



Dossier de presse - Vinycées 25^{ème} anniversaire



Les Vinycées - 25^{ème} édition

Samedi 16 mars & Dimanche 17 mars 2019 de 10h00 à 18h00

Qu'est-ce que les Vinycées ?

Une manifestation dont le nom « Vinycées » a été créé sur la base d'un rapprochement, celui du mot « Vin » et du mot « lycée ».

Une manifestation annuelle produite et animée par l'ensemble des élèves, des étudiants et du personnel du Lycée Professionnel Agricole de Amboise, avec la participation également du Lycée Professionnel Agricole de Chambray-Lès-Tours (dans le cadre de la section « Vins et spiritueux » du Bac pro Technicien-Conseil Vente en Alimentation).

Une manifestation tout autant gourmande que professionnelle grâce à la présentation de produits du terroir et des vins de différentes régions de France et d'ailleurs.

Une manifestation qui s'adresse au grand public.



Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole
de Amboise - Chambray-Lès-Tours
Lycée Professionnel Agricole de Amboise
46 avenue Emile Gounin - BP 239 - 37402 Amboise Cedex
Tél. : 02 47 23 35 50 - Fax : 02 47 23 35 64
Courriel : lpa.amboise@educagri.fr - Site : www.epl-amboisechambray.fr



Que faire, que voir aux Vyncées ?

➤ Découvrir la foire aux vins

L'occasion de découvrir et de déguster des vins des lycées viticoles des grandes régions viticoles françaises : Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Jura, Sud-Ouest, Vallée du Rhône, Val de Loire, mais également issus de deux pays européens (Portugal et Allemagne).

Assurée par les élèves, les étudiants et leurs enseignants, cette foire s'effectue entre autre en lien avec les enseignements en œnologie, commerce des vins, ...

➤ Déguster des produits du terroir

Proposition de produits du terroir issus d'autres lycées agricoles (huîtres de Bourcefranc, foie gras et confits de Périgueux, bières de Douai, cidre du Calvados, ...) ainsi que de producteurs locaux (fromages, ...).

➤ Déjeuner sur place

Un service de restauration assuré par le personnel et les élèves est proposé. Deux formules possibles : le « snacking » pour déguster une assiette d'huîtres, une tourte ou un plat ou le « menu complet » (entrée, plat, fromages, dessert et café), avec des produits issus de lycées agricoles ou de producteurs locaux le tout accompagné par une sélection de vins de l'établissement.

➤ Découvrir le domaine viticole

Des vignes jusqu'au chai : visites du Domaine de la Gabillière (l'exploitation viticole) le samedi et le dimanche.

➤ Animations équestres

En lien avec le Centre technique des Haras Nationaux (IFCE : Institut Français du Cheval et de l'Equitation), une cavalerie montée avec les élèves en Bac pro filière hippique vous accueillera le samedi et le dimanche.

➤ Connaître les formations

Présentation des formations dispensées au sein de l'établissement (en formation initiale scolaire et formation continue).

➤ Et pour cette 25^{ème} édition

Cette édition 2019 marquée par le **25^{ème} anniversaire** de cette manifestation phare de l'établissement se fera sous les **couleurs de la Renaissance**, dans le cadre du 500^{ème}.



Découvrir de nouvelles cuvées :

- La cuvée « Léonardo » spéciale 25^{ème} anniversaire et 500 ans de la Renaissance
- Le « Ta'Côt » : vin rouge des élèves 100 % côt
- Le « R. de la Gabillière » : vin blanc sec 100 % chenin avec un passage en fût

Acheter les vins du Domaine, mais également des cuvées spéciales ou rares ainsi que des vins primés.

Rencontrer les partenaires tchèques de la Région de Pardubice (région partenaire de la Région Centre-Val de Loire), découvrir des produits régionaux spécifiques : charcuterie, bière, vins et compositions florales mais aussi voir les meilleurs dessins réalisés par des jeunes tchèques l'été dernier dans notre région (au Château de Amboise, au Château de la Bourdaisière, à la Pagode de Chanteloup et au Château de Valmer).

Rencontrer l'Association nationale d'œnologie ou amateurs comme collectionneurs pourront échanger des étiquettes de vin.

Et pour les plus jeunes une garderie sera ouverte pendant les deux jours.

➤ **Les Vinyées en quelques chiffres**

Près de 200 élèves, étudiants et membres du personnel mobilisés

Plusieurs milliers de visiteurs chaque année

De nombreux partenaires publics et privés

Environ 60 vins provenant de lycées viticoles membres du GIE - Club des écoles dont 2 vins européens

4 sortes de bières et du cidre fermier

5,00 € le verre INAO pour la dégustation

Restauration* (dans le restaurant scolaire - bâtiment lycée) :

- Formule « snacking » : assiette de 9 huîtres (7 €), tourte vigneronne ou aux légumes oubliés (7 €), suprême de poulet « Renaissance » ou pavé d'esturgeon (10 €), dessert au choix : faisselle aux fruits rouges ou tarte fine aux pommes ou délice cassis (2 €) et café (1 €)
- « Menu complet » (vins et café compris) : 20 €
- « Menu enfant » (moins de 12 ans) : 5 €
- Verre de vin supplémentaire : 2 €

* *Inscriptions sur place dès 11h00 - attention : nombre de places limité*

100% des bénéfices réalisés reversés pour le financement d'actions en faveur des élèves et étudiants (voyages d'études, ...)

Manifestation réalisée avec le soutien :

- du Ministère en charge de l'agriculture
- de la Municipalité de Amboise
- du Conseil Régional du Centre-Val de Loire

Les autres partenaires :

- Eiffage Energie
- Centre E. Leclerc - Amboise
- Crédit Agricole - Amboise - Nazelles
- Ouvrard Touraine - Amboise
- SAS Saboc - Nazelles
- AX'VIGNE - Chargé
- Cloué SAS - Pellenc - PCE
- Groupama Paris Val de Loire - Amboise
- SARL Lelong Pascal - Amboise
- Toshiba - Région Centre
- GAEC Limouzin - Le Petit Pressigny
- Antirouille communication
- Bricomarché - Pocé - Val d'Amboise
- Fromagerie Maurice
- Trotereau imprimeur - Château-Renault
- Pépinières Crosnier - Nazelles Négron
- IFCE - Les Haras Nationaux
- La Viennoise Boulangerie-Pâtisserie Amboise

Le Lycée Professionnel Agricole de Amboise en quelques mots ...

Le Lycée Professionnel Agricole (LPA) de Amboise dépend du Ministère en charge de l'Agriculture.

Ce LPA est l'un des centres constitutifs de l'EPLEFPA (Etablissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnel Agricole) de Amboise - Chambray-Lès-Tours qui comprend également le LPA de Chambray-Lès-Tours, une Exploitation viticole sur Amboise et une Unité de formation continue (« formation pour adultes ») rattachée au LPA de Amboise.

Reconnu pôle de compétence dans les secteurs de la viticulture - œnologie et pour les activités hippiques, le LPA de Amboise, à la fois impliqué et reconnu dans son territoire, bénéficie de liens directs et étroits avec le monde professionnel.

Où se trouve le lycée ?

Il est situé sur le site de la Gabillière, au cœur du Val-de-Loire.

Le Val-de-Loire, de Sully-sur-Loire à Chalonnes-sur-Loire, est depuis l'an 2000 un site classé Patrimoine mondial de l'Humanité par l'UNESCO, au titre de ses paysages culturels.

Le Val-de-Loire constitue la 3^{ème} région viticole française.

Petite histoire du LPA de Amboise, en quelques dates :

- 1969 : Création d'un lycée agricole à Amboise
- 1973 : Plantation des premières vignes
- 1980 : Construction et équipement du chai, chantier financé par le Conseil Général d'Indre-et-Loire. Agrandissement du vignoble de 2 à 10 ha
- 1984 : Acquisition du château par la ville d'Amboise. Agrandissement du vignoble de 10 à 14 ha
- 1991 : Inauguration des nouveaux bâtiments du lycée
- De 1992 à 2009 : Agrandissement du vignoble de 14 à 22 ha
- 2009 : Construction de l'extension des bâtiments pour la production et la pédagogie
- 2010 : Installation des Haras Nationaux - Institut Français du Cheval et de l'Équitation (IFCE) sur le site du lycée
- Rentrée 2011 : Ouverture d'un nouveau Bac professionnel : Conduite et Gestion de l'Entreprise Hippique (CGEH)
- 2012 : Fusion des lycées agricoles de Chambray-Lès-Tours et Amboise
- 2014 : Inauguration de la carrière équestre construite sur le site et en partenariat avec l'IFCE et le Conseil Régional du Centre-Val de Loire
- 2015 : Inauguration du VinOpôle - Centre-Val de Loire (organisé en association depuis 2017) qui a pour objectifs de favoriser la recherche et l'expérimentation, le développement, le transfert, la mutualisation, la communication et la formation.
- Rentrée 2017 : Ouverture du BTSA Technico-commercial en Vins et spiritueux

Formations aux métiers de la Vigne, du vin et du Cheval :

- **Formations scolaires et supérieures courtes (initiale)**
 - o 3^{ème} de l'enseignement agricole
 - o Bac professionnel Conduite et Gestion de l'Entreprise Viti-Vinicole
 - o Bac professionnel Conduite et Gestion de l'Entreprise Hippique
 - o BTSA Technico-commercial - Vins et spiritueux
- **Formation pour adultes (continue)**
 - o Bac professionnel Conduite et Gestion de l'Entreprise Viti-Vinicole
 - o BP Agricole Travaux de la Vigne
 - o CQP Ouvrier viticole qualifié
 - o CS Commercialisation des vins
 - o CS Viticulture biologique
 - o Stages courts : découverte des métiers de la viticulture, taille, conduite de tracteur - enjambeur, vendanges et vinifications, travail du sol, travaux en vert, ...

Domaine de La Gabillière (blog : <http://domainedelagabilliere.viabloga.com>) :

L'exploitation viticole est située sur les aires des appellations Touraine, Touraine-Amboise (qui deviendra prochainement l'appellation Amboise) et Crémant de Loire. Les cépages cultivés sont typiques du Val-de-Loire avec le Chenin et le Sauvignon en blanc et le Côt, Le Cabernet Franc et le Gamay en rouge. Outre sa mission pédagogique, l'exploitation est aussi un centre d'expérimentation en liaison avec les organismes de recherche et de développement de la filière viticole.

16 et 17 mars
10h à 18h. **AMBOISE**

Les
Vinycées
FOIRE GOURMANDE



**LYCÉE
PROFESSIONNEL
AGRICOLE
AMBOISE**

LYCÉE DE LA VIGNE, DU VIN ET DU CHEVAL 

www.epl-amboisechambray.fr



