....	11

FORMATIONS SCOLAIRES

3ème Prépa métiers.....	13
CAPA Métiers de l'agriculture Viticulture.....	14
BAC PRO Conduite et Gestion d'une entreprise Vitivinicole.....	15
BTSA Viticulture-Œnologie.....	16
BAC PRO Aménagements paysagers.....	17
CAPA Jardinier paysagiste.....	18
BP Aménagements paysagers.....	19
BAC PRO SAPAT.....	20
CAPA Métiers de l'agriculture Horticulture.....	21
BTSA Technico Commercial.....	22

FORMATIONS POUR ADULTES

Le CFPC.....	25
BP Responsable d'entreprise agricole.....	26
BP Ouvrier viticole.....	27
CS Commercialisation des vins.....	28
Titre Pro Commercialisation des vins.....	29
Titre Pro Chargé d'accueil touristique et de loisirs.....	30
Titre Pro Guide accompagnateur touristique.....	31

LE DOMAINE

Présentation du Domaine du Haut-Bellay.....	34
Viniflore.....	35
Remerciements.....	36

Contact

Établissement Edgard Pisani

BP 10007 Route de Méron
49260 MONTREUIL-BELLAY

02 41 40 19 20

epl.montreuil-bellay@educagri.fr

www.pisani49.fr



4 centres de formation

Situé au cœur du Val de Loire et à 15 km au sud de Saumur, l'établissement Edgard Pisani est un EPLEFPA (Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole) constitué en 4 centres qui s'organisent de façon cohérente et se complètent dans la mise en œuvre des missions de l'établissement :

LE LYCÉE PROFESSIONNEL AGRICOLE

Lycée Professionnel Agricole

LE CFPC EDGARD PISANI

Centre de Formation Professionnelle Continue

LE DOMAINE DU HAUT BELLAY

LE CFAA 49 EDGARD PISANI

Centre de Formation d'Apprentis Agricole de Maine-et-Loire

Le CFAA 49 :

Le Centre de Formation d'Apprentis Agricole du Maine-et-Loire est composé de 4 sites :

- Le Fresne à Angers et Segré,
- Institut Agro à Angers,
- Edgard Pisani à Montreuil-Bellay, siège

400

Apprenants

8

filiales

1

domaine viticole

1000

entreprises partenaires

100

membres du personnels

un peu d'histoire

L'établissement Edgard Pisani a été construit en 1967 à l'initiative d'Edgard Pisani, alors maire de Montreuil-Bellay et ministre de l'agriculture. Sa conception architecturale a été l'œuvre de M.Yves Moignet, architecte à Angers et Grand Prix de Rome.

Le bâtiment s'intègre dans le paysage et représente, avec l'ensemble de ses dessertes, une ammonite fossile au cœur des vignes, en référence aux fossiles qui abondent sur ce site.

Dans le hall principal, les piliers sculptés font penser aux soutènements des caves creusées dans la craie du sous-sol des vallées voisines. Le sculpteur Claude Goutin a réalisé la sculpture visible dans ce hall.

Le 27 mars 2009, M. Pisani a donné son nom à l'établissement, en sa présence ainsi que celle de M.Jacques Auxiette, président du Conseil

Engagé

Dans une démarche qualité

régional des Pays de la Loire.

L'établissement est certifié depuis octobre 2021 QUALIOPi et QUALIFORMAGRI, pour ses activités d'accompagnement à la validation des acquis d'expérience, de formation par apprentissage et de formation professionnelle continue.

Ces certifications sont le résultat d'une démarche initiée depuis 2019. Elle témoigne des engagements de l'établissement qui sont les suivants :

Assurer l'application du projet pédagogique et éducatif :

- Consolider les résultats aux examens
- Favoriser la poursuite d'étude et/ou l'insertion professionnelle,
- Accompagner les apprenants dans leur formation,
- Continuer la digitalisation des formations.
- Favoriser la communication externe, interne et le bien-être au travail,
- Poursuivre la démarche de développement durable

cadre de vie qualitatif

Au service de 6 missions

- Mettre en œuvre une offre de formation générale, technologique et professionnelle initiale et continue
- Contribuer à l'insertion scolaire et à l'insertion sociale et professionnelle des jeunes et des adultes
- Participer à des actions de coopération internationale
- Participer à l'animation du milieu rural et au développement des territoires
- Mettre en œuvre des expérimentations conduites sur les exploitations des lycées en partenariat avec les chambres d'agriculture, des instituts techniques, l'INRA et les entreprises privées
- Mettre en œuvre toute action visant à répondre durablement aux besoins d'emplois



Sur un site remarquable, entouré de 15 hectares de vignes, l'établissement met à disposition des apprenants de nombreuses ressources pédagogiques :

- Un domaine viticole composé d'un vignoble, d'un chai et d'un point de vente
- Une plateforme de travaux pratiques en paysage
- Un atelier de soins à la personne
- Une cuisine pédagogique
- Des laboratoires de biologie, physique-chimie et salle d'œnologie
- Une salle informatique
- Un centre de documentation et d'information
- Un centre de ressources et d'autoformation

Les apprenants ont également accès aux services de restauration et d'hébergement (180 places d'internat ouvertes dès le dimanche soir si besoin).

L'établissement Edgar Pisani c'est aussi une équipe administrative et pédagogique animée par le même engagement au service de la formation.

Pour toutes questions relevant de l'accessibilité des formations aux publics en situation de handicap, contactez le centre.



les espaces
de travail
Edgard Pisani



équipements

pédagogique

Un centre de ressources et un amphithéâtre

Un espace de ressources informatisées est à disposition des apprentis et des stagiaires adultes. Des personnels encadrent et accompagnent les apprenants dans leurs recherches.

L'amphithéâtre avec ses 267 places (+ 6 places PMR) est utilisé pour : les examens et devoirs, des réunions, séminaires, des conférences, des projections.

Un centre de documentation et d'information

Le CDI est un lieu de formation et de lecture. Il a pour mission de mettre à disposition de tous (élèves, apprentis, stagiaires et personnel) un fonds documentaire permettant l'enrichissement des connaissances et l'ouverture sur le monde.

Une salle informatique

L'établissement connecté met à disposition des apprenants une salle informatique. Ces derniers bénéficient d'équipements numériques performants et d'un accès au WIFI.

Une salle de sport

L'établissement dispose d'une salle d'éducation physique et sportive de 165 m² et équipée d'un bureau d'enseignants.

Des classes flexibles

Des espaces de travail conçus pour améliorer l'apprentissage de l'élève tout en répondant à ses besoins physiologiques.

équipement pédagogiques



Une plateforme

d'aménagements paysagers

Les apprenants en paysage bénéficient d'une plateforme de travaux paysagers composée de plusieurs parcelles.

Ils disposent également d'une collection de végétaux ainsi que d'une mini pelle, d'un tracteur remorque, d'un camion benne, de petits matériels à moteur (tondeuse, motoculteur, scarificateur, motobineuse...), un broyeur et du petit matériel en paysage.

Un domaine

viticole

Les apprenants de la filière Viticulture et Œnologie bénéficient d'un domaine viticole grandeur nature !

Le Domaine du Haut Bellay constitue un outil pédagogique complet : 15 hectares de vigne en AOC Saumur, un chai équipé de technologie de pointe ainsi qu'un caveau de vente et de dégustation. Quotidiennement, les lycéens, apprentis et stagiaires adultes interviennent sur les travaux des vignes et du chai et participent aux actions de commercialisation.



Une serre

pédagogique

Les apprenants en formation horticulture et paysage profitent d'une serre de 220 m².

Elle a été construite avec une isolation thermique et ombrage de sorte à pouvoir réguler la température en cas de besoin. Les apprenants se servent également des 4 tablettes prévues avec un arrosage par aspersion. En fonction des besoins des plantes, un chauffage au sol et sous tablette est également prévu pour maintenir à température les plantes lors de la saison hivernale et printanière. Ainsi, les apprenants peuvent apprendre la culture des végétaux tout au long de l'année scolaire.

Un atelier

de soins à la personne

Les apprenants de la filière services aux personnes profitent d'une salle de travaux pour le soin à la personne et l'entretien des locaux.

Elle comprend :

- des lits médicalisés
- un fauteuil roulant
- un lève-personne
- un mannequin adulte
- un espace pour le change des nourrissons (table à langer, poupons, lit à barreaux)
- un espace pour l'entretien du linge (avec un lave-linge et un sèche-linge)
- un espace pour l'entretien des locaux...



Des laboratoires

L'établissement est doté de plusieurs laboratoires modernes, conçus pour offrir des conditions d'apprentissage professionnelles.

Les laboratoires de sciences (chimie et biologie-physique) sont équipés de matériel complet, notamment de sorbonnes pour la manipulation de produits volatils et d'armoires ventilées pour le stockage sécurisé des substances. Les laboratoires de dégustation permettent aux apprenants des filières commerce et viticulture de découvrir et d'analyser les vins dans des conditions proches de celles du milieu professionnel.

Une cuisine pédagogique

Une cuisine pédagogique de 100 m² dédiée aux formations de la filière Services aux personnes, complétée de vestiaires et d'une réserve. Cet équipement facilite l'apprentissage des techniques de restauration en milieu familial.

Un plateau technique dédié au tourisme

Un espace d'accueil permet aux stagiaires adultes en tourisme et hôtellerie d'appréhender les techniques d'accueil des publics.





coopération internationale erasmus

Engagé dans la Coopération Internationale depuis 2022 l'établissement Edgard Pisani fait partie du Consortium LEARN (Ligérien Erasmus Apprenants Réussite Nature), un programme qui offre aux apprenants de niveau inférieur au baccalauréat la possibilité de bénéficier d'une bourse pour une expérience professionnelle à l'étranger au sein de l'Union Européenne. Cette initiative vise à enrichir leur formation par une immersion dans un contexte professionnel européen.

L'établissement Edgard Pisani s'investit activement dans la coopération internationale pour offrir à ses apprenants des opportunités uniques d'échanges culturels et professionnels. Depuis 2022, l'établissement a initié plusieurs projets ambitieux visant à renforcer les liens éducatifs et professionnels avec des partenaires internationaux.

Partenariat avec l'Argentine

Deux délégations de notre établissement se sont rendues en Argentine et de découvrir les vendanges dans l'hémisphère sud, bien différentes en termes de climat et de cépages. L'occasion d'échanger sur les pratiques respectives de leur région viticole et de la nôtre en matière de pratiques viticoles, agronomiques et oenologiques, dans le but d'établir un accord de partenariat.

Depuis 2024, nos apprentis se rendent dans la région viticole de Tucuman pour un séjour pédagogique. Ce séjour leur permet de partager leurs expériences en viticulture et de découvrir les vendanges dans l'hémisphère sud, complètement différentes de celles que nous pratiquons en France, enrichissant ainsi leur formation par une perspective internationale.



stages

À l'étranger

À l'Automne - accueil d'étudiants Argentins

Nous accueillons un groupe d'étudiants argentins à l'automne. Ils participent aux vendanges du Domaine du Haut-Bellay, permettant un échange de savoir-faire et de techniques viticoles entre nos deux pays.

Depuis 2024 - Stages à l'étranger

De nombreux apprenants ont réalisé des périodes de stages en viticulture, services aux personnes ou paysage, ce qui leur a permis de découvrir de nouvelles techniques et pratiques professionnelles, contribuant ainsi à leur développement personnel et professionnel.

Que ce soit en Autriche à Krems, en Espagne (Alicante, Benidorm), en Belgique à Ath ou encore à Malte, les apprenants ont la possibilité de séjourner à travers un large choix de destinations.

L'établissement Edgard Pisani est déterminé à multiplier les projets de coopération internationale afin de continuer à offrir à ses apprenants des opportunités d'apprentissage et d'échanges exceptionnels. De nombreux projets sont en cours de développement, et nous sommes enthousiastes à l'idée poursuivre ces mobilités.

La vie au lycée

La Section sportive

Le lycée propose un enseignement facultatif de 3h par semaine, ouvert à tous les élèves du lycée (hors 3ème EA), quel que soit leur niveau de pratique ou leur filière.

Les cours sont assurés par les professeurs d'EPS et, une fois par mois, par un entraîneur de la fédération française d'haltérophilie et de musculation. Deux séances hebdomadaires : lundi 13h-14h25 et jeudi 17h40-19h10.

Pourquoi s'inscrire ?

- Préparer son corps aux métiers physiques
- Progresser dans une pratique sportive complète, quel que soit le niveau de départ
- Favoriser la réussite scolaire — la section est évaluée en épreuve facultative au baccalauréat
- Obtenir, pour les élèves entrant en seconde, le Brevet fédéral initiateur en musculation et haltérophilie (bi-qualification)



La vie de l'apprenant

avec l'ALESA

L'association des lycéens, étudiants, stagiaires et apprentis propose aux apprenants adhérents différentes activités culturelles et de loisirs.

- Des clubs « loisirs » ou d'activités artistiques (club musique, club cirque, club théâtre...)
- Des sorties culturelles ou de détente (visites de musées ou sorties loisirs de type cinéma ou bowling...)
- Des soirées

L'association est également responsable du foyer des élèves, en gère les équipements (baby foot, billard) et met à disposition de tous un bar associatif.

Elle est gérée par un bureau composé de lycéens ou apprentis. Les Président, trésorier et secrétaire sont aussi des apprenants élus par leurs pairs tous les ans. Une équipe éducative encadre les apprenants dans les différentes activités.

Chacun peut adhérer en début d'année. Cette adhésion permet à l'adhérent de profiter de réduction sur chacune des sorties et à l'association d'entretenir le foyer.

La vie à l'internat

L'établissement dispose d'un internat d'une capacité de 220 lits repartis en chambres spacieuses et confortables de deux ou quatre personnes.

Les chambres, équipées de bureaux, permettent aux apprenants d'y travailler pendant les heures d'études. L'internat est proposé aux lycéens et aux apprentis (CAPa, Bac pro, 3ème prépa métiers) et est accessible, sous certaines conditions aux adultes en formation (BPA, BTSa, stagiaires)

Dispositif Sentinelle

Les « Sentinelles » sont des élèves et apprentis des Établissements Agricoles Publics, volontaires, engagés pour prévenir le harcèlement en milieu scolaire dans leur établissement.

Leur rôle ? Observer, écouter, sensibiliser et informer sur les situations de harcèlement, dans toutes sous toutes ses formes, entre élèves, et passer le relais aux adultes référents de l'établissement entre élèves, et passer le relai aux adultes référents de l'établissement. Les jeunes sont formés à la détection et à la protection des victimes de harcèlement et à la bienveillance. Ces jeunes volontaires sont accompagnés d'adultes référents, personnels de l'établissement, qui interviennent auprès des élèves victimes de harcèlement et également auprès des auteurs d'actes malveillants.

Depuis 2015, l'établissement Edgard Pisani a à cœur d'impliquer apprenants et personnels sur ce sujet important. Plusieurs actions sont mises en place par le dispositif tout au long de l'année pour favoriser le vivre ensemble et un climat scolaire serein :

- Ludo parcours : un parcours d'orientation dans Montreuil Bellay et jeux d'entraide sont proposés à tous les nouveaux arrivants.
- Accrobranche : une activité d'entraide et de solidarité entre tous les élèves de l'établissement
- Montre ton talent : l'occasion pour tous de mettre en avant sa passion dans une ambiance conviviale appréciée de tous
- Pisani Lympiques : en fin d'année scolaire, le réseau organise une journée de jeux ludiques afin de terminer l'année scolaire sur une note plus décontractée



Chaque jeune souhaitant faire partie du dispositif Sentinelles reçoit une formation de 2 jours, mise en place tous les deux ans. Elle sensibilise les participants aux mécanismes du harcèlement et explicite le rôle des Sentinelles sous forme de jeux de rôles. Il s'agit aussi durant cette formation de créer une cohésion de groupe au travers d'exercices collaboratifs. Tout au long de l'année, des réunions sont programmées entre Sentinelles et Référents Sentinelles pour organiser des actions de vivre ensemble et discuter des éventuelles situations de harcèlement.

Formations



scolaires
et par apprentissage

1 AN

3^{ème} PRÉPA MÉTIERS



Objectif

Cette voie de formation spécifique à l'enseignement agricole est proposée à des élèves en rupture avec le système classique. Proposée dans le lycée professionnel, elle permet de profiter de tous les équipements utilisés pour la formation professionnelle.

La 3^{ème} prépa métier permet de :

- Réconcilier le jeune avec l'école avant d'entrer dans un enseignement professionnel
- Définir ensemble son projet d'orientation scolaire et professionnel
- Préparer le Diplôme National du Brevet

Contenu

La formation répartie sur un an propose des enseignements généraux et professionnels avec une moyenne de 29h de cours par semaine.

Des enseignements généraux :

- Français
- Anglais
- Histoire-géographie
- Education civique
- Mathématiques

- Education physique et sportive
- Economie sociale et familiale
- Biologie-écologie
- Physique-chimie
- Informatique
- Education socioculturelle

Des enseignements professionnels :

Parallèlement à l'enseignement général, l'élève suit un enseignement professionnel autour de 4 thèmes, choisis par l'établissement :

- Les végétaux cultivés
- L'aménagement et la valorisation de l'espace
- Le cadre de vie et les activités de restauration
- Éducation à la responsabilité et à l'autonomie

Niveau

3^{ème} de l'enseignement agricole

Public concerné

Les élèves de 4^{ème}.

Poursuites d'études

A l'issue de la classe de 3^{ème}, les élèves peuvent s'orienter vers une filière professionnelle de leur choix



POUR EN SAVOIR PLUS

Les +

- De petits effectifs par classe
- Un accompagnement personnalisé proposé à chaque élève
- La découverte des enseignements pratiques sous forme de projets
- De nombreuses sorties pédagogiques

mêlant l'enseignement général et professionnel, les lundis de septembre à décembre

- Des stages en entreprise les lundis de janvier à juin pour alléger les semaines

FORMATION EN APPRENTISSAGE EN 2 ANS

CAPa

Métiers de l'agriculture
(viticulture)



Public concerné

Pour l'apprentissage : avoir entre 16 et 29 ans révolus ou avoir 15 ans avant le 31 décembre de l'année d'entrée en formation (pas de limite d'âge pour les RQTH et certains publics particuliers) et sortir de 3ème générale ou technologique.

Métiers / Débouchés

Ouvrier viticole / Agent viticole

Poursuites d'études

- BPA Ouvrier viticole
 - 1ère Bac Professionnel Conduite et Gestion d'une Entreprise VitiVinicole
 - BP Responsable d'une exploitation agricole
- Ces formations sont proposées à Pisani
- Certificat de Qualification Professionnelle

Contenu

Des enseignements généraux :

- Expression et communication professionnelles
- Mathématiques
- Technologie de l'information
- Sport
- Gestes et postures
- Education socioculturelle
- Sciences économiques, sociales et de gestion

Des enseignements professionnels :

- Modules liés au fonctionnement de l'exploitation : Organisation du travail, utilisation des matériels et engins, réalisation de travaux d'entretien courants, réalisation des opérations liées à l'irrigation automatisée ou non, application des produits et traitements
- Modules de production viticole : entretien du vignoble, récolte, opération de chai lors des vinifications, conditionnement, expédition, module travaux de cave



➤ POUR EN SAVOIR PLUS

Les +

- Une formation en alternance centrée sur l'expérience vécue en entreprise et l'exploitation de ce vécu
- Alternance théorie/pratique sur le Domaine du Haut-Bellay et sur des exploitations partenaires
- Des équipements dédiés : un laboratoire chimie œnologie, de dégustation, une exploitation viticole conduite pour moitié en agriculture biologique, un chai et un point

- de vente
- Des intervenants professionnels de la filière (MSA, IFV, PRE, vignerons...)
- Des équipements et matériels professionnels
- La possibilité d'individualisation des parcours
- La possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences (prise en charge possible de la VAA)

FORMATION SCOLAIRE OU EN APPRENTISSAGE À PARTIR DE LA 1ÈRE

Bac Pro

Conduite et gestion
d'une entreprise vitivinicole



Public concerné

Entrée en seconde : les élèves de 3ème.
Entrée en première : les titulaires d'un CAP ou les élèves de seconde générale ou professionnelle (selon examen de dossier).
Pour l'apprentissage : avoir entre 16 et 29 ans révolus. Pas de limite d'âge pour les RQTH et certains publics particuliers.

Métiers / Débouchés

Viticulteur / Vigneron / Chef d'exploitation / Salarié Viticole

Poursuites d'études

- CS Commercialisation des vins
 - BTS Viticulture-œnologie
 - BTS Technico-commercial
- Ces formations sont proposées à Pisani

Contenu

Des enseignements généraux :

- Français
- Mathématiques
- Histoire-géographie
- Anglais
- Agronomie
- Biologie écologie
- Physique-chimie
- Education physique et sportive
- Documentation
- Education socioculturelle
- Informatique

Des enseignements professionnels :

- Conduite d'un processus viticole
- Conduite d'un processus vinicole
- Gestion de l'entreprise vitivinicole
- Environnement socio-économique et réglementaire de l'entreprise
- Choix, mise en œuvre et maintenance des matériels vitivinicoles



➤ POUR EN SAVOIR PLUS

Les +

- Une formation en mixité
- Un accompagnement personnalisé
- Une exploitation viticole pédagogique : vignes, chai, point de vente, outils agricoles
- Des intervenants professionnels spécialisés
- L'obtention du "CERTIPHYTO"
- La possibilité de suivre une section sportive Musculation Haltérophilie
- L'implication dans des chantiers école pour

- la voie scolaire
- La possibilité d'individualisation des parcours
- La possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences (prise en charge possible de la VAA pour l'apprentissage)
- Stages : 20 à 24 semaines de stage en entreprise

**FORMATION EN APPRENTISSAGE
1 AN OU 2 ANS / 1 AN EN CONTINU**

BTSa

Viticulture œnologique



Public concerné

Être titulaire d'un diplôme de niveau 5 (Bac + 2) et avoir une expérience professionnelle en viticulture

Pour le BTSa VO 1 an

Pour l'apprentissage : avoir entre 18 et 29 ans révolus (pas de limite d'âge pour les RQTH et certains publics particuliers)

Pour la voie continue : être demandeur d'emploi ou salarié en reconversion

Métiers / Débouchés

Vigneron / Viticulteur / Chef de culture viticole / Caviste / Maître de chai / Conseiller agricole

Poursuites d'études

- Certificat de Spécialisation Commercialisation des Vins à Pisani
- Licence professionnelle
- Diplôme National d'œnologie (après une licence spécialisée)
- Diplôme d'ingénieur agronome option

Viticulture Œnologie

Contenu

Des enseignements généraux :

- Technique d'expression, d'animation et de documentation
- LV1 : anglais
- Sciences économiques, sociales et juridiques
- Sciences de l'informatique
- Éducation physique et sportive

Des enseignements professionnels :

- Mathématiques
- Viticulture de la plantation à la récolte du raisin
- Agro-écosystème
- Œnologie : de la connaissance de la matière première à la mise en bouteille
- Connaissance de la filière : économie viticole, réglementation
- Gestion, comptabilité et ressources humaines
- Qualité : certification produit et certification entreprise



> POUR EN SAVOIR PLUS

Les +

- Un BTSa Viticulture Œnologie en 1 an
- Une alternance théorie/pratique sur le Domaine du Haut-Bellay et sur des exploitations partenaires
- Des équipements dédiés : un laboratoire de dégustation et de microbiologie, une exploitation viticole conduite pour moitié en agriculture biologique, un chai et un caveau de vente des vins
- Des intervenants professionnels de la filière (MSA, IFV, fédération viticole, PRE, Centres de gestion, vignerons, fournisseurs, prestataires...)

- La participation à des événements professionnels
- Une Plateforme Régionale d'Expérimentation
- L'obtention du CIPP décideur dès la première année
- Possibilité de faire la formation en 100% distanciel ou format hybride avec une vraie proposition d'activités et de mises en relation de professionnels lors des présences en centre de formation
- Voyages d'étude

FORMATION SCOLAIRE EN 3 ANS

Bac Pro

Aménagements paysagers



Public concerné

Entrée en seconde : les élèves de 3^{ème}.

Entrée en première : les titulaires d'un CAP ou les élèves de seconde générale ou professionnelle (selon examen de dossier).
Pour l'apprentissage : avoir entre 16 et 29 ans révolus. Pas de limite d'âge pour les RQTH et certains publics particuliers.

Métiers / Débouchés

Jardinier paysagiste / Encadrant technique / Chef d'équipe des espaces verts / Technicien paysagiste / Responsable des espaces verts

Poursuites d'études

- BTSa Aménagements paysagers
- BTSa Technico-Commercial
- Certificat de Spécialisation avec plusieurs spécialités existantes (constructions)

paysagères, concepteur paysagiste, diagnostic et taille des arbres, maintenance des terrains sportifs ...)

Contenu

Des enseignements généraux :

- Français
- Mathématiques
- Histoire-géographie
- Anglais
- EPS
- Biologie-écologie
- Physique-chimie
- Documentation
- Education socioculturelle
- Informatique

Des enseignements professionnels :

- Techniques d'aménagements paysagers
- Agroéquipement
- Connaissance du végétal
- Économie de l'entreprise



> POUR EN SAVOIR PLUS

Les +

- Des équipements dédiés : une plateforme de travaux pratiques en aménagements paysagers
- L'implication dans des chantiers écoles
- Des intervenants professionnels spécialisés
- Un accompagnement personnalisé

- La possibilité de suivre une section sportive Musculation Haltérophilie
- La possibilité d'individualisation des parcours
- Stages : 20 à 24 semaines de stage en entreprise

FORMATION EN APPRENTISSAGE 1 AN OU 2 ANS / 1 AN EN CONTINU

CAPa

Jardinier paysagiste



Public concerné

Pour l'apprentissage : Avoir entre 16 et 29 ans révolus ou avoir 15 ans avant le 31 décembre de l'année d'entrée en formation (pas de limite d'âge pour les RQTH et certains publics particuliers). Sortir de 3ème générale ou technologique.

Pour la formation continue : être demandeur d'emploi ou salarié en reconversion. Être âgé de 16 ans ou plus

Métiers / Débouchés

Ouvrier paysagiste / Agent technique / Ouvrier d'entretien des espaces verts / Ouvrier d'entretien des espaces naturels.

Poursuites d'études

- BP Aménagements Paysagers
 - Bac Pro Aménagements Paysagers
- Ces formations sont proposées à Pisani
- Certificat de spécialisation

- Certificat de qualification professionnelle
- Ouvrier qualifié en construction d'ouvrages paysagers...

Contenu

Des enseignements généraux :

- Expression et communication professionnelles
- Mathématiques
- Technologie de l'information
- Sport
- Gestes et postures
- Education socioculturelle
- Connaissance des entreprises

Des enseignements professionnels :

- Mise en place d'aménagements paysagers : Reconnaissance des végétaux, Clôture, Dallages, Pavages...
- Travaux d'entretiens paysagers : Entretien des surfaces enherbées, Taille et entretiens des végétaux, Taille...
- Maintenance courante des matériels
- Insertion du salarié dans l'entreprise : vinifications, conditionnement, expédition, module travaux de cave



> POUR EN SAVOIR PLUS

Les +

- Une formation en alternance centrée sur l'expérience vécue en entreprise et l'exploitation de ce vécu
- Des équipements dédiés : une plateforme de travaux pratiques en paysage
- Des applications pratiques en création et entretien : participation à des chantiers
- Des intervenants professionnels spécialisés
- Des équipements et matériels

- professionnels
- Un accompagnement personnalisé
- La possibilité d'individualisation des parcours
- La possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences (prise en charge possible de la VAA)
- Participation à des chantiers

FORMATION EN APPRENTISSAGE EN 2 ANS

BP

Aménagements paysagers



Public concerné

Avoir entre 16 et 29 ans révolus ou avoir 15 ans avant le 31 décembre de l'année d'entrée en formation (pas de limite d'âge pour les RQTH et certains publics particuliers). Être titulaire de l'un des diplômes suivants : CAPA, BPA en aménagements paysagers

Métiers / Débouchés

Chef d'équipe en paysage / Jardinier paysagiste / Agent technique / Moniteur de chantier / Chef d'entreprise

Poursuites d'études

- Certificats de Spécialisation en Constructions Paysagères
- BTS Aménagement Paysagers, Technico-Commercial...
- Certificat de qualification professionnelle

Contenu

Des enseignements généraux :

- Expression et communication professionnelles
- Mathématiques
- Informatique
- Développement durable
- Hygiène et sécurité
- Droit du travail
- Techniques de recherche d'emploi

Des enseignements professionnels :

- Création : constructions paysagères, plantations, arrosage intégré, conduite d'engins, conception de jardin
- Entretien : connaissance et soins des végétaux
- Organisation et suivi de chantier : Gestion technico-économique, Gestion des ressources humaines
- Approfondissements possibles : Gestion des espaces naturels, Constructions paysagères



> POUR EN SAVOIR PLUS

Les +

- Une formation en alternance centrée sur l'expérience vécue en entreprise et l'exploitation de ce vécu
- Des intervenants professionnels spécialisés
- Des équipements dédiés : une plateforme de travaux pratiques en aménagements paysagers
- L'implication dans des chantiers écoles

- Un accompagnement au projet personnel et professionnel
- La possibilité d'individualisation des parcours
- La possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences (prise en charge possible de la VAA)

FORMATION SCOLAIRE EN 3 ANS

Bac Pro

SAPAT

Services aux personnes
et Animation dans les territoires



Public concerné

Les élèves de 3^{ème}, les titulaires d'un CAP, les élèves de seconde générale ou professionnelle

Métiers / Débouchés

Accompagnant éducatif et social / Aide soignant / Auxiliaire de puériculture / Agent d'accueil / Auxiliaire de vie / Assistant de vie aux familles / Agent d'animation / Infirmier.e

Poursuites d'études

- BTS Economie Sociale et Familiale (BTS ESF)
- BTS Services et Prestations des Secteurs Sanitaire et Social (BTS SP3S)
- BTSA Développement et Animation des Territoires Ruraux (BTSA DATR)
- BP JEPS
- Entrée en écoles d'aide-soignant, d'auxiliaire de puériculture, d'accompagnant éducatif et social et d'infirmier...

Contenu

Des enseignements généraux :

- Français
- Anglais
- Histoire-géographie
- Mathématiques
- Éducation physique et sportive
- Biologie
- Physique-chimie
- Documentation
- Éducation socioculturelle
- Informatique

Des enseignements professionnels :

- Économie sociale
- Techniques d'entretien
- Techniques culinaires
- Techniques de confort et hygiène
- Connaissance des structures
- Analyse des besoins et des comportements des personnes à chaque étape de leur vie (enfance, adolescence, adulte, personne âgée)
- Accompagnement et prévention auprès des publics fragiles
- Animation, communication, méthodologie de projets, travail d'équipe et outils informatiques



> POUR EN SAVOIR PLUS

Les +

- Des équipements dédiés : un atelier de soins à la personne, d'entretien des locaux et une cuisine pédagogique équipée
- Des enseignements axés sur la communication
- Des projets d'animation du territoire
- Des projets culturels en lien avec les partenaires locaux
- Des intervenants professionnels
- La possibilité de suivre une section sportive Musculation Haltérophilie
- Des stages à l'étranger possibles
- 20 à 24 semaines de stage en entreprise

FORMATION EN APPRENTISSAGE EN 2 ANS

CAPa

Métiers de l'agriculture
(productions horticoles)



Public concerné

Avoir entre 16 et 29 ans révolus ou avoir 15 ans avant le 31 décembre de l'année d'entrée en formation (pas de limite d'âge pour les RQTH et certains publics particuliers). Sortir de 3^e générale ou technologique.

Métiers / Débouchés

Ouvrier horticole qualifié / Maraîcher / Ouvrier pépiniériste / Ouvrier agricole polyvalent / Ouvrier arboricole

Poursuites d'études

- BPA Ouvrier maraîcher
- BP Responsable de productions légumières, fruitières, florales et de pépinières
- Bac Pro Conduite Productions horticoles
- Certificat de qualification professionnelle

Contenu

Des enseignements généraux :

- Expression et communication professionnelles
- Mathématiques, technologie de l'information
- Sport
- Gestes et postures
- Éducation socioculturelle
- Sciences économiques, sociales et de gestion

Des enseignements professionnels :

- Modules liés aux activités de fonctionnement des exploitations : Organisation du travail, utilisation des matériels et engins, réalisation de travaux d'entretien courants, réalisation des opérations liées à l'irrigation, automatisée ou non, application des produits et traitements
- Module de productions végétales (maraîchage, floriculture et pépinière d'ornement)
- Module valorisation des végétaux



> POUR EN SAVOIR PLUS

Les +

- Une formation en alternance centrée sur l'expérience vécue en entreprise et l'exploitation de ce vécu
- Des équipements dédiés : une serre pédagogique et une collection de végétaux
- Des intervenants professionnels spécialisés
- Un accompagnement personnalisé
- La possibilité d'individualisation des parcours
- La possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences (prise en charge possible de la VAA)

BTSa

Technico commercial



Public concerné

Avoir entre 16 et 29 ans révolus (pas de limite d'âge pour les RQTH et certains publics particuliers).
Être titulaire d'un baccalauréat.

Métiers / Débouchés

Technico-commercial en agriculture/
responsable de rayon / agent commercial
/ assistant commercial, assistant chef de
produit / courtier en vin / responsable caveau

Poursuites d'études

- Certificat de Spécialisation
Commercialisation des vins
- Ces formations sont proposées à Pisani
- Licence 3 générale
- Licences professionnelles en marketing,
commerce, exportation, production,
œnotourisme...
- Diplôme d'ingénieur agronome option
viticulture œnologie
- Ecole de commerce

Contenu

Des enseignements généraux :

- Technique d'expression, d'animation et de documentation
- LV1 : Anglais
- Sciences économiques, sociales et de gestion
- Informatique
- Économie et droit
- EPS

Des enseignements professionnels :

- Mathématiques
- Connaissances techniques : viticulture, œnologie, géographie-viticole, bières et spiritueux
- Mise en œuvre de projets technico-commerciaux
- Gestion prévisionnelle et contrôle de gestion
- Marketing
- Négociation, vente aux entreprises et vente directe aux consommateurs (BtoB et BtoC)
- Techniques commerciales liées aux produits
- Gestion commerciale
- LV1 Anglais professionnel



POUR EN SAVOIR PLUS

Les +

- Une formation en alternance centrée sur l'expérience vécue en entreprise et l'exploitation de ce vécu
- Des intervenants professionnels spécialisés
- Des équipements dédiés : une plateforme de travaux pratiques en aménagements paysagers
- L'implication dans des chantiers écoles
- Un accompagnement au projet personnel et professionnel
- La possibilité d'individualisation des parcours
- La possibilité de valider un ou plusieurs blocs de compétences (prise en charge possible de la VAA)

Formations



Pour adultes



Le CFPC

Centre de Formation Professionnelle Continue

Les atouts du centre

- Un partenariat fort avec les entreprises et les structures de l'emploi formation
- Des parcours professionnalisants alternant des périodes en centre et en entreprise
- Une équipe dédiée à l'accueil, au suivi et à l'accompagnement individualisé des apprenants
- Une équipe pédagogique de permanents et d'intervenants spécialisés
- Des formations qui débouchent sur l'emploi

Les spécificités

- Un domaine viticole de 15 ha de vignes
- Un chai équipé de technologies de pointe
- Un caveau de vente et de dégustation
- Des laboratoires adaptés aux activités
- Un plateau technique dédié au tourisme
- Une Plateforme Régionale d'Expérimentation en viticulture-œnologie
- Un centre de ressources
- Des équipements numériques performants et un établissement connecté 2.0
- Un service de restauration
- Un accompagnement dans la recherche d'hébergement

Mais aussi :

- Une plateforme de travaux pratiques en paysage
- Une cuisine pédagogique équipée
- Un atelier de soins à la personne

L'accompagnement à l'évolution professionnelle

Le centre accompagne les actifs et demandeurs d'emploi dans leur évolution professionnelle.

- Orientation et insertion professionnelle
- Validation des Acquis de l'Expérience
- Accompagnement vers l'emploi

Les conditions tarifaires

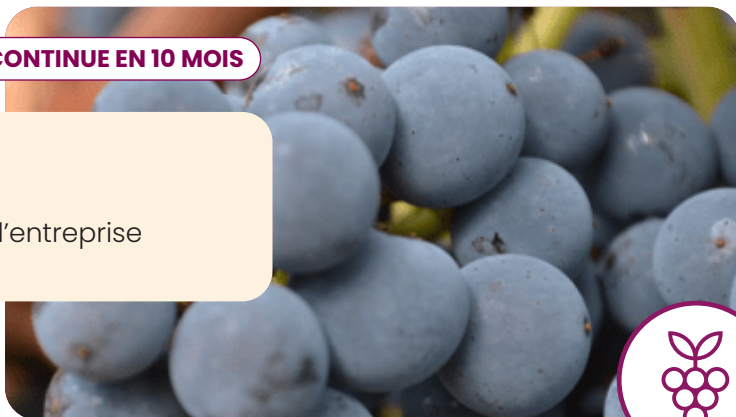
La rémunération et la prise en charge des coûts de formation sont déterminées au cas par cas en fonction du profil des candidats. Contactez le centre.

Toutes les formations proposées par le CFPC sont ouvertes à l'apprentissage, contactez le centre.

FORMATION CONTINUE EN 10 MOIS

BP

Responsable d'entreprise agricole



Public concerné

Être demandeur d'emploi ou salarié en reconversion. Être titulaire d'un diplôme de niveau 3 ou justifier d'un an d'expérience en viticulture, ou de trois ans dans un autre secteur.

Métiers / Débouchés

Viticulteur · Vigneron / Chef d'exploitation / Responsable d'entreprise viticole

Poursuites d'études

- BTS ou BTSA
- Certificat de spécialisation

Contenu

Des modules professionnels :

- Conduire une activité de production

viti-vinicole dans l'agrosystème (taille, palissage, travaux en vert, plantation, travaux mécanisés)

- Transformer la production viticole : réception de la vendange et vinification
- Assurer la gestion économique et financière de son entreprise
- Commercialiser les vins et négocier
- Piloter le système de production (diagnostic, conduite du changement, GRH)

3 modules au choix :

- Réaliser les travaux d'élevage des vins
- Production de miel et/ou gelée royale (atelier apicole)
- Traction animale

Des stages pratiques :

- 10 semaines réparties sur l'année, sur une exploitation au choix : vinification, travaux viticoles, pilotage, gestion et commerce de l'exploitation



> POUR EN SAVOIR PLUS

Les +

- Des équipements dédiés : laboratoire de dégustation, exploitation viticole conduite pour moitié en bio, chai et caveau de vente
- Une alternance théorie / pratique sur le Domaine du Haut-Bellay et des exploitations partenaires
- Des intervenants professionnels de la filière (MSA, IFV, fédération viticole, vignerons...)

- La participation à des actions de préservation de la biodiversité
- L'obtention du CIPP décideur
- L'individualisation des parcours et la validation possible de blocs de compétences

FORMATION CONTINUE EN 10 MOIS

BPa

Ouvrier viticole



Public concerné

Être demandeur d'emploi ou salarié en reconversion.

Métiers / Débouchés

Ouvrier viticole / Agent viticole / Ouvrier de chai

Poursuites d'études

- BP Responsable d'Entreprise Agricole
- Bac pro CGE Vitivinicole
- Certificat de Qualification Professionnelle

Contenu

Des enseignements généraux :

- Expression et communication professionnelles
- Mathématiques
- Technologie de l'information

- Gestes et postures

- Sciences économiques, sociales et de gestion

Des enseignements professionnels :

- Réaliser les travaux d'entretien du vignoble (plantation, palissage, travaux en vert)
- Réaliser les tailles de production, de restructuration et de formation
- Mettre en œuvre des opérations mécanisées (entretien du sol, protection phytosanitaire, entretien du matériel)
- Réaliser les travaux de réception de la vendange et les opérations pré-fermentaires
- Réaliser les opérations de vinification (blanc, rouge, rosé)
- Mettre en œuvre des pratiques respectueuses de l'environnement et de la santé humaine (agroécologie, sécurité au travail)



> POUR EN SAVOIR PLUS

Les +

- Une alternance théorie / pratique sur le Domaine du Haut-Bellay et des exploitations partenaires
- Des équipements dédiés : laboratoire de dégustation, exploitation conduite pour moitié en agriculture biologique, chai et caveau de vente des vins
- Des intervenants professionnels de la filière (MSA, IFV, PRE, vignerons...)
- La participation à des événements

- L'obtention du « CERTIPHYTO » opérateur
- La possibilité d'individualisation des parcours
- La validation possible d'un ou plusieurs blocs de compétences (prise en charge possible de la VAA)

FORMATION CONTINUE EN 7 MOIS

CS

Commercialisation des vins



Public concerné

Être demandeur d'emploi ou salarié en reconversion. Être titulaire d'un BTSA viticulture-œnologie, Bac pro CGE vitivinicole, BPA viticulture ou diplôme équivalent. Ou un diplôme de niveau 4 sans rapport + évaluations de pré-requis. Ou justifier de 3 ans d'expérience professionnelle + évaluations.

Métiers / Débouchés

Caviste / Responsable de rayon / VRP multi-cartes / Agent commercial / Chargé de commercialisation / Animateur commercial

Poursuites d'études

Le CS permet une entrée directe dans la vie active.

Contenu

- Présenter les composantes de la politique commerciale de l'entreprise
- Marché du vin, stratégie commerciale, marketing et communication
- Utiliser les techniques de vente et de négociation : Prospection et entretien de vente en français et en anglais
- Suivre les ventes dans le respect de la réglementation : Gestion des stocks, expéditions, règlements, aménagement du point de vente
- Présenter les différents types de vins : Géographie viticole, viticulture, vinification, dégustation, accords mets-vins

Des stages pratiques :

- 10 semaines réparties sur l'année, sur une exploitation au choix : vinification, travaux viticoles, pilotage, gestion et commerce de l'exploitation

Module supplémentaire :

- Initiation aux whiskys et spiritueux



> POUR EN SAVOIR PLUS

Les

- Des équipements dédiés : laboratoires de dégustation, exploitation conduite pour moitié en agriculture biologique, chai et caveau de vente des vins
- Des mises en situation pratique : dégustations en laboratoire, dégustations en concours, simulation de vente au caveau du domaine
- Des visites d'entreprises en français et en anglais

- L'organisation d'une action commerciale (animation, salon des vins, e-commerce...)
- L'animation de la foire aux vins Viniflore de l'établissement
- Des intervenants professionnels et la participation à des événements professionnels
- La possibilité d'individualisation des parcours

FORMATION CONTINUE EN 7 MOIS

Titre pro

Chargé d'accueil
touristique et de loisirs



Public concerné

Être demandeur d'emploi ou salarié en reconversion.

Métiers / Débouchés

Agent de loisirs / Agent de comptoir / Agent d'accueil en office de tourisme / Agent d'accueil en village vacances / Conseiller séjour / Agent de location

Poursuites d'études

- Entrée directe dans la vie active
- BTS Tourisme
- Licences pro tourisme

Contenu

Des enseignement généraux :

- Gérer une relation clientèle sur une destination et / ou un lieu touristique

- Réservation et achat de prestations en ligne
- Accueil, information et orientation des visiteurs en français et en anglais
- Organisation des données et diffusion de l'information touristique
- Assister la clientèle sur des prestations touristiques et de loisirs
- Conseil et vente de prestations et services additionnels (FR/EN)
- Service de location lié à une prestation de loisirs
- Contribuer à la mise en œuvre d'événements festifs et culturels
- Promotion, organisation, logistique, accueil et animation

Stages pratiques :

- Nombreuses immersions sur le terrain et visites, complétées par des stages en entreprise.



> POUR EN SAVOIR PLUS

Les

- Des équipements dédiés : un plateau technique tourisme, un domaine viticole et son point de vente
- Des plateaux techniques avec nos partenaires extérieurs
- Des intervenants professionnels spécialisés et des rencontres avec les partenaires
- Des équipements et matériels professionnels
- Des mises en situation pratiques et immersions sur le terrain
- La possibilité d'individualisation des parcours
- La validation possible d'un ou plusieurs blocs de compétences (prise en charge possible de la VAA)

FORMATION CONTINUE EN 7 MOIS

Titre pro

Guide accompagnateur
touristique



Public concerné

Être demandeur d'emploi ou salarié en reconversion.

Métiers / Débouchés

Guide accompagnateur / Guide touristique / pays / nature / Accompagnateur de voyages / animateur découverte / excursions Conducteur guide / Accompagnateur séjours linguistiques

Poursuites d'études

- Entrée directe dans la vie active
- BTS Tourisme
- Licences pro tourisme
- Carte de guide conférencier

Contenu

Compétences visées :

- Établir une prestation de visite touristique
- Concevoir une offre de visites guidées animées pour différents publics
- Concevoir contenus et supports en français et en anglais
- Promouvoir des visites auprès de différents publics
- Accompagner et guider des visiteurs touristiques
- Accompagner lors d'une visite ou d'un circuit touristique
- Animer une visite guidée sur site naturel et patrimonial (FR / EN)

Sur le terrain :

- Création de A à Z d'un projet de visite guidée commentée et animée
- Visites des sites majeurs : Fontevraud, Saumur, Montsoreau, Montreuil-Bellay...
- Mises en situation chez nos partenaires et stages en entreprise



> POUR EN SAVOIR PLUS

Les

- Des équipements dédiés : un plateau technique tourisme, un domaine viticole et son point de vente
- Des plateaux techniques en extérieur : Domaine du Haut-Bellay, Montreuil-Bellay, Thouars, Abbaye de Fontevraud, PNR...
- Des intervenants professionnels spécialisés
- De nombreuses visites extérieures
- Des équipements et matériels professionnels
- Des mises en situation pratiques et immersions sur le terrain
- La possibilité d'individualisation des parcours
- La validation possible d'un ou plusieurs blocs de compétences (prise en charge possible de la VAA)



Le domaine *du Haut-Bellay*



Edgard Pisani
Montreuil-Bellay

Domaine du Haut Bellay

un objectif : répondre aux enjeux de la viticulture de demain

Le domaine est le support d'une plateforme régionale d'expérimentation qui, depuis 2010, participe à la mise au point de techniques et de systèmes de culture permettant d'atteindre les objectifs du Grenelle de l'environnement tout en préservant un haut niveau de qualité. Par ailleurs l'exploitation accueille depuis quarante ans un vignoble expérimental. Ce domaine, dirigé par l'IFV, met en œuvre une ambition : le travail de sélection et d'expérimentation de nouveaux cépages en réponse aux enjeux liés à la préservation des ressources naturelles et au changement climatique. L'établissement et les apprenants y sont étroitement associés.

14

hectares de vignes,
conduites en agriculture biologique

500

hectolitres produits par an

10

Cuvées en aoc

60 000

bouteilles en vente directe

9 600

heures de présence apprenants

L'exploitation viticole grandeur nature de l'établissement Edgard Pisani

Située au centre du vignoble du Val de Loire, l'exploitation viticole de l'établissement Edgard Pisani est en premier lieu reconnue pour la qualité de ses productions régulièrement distinguées. Ce savoir-faire est le socle à partir duquel, elle développe ses missions de formation et d'expérimentation dans une relation étroite avec les organisations professionnelles viticoles et les instituts de recherche et de développement du secteur.

Un support pédagogique exceptionnel

Le vignoble de 14 hectares (dont un tiers est conduit en agriculture biologique) et la cave moderne sont des outils pour les apprenants des différentes formations du lycée professionnel, du CFAA et du CFPC qui profitent du vignoble et des installations pour compléter leur formation. Ils participent activement aux travaux des vignes et du chai tout au long de l'année ainsi qu'à des actions de commercialisation.

Enseigner à produire autrement

Les missions des exploitations agricoles : la pédagogie, la production, l'expérimentation, l'animation et l'ouverture sur le territoire.



Viniflore

La foire aux vins et aux végétaux de l'établissement !

Vous souhaitez découvrir un événement entièrement organisé par les apprenants et le personnel de l'établissement ? Un événement qui met en avant savoir-faire et compétences pédagogiques dans un lieu scolaire entièrement revisité ? Vous souhaitez découvrir les produits des différents lycées agricoles ?

Rendez-vous tous les 3èmes week-ends de novembre pour Viniflore !

Une cinquantaine de référence

Place à la découverte des vins des lycées viticoles de France, dont des vins bios et des vins médaillés. La qualité est toujours au rendez-vous !

Parmi les vins proposés à la dégustation, on retrouvera bien sûr les vins du Domaine du Haut Bellay. Des gammes de vins effervescents, tranquilles et jus de raisin. C'est l'occasion de découvrir ses cuvées récompensées.



Un projet pédagogique

Le saviez-vous ? Toutes les filières de formation sont concernées par cet événement. Les vins sont proposés à la dégustation et à la vente par les élèves, apprentis et stagiaires des formations commerce et viti-vinicoles de l'établissement : CS Commercialisation des vins, Bac Pro CGEVV et BTSa Technico-Commercial. Les apprenants en paysage et horticulture embellissent l'établissement de leurs créations. Les élèves en formation Services aux Personnes se chargent de l'accueil des visiteurs accompagnés des adultes en formation tourisme du CFPC, de la garderie et du service le samedi midi.

L'objectif de Viniflore ?

- Promouvoir les formations dispensées dans l'établissement
- Mettre en situation pratique les apprenants...
- ... tout en valorisant les différents produits des lycées agricoles

REMERCIEMENTS

L'établissement Edgard Pisani adresse ses plus sincères remerciements à Mesdames et Messieurs les commerçants, les artisans et directeurs de sociétés qui ont bien voulu apporter leur appui pour l'édition de cette plaquette.



Retrouvez
notre brochure
en ligne !



Agence de communication
de l'Enseignement

**RÉALISATION - CONCEPTION - RÉGIE PUBLICI-
TAIRE**

Ekole - SAS ECP44 - 3 rue du Devon B P 4407
44244 LA CHAPELLE-SUR-ERDRE CEDEX
02.40.29.73.73 - contact@ekole.fr

ekole.fr

