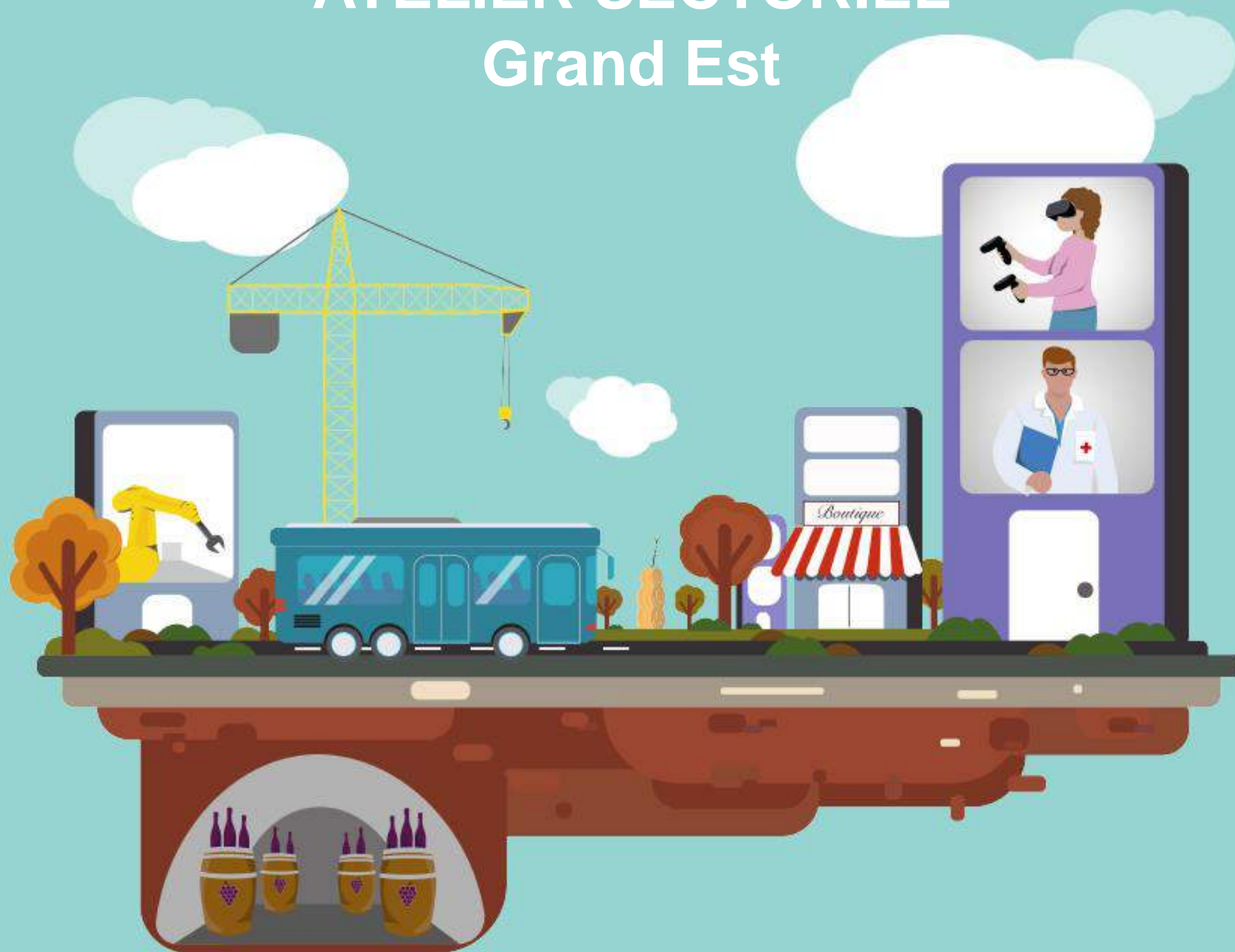


# ATELIER SECTORIEL Grand Est



LA FORCE D'UN TOUT

ALSACE  
CHAMPAGNE-ARDENNE  
LORRAINE





# Atelier sectoriel métiers de la viticulture et de l'oenologie

Grand Est, Terre de tradition et d'Excellence :  
la viticulture forme et recrute !



21 novembre 2023



# Partez à la découverte des 6 destinations du Grand Est



<https://youtu.be/7EobFriSoUM?si=dT0AH3TwWDEnQmzc>



# LA PROFESSIONNALISATION DES ACTEURS DU SERVICE PUBLIC RÉGIONAL DE L'ORIENTATION

La professionnalisation des acteurs de l'orientation, de la formation et de l'insertion est une des compétences de la Région Grand Est, qui a depuis 2018, intégré les missions de CARIF.

Programmation 2023 : [www.grandest.fr/pro-acteurs-dates](http://www.grandest.fr/pro-acteurs-dates)

Pour rappel : 3 axes

- Actions d'accompagnement aux pratiques d'orientation, de formation et d'insertion
- Actions de sensibilisation à la problématique handicap dans le cadre d'un partenariat avec l'AGEFIPH
- Des ateliers sectoriels en lien avec les branches professionnelles

Formations en présentiel ou en distanciel pour s'adapter à la situation

*Plus de 70 actions en présentiel ou distanciel pour s'adapter à la situation délocalisée sur les territoires pour répondre aux besoins de proximité*

Gratuites pour tous les acteurs de l'orientation, de la formation et de l'insertion, sur simple inscription





# AU PROGRAMME DE CET ATELIER

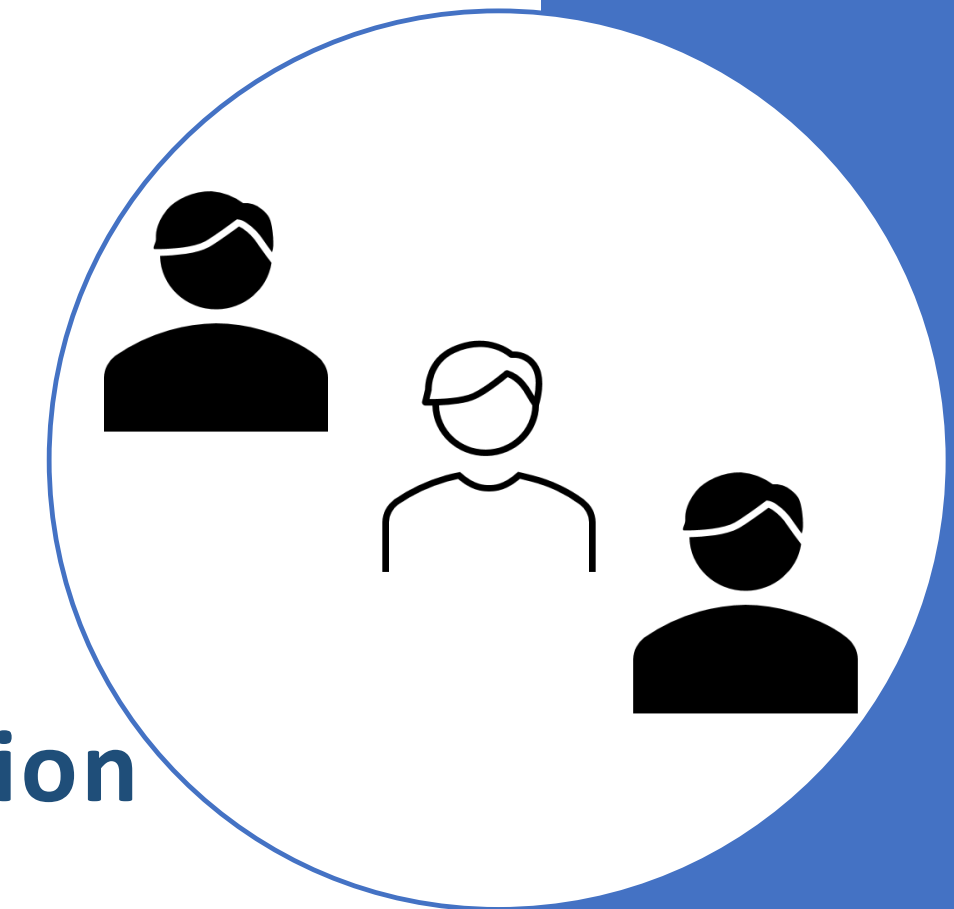
---

- **Panorama du secteur - Les experts**
- **Témoignages de professionnels - Grands témoins**
- **Présentation des ressources mises à disposition**
- **Conclusion et perspectives**



# LES INTERVENANTS

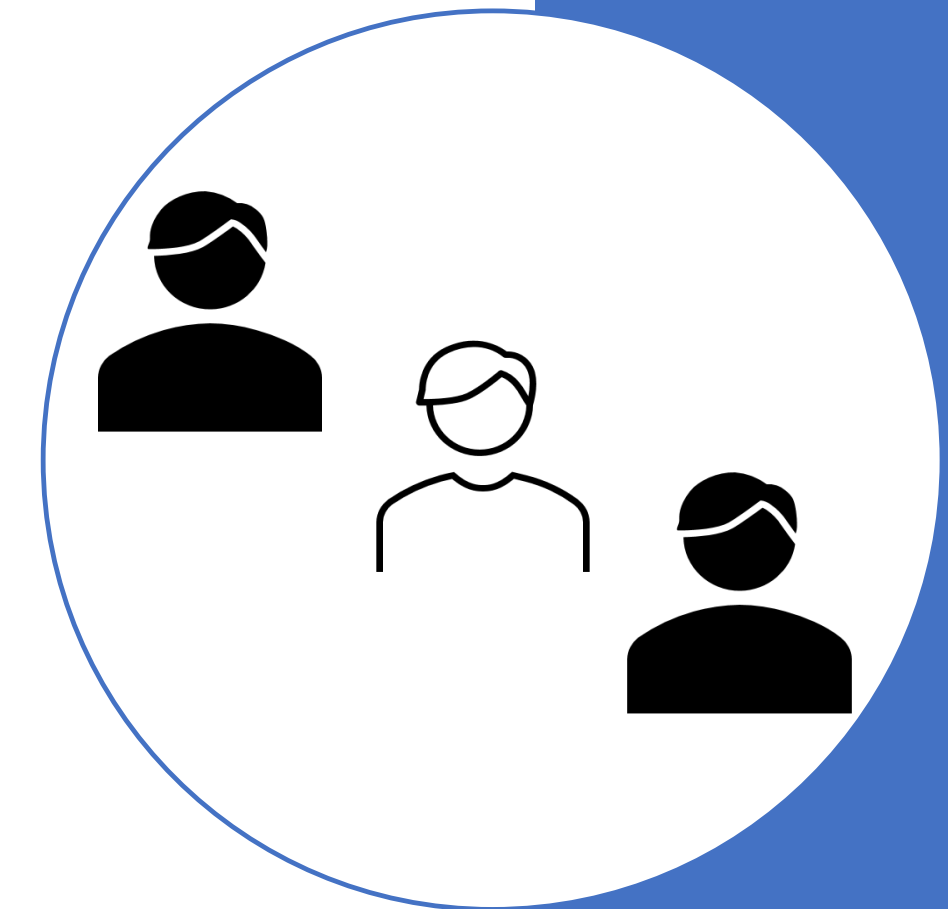
- **Les experts**
  - Esther GERVAIS, Cheffe de service Viticulture - Direction de l'Economie du Vivant / Région Grand Est
  - Théophile MABIT, Chargé d'études - OREF Grand Est / Région Grand Est
  - Marie LOYAUX, Coordinatrice des Projets et Partenariats - CIVC
  - Amandine RIVIERE, Responsable association et Animatrice ODG - Association Terroirs Grand Est
  - Thierry FRITSCH, Responsable Formations & Concours - CIVA
  - Frédérique ELBE, Directrice - AVIZE VITI CAMPUS (51)
  - David PETIT - Délégué Territorial Formation - Maison de Région de Châlons-en-Champagne et Laetitia DAVID, Référente sectorielle Service Formation Professionnelle (Région Grand Est)
  - Pascale BERNDT, Directrice Adjointe - CFFPA de Rouffach





# LES INTERVENANTS

- **Les professionnels**
  - Catherine VERSTRAETE, Directrice - CFPPA St Pouange
  - Anne-Françoise JAILLANT, Dirigeante - Champagne JAILLANT
  - Thomas MENU, Responsable du Recrutement - Moët Henessy (LVMH)
  - Luc ANSTOTZ, Président de la cave du Roi Dagobert (67) - Domaine EARL ANSTOTZ Luc
  - Caroline VAISSETTE, Responsable RH - Coopérative BESTHEIM (68)
- **L'équipe Région**
  - Christèle ALBRECHT, Valérie ARNOLD, Laetitia DAVID, Christelle DROUOT et Valérie VIOLETTE





# Les animateurs

**Alice DELAMARCHE,**  
**Cheffe de projet - Région Grand Est**



**David PETIT,**  
**Délégué Territorial Formation - Région Grand Est**





# L'équipe technique - contributrice



**Christèle ALBRECHT**



**Laetitia DAVID**



**Valérie VIOLETTE**



**Valérie ARNOLD**



**Christelle DROUOT**



À vos souris 😊

QUIZ

*Réponses apportées en direct*



**Esther GERVAIS, Cheffe de service Viticulture -  
Direction de l'Economie du Vivant / Région Grand Est**





# PANORAMA FILIERE VITICOLE DU GRAND EST

20 000  
exploitations  
viticoles

50 000 ha

9 000  
exploitations  
engagées dans une  
démarche  
environnementale

3 IGP  
8 AOC

140 000  
saisonniers

45 000  
emplois  
directs

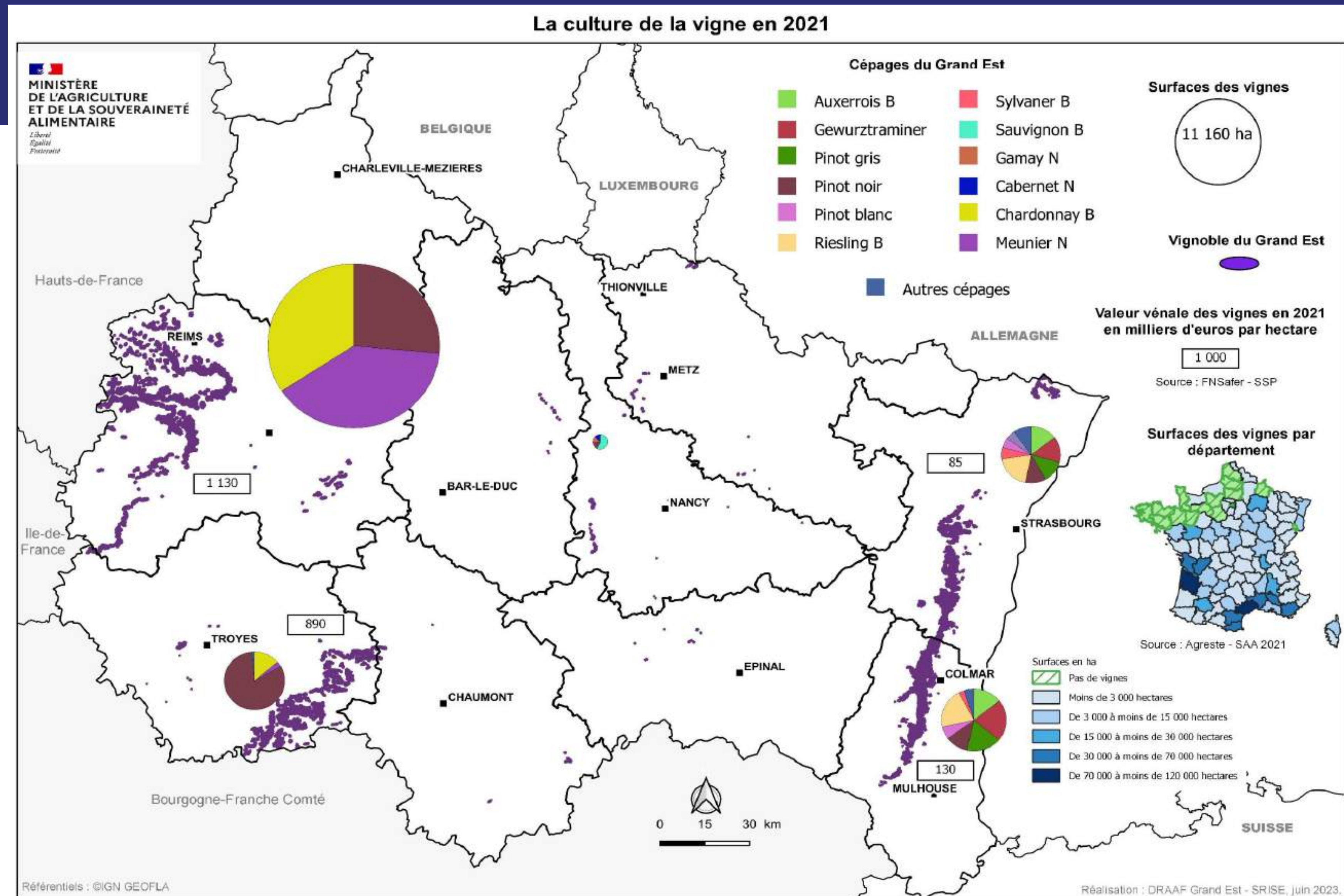
460 millions de  
bouteilles  
commercialisées  
50% à l'export

6,5  
milliards de  
CA en 2022





# CARTE DES VIGNOBLES DU GRAND EST



Source : DRAAF

# AMBITION 2030

3 axes de travail fixant des orientations stratégiques ....



## Axe 1 : Territoires résilients

Grandes orientations : Renouvellement des générations, valorisation de la participation citoyenne, atteinte d'une neutralité carbone, promotion d'une autonomie protéique et azotée, accélération des échanges intra et inter filières



## Axe 2 : Ressources

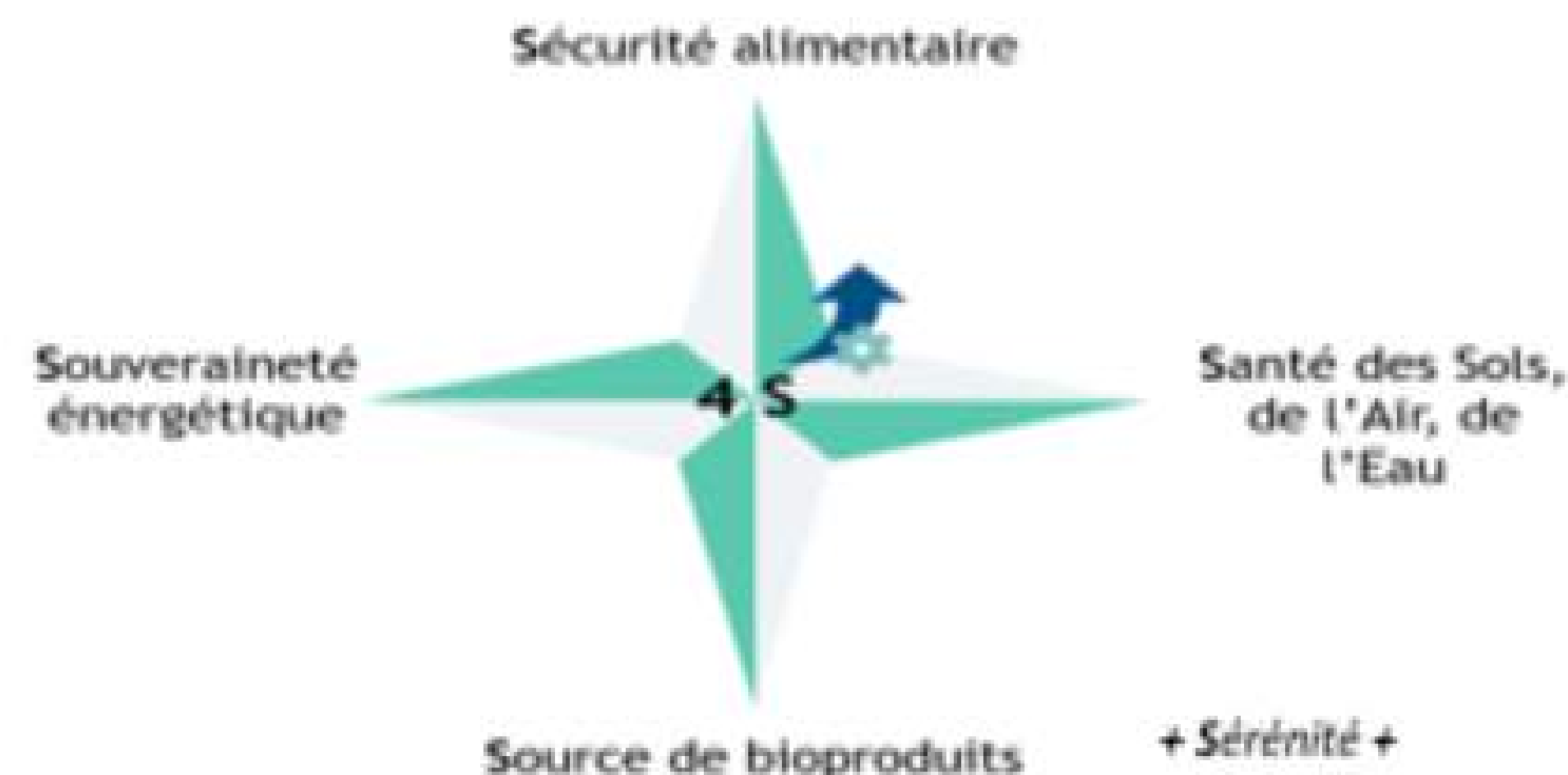
Grandes orientations : Développer la connaissance et la préservation des sols et des milieux, améliorer la gestion de l'eau, réduire les émissions de GES, les intrants fossiles ou de synthèse, maintenir la capacité de la forêt à assurer ses fonctions



## Axe 3 : Valorisations d'avenir

Grandes orientations : Muscler le tissu industriel de transformation, produire des énergies renouvelables, développer les matériaux biosourcés, promouvoir l'alimentation de demain, développer l'attractivité des métiers

... permettant de répondre simultanément aux 4 grands enjeux de demain que sont les 4 S ...



... pour atteindre la triple performance environnementale, sociale et économique.



## ORIENTATION CONTRAT DE FILIERE VITICULTURE DU GRAND EST :

1. Favoriser le renouvellement des générations, la formation et l'attractivité des métiers
2. Soutenir la Recherche-Développement et l'Innovation pour s'adapter au changement climatique
3. Accompagner la triple performance environnementale sociale et économique des exploitations viticoles
4. Aider au développement de l'aval : export, œnotourisme





# Théophile MABIT, Chargé d'études - OREF / Région Grand Est



<https://oref.grandest.fr>

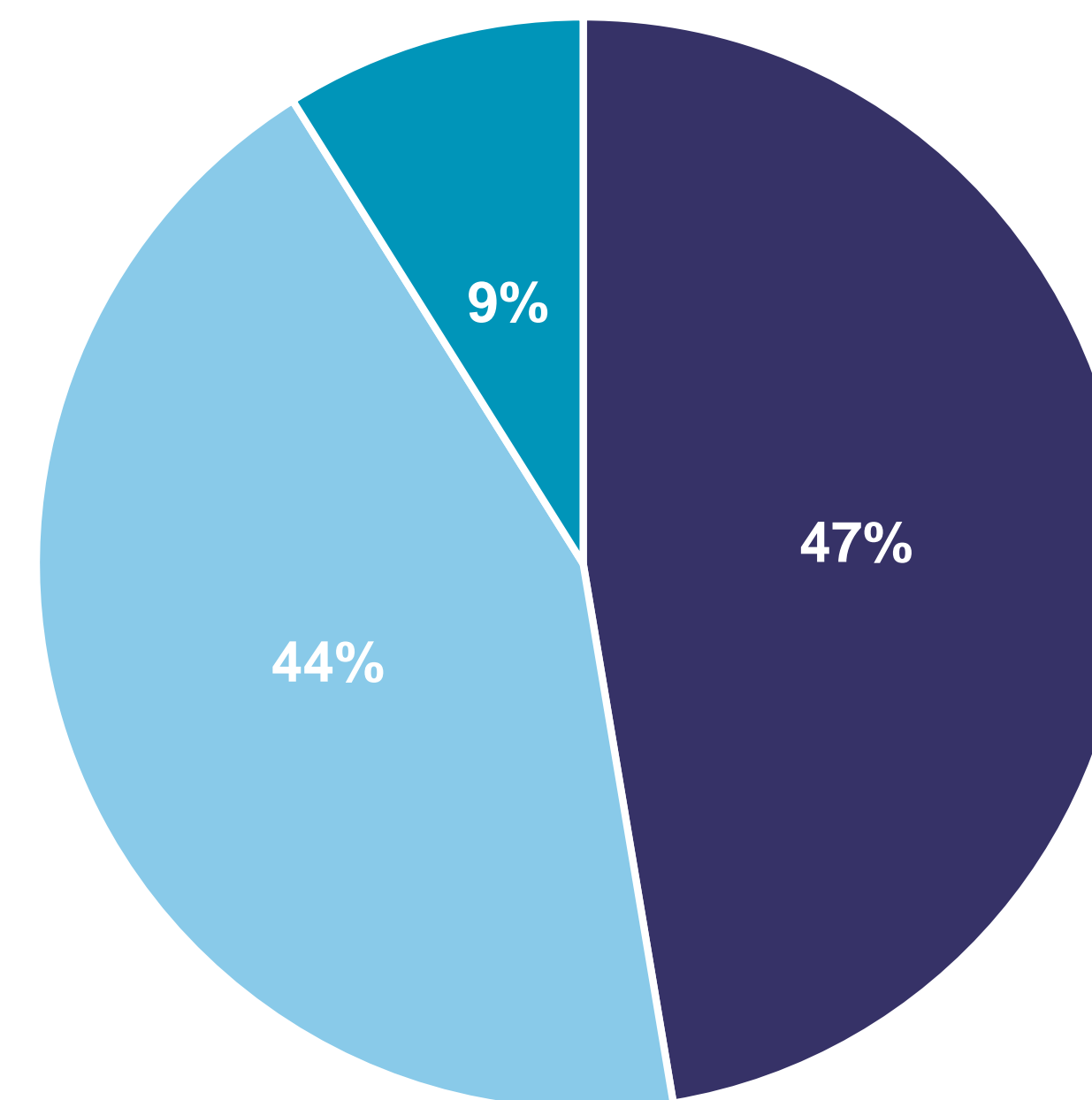


# LES EFFECTIFS DE LA VITICULTURE ET L'ŒNOLOGIE EN GRAND EST

## COMBIEN D'ACTIFS OCCUPES ?

- **20 450** actifs occupés sur des professions de la viticulture et de l'œnologie. (Hors vendange)
- Occupants majoritairement les secteurs :
  - Culture de la vigne : 73%
  - Fabrication de vins effervescent : 5%
  - Activités de soutien aux cultures : 3%

## RÉPARTITION DES ACTIFS OCCUPÉS DU DOMAINE DE LA VITICULTURE ET DE L'ŒNOLOGIE PAR PROFESSION



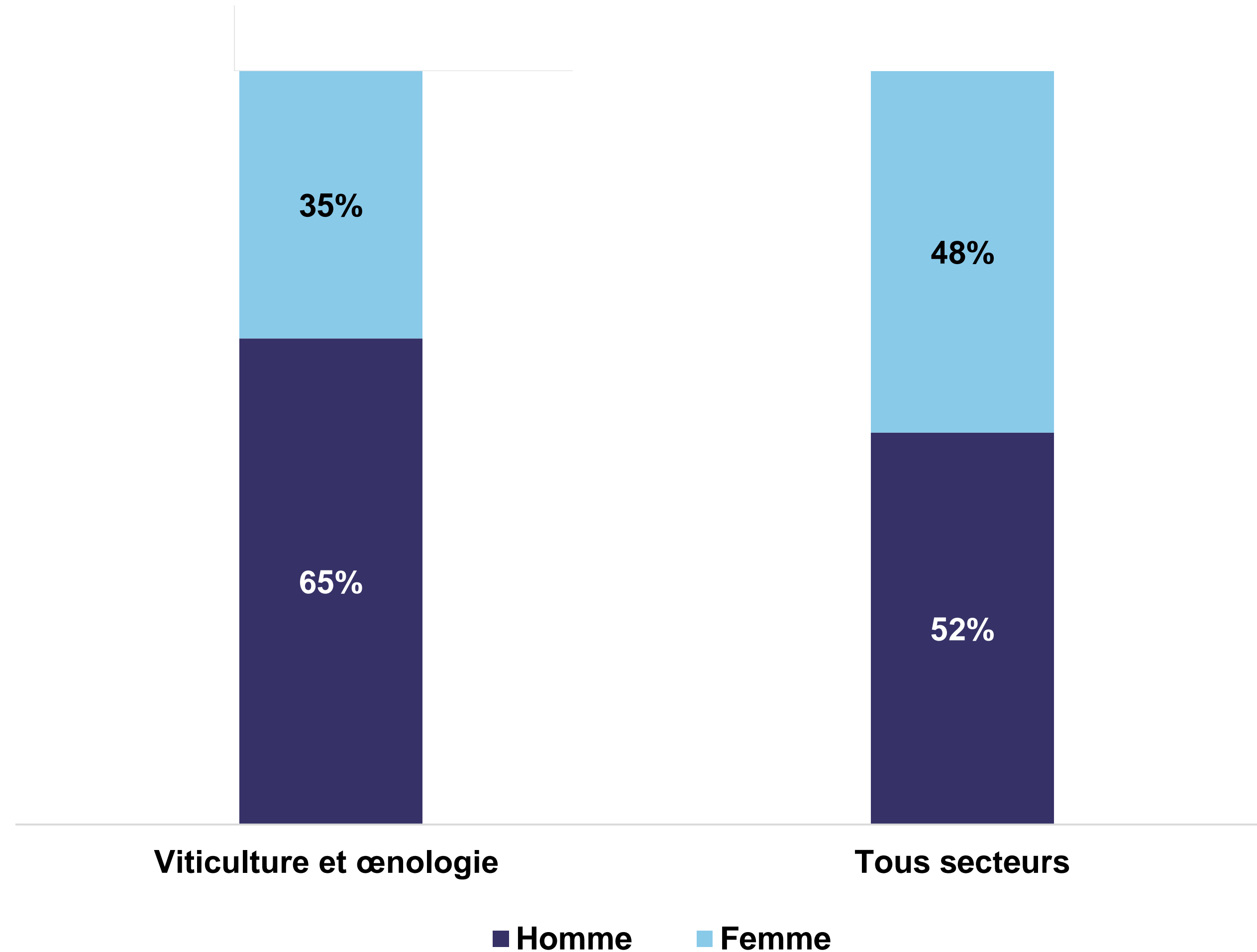
- **Ouvriers de la viticulture ou de l'arboriculture fruitière**
- **Viticulteurs sur petite, moyenne et grande exploitation**
- **Techniciens d'étude et de conseil en agriculture, eaux et forêt**

Source : Insee, RP 2020



# UNE RÉPARTITION PAR GENRE INÉGALE...

## RÉPARTITION DES ACTIFS OCCUPÉS PAR GENRE EN GRAND EST

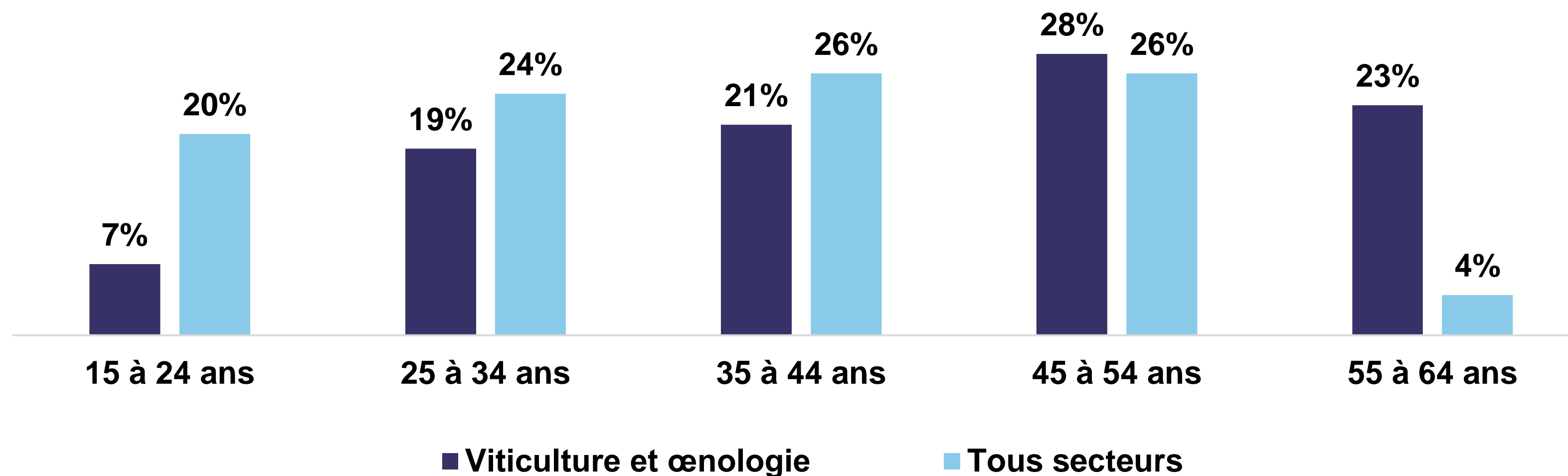


Source : Insee, RP 2020



# UNE POPULATION D'ACTIFS OCCUPÉS PLUS ÂGÉE...

## RÉPARTITION DES ACTIFS OCCUPÉS PAR CLASSE D'ÂGE

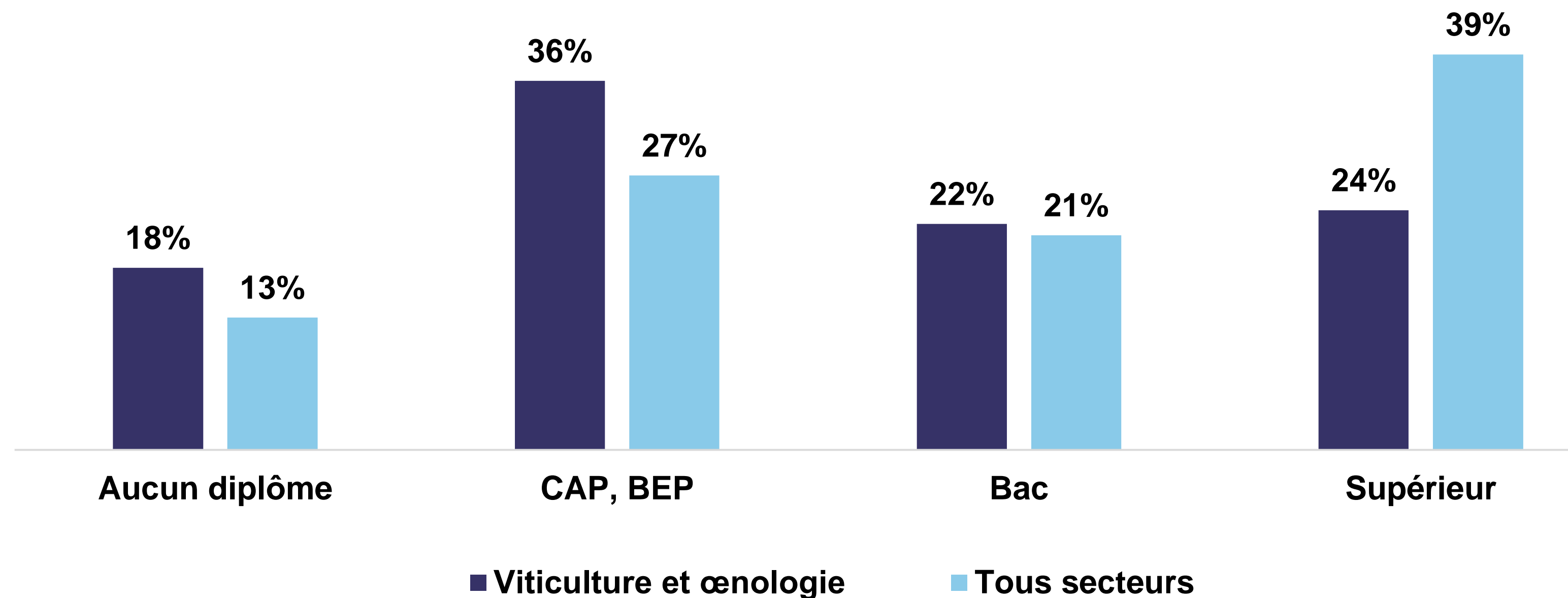


Source : Insee, RP 2020



# DES ACTIFS OCCUPÉS MOINS QUALIFIÉS...

## RÉPARTITION DES ACTIFS OCCUPÉS PAR NIVEAU DE DIPLÔME

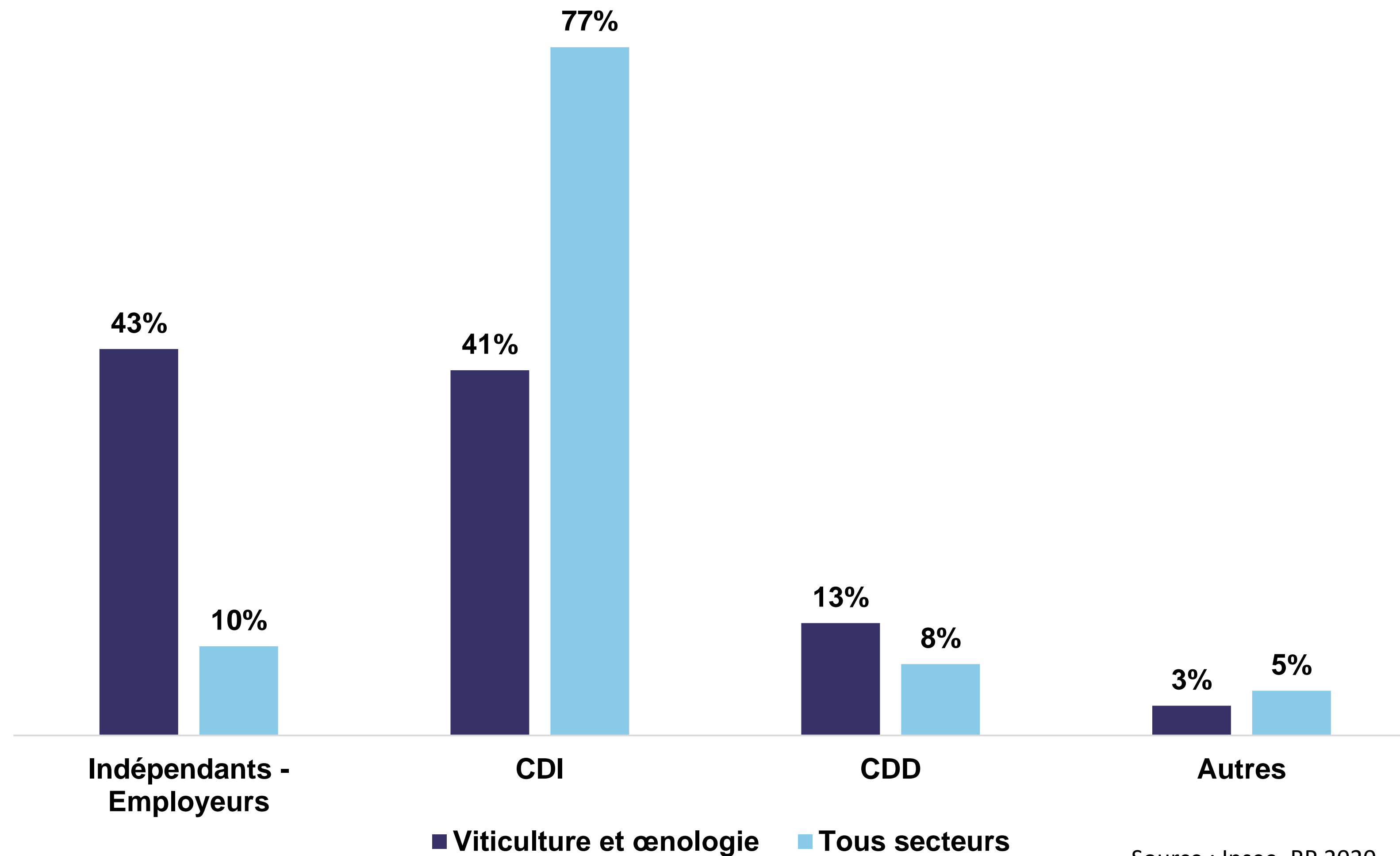


Source : Insee, RP 2020



# DES INDÉPENDANTS 4 FOIS PLUS IMPORTANTS...

RÉPARTITION DES ACTIFS OCCUPÉS PAR TYPE DE CONTRAT DE TRAVAIL

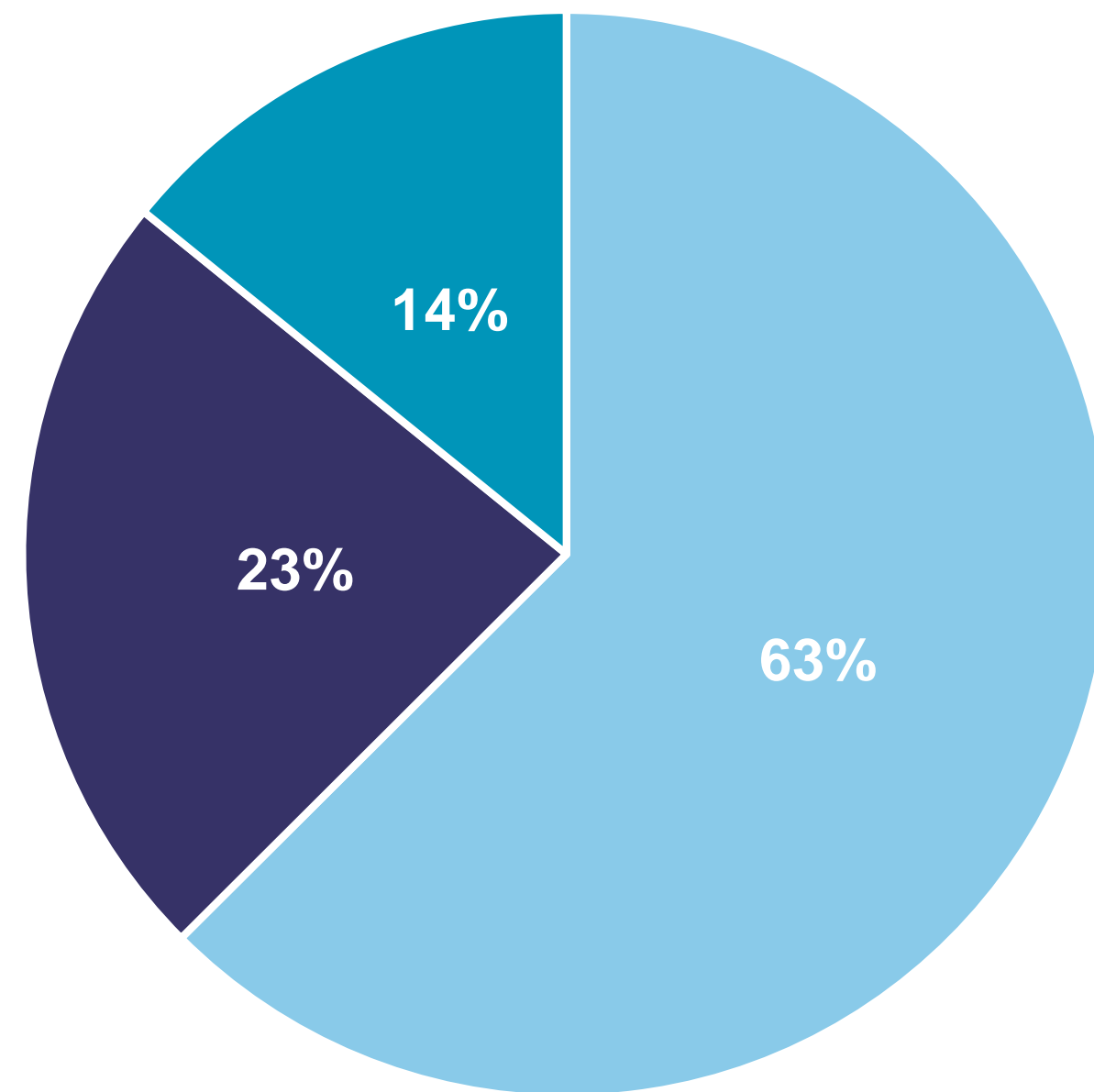


Source : Insee, RP 2020



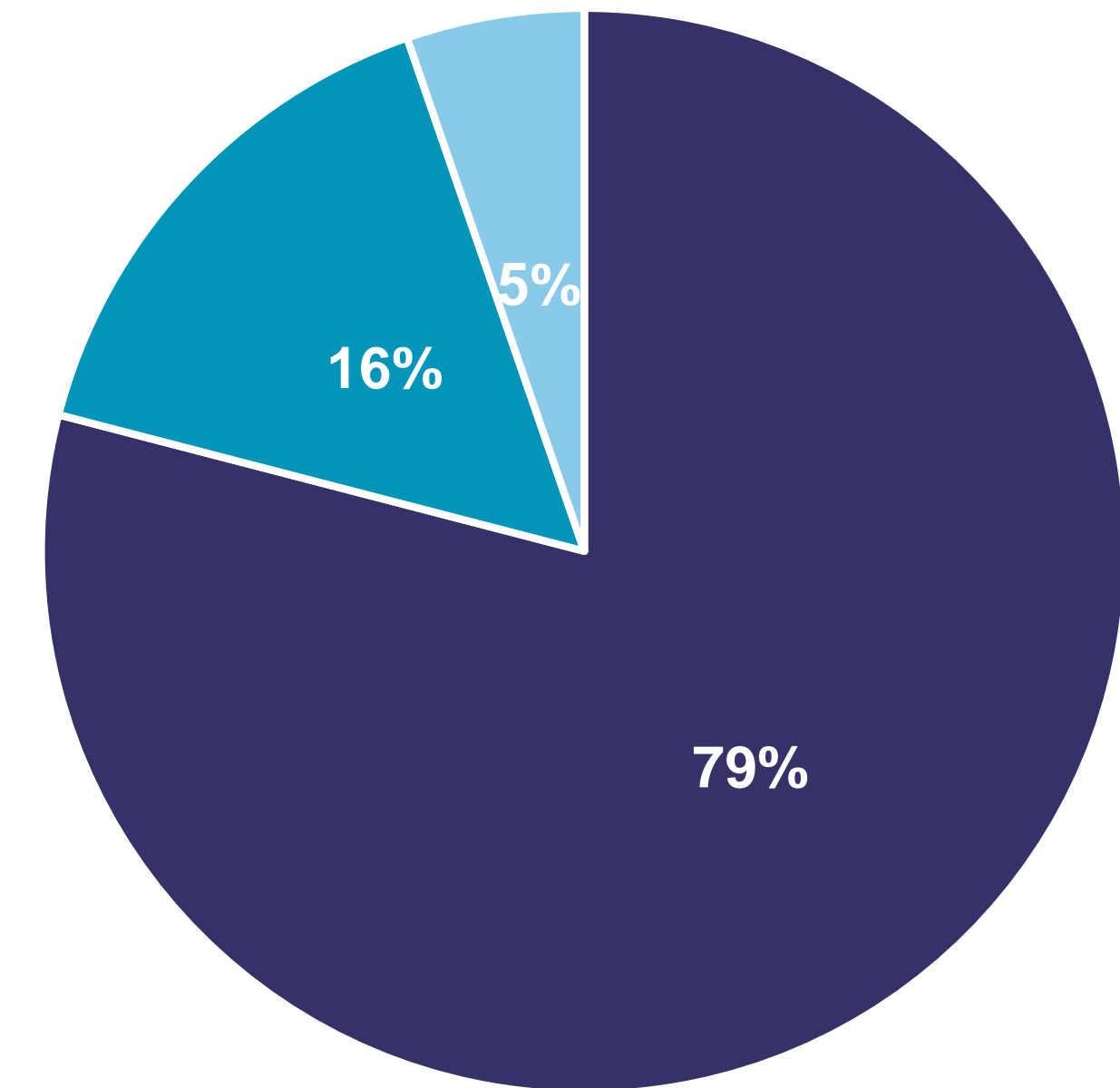
# DES MODÈLES ÉCONOMIQUES TRÈS DIFFÉRENTS AU SEIN DE LA VITICULTURE

RÉPARTITION DES ENTREPRISES PAR SECTEUR EN GRAND EST



■ Viticulture ■ Champagne ■ Vinification

RÉPARTITION DES CHIFFRES D'AFFAIRES PAR SECTEUR EN GRAND EST



■ Champagne ■ Vinification ■ Viticulture

Source : Diane, bureau Van Dijk, 2023



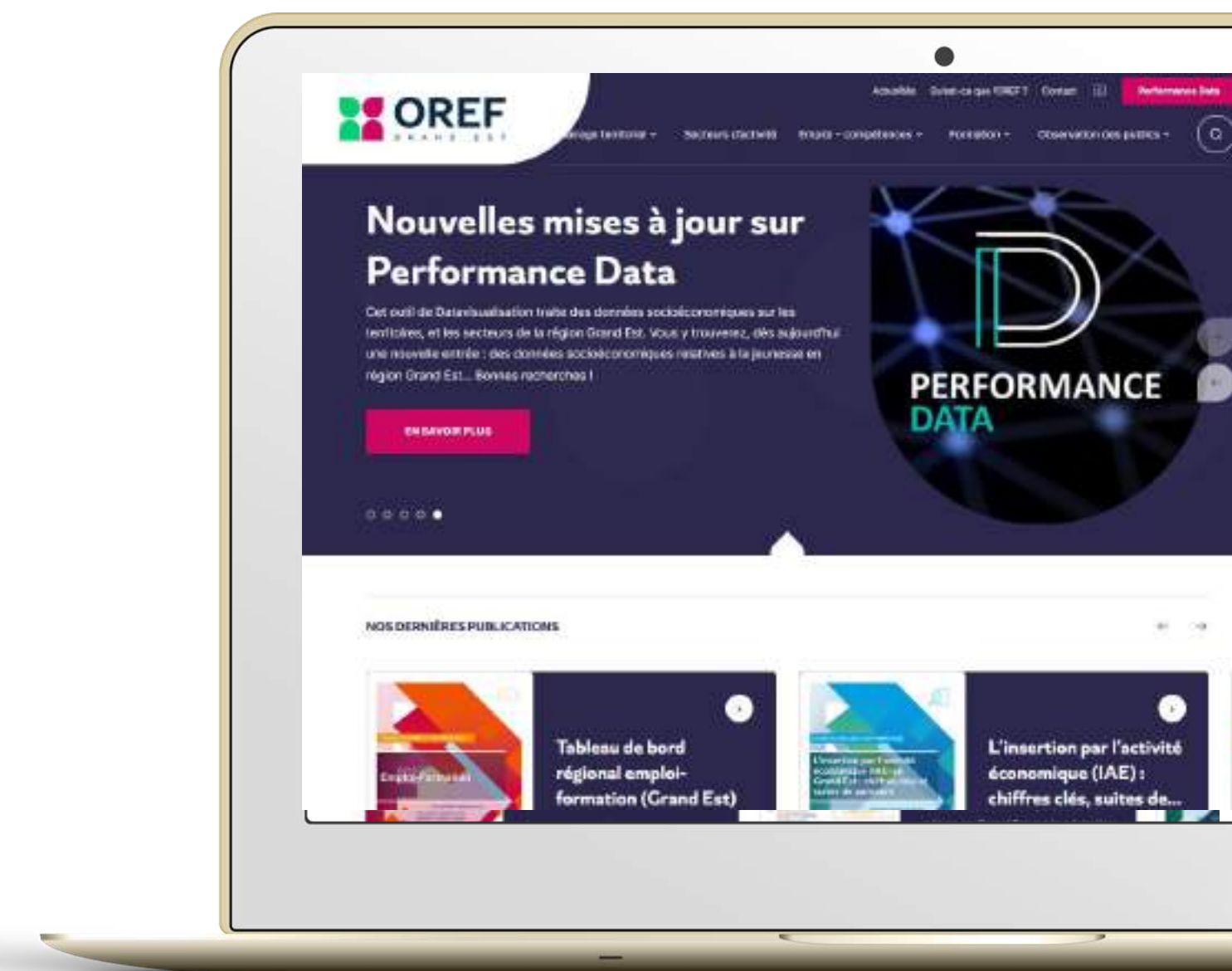
# PLUS DE 650 ÉTUDIANTS EN FORMATION INITIALE DANS LA VITICULTURE ET L'ŒNOLOGIE EN GRAND EST EN 2022

Diplôme - équivalence niveau	Lycée	CFA	Université	Total	
CAP / BEP - Niveau 3		17	41	-	<b>58</b>
Bac - Niveau 4		106	117	-	<b>223</b>
BTS / DUT - Niveau 5		86	169	-	<b>255</b>
Licence - Niveau 6		-	-	17	<b>17</b>
Master - Niveau 7		-	-	113	<b>113</b>
<b>Total</b>		<b>209</b>	<b>327</b>	<b>130</b>	<b>666</b>

Source : Région Grand Est, MENJ-DEP-Rectorats des académies du Grand Est, rentrée 2022, effectif du public

- **49%** sont en alternance
- Exemple de formations :
  - Bac Pro Agricole - Conduite et gestion d'une entreprise Vitivinicole
  - BTS Agricole - Viticulture et œnologie
  - Diplôme national d'œnologue





 <http://www.orefgrandest.fr/>



# Marie LOYAUX, Coordinatrice des Projets et Partenariats - CIVC



<https://www.champagne.com>







COMITÉ  
CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

# LA FILIÈRE CHAMPAGNE, AU SERVICE D'UNE APPELLATION D'EXCEPTION

2023





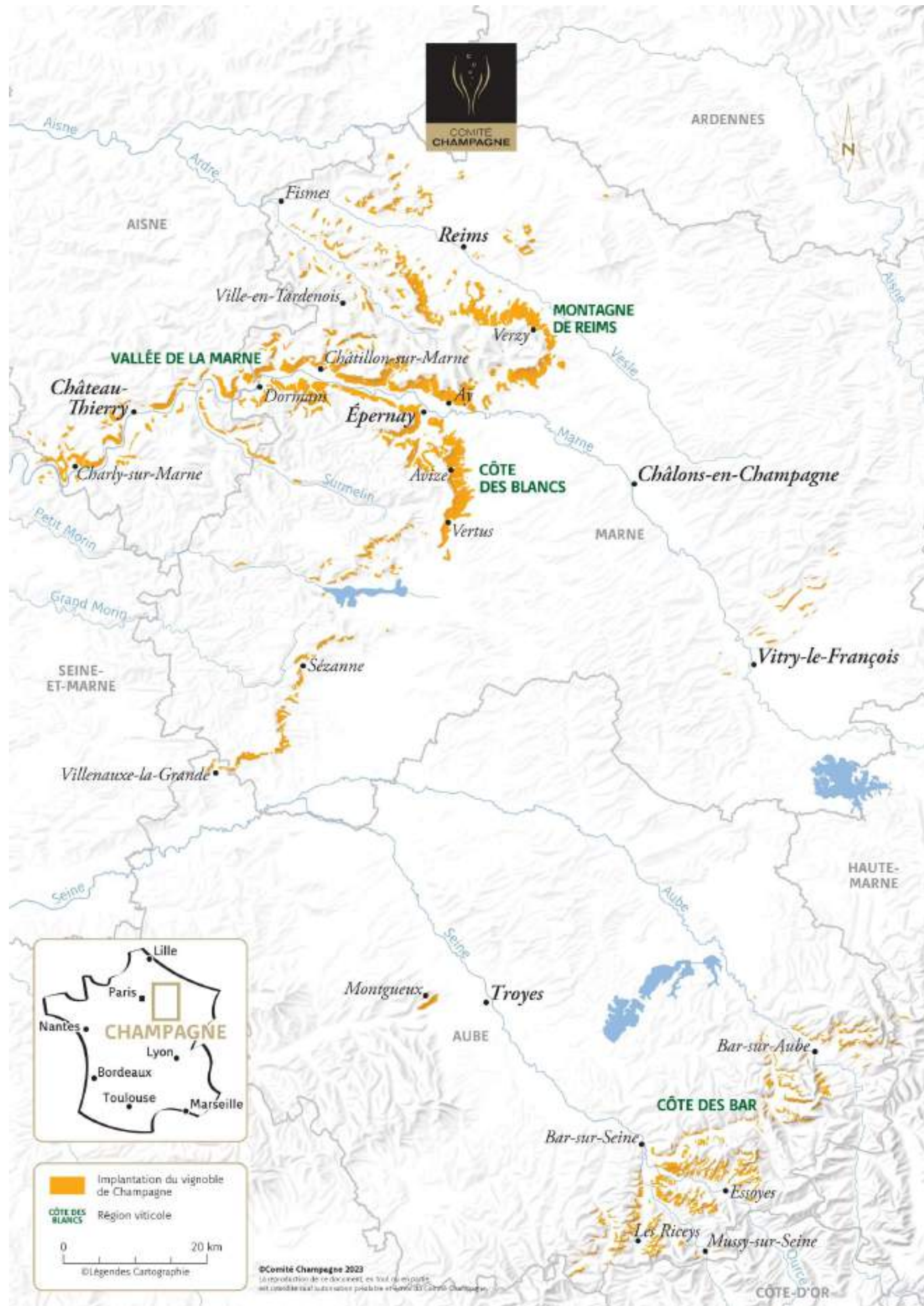


# 1. L'APPELLATION CHAMPAGNE



# UNE AIRE GÉOGRAPHIQUE DÉLIMITÉE

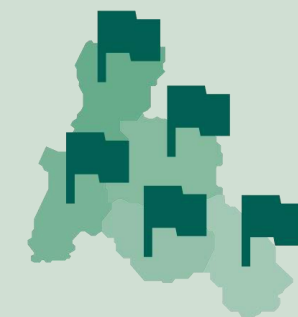
« IL N'EST CHAMPAGNE QUE DE LA CHAMPAGNE »



## UN TERRITOIRE LIMITÉ



**34 200 HECTARES**  
(4 % du vignoble français)



**319 CRUS**  
(communes)



**RÉPARTIS DANS 5 DÉPARTEMENTS**  
Aube, Aisne, Haute-Marne, Marne, Seine-et-Marne





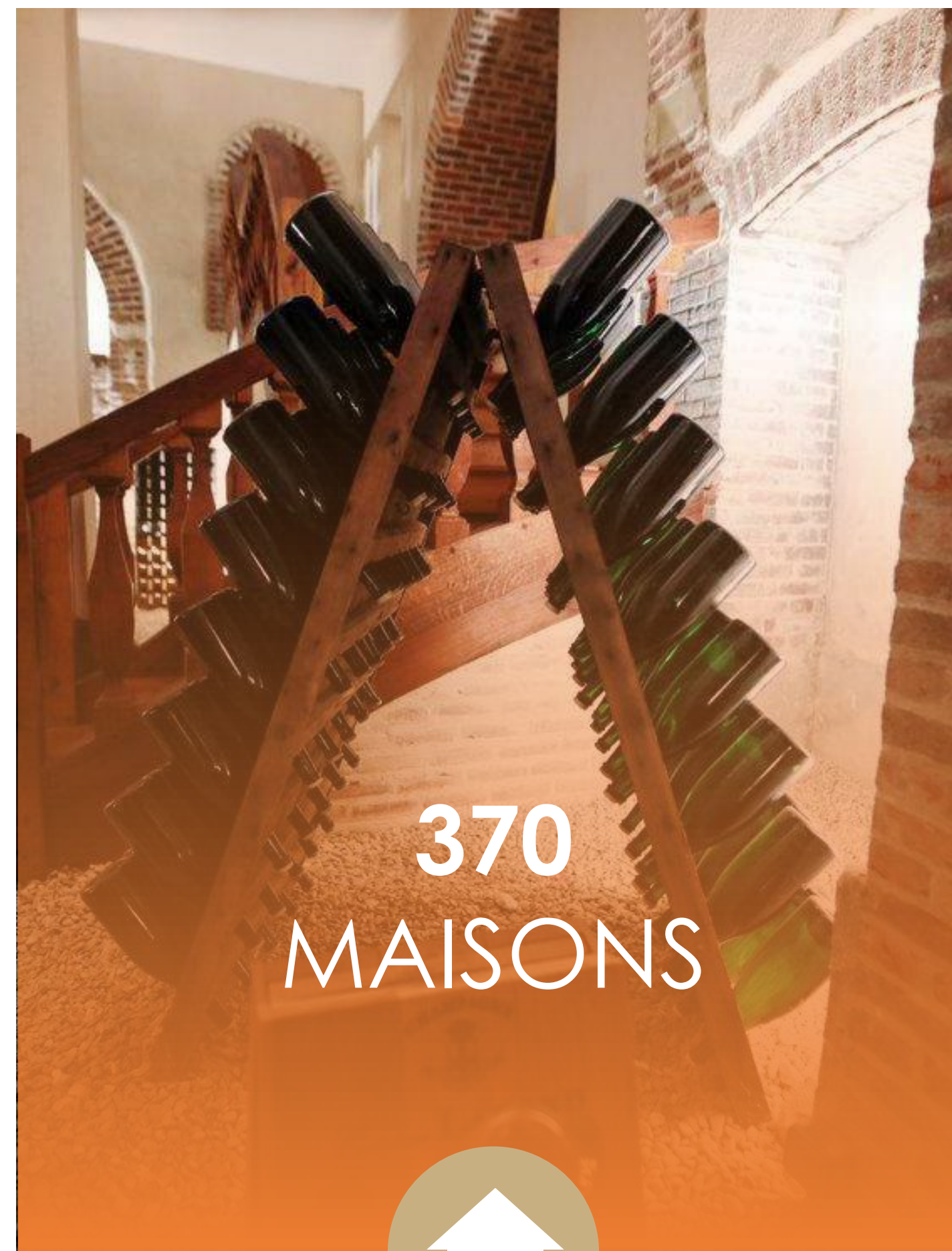
## 2. LA FILIÈRE DERRIÈRE L'APPELLATION



# LES ACTEURS DE L'APPELLATION



**16 200**  
VITICULTEURS



**370**  
MAISONS



**130**  
COOPÉRATIVES





# UN TISSU D'ACTEURS INTERCONNECTÉS



**LES VIGNERONS  
EXPLOITENT  
90 % DU VIGNOBLE**



**LES MAISONS  
EXPÉDIENT PLUS DE  
70 % DES VOLUMES**

## A noter :

- Le transfert de la récolte s'appuie sur contrats de partenariats durables entre Maisons et Vignerons.
- A la vendange 2022, un peu plus de 64 % des surfaces exploitées par le Vignoble faisaient l'objet d'une contractualisation avec les Maisons.  
97 % de ces contrats sont des contrats pluriannuels, ce qui a le double avantage d'assurer :
  - aux Maisons, la sécurité et la stabilité de leurs approvisionnement nécessaire à leur développement commercial
  - aux Vignerons la sécurité et la stabilité de l'écoulement de leur production et donc de leurs revenus.



# UNE PRODUCTION LIMITÉE, RECONNUE À L'ÉCHELLE INTERNATIONALE

## UNE PRODUCTION RÉDUITE



**0,5% de la surface**  
du vignoble mondial



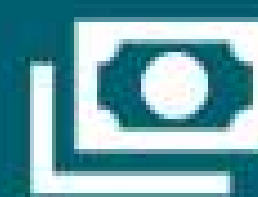
**10 %** de la consommation  
mondiale de vin  
effervescents en volume



**325,5 MILLIONS** de bouteilles  
expédiées



## UN RAYONNEMENT MONDIAL



**1ère AOC viticole mondiale**  
en valeur  
CA de plus de 6Mds €



**28 %** de la consommation  
mondiale de vin  
effervescents en valeur



Présence dans plus de  
**190 PAYS (57 % à l'export)**



# UNE FILIÈRE QUI PARTICIPE AU DYNAMISME DE LA RÉGION GRAND EST

## 1<sup>ER</sup> CHIFFRE D'AFFAIRES DE LA RÉGION, À L'EXPORT

La filière Champagne contribue au dynamisme et à l'innovation des activités connexes telles que

**PRODUCTION**

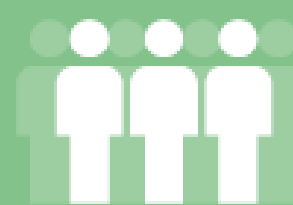
**CONDITIONNEMENT**

**TRANSPORT**

**SERVICES**

## 43 % DES EXPORTATIONS AGROALIMENTAIRES

Une filière créatrice d'emplois directs



**30 000**  
EMPLOIS DIRECTS



dont **15 000**  
SALARIÉS



**100 000**  
VENDANGEURS



# LE COMITÉ CHAMPAGNE, CŒUR DE LA FILIÈRE



L'INTERPROFESSION DES VINS DE CHAMPAGNE



Le lieu du collectif depuis 1941

L'objectif est d'assurer **l'intérêt commun des Vignerons et des Maisons de Champagne**



UNION  
DES **MAISONS** DE  
CHAMPAGNE  
DEPUIS 1882

**De manière paritaire et consensuelle**

Organisme de droit privé, chargé de mission de service public, disposant de prérogatives de puissance publique



# LE COMITÉ CHAMPAGNE, CŒUR DE LA FILIÈRE



L'INTERPROFESSION DES VINS DE CHAMPAGNE



- Veiller à l'intérêt commun des Vignerons et des Maisons de Champagne pour contribuer à la compétitivité et à l'équilibre de la filière.
- Missions
  - **Recherche et développement** (vignes, vins et environnement)
  - **Protection de l'appellation**
  - **Régulation du marché** et **suivi** de l'activité viticole
  - **Education** des professionnels du vin et promotion du Champagne

« Il n'est Champagne que de la Champagne »



# PROTECTION ET VALORISATION DE L'APPELLATION



**Date fondatrice : 1887** - premier arrêt reconnaissant la propriété du mot « Champagne » **exclusivement** aux vins issus de la Champagne



## Protéger l'appellation

- Faire reconnaître l'appellation Champagne dans le monde d'un point de vue légal
- Lutter contre la contrefaçon et les usages parasites pour qu'il n'y ait aucune confusion possible pour le consommateur

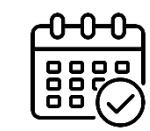


## Valoriser l'appellation

- Eclairer les champenois et la filière sur le fonctionnement des marchés et les attentes des consommateurs
- Eduquer les professionnels du vin
- Représenter et faire rayonner l'appellation Champagne dans le monde



# ORGANISATION DE LA FILIÈRE



**Date fondatrice : 1938** - création du dispositif de **réserve**

1

Développer des outils de résilience pour concilier récoltes irrégulières et demande du marché

2

Enregistrer toutes les transactions relatives à la production de Champagne

3

Suivre les mouvements et les expéditions de vin

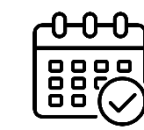
4

Gérer les réserves de Champagne, les déclarations de récoltes et de stocks, les inscriptions professionnelles, etc.





# QUALITÉ ET DÉVELOPPEMENT DURABLE



**Date fondatrice : 1898** - création de l'Association Viticole Champenoise, pour faire face à l'arrivée du Phylloxera en Champagne



## CULTIVER UN VIGNOBLE RÉSILIENT ET DURABLE

- Innovation variétale : conserver les cépages existants et créer des nouveaux cépages
- Viticulture de précision : lutter activement contre les maladies et le dépérissement du vignoble
- Gérer et maintenir l'écosystème et la biodiversité du vignoble
- Accompagner les professionnels dans leur certification environnementale
- Réduire l'empreinte écologique du secteur et viser la neutralité carbone

## PRÉSERVER L'EXCELLENCE

- Conserver la qualité et la typicité des vins dans un contexte de changement climatique
- Assurer la sécurité des consommateurs



# RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT

VIGNE, VIN, ENVIRONNEMENT



4 VIGNOBLES EXPÉRIMENTAUX



CAVE EXPÉRIMENTALE



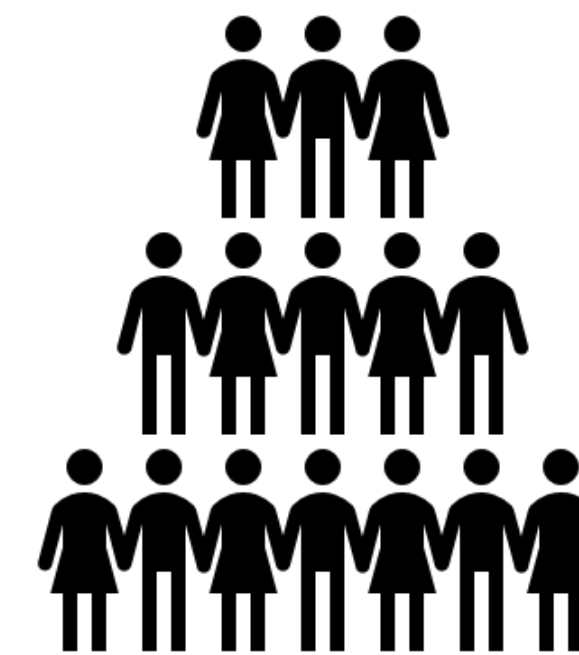
LABORATOIRE DE MICROBIOLOGIE



LABORATOIRE ACCREDITÉ COFRAC



SALLE DE DÉGUSTATION



PRÈS DE 60 EMPLOYÉS

## DES RESEAUX



Groupes de concertation technique



Réseau Matu, Pheno, Physio...



Groupes professionnels ARVC, Oeno, Chefs de cave...

➡ Plus de 200 essais par an



# LA CHAMPAGNE ENGAGÉE



RÉSULTATS des 15 dernières années



**-20%** d'empreinte carbone  
par bouteille



**-50%** des produits  
phytosanitaires et engrais azotés



**90%** des déchets industriels  
traités et valorisés



**100%** des effluents vinicoles  
et sous-produits valorisés



**70%** des surfaces  
sous certification environnementale

## RÉGION PIONNIÈRE



**1<sup>er</sup> vignoble de France  
Pour la confusion sexuelle\***

\*résultant en la quasi-suppression de  
traitements insecticides



**1<sup>er</sup> parc de tracteurs  
enjambeurs électriques  
et de robots**



**1<sup>er</sup> bilan carbone d'une  
filiale viticole, dès 2003  
Net Zéro Carbone en 2025**



# SPÉCIFICITÉS LOCALES IMPACTANT L'ATTRACTIVITÉ DES MÉTIERS

- Taille moyenne des exploitations : 2,11 ha
- Parcellaire très morcelé : 34200 ha et 280 000 parcelles
- Villages très ruraux avec problématique d'accessibilité, et d'attractivité
- La champagnisation : un process encore très manuel, notamment à la vigne jusqu'au pressoir
- Différences entre des métiers très polyvalents chez les vignerons récoltants manipulateurs, et des métiers très structurés dans les négociants





**Terroirs**  
— Grand Est —

**Amandine**

**RIVIERE, Responsable de l'association et Animatrice  
ODG - Association Terroirs Grand Est**



<https://www.linkedin.com/company/terroirs-grand-est/>





# Vins de Lorraine

## AOC Côtes de Toul, AOC Moselle et IGP Côtes de

Meuse



Avec le soutien de





# Une longue tradition viticole

## Histoire de la vigne en Lorraine

- 40 000 hectares exploités à la fin du XIXe siècle (3x plus qu'en Alsace)
- Déclin avec la concurrence des vins du sud, l'essor industriel, les guerres et les maladies
- En 1939 : 15 000 ha
- 400 ha après la Seconde guerre mondiale

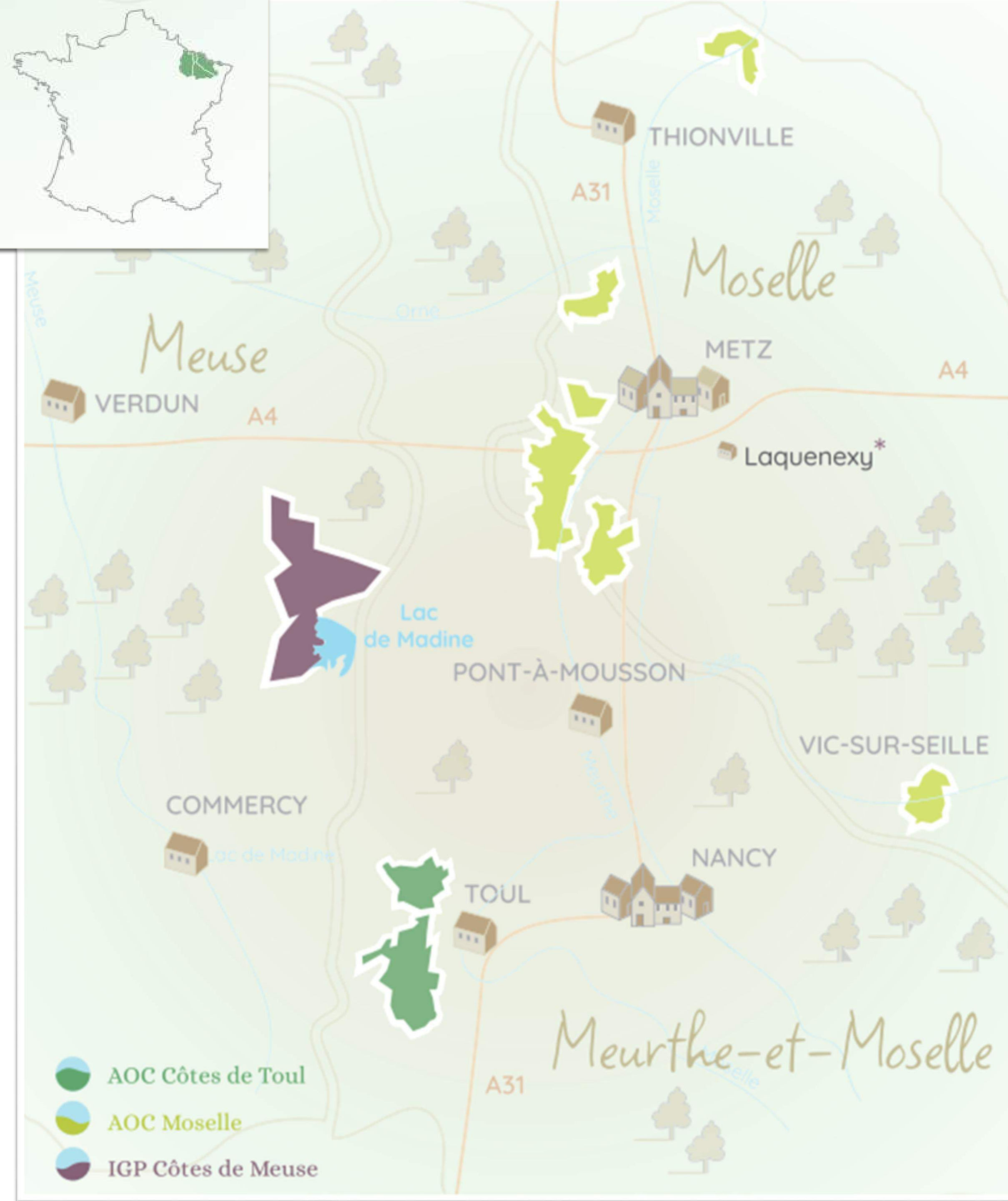
## Le vignoble aujourd'hui

- Reconnaissance en Signes Officiels de la Qualité et de l'Origine (SIQO):
  - AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)
  - IGP (Indication Géographique Protégée)
- Domaines familiaux (le plus grand domaine exploite environ 15 hectares)
- L'un des premiers vignobles en Agriculture Biologique et l'un des plus septentrionaux en France





# Les aires géographiques de production des vins de Lorraine



En Meurthe-et-Moselle  
Au Nord et au Sud de la ville de Toul  
8 villages



En Moselle  
3 zones : autour de Metz, à Vic-sur-Seille et au Nord près de la frontière Luxembourgeoise (Sierck-les-Bains, Contz-les-Bains)  
18 villages



En Meuse  
A proximité du Lac de Madine, sur le périmètre du Parc Naturel Régional de Lorraine  
15 villages



# Une diversité de paysages et de cépages



\*Auxerrois, cépage historique,  
il est né en Lorraine  
au Centre d'expérimentation de Laquenexy

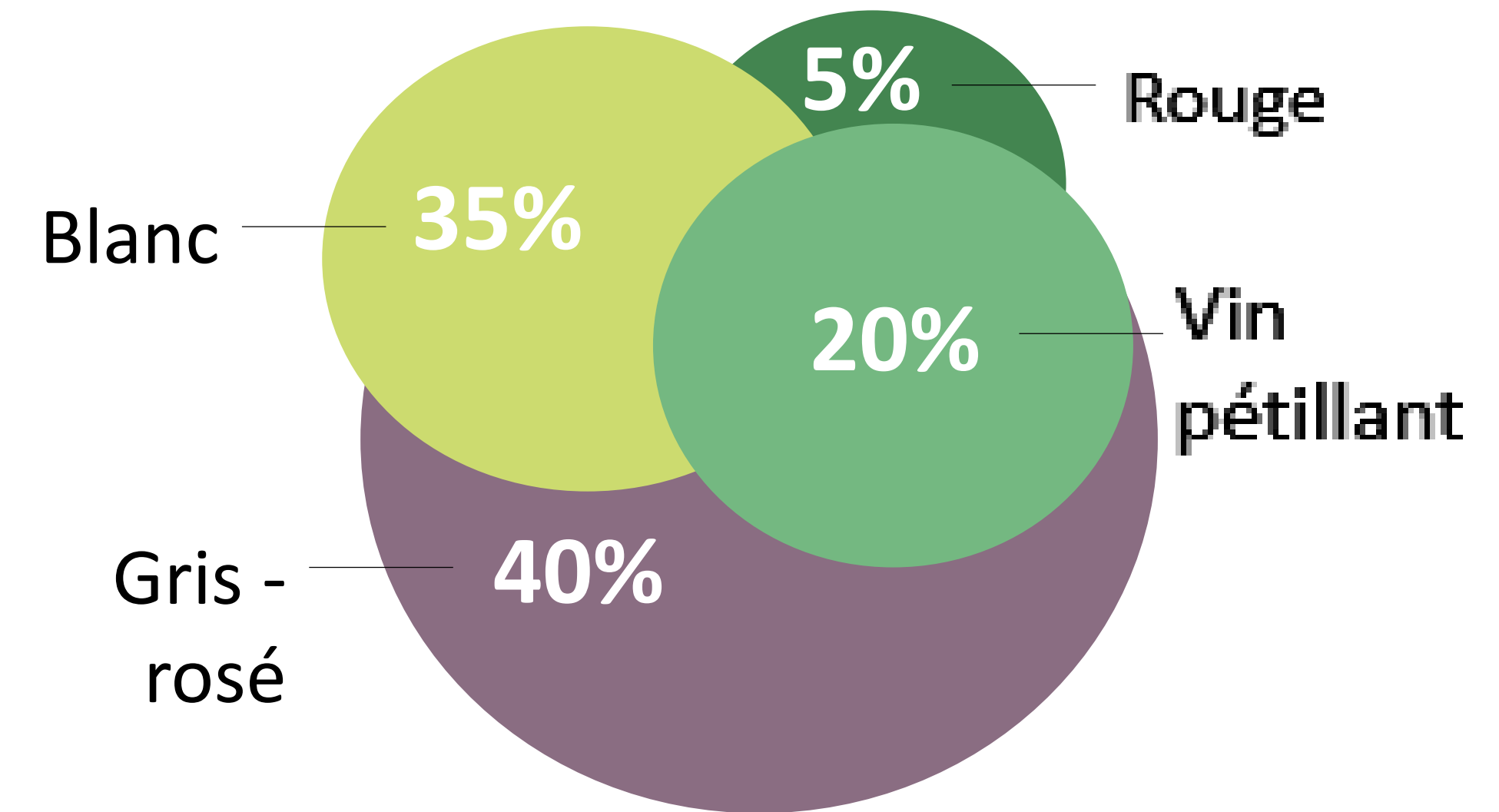
- Vignes cultivées sur des côtes aux sols argilocalcaires, fertiles et riches.
- Terroir de prédilection des cépages pinot noir, gamay et auxerrois, mais d'autres cépages intègrent les cahiers des charges
- Climat semi-continental (températures très variables avec les saisons et grandes amplitudes thermiques).
- Diversité de paysages due à la persistance de la polyculture élevage, vergers, forêts et des vignes.



# Les vins de Lorraine en chiffres

- Une 50<sup>aine</sup> de viticulteurs exploitants
- Environ 250 hectares
- Près d'un million de litres produits par an
- 75% des vins produits en Lorraine sont bios et/ou en biodynamie

## Répartition des couleurs des vins :



**AOC CÔTES DE TOUL**  
GOÛTEZ LA DIFFÉRENCE...

60 %  
gris et rosé

20 %  
blanc

20 %  
rouge

**AOC MOSELLE**  
VINS DE PASSIONNÉS

10 %  
rosé

60 %  
blanc

30 %  
rouge

**CÔTES DE MEUSE**  
VIN D'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

10 %  
rosé

60 %  
blanc

30 %  
rouge



# L'AOC Côtes de Toul

- 120 ha de vignes
- 14 vigneronns
- Uniquement des vins tranquilles blancs, gris et rouges

## Description des vins

- **Vins gris des Côtes de Toul**, emblématiques - assemblage de gamay, de pinot noir et auxerrois - arômes floraux et fruités.
- **Vins blancs** : secs et fruités en bouche et arôme floraux au nez.
- **Vins rouges** : puissants à la robe grenat.





# L'AOC Moselle

- 80 ha de vignes plantées
- 16 vigneron
- Uniquement des vins tranquilles blancs, rosés et rouges

## Description des vins

- **Vins rosés** : robe gris-rose – légers et secs – arômes de petits fruits rouges (groseille, cerise).
- **Vins blancs** : robe jaune-vert - secs et fruités en bouche et arôme, notes florales au nez.
- **Vins rouges** : robe couleur cerise intense – légers – secs et fruités – arômes de fruits rouges.





# L'IGP Côtes de Meuse

- 40 ha de vignes
- 6 vigneron
- Uniquement des vins tranquilles blancs, rosés et rouges

## Description des vins

- **Vins rosés ou gris** : notes de petits fruits rouges et d'agrumes.
- **Vins blancs** : arômes floraux (fleurs blanches) secs et fruités (agrumes) en bouche.
- **Vins rouges** : arômes de fruits rouges, finement épicés lors du vieillissement.





# La demande de reconnaissance pour les vins mousseux

## Démarche de reconnaissance en IGP en cours pour les vins pétillants

- Une tradition et un savoir-faire historique en Lorraine
- Regroupe l'ensemble des vignerons des trois indications géographiques actuelles et d'autres territoires favorables à la vigne en Lorraine

## Description des vins

- fines bulles
- profil vif et frais
- persistance en bouche qui confèrent les cépages mis en œuvre dans les assemblages
- produits en blanc, rosé et rouge





# Accords mets et vins



## VINS ROUGES

- charcuteries
- grillades
- volailles
- viandes blanches



## VINS BLANCS

- apéritifs
- poissons de rivière
- écrevisses
- charcuteries
- fromage de chèvre



## VINS GRIS ET ROSES

- apéritifs
- charcuteries lorraines
- viandes grillées au barbecue





**Merci !**

[www.vins-de-lorraine.fr](http://www.vins-de-lorraine.fr)



[www.aoc-cotesdetoul.fr](http://www.aoc-cotesdetoul.fr)



[www.vins-aocmoselle.fr](http://www.vins-aocmoselle.fr)



Avec le soutien de





# Thierry FRITSCH, Responsable Formations & Concours - CIVA

<https://www.vinsalsace.com/fr/>





**VA**  
VINSALSACE



# MISSIONS DU CIVA

**Le Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace (CIVA) œuvre à l'échelle du vignoble alsacien pour :**

- Faire la promotion des vins & du vignoble d'Alsace
- Suivre les indicateurs de la production et la commercialisation des Vins d'Alsace, assurer la prospective sur les marchés
- Assister les opérateurs dans le développement durable du vignoble et la qualité des Vins d'Alsace
- Faciliter les relations entre opérateurs par le biais d'accords interprofessionnels





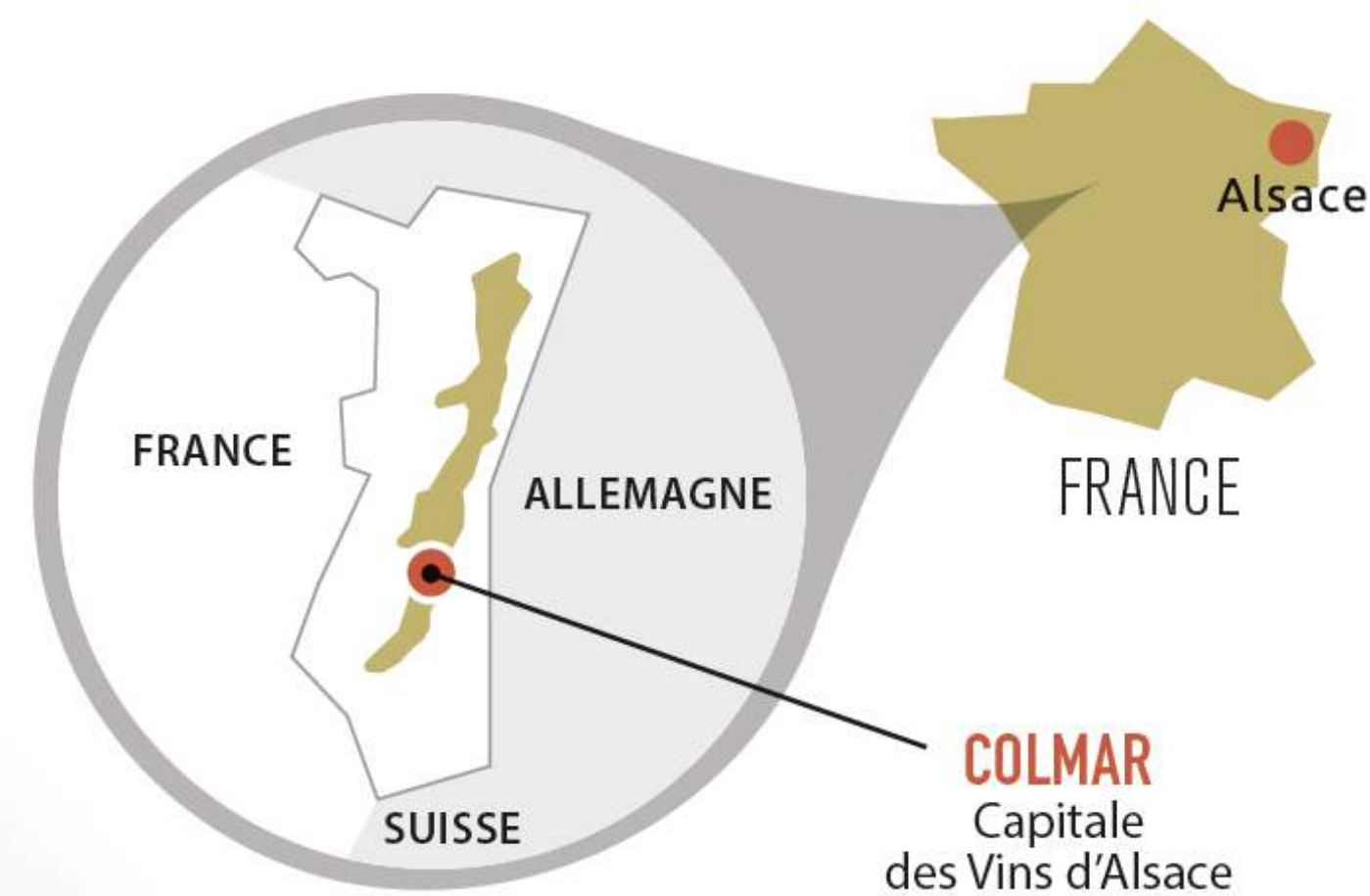
# Le vignoble c'est :

120 km de long, du Nord au Sud pour une largeur oscillant de 2 à 15 km.

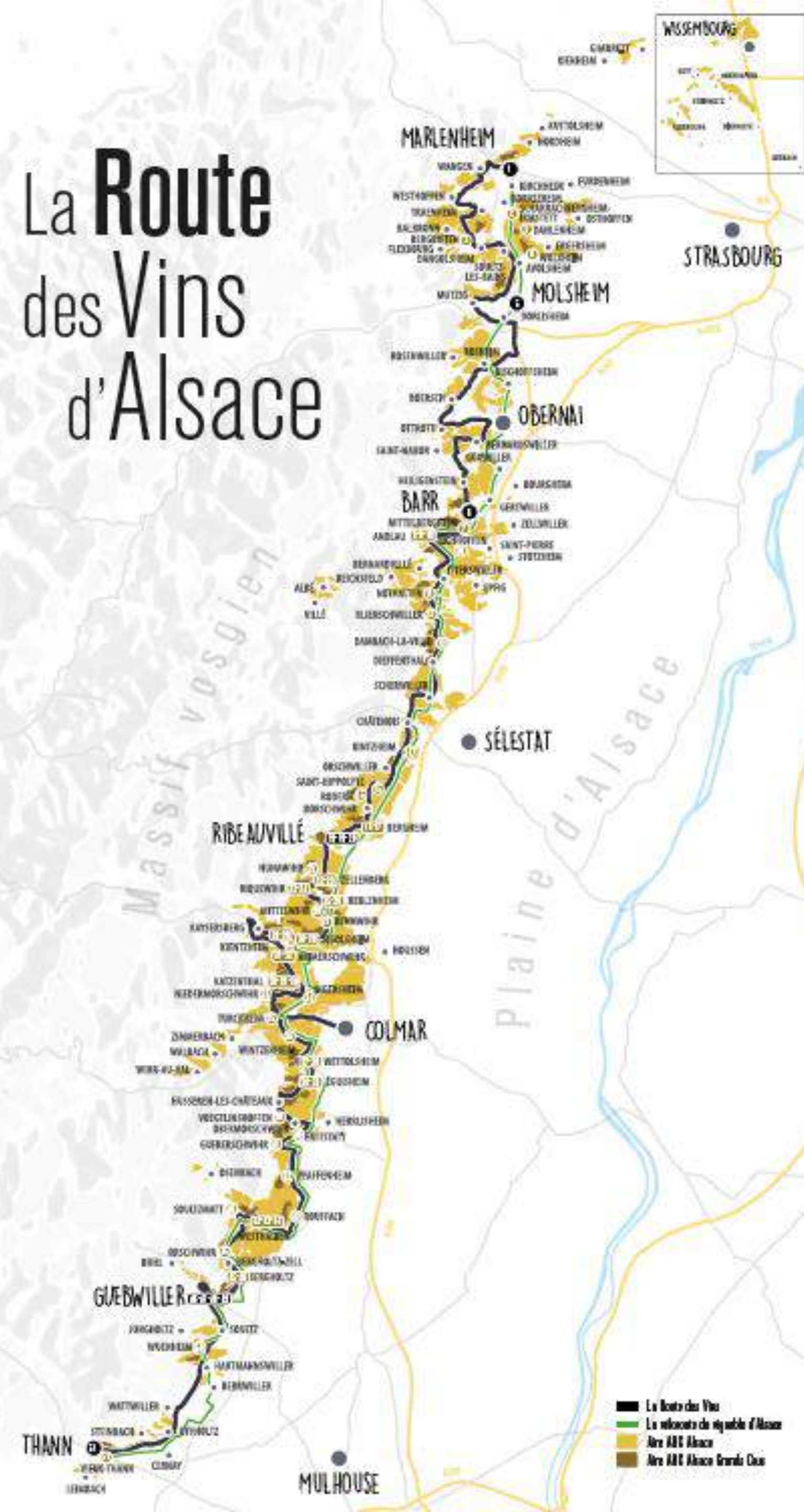
Altitude comprise entre 170 et 550 m

119 communes typiques,  
47 sentiers viticoles.

170 km de Route des Vins, créée en 1953



## La Route des Vins d'Alsace





# UNE IDENTITÉ AFFIRMÉE



Les Vins d'Alsace  
puisent dans les  
racines profondes  
d'un lieu, de son  
histoire & de ses  
valeurs.



# UNE CULTURE FORTE

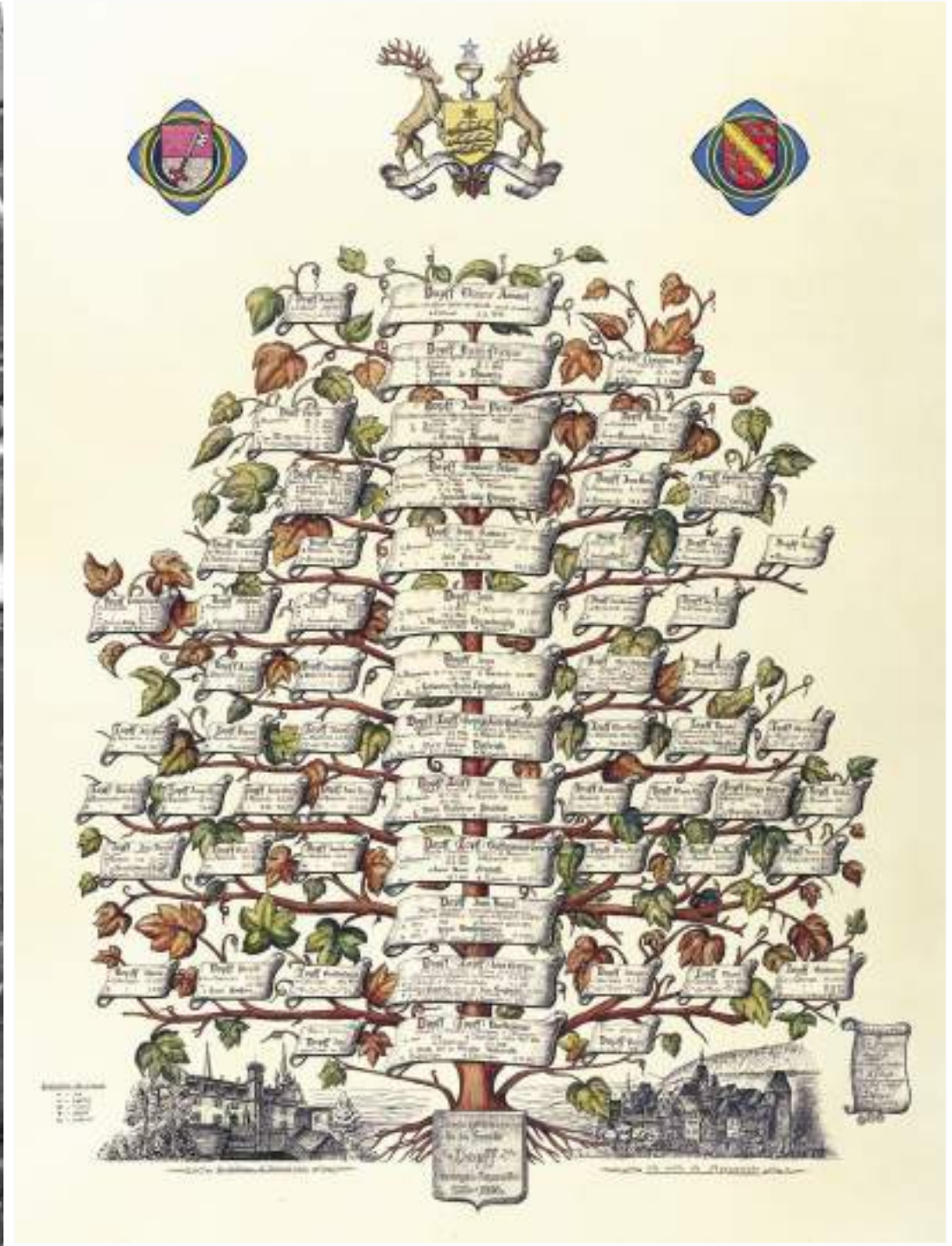


**VA**  
VINSALSACE





# L'HUMAIN, AU COEUR



**13ème, 14ème, parfois  
15ème génération...**  
les familles, la  
transmission sont au  
coeur de ce vignoble



# UN SENS INNÉ DE L'HOSPITALITÉ ☺





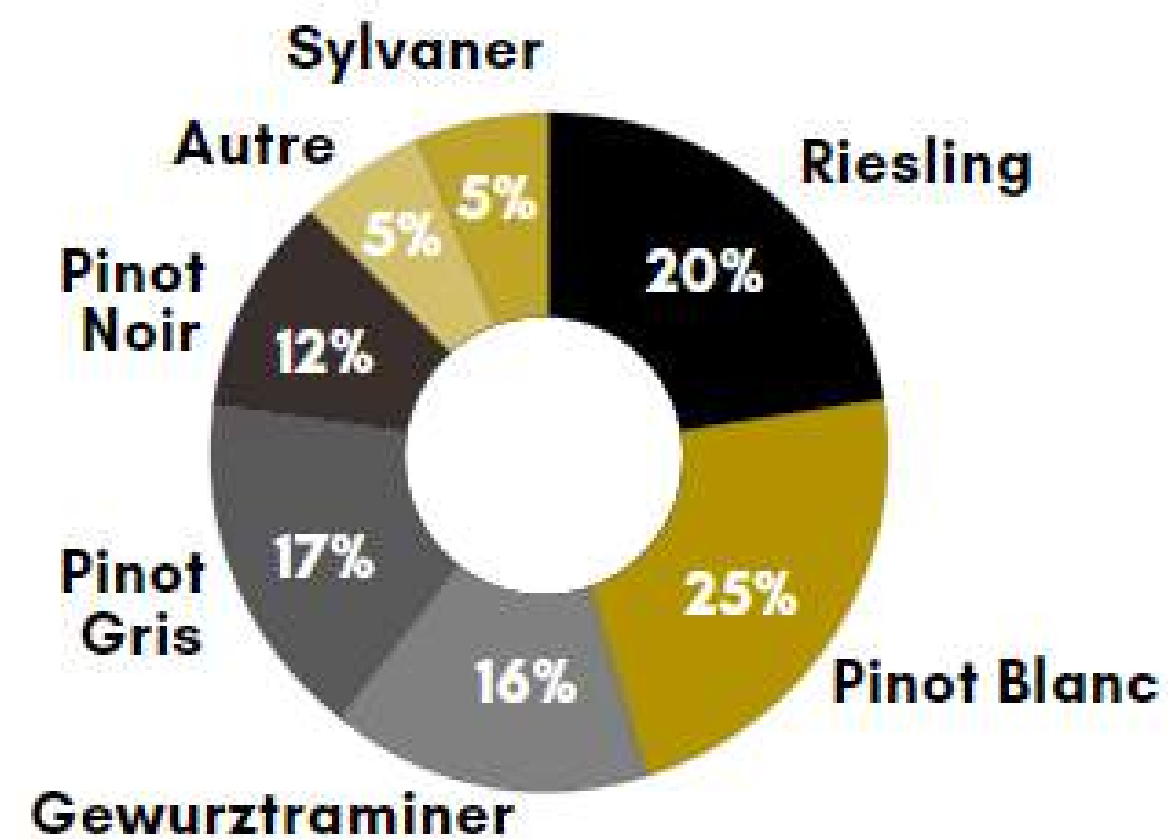
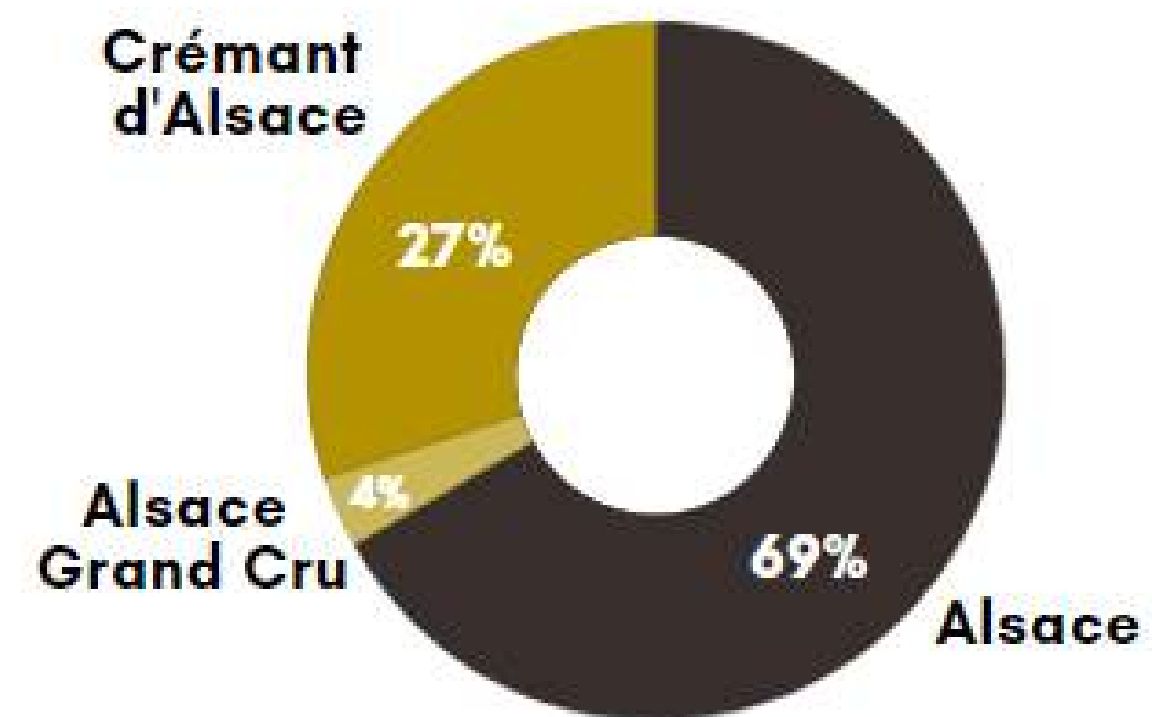
# L'ALSACE EN QUELQUES CHIFFRES



## PRODUCTION

**90%** de blancs

**100%** de mise en bouteilles en Alsace



**1972**, mise en bouteille obligatoire dans la région

Une bouteille exclusive, la **FLÛTE DU RHIN**

## LE VIGNOBLE

15 530 ha de vignes AOC

3 200 producteurs dont

710 metteurs en marché

Volume total produit :

911 094 hl

ou

121 millions de bouteilles

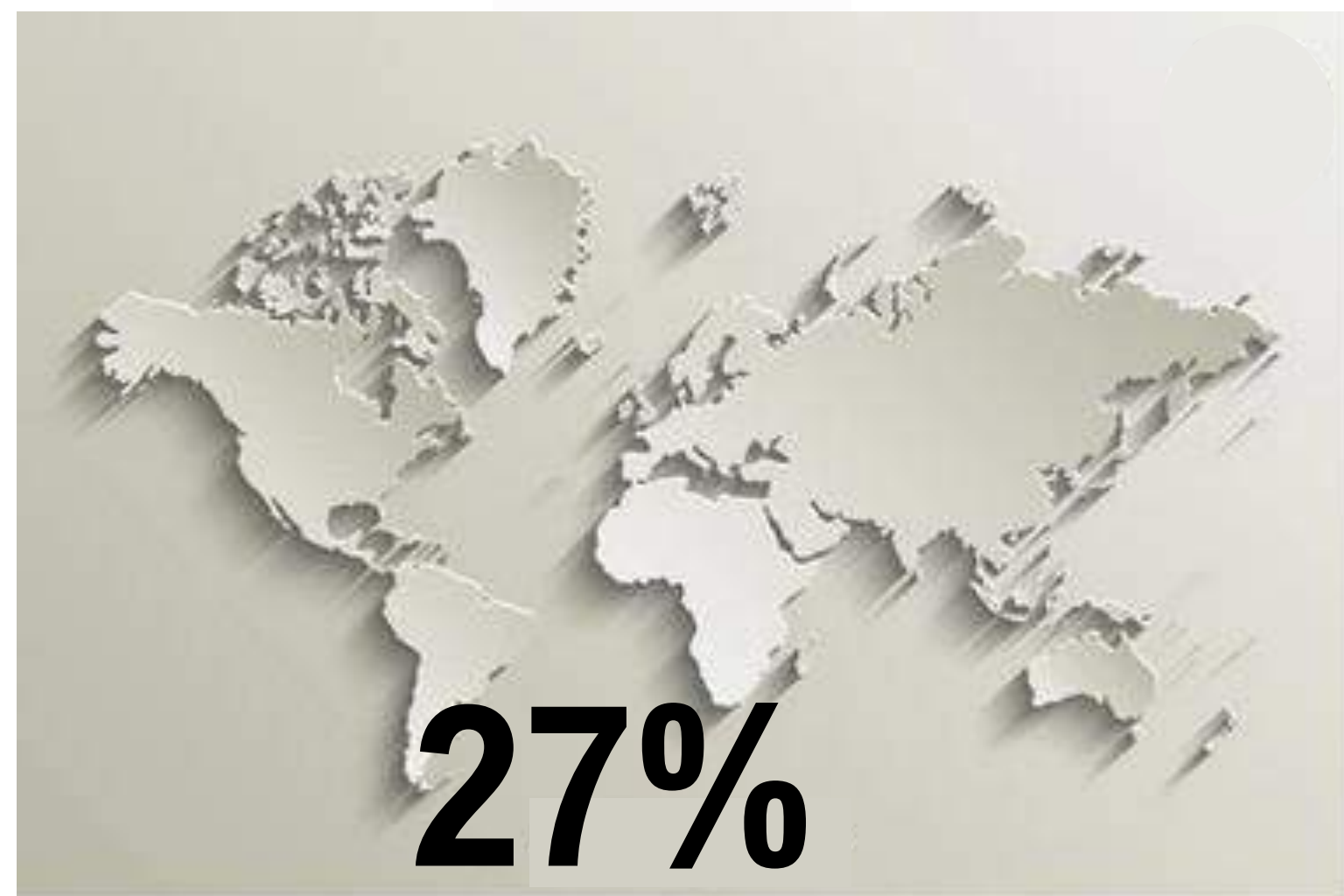




# COMMERCIALISATION



« **25%** » VENTES DIRECTES



EXPORT





# COMMERCIALISATION : 27% Export

Les VA sont présents dans plus de 130 pays > 63% en Europe



Les dix 1ères destinations  
(En volume, toutes AOC)

 Belgique = 18%

 Allemagne = 11%

 Usa = 8%

 Danemark

 Suède

 Pays Bas

 Suisse

 Canada

 Grande Bretagne

 Finlande







# LES CÉPAGES D'ALSACE

L'EXTRÊME DIVERSITÉ DES SOLS, SOUS-SOLS ET MICRO-CLIMATS A CONDUIT LES PRODUCTEURS ALSACIENS A CONSERVER UNE LARGE PALETTE DE CÉPAGES

La tradition viticole alsacienne s'appuie sur **7 cépages principaux** qui donnent aux Vins d'Alsace leurs noms et leur grande diversité aromatique.

Chaque cépage s'épanouit différemment selon la terre qui l'abrite, le but étant de trouver **la meilleure affinité entre cépage et terroir** (sol, microclimat, exposition..)



7 cépages



Sylvaner



Pinot Blanc



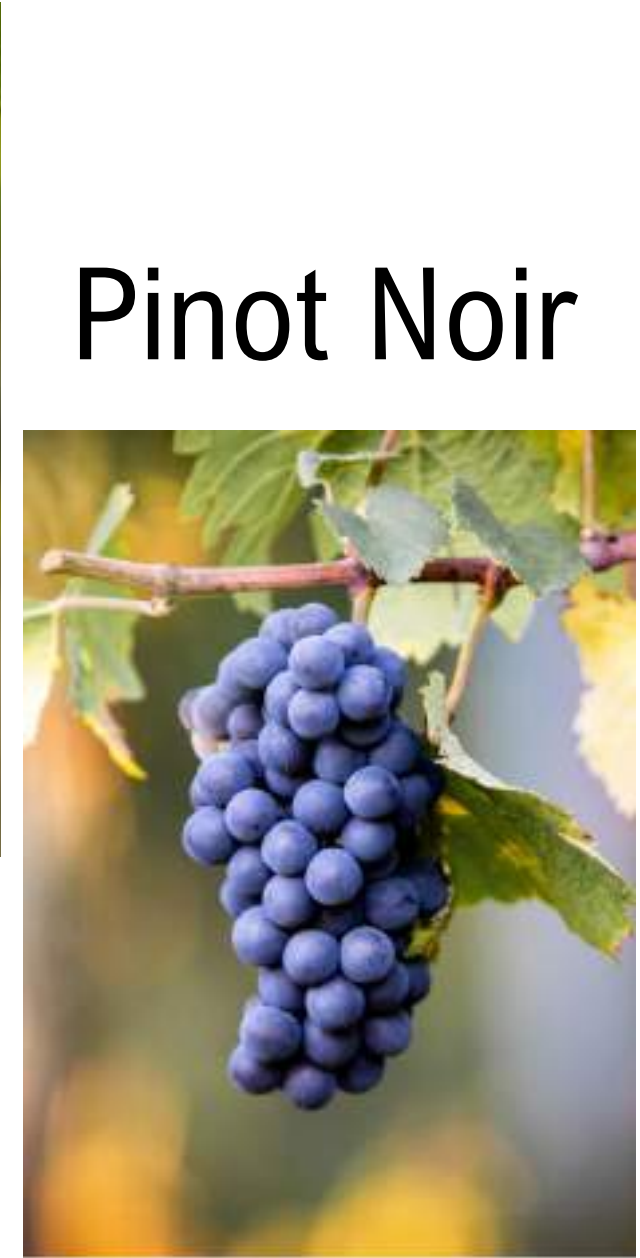
Riesling



Muscat d'Alsace



Pinot Gris



Pinot Noir



Gewurztraminer



# UNE GAMME COMPLETE ... composée à 90% de Blancs





# Des Vins Frais et Structurés

FRAICHEUR



Sylvaner

Riesling



Pinot Gris



Pinot Blanc



Muscat d'Alsace

Gewurztraminer



MATIERE



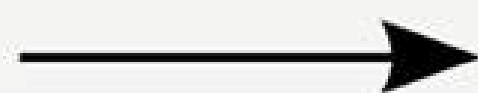
# UN CLIMAT FAVORABLE

Les pluies sont  
stoppées par  
les Vosges  
(500 à 650 mm  
par an)

Une  
exposition  
Sud-Sud-Est  
1800 H de  
soleil/an

Des conditions  
automnales  
idéales,  
journées  
douces & nuits  
fraiches

VENT D'OUEST



VOSGES

COLLINES  
SOUS-  
VOSGIENNES



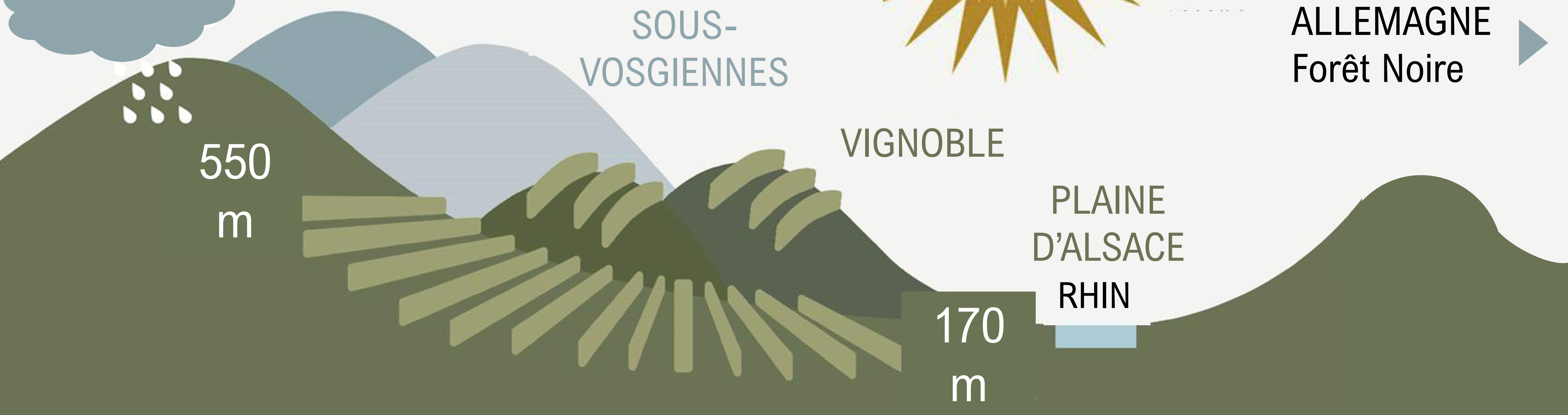
ALLEMAGNE  
Forêt Noire

550  
m

VIGNOBLE

PLAINE  
D'ALSACE  
RHIN

170  
m





# UNE VITRINE DE SOLS A CIEL OUVERT

Une histoire géologique mouvementée a permis la mise a nu d'une diversité de terroirs absolument unique.

Toutes les formations du primaire au quaternaire coexistent en Alsace et forment une mosaïque de sols singulière, matrice de grands vins de terroirs.





# AGRICULTURE BIOLOGIQUE & BIODYNAMIE

## L'Alsace pionnière en France en Biodynamie

### LE BIO



**5 677**  
hectares



**+3%** en 1 an  
+188 ha en 1 an

### LA BIODYNAMIE



**924** hectares  
dont 100 en conversion

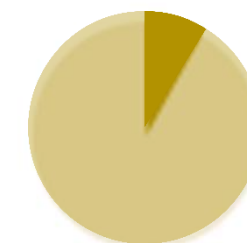


**6,6%** du vignoble alsacien  
conduit en biodynamie

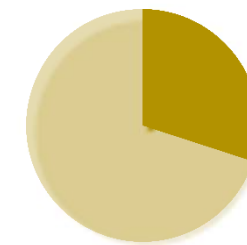


**658**  
viticulteurs  
engagés en bio

L'UN DES PREMIERS  
VIGNOBLE BIO DE FRANCE



**23%**  
Des vigneronns alsaciens



**35%**  
Du vignoble alsacien  
Conduit en bio



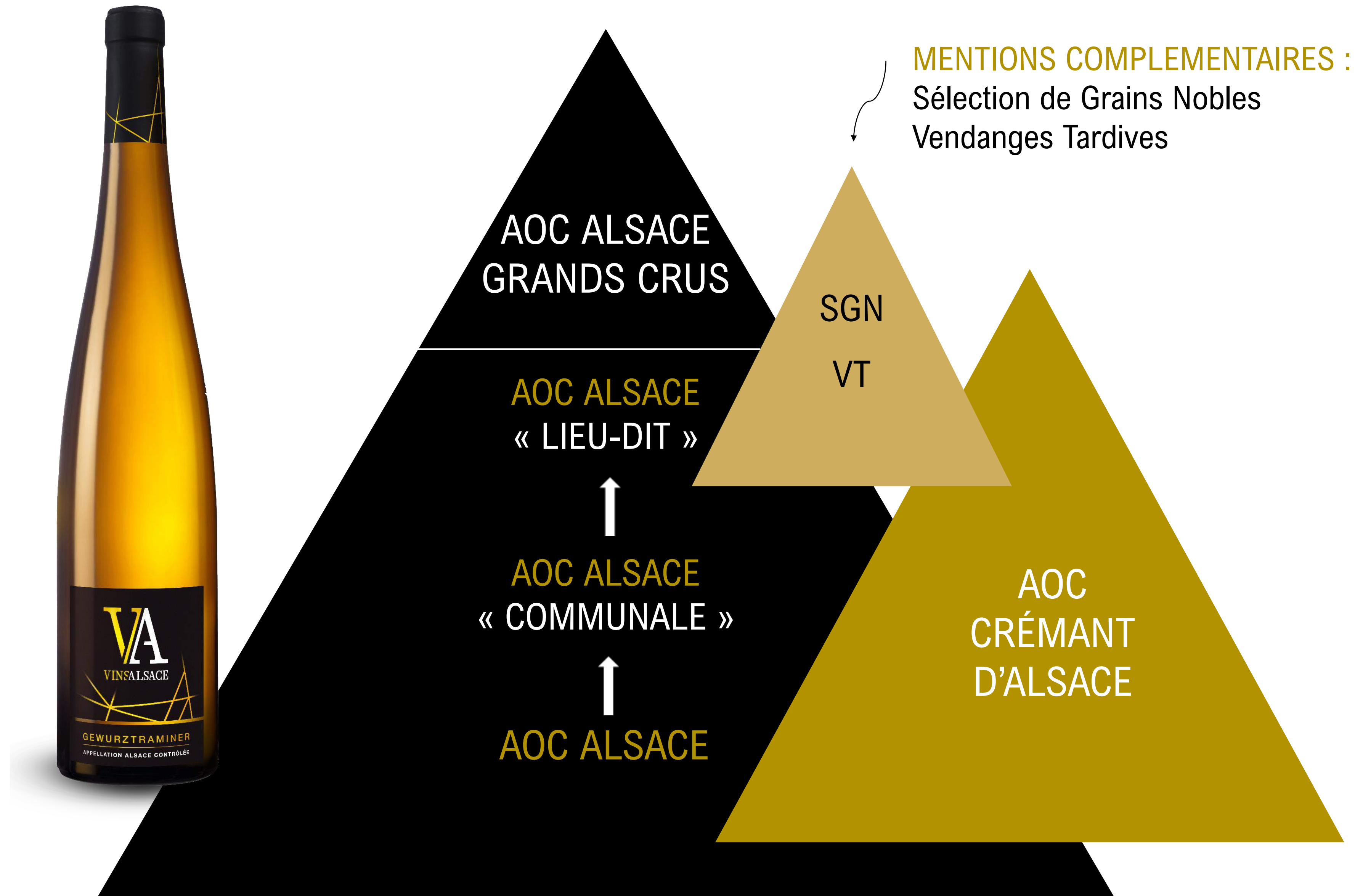
**1969**

Première pratique en  
Biodynamie appliquée à la  
viticulture en Alsace





# HIERARCHIE ACTUELLE DES APPELLATIONS





# GARANTIE DE L'AUTHENTICITÉ DU TERROIR : les Appellations



AOC ALSACE

69% de la production

AOC CRÉMANT D'ALSACE

27% de la production

AOC ALSACE GRANDS CRUS

4% de la production



# LES VINS D'ALSACE...

...POUR TOUTES LES CUISINES DU MONDE

& POUR TOUTES  
LES OCCASIONS





Merci pour votre attention!

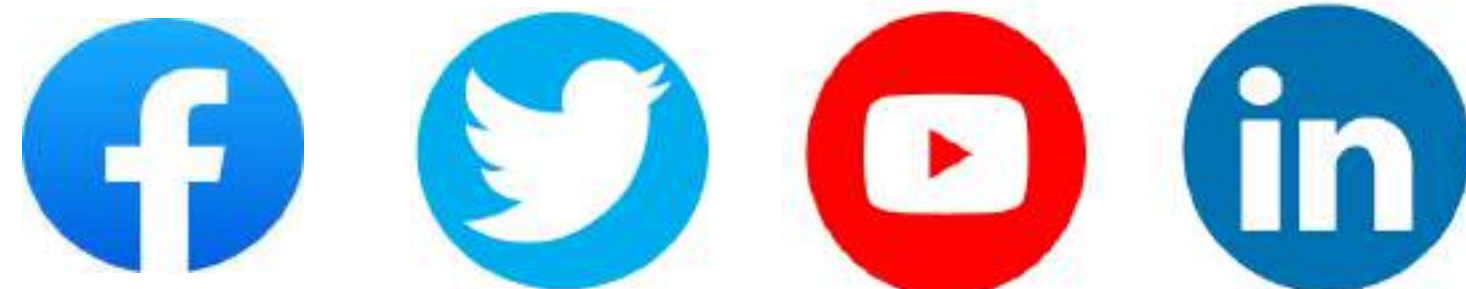




## Frédérique ELBE, Directrice - AVIZE VITI CAMPUS (51)



<https://www.avizeviticampus.fr/>







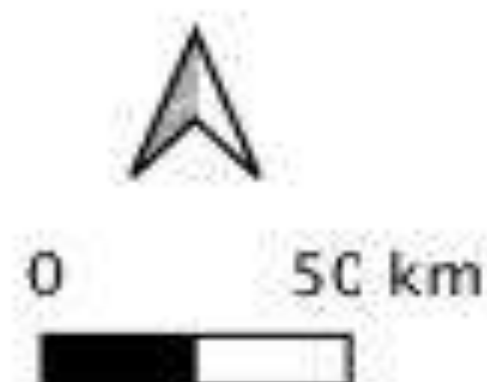
**David PETIT, Délégué Territorial  
Formation - Maison de Région Châlons  
en Champagne / Région Grand Est**



**Laetitia DAVID, Chargée de  
mission, Référente sectorielle -  
Service Formation Professionnelle / Région Grand Est**



## Les formations financées par la Région Grand Est du domaine professionnel de la Viticulture, programmation 2023



Source des données : ATHÉNA 2 Région Grand Est / Fonds de carte : IGN  
et zonage administratif des Maisons de Région : Région Grand Est  
Réalisation : Région Grand Est- DFoE-SPAT / Octobre 2023



# L'OFFRE DE FORMATION CONTINUE COLLECTIVE

## Et plus spécifiquement l'offre viticulture 2023

PRF 2023

- ✓ En 2023, 8 actions structurelles avec 128 places de formation pour un montant de 962 636€.

!/ \ 1 action annulée et des difficultés de recrutement recensées en 2023 sur certaines actions.

- ✓ Localisation des actions : Altkirch, Mulhouse, Rouffach, Bar sur Seine, Bar sur Aube, Cormontreuil, Avize, Saint Pouange
- ✓ OF porteurs : CFPPA Rouffach, CFPPA de l'Aube, L'ADAPT DE CORMONTREUIL, CFPPA AVIZE
- ✓ Métiers et diplômes visés : Agent viticole et maraicher (BPA), Ouvrier spécialisé dans les travaux de la vigne et du vin (BPA), Responsable d'entreprise agricole - Vigne et vin (BPREA), Responsable d'Entreprise Agricole orientation Viticulture et Grandes Cultures (BPREA), professionnalisation vers métier d'ouvrier viticole

ACTION CONJONCTURELLE  
pour répondre aux besoins dans les territoires

- ✓ Le Fonds d'Intervention pour la Formation et l'Emploi (FIFE) pour :
  - ⇒ favoriser la compétitivité des entreprises et en particulier des PME par l'adaptation des compétences de leurs futurs salariés face aux mutations organisationnelles et techniques et aux exigences du marchéUne intervention maximale 60 %, plafonnée à 100 000€  
Mobilisation en l'absence de réponse dans le PRF ou par les dispositifs de branches pro ou OPCO
- ✓ Illustration par un projet à venir :  
MHCS d'Épernay, recrutement de guide et sommelier, 2 sessions de 12 stagiaires.  
Financement simultané avec Pôle Emploi (POEI). Région 60% des coûts pédagogiques.  
Action réalisée par CFPPA AVIZE - démarrage en janvier 2024.



# UNE OFFRE DE FORMATION CONTINUE D'IMMERSION

## Le Parcours d'Acquisition de Compétences en Entreprise (PACE)

<https://www.grandest.fr/vos-aides-regionales/parcours-acquisition-competences-entreprise-pace/>

Dispositif, né après la période de Covid, reconduit sur la période 2023-2025.

Un Pace unique est proposé avec une priorité accordée aux filières : Industrie, BTP, Agriculture et Aide à la personne/Santé.

**Une immersion de 4 à 6 mois en entreprise** pour acquérir des compétences et découvrir des métiers, en étant suivi par un organisme de formation. L'entreprise restant un acteur à part entière de la formation.

**Le public visé :** demandeurs d'emploi, actifs dans leur recherche d'emploi, les jeunes de 18 à 29 ans en insertion professionnelle, les décrocheurs scolaires et les bénéficiaires du RSA.

Attribution d'une rémunération aux stagiaires avec possibilité de mobiliser les aides régionales aux transports et à l'hébergement.

### **Les entreprises accueillantes :**

- toutes les entreprises implantées dans le Grand Est dont les entreprises agricoles affiliée à la MSA et les CUMA (coopératives d'utilisation de matériels agricole),
- attribution d'une prime tutorat mensuelle de 300€.



**Pascale BERNDT, Directrice Adjointe - CFFPA  
Rouffach**



<https://www.cfppa-alsace.fr/>







### 3 sites

- Rouffach
- Wintzenheim
- Mulhouse

### 3 exploitations à vocation pédagogique

- Le domaine de l'école
- La ferme de la judenmatt
- Les jardins du flixbourg

- 900 élèves
- 475 apprentis
- 900 professionnels
- 130 reconversions



### De la recherche appliquée

- Limitation des intrants
- Régénération de la vigne

Des **projets européens** dont l'agroforesterie  
Des mobilités européennes tout public



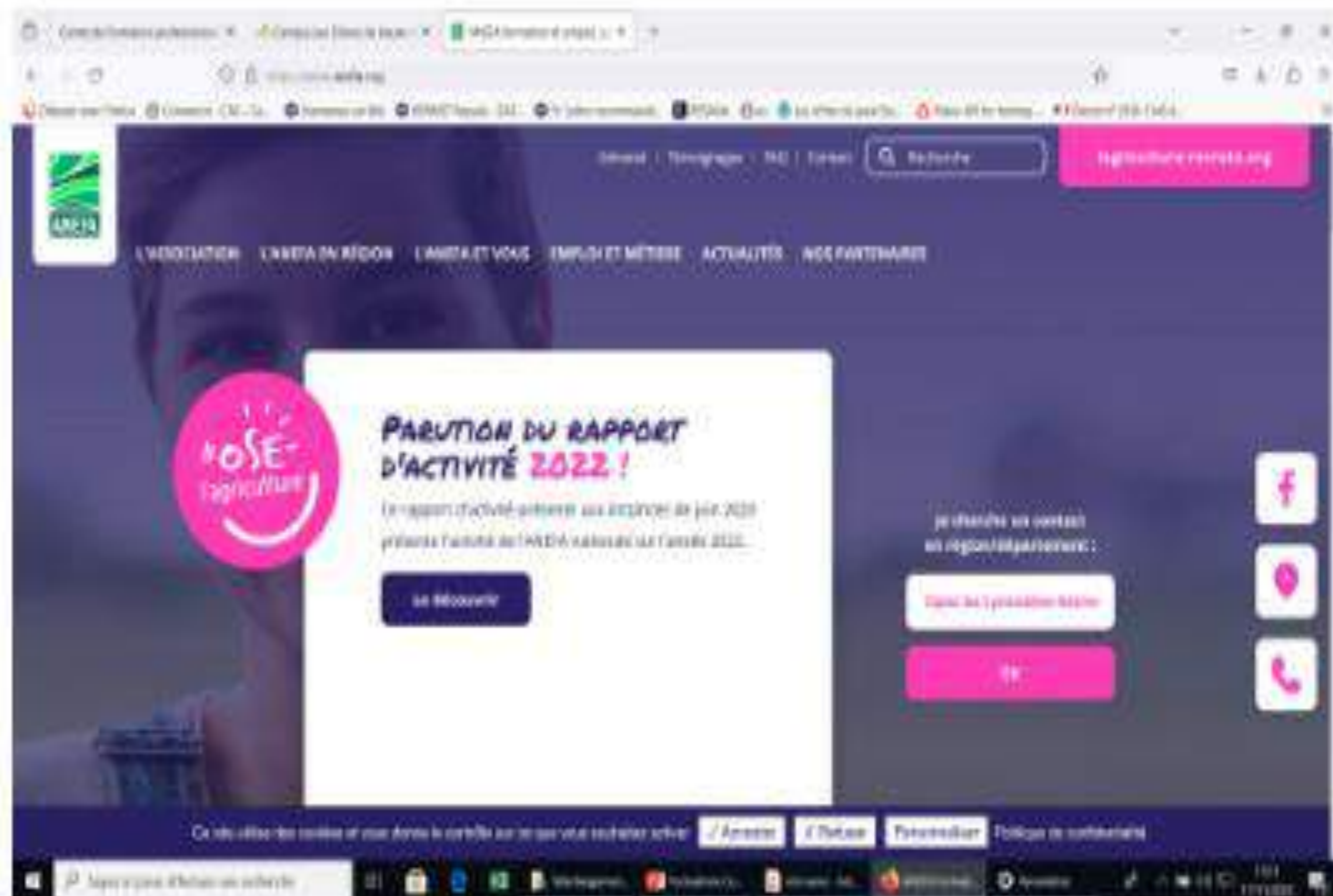
# Besoins en compétences

## Reprise d'exploitation

Salariés en viticulture  
Salariés en cave

Souveraineté alimentaire

<https://www.anefa.org/>



The screenshot shows the homepage of ANEFA (Association Nationale pour l'Évaluation des Nouragues des Agriculteurs Français). The page features a dark purple header with the ANEFA logo, a search bar, and a pink button for 'signature rse2022.org'. Below the header, a navigation menu includes 'L'INNOVATION', 'L'ANFA DU RÉGION', 'L'ANFA ET VOUS', 'EMPLOI ET MÉTIÈRE', 'ACTUALITÉS', and 'NOUS PARTENARIAT'. The main content area has a background image of a woman holding a wine glass. A central white box highlights the 'PARUTION DU RAPPORT D'ACTIVITÉ 2022 !' (Publication of the 2022 Activity Report), with a sub-headline 'Le rapport d'activité présente nos activités de juin 2021 jusqu'à l'arrivée de l'ANFA région de l'année 2022.' and a 'Le découvrir' button. On the right, there is a section for 'je cherche un contact ou responsable externe' with a 'Lancer la recherche' button and a 'Rechercher' button. Social media icons for Facebook, LinkedIn, and a phone are on the far right. The footer contains a disclaimer and buttons for 'Accueil', 'A propos', 'Prescription', and 'Politique de confidentialité'.



# Formations qualifiantes et diplômantes

## Niveau 3

- Brevet professionnel agricole travaux de la vigne et du vin – **BPA TVV**
- Certificat de qualification professionnelle Agent spécialisé en travail de cave, de cuve ou de chai - **CQP AST3C**
- Certificat de spécialisation tracteurs et machines agricoles : utilisation et maintenance – **CS TMA**

➡ Agent de cave en Contrat de pro

Unités Capitalisables  
Alternance









# Formations qualifiantes et diplômantes

## Niveau 4

Brevet professionnel de responsable d'entreprise agricole – **BP REA**



A screenshot of a web browser displaying a website. The website has a white central panel on an orange and yellow background. The logos for 'cfppa du Haut-Rhin' and 'cfa agricole du Haut-Rhin' are visible. Below the logos, there is text in French: 'Niveau de formation de haut niveau, à l'initiative de l'État...' and 'Le service de l'enseignement agricole du Haut-Rhin...' At the bottom of the white panel, there are two blue buttons: 'Qualif. Supérieur Agricole' and 'ANABAPTISME'. To the right of the white panel, there is a vertical banner with the text 'CULTIVONS LES SAVOIRS AUTREMENT' and 'CFPPA &amp; CFAA'. The browser's address bar and taskbar are also visible.







# Formation diplômante en viticulture - œnologie

## Niveau 5

Brevet de technicien supérieur agricole :  
Viticulture-Œnologie – **BTSA VO**

## Licences professionnelles

- **Vins d'avenir**
- **Marketing et Commerce du Vin**

Université de Haute-Alsace et EPL LSHA









# Formations courtes

- Destinées aux professionnels et demandeurs d'emploi expérimentés

## Les nouveautés

### Les cépages résistants : pour aujourd'hui et pour demain!

Résistance des traitements phytosanitaires, adaptation au changement climatique... le vignoble ne manque pas de défis. Et si les nouveaux cépages résistants étaient une des réponses?

INIAO

### Murets en pierres sèches

L'étude menée par le Parc des Baux-de-Provence sur les murets en pierres sèches du piémont viticole réaffirme la place de cet élément dans le paysage pour son esthétique, vertueuse aussi pour la biodiversité. Il participe à la bonne gestion de l'eau et au maintien des sols dans les pentes aménagées depuis de nombreuses générations.

Le OPFA propose d'apprendre, réapprendre la technique du muret en pierres sèches avec un murier réputé.

### Les micro-organismes aux origines de la fertilité des cultures - TCO

Les plantes ne vivent jamais seules ! Mais en interaction permanente avec un ensemble de micro-organismes qui influencent leur nutrition, leur santé, et finalement de leur développement. Cette formation propose un tour d'horizon de l'état des connaissances des relations plantes-microbes et l'apprentissage concret de méthodes de production et d'utilisation de « théas de composts végétaux » à destination du sol et des cultures.



Cherchez vos unités Qualibat sur les sites des Baux-de-Provence. Les unités permettent le bon usage de vos outils de mesure de la fertilité. Les unités de formation par apprentissage.

1 jour  
Mullat  
Demandeur expérimenté  
Vainqueur de la coupe  
Demandeur expérimenté  
Demandeur expérimenté  
Demandeur expérimenté

1 jour  
Mullat  
Demandeur expérimenté  
Demandeur expérimenté



## Les essentiels

### Parcours dégustateur

- Introduction à la dégustation  
L'art et l'analyse des vins blancs d'Alsace par une méthode de dégustation.

- Perfectionnement à la dégustation - v2  
L'analyse est élargie aux techniques de dégustation du Pinot.

- Perfectionnement à la dégustation - v3  
Les spécificités des vendanges tardives, sélection de Grands crus et ouverture vers d'autres vignobles.

### Taille respectueuse des flux de sève

Les pratiques viticoles et le terrain jouent un rôle important dans le développement des maladies du bois. Des stratégies de lutte ont été étudiées par les ingénieurs de l'INRA de Clermont et la taille respectueuse des flux de sève en est un acte principal.

### Régénérer la vigne par le recépage et le greffage

Récuperer les vignes atteintes de maladies du bois par des techniques alternatives telles que recépage, greffage, curetage. C'est simple et dans l'ensemble plutôt efficace!

### Les parcours géologiques dans le vignoble

Après des arguments pour valoriser la richesse géologique de vos parcelles dans l'histoire de votre entreprise viticole et de vos vins, vous voulez en savoir plus sur la géologie d'un terrain, d'un lieu-dit, de vos parcelles. Venez signer avec un parcours géologique adapté à votre demande.

14 20 à 4000

09 4 00 00 00

Demandeur expérimenté  
Demandeur expérimenté  
Demandeur expérimenté  
Demandeur expérimenté



1 jour  
Mullat  
Demandeur expérimenté  
Demandeur expérimenté  
Demandeur expérimenté  
Demandeur expérimenté  
Demandeur expérimenté  
Demandeur expérimenté

1 jour

Mullat

Demandeur expérimenté  
Demandeur expérimenté

1 jour

Demandeur expérimenté

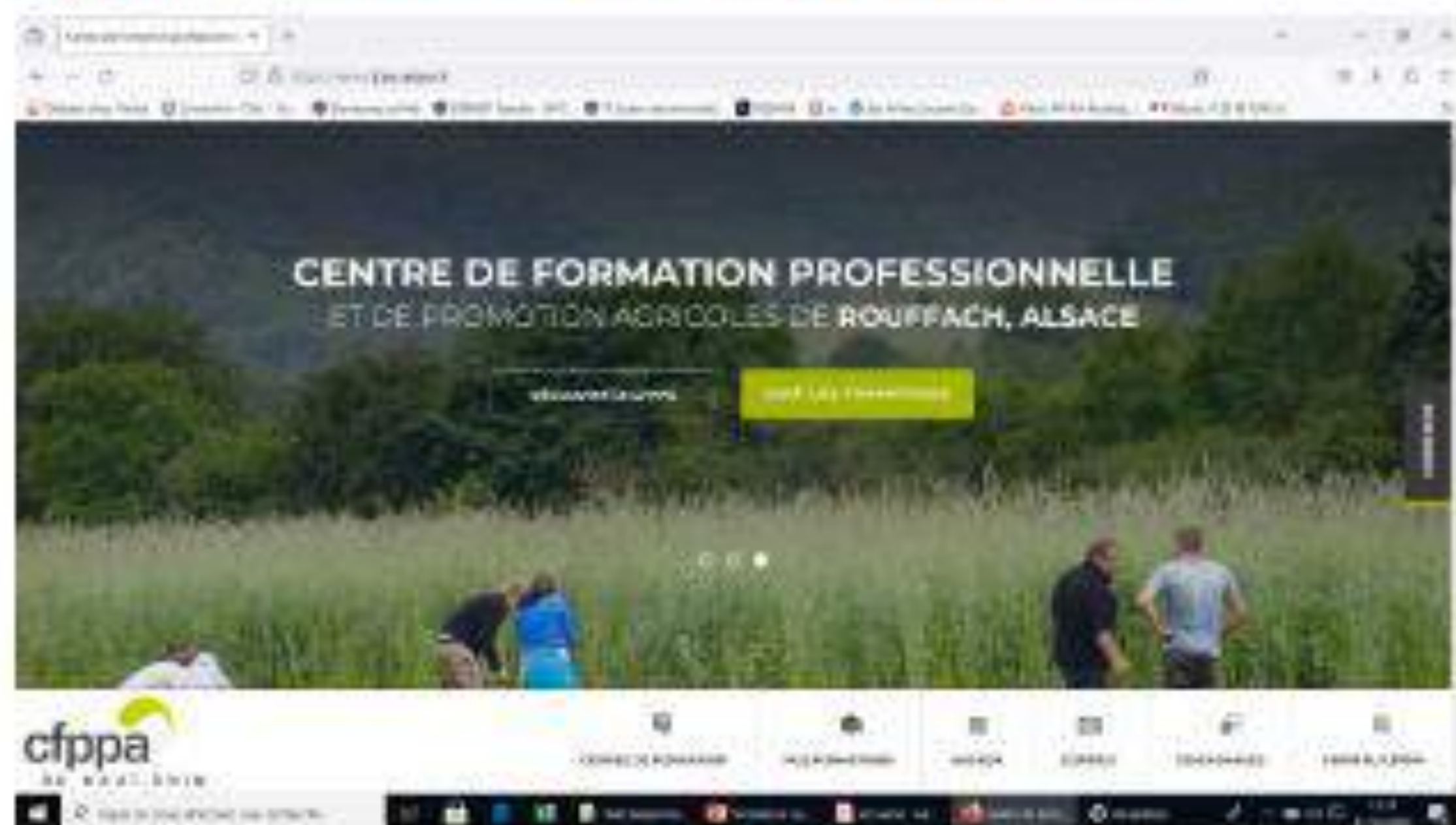
Demandeur expérimenté  
Demandeur expérimenté  
Demandeur expérimenté  
Demandeur expérimenté

Toutes nos formations sur : [www.opfa-baux.fr](http://www.opfa-baux.fr)



# Nous contacter

<https://www.cfppa-alsace.fr/>

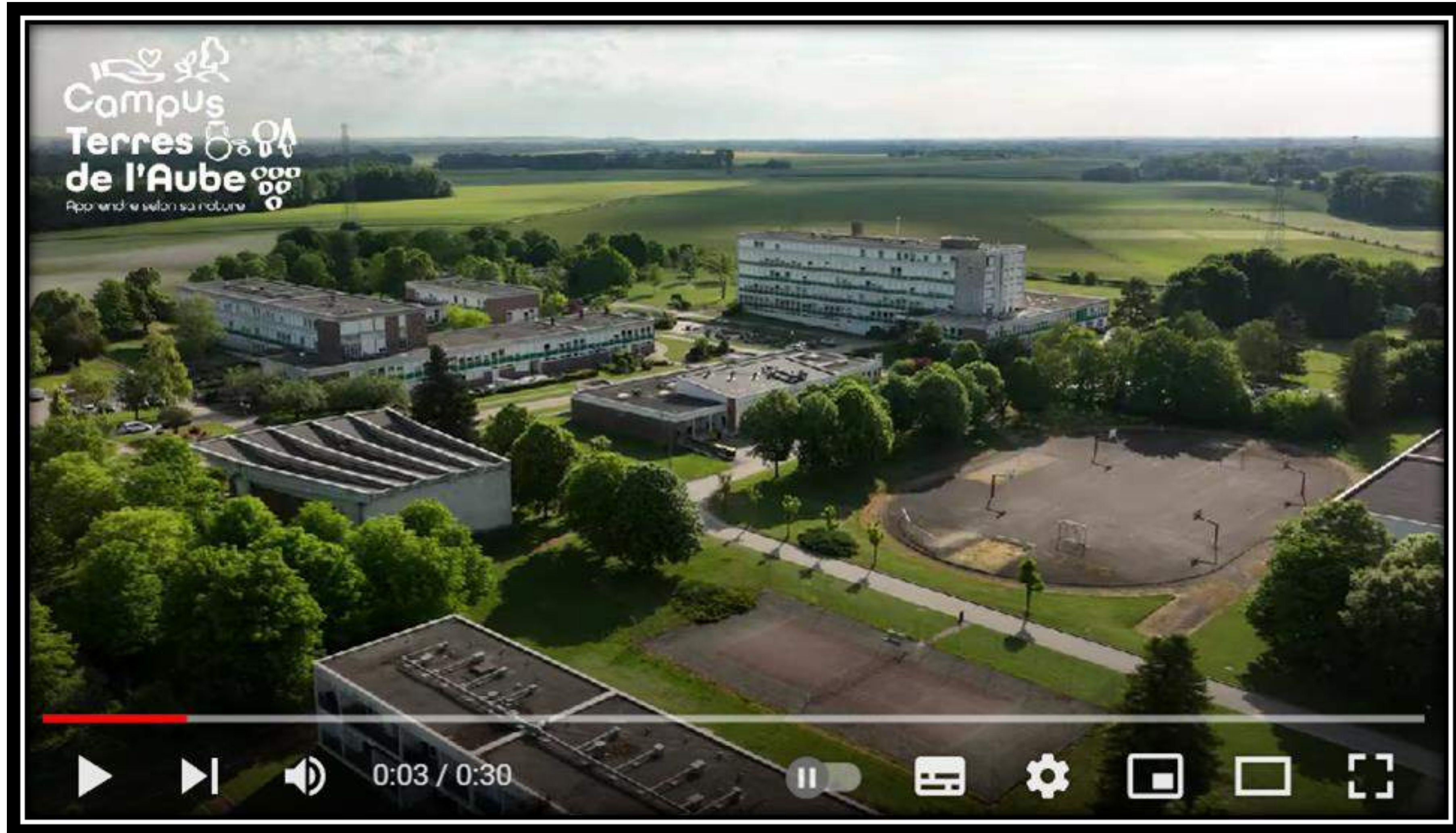


<https://rouffach-wintzenheim.educagri.fr/>





# Campus Terre de l'Aube





# Catherine VERSTRAETE, Directrice - CFPPA St Pouange



<https://www.epldelaube.fr/>



# Montgueux - Champagnes de Vignerons





**Anne-Françoise JAILLANT, Dirigeante -  
Champagne JAILLANT**



<http://champagne-jaillant.com/>











# Moët & Chandon



<https://youtu.be/w2XELCULMyI?si=V0g4d9MRt8cLISnp>



# Thomas MENU, Responsable du Recrutement - Moët Hennessy (LVMH)

<https://www.lvmh.fr/talents/nous-rejoindre/nos-offres/>

<https://www.moet.com/>

<https://www.ruinart.com/>





# MHCS – Moët & Chandon

- 1800 personnes
- +40% d'effectif féminin
- 5% de turnover
- 6 domaines sur le territoire champenois
- Diversité de métiers d'excellence :
- *Viticulture, Œnologie, R&D, Production, Supply, MHIS, MHEA, RH, Juridique, Marketing, hospitalité...*
- Focus Jeunes Talents
- Certification Viticulture Durable, HVE



**MAISON MOËT**

Dom Pérignon • MOËT & CHANDON • MERCIER

  
**Ruinart**  
LA PLUS ANCIENNE MAISON  
DE CHAMPAGNE



# 4 marques prestigieuses



MAISON MOËT

Dom Pérignon • MOËT & CHANDON • MERCIER

  
**Ruinart**  
LA PLUS ANCIENNE MAISON  
DE CHAMPAGNE



# Vins d'Alsace : tant de personnalité(s) !

## Luc de la Cave du Roi DAGOBERT





**Luc ANSTOTZ, Président de la cave du Roi Dagobert  
(Traenheim - 67) - Domaine EARL ANSTOTZ Luc**

<https://cave-dagobert.fr/>









# Bestheim - L'héritage des Chasseurs de Lune





**Caroline VAISSETTE, Responsable RH - Coopérative  
BESTHEIM (68)**

<https://www.bestheim.com/fr/>







QUI CHASSE LA LUNE  RÉCOLTE LE SOLEIL  
**BESTHEIM**

---



# Présentation de la cave



La **Société Coopérative Viticole BESTHEIM** est le fruit des fusions successives de 5 caves alsaciennes : Bennwihr, Westhalten, Obernai, Sigolsheim et Kientzheim-Kaysersberg.

Elle réunit aujourd'hui plus de **450 familles de viticulteurs-adhérents** qui cultivent tous la même passion pour leur métier, et exploitent **1450 hectares** de vignes, du nord au sud de l'Alsace.

BESTHEIM c'est aussi **90 salariés**, répartis sur 2 sites :

- Bennwihr (68), spécialisé dans la vinification des vins tranquilles ;
- Westhalten (68), spécialisé dans l'élaboration de nos effervescents.





# Les métiers



## Service commercial

Commercial GD  
Export  
Trad  
ADV  
Boutique

## Service Financier

Comptable  
Contrôleur de gestion

## Service production et Expédition

Opérateur de ligne  
Cariste  
Agent d'expédition  
Chef d'équipe

## Service Cuvrie

Œnologue  
Chef de cave  
Caviste

## Service Qualité et Viticole

Technicien Qualité  
Technicien viticole et HVE

## Service maintenance

Technicien de maintenance



# Engagements



Nous sommes certifiés **IFS Food** (référentiel destiné à l'audit de la qualité et des procédés et des produits des entreprises agro-alimentaires).



**Chaque employé est acteur de la qualité de Bestheim** : la rigueur de chacun restera l'un des piliers majeurs de notre satisfaction clients, employés, adhérents et fournisseurs.



**Certification HVE** : L'ensemble des actions menées par la cave en faveur de l'environnement, du développement durable et de son intégration dans le contexte social sont répertoriées au sein d'une charte



**Politique RSE** : Nouvel engagement pour 2023

1<sup>ère</sup> cave coopérative alsacienne à rejoindre le label et dans le top 5 des plus grandes structures adhérentes

Engagement RH, investissement, label référencé sur le référentiel ISO 26 000



# Opportunités d'emploi



- Caviste / Agent de chai => Formation de Caviste en cours avec Ocapiat en contrat de professionnalisation
- Opérateur de production
- Cariste







  
**BESTHEIM**



À vos souris 😊

Aidez-nous à améliorer nos ateliers sectoriels en participant au très court questionnaire de satisfaction disponible dans l'onglet *sondages* !







# RESSOURCES





# Présentation des ressources et supports disponibles

- ✓ Pôle Emploi
- ✓ OPCO OCAPIAT
- ✓ Métiers de la viticulture et de l'œnologie
- ✓ Les e-modules
- ✓ Orient'Est



# RESSOURCES PÔLE EMPLOI

[statsemploi-grandest.fr](http://statsemploi-grandest.fr)

## statsemploi-grandest.fr

Conjoncture ▾ Enquête BMO ▾ Chiffres clés ▾ Etude et analyse ▾ Météo des métiers

### Météo des métiers

La météo des métiers utilise des données statistiques sur les offres d'emploi collectées par Pôle emploi Grand Est pour évaluer les évolutions récentes du marché du travail par bassin d'emploi et par métier. Ces données sont issues du système d'information de Pôle emploi.

Sélectionner votre localisation

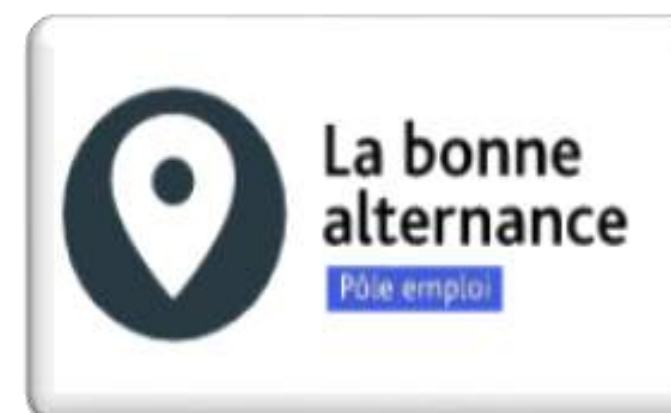
Afficher 25 éléments

Chercher un métier : N4103

REGION GRAND EST	ROME	Nb offres/3 mois*	% offres durables**	Trim.	Année
CONDUITE DE TRANSPORT EN COMMUN SUR ROUTE	N4103	518	88 %	☀️	☀️

...et aussi

- La nouvelle plateforme numérique de Pôle emploi qui permet de consulter les chiffres de l'emploi par territoire
- Présentation de Data Emploi [en vidéo](#)



immersion facilitée



# RESSOURCES OPCO OCAPAIAT



L'OPCO Ocapiat est l'opérateur de compétences des entreprises et exploitations agricoles, des acteurs du territoire, des entreprises du secteur alimentaire, des professionnels des activités maritimes.

Cet OPérateur de COmpétences est une structure agréée par l'état pour soutenir les entreprises dans le domaine de la gestion des compétences et de la formation.

Site web : <https://www.ocapiat.fr/>



## CONTACT

Direction régionale Grand-Est



3 rue Marie Stuart

CS 90054

51723 Reims Cedex



03 26 40 58 51

[Nous contacter](#)



# Quelques ressources sur les métiers de la viticulture et l'œnologie

## Les métiers et les formations

[Les métiers de la viticulture](#) – Portail ANEFA

[Les métiers et les formations en viticulture](#) – Portail L'Aventure du vivant

[Portail AgrOrientation](#)

[Les Métiers Animés: Viticulteur/Viticultrice](#) – ONISEP

[Travailler dans les métiers du Vin](#) – Studyrama (Salon virtuel des Formations et Métiers du Vin : 7 mars 2024)

## Portrait / Données / Offres d'emploi

[Secteur viticole : des métiers en pleine évolution](#) – Pôle Emploi

[Portail Vin et société](#)

[Portail Offres d'emploi](#) – Vitijob

[Portail L'agriculture recrute](#) – ANEFA



# Quelques ressources sur les métiers de la viticulture et l'œnologie

## Vidéos

### La vigne en Champagne



<https://youtu.be/J5CJ3fcInOk?si=YO2nzsyZVVWyNNBh>

<https://youtu.be/ow3flzNAVo?si=3s3CWduimq3S9nDh>

### CAMPUS AVIZE



<https://youtu.be/IVIKBxwuAT8?si=F1XZ9cob9GEmVOIA>

### Bienvenue au Campus Terres de l'Aube !



<https://youtu.be/tDlab3KmlXQ?si=v2j38we9AFYsjBUb>

### Vignoble de Montgueux - Champagnes de Vignerons



[https://youtu.be/8d9of445uzk?si=YzjK\\_17F00BdS7Au](https://youtu.be/8d9of445uzk?si=YzjK_17F00BdS7Au)

### CIVA



<https://www.youtube.com/user/VinsAlsaceOfficiel/videos>

### CFPPA de Rouffach



<https://youtu.be/9XTP9TnrmY?si=y31Pe7fRxh9y9b0R>

### EPL LSHA Viticulture



<https://youtu.be/axEuQ0v24wI>

### Je suis... tractoriste



[https://youtu.be/xN0Rb5ADNQE?si=6\\_oo3omt1TSFDk-G](https://youtu.be/xN0Rb5ADNQE?si=6_oo3omt1TSFDk-G)

### Ouvrière viticole : Entretien et développer la vigne



<https://youtu.be/FTUh-f1e1Ks?si=swjt0gUn6fuNreUn>

### Témoignage d'Axel Jaquerod, conseiller viticole



<https://youtu.be/MxPt-QIEMi0?si=G3RHXRidFUvDmdYT>



# E-MODULES :

dispositif de formation de la Région Grand Est  
à destination des demandeurs d'emploi

## E-MODULES

Un catalogue  
de formations en ligne  
financé par la Région Grand Est



### 100 modules de formation

pour découvrir  
les innovations des  
métiers liées  
aux transformations  
numériques, écologiques,  
énergétiques et industrielles  
dans 15 secteurs  
d'activités

consultez le  
flyer de  
présentation



CHOISISSEZ  
DÈS MAINTENANT  
LA FORMATION  
QUI VOUS INTÉRESSE :

CATALOGUE



Téléchargez la plaquette




# LES SERVICES ORIENT'EST

LA FORCE D'UN TOUT

ALSACE  
CHAMPAGNE-ARDENNE  
LORRAINE

*Portail de l'Orientation  
en Grand Est*

ORIENT'EST

 Comptes  
connectés gratuits

*Pour les professionnels*

ORIENT'EST PRO  
OUTILLER VOS PRATIQUES

*Pour le grand public*

MON ORIENT'EST  
TOUJOURS PRÉPARÉ  
POUR MES CHOIX PROFESSIONNELS

La Région  
**Grand Est**



# [www.orientest.pro](http://www.orientest.pro)



## Pourquoi un compte PRO ?



Un **agenda** des événements pour les professionnels



Un espace de **ressources utiles** à vos missions



Une **information** personnalisée



Un accès au programme des actions de **professionnalisation**



Un ensemble d'outils pour **accompagner** vos bénéficiaires [en savoir plus](#)



Une communauté avec les **Rencontres PRO** [en savoir plus](#)

Mini refonte de la page d'accueil dans les prochaines semaines

**Ressources** des pros : ateliers sectoriels, guides Orient'Est, kit com', outils



- Communication Orient'Est **9**
- Les sélections de l'agenda de l'orientation **1**
- Revoir les ateliers sectoriels pour les pros **32**
- Professionnalisation **2**
- Les outils associés à l'usage de Mon Orient'Est (ex Lorfolio) **4**
- Accompagner avec Mon Orient'Est (ex Lorfolio) **3**
- Dossier formation et accompagnement à distance **13**
- Guides Orient'Est - Cap sur mon avenir professionnel **2**



**Agenda** : événements qui vous sont dédiés : actions du programme de professionnalisation, webinaires, ateliers sectoriels, sensibilisation aux services Orient'Est, Devenir rédacteur de l'agenda

Agenda **N** **3** + Ajouter un événement, un temps fort ou une rencontre Je cherche...

Août **0** **3** Septembre Octobre

17 événements du 25 septembre au 1er octobre Professionnels Filtres Proche de moi Liste Carte

20 - 28 sept. 2023 en ligne Programme de professionnalisation A25 Gamifier et dynamiser parcours formation à distance	25 - 26 sept. 2023 Programme de professionnalisation A8 Animer un atelier TRE : entretien d'embauche Strasbourg (67)
25 sept. - 03 oct. 2023 en ligne Programme de professionnalisation B8 Découvrir plateformes (LMS) et classes virtuelles (CV)	25 - 27 sept. 2023 Programme de professionnalisation B1 Utiliser ADVP et démarche éducative en formation [COMPLET] Châlons-en-Champagne (51)
25 - 26 sept. 2023 en ligne Programme de professionnalisation B12 Acquérir une culture des appels d'offres [COMPLET]	26 - 27 sept. 2023 Programme de professionnalisation B2 Travailler l'image de soi des publics accompagnés [COMPLET] Epinal (88)
26 sept. 2023 en ligne Atelier sectoriel "Création-reprise d'entreprise"	26 sept. 2023 en ligne RDV Pros du Grand Est #JEUNESSE RDV PROS #Jeunesse - Jeux d'argent

**ORIENT'EST VOUS SUGGÈRE**

03 au 04 oct. 2023  
Interroger questions motivation/publics accompagnés [COMPLET]  
1 Place Gabriel Hocquard  
57000 Metz

Dans le cadre de son programme de professionnalisation, la Région Grand Est vous propose une formation sur "Interroger les questions de motivation...En savoir +

Un événement soutenu par **La Région Grand Est**

**Programme De Professionnalisation**

**A6**



[www.monorientest.fr](http://www.monorientest.fr)



Outils à la main d'un particulier pour construire son parcours professionnel de façon autonome ou accompagné par un professionnel de l'orientation

Un support personnel gratuit et sécurisé pour :

- son **parcours** professionnel
- ses **projets** : formation, emploi, reconversion
- consulter des **ressources** sur les métiers, l'emploi et les diplômes (sites utiles, agenda...)
- faire le point et valoriser ses **compétences**
- son/ses CV et son **site web** (webfolio)
- stocker ses documents au même endroit (1 giga).



[www.orientest.fr](http://www.orientest.fr)



Mini refonte de la page d'accueil dans les prochaines semaines



### Expériences Pro :

Offres d'apprentissage, stages, services civiques ou jobs étudiants en Grand Est

### Formation Grand Est :

Formations professionnelles et apprentissage en Grand Est

### Agenda de l'orientation

MAJ quotidienne. Environ 250 évènements par mois, jusqu'à 500 en février-mars avec les JPO. 9 000 visites par mois. Valorisation sur d'autres supports

### Annuaire du SPRO

Service Public Régional de l'Orientation. 367 adresses présentes pour savoir « qui peut m'accompagner »

### Ressources

dédiées à l'information sur les métiers et les formations. Guides Orient'Est après la 3<sup>e</sup> et post bac - téléchargement possible

### Actualités

autour de nos thématiques

**Votre contact : [orientest@grandest.fr](mailto:orientest@grandest.fr)**

 [Youtube orientation](#)

 [Linkedin orientation-formation](#)



# La Boîte à Outils = Bào

## La boîte à outils Orient'Est, c'est quoi ?

Un outil gratuit au service des équipes éducatives pour accompagner les élèves dans leur projet d'orientation scolaire et professionnelle.



Avec la **boîte à outils Orient'Est**, je mobilise des actions de découverte des métiers et des formations pour mes élèves.

+ d'info sur [www.orientest.pro/bao](http://www.orientest.pro/bao)

En tant que professionnel, vous avez organisé un événement à destination des scolaires ? Vous pouvez le saisir via la contribution Boîte à outils Orient'Est à destination des équipes éducatives pour informer leurs publics scolaires (collégiens, lycéens, étudiants...)

La BAO capitalise des ressources à but pédagogique dans le cadre de la découverte des métiers et formations

L'accès à ce service nécessite de bénéficier d'un compte [Orient'Est Pro](#).

Pour tout complément d'information : [www.orientest.pro/bao](http://www.orientest.pro/bao)

Contact : [bao@orientest.fr](mailto:bao@orientest.fr)

Accessible depuis « Mon Bureau Numérique » > menu « Applications Région » ou depuis « Mon compte Orient'Est Pro » pour tous les destinataires de l'outil



# Le réseau des ambassadeurs -ambassadrices métiers

- « C'est le réseau qui met en relation des professionnels passionnés avec les publics scolaires en quête d'information sur les métiers et les formations pour leur permettre un choix d'orientation éclairé ».
- Réseau coordonné par la Région Grand Est
- A ce jour, 141 ambassadeurs
- <https://ambassadeur.orientest.fr>



Un réseau de professionnels coordonné par la Région Grand Est, prêts à partager la passion de leur métier et à éclairer les choix d'orientation de vos élèves !

Que vous soyez chef d'établissement, enseignant ou dans l'équipe éducative, n'hésitez pas à les mobiliser pour intervenir dans vos classes.





# Formations AO1, AO4, AO5, gratuites, en ligne

AO1 : « Devenir rédacteur de l'agenda » : 5/12 de 10h à 11h

AO4 : « Sensibilisation aux services Orient'Est » : 14/12 de 14h à 16h

AO5 : « Renseigner son offre de formation sur le site [formation.grandest.fr](http://formation.grandest.fr) » : 8/12 de 9h à 12h

Inscription : <https://url.grandest.fr/mailprogrammepro>

à envoyer sur : [professionnalisation@grandest.fr](mailto:professionnalisation@grandest.fr)

Contacts AO1, AO4 : [annabelle.tallemet@grandest.fr](mailto:annabelle.tallemet@grandest.fr), [valerie.violette@grandest.fr](mailto:valerie.violette@grandest.fr),  
[catherine.gross@grandest.fr](mailto:catherine.gross@grandest.fr)

**Votre contact : [orientest@grandest.fr](mailto:orientest@grandest.fr)**

Contact AO5 : équipe offre de formation : [formation@grandest.fr](mailto:formation@grandest.fr)



# RESSOURCES ET OUTILS PROPOSES PAR LA REGION GRAND EST

- [Portail Orient'Est](#) pour accéder l'ensemble des outils développés par le service Orientation
- [Agenda de l'orientation](#) recense tous les événements Orientation, Formation Emploi dans le Grand Est
- [Annuaire de l'orientation](#) pour trouver les lieux d'accueil qui accompagnent dans les démarches
- [Mon Orient'Est](#) un service complet au service du parcours professionnel
- [Des ressources métiers](#) pour choisir son orientation
- [Formation en Grand Est](#) recense l'ensemble des formations et des organismes de formation en Grand Est
- [Expériences Pro](#) pour trouver ou proposer une place en apprentissage ou un stage de découverte
- [Chaine Youtube](#) pour valoriser les vidéos métiers/formation de nos partenaires
- [Aide Régionale Individuelle à la Formation - ARIF](#)
- [Fonds Régional d'Incitation à la Formation \(FRIF\) - Garde d'Enfants](#) pour faciliter l'entrée en formation par la prise en charge des frais de garde des enfants de 3 à 12 ans
- [Conseil et l'Accompagnement VAE Grand Est](#)



# QUELQUES CHIFFRES SUR LES ATELIERS SECTORIELS

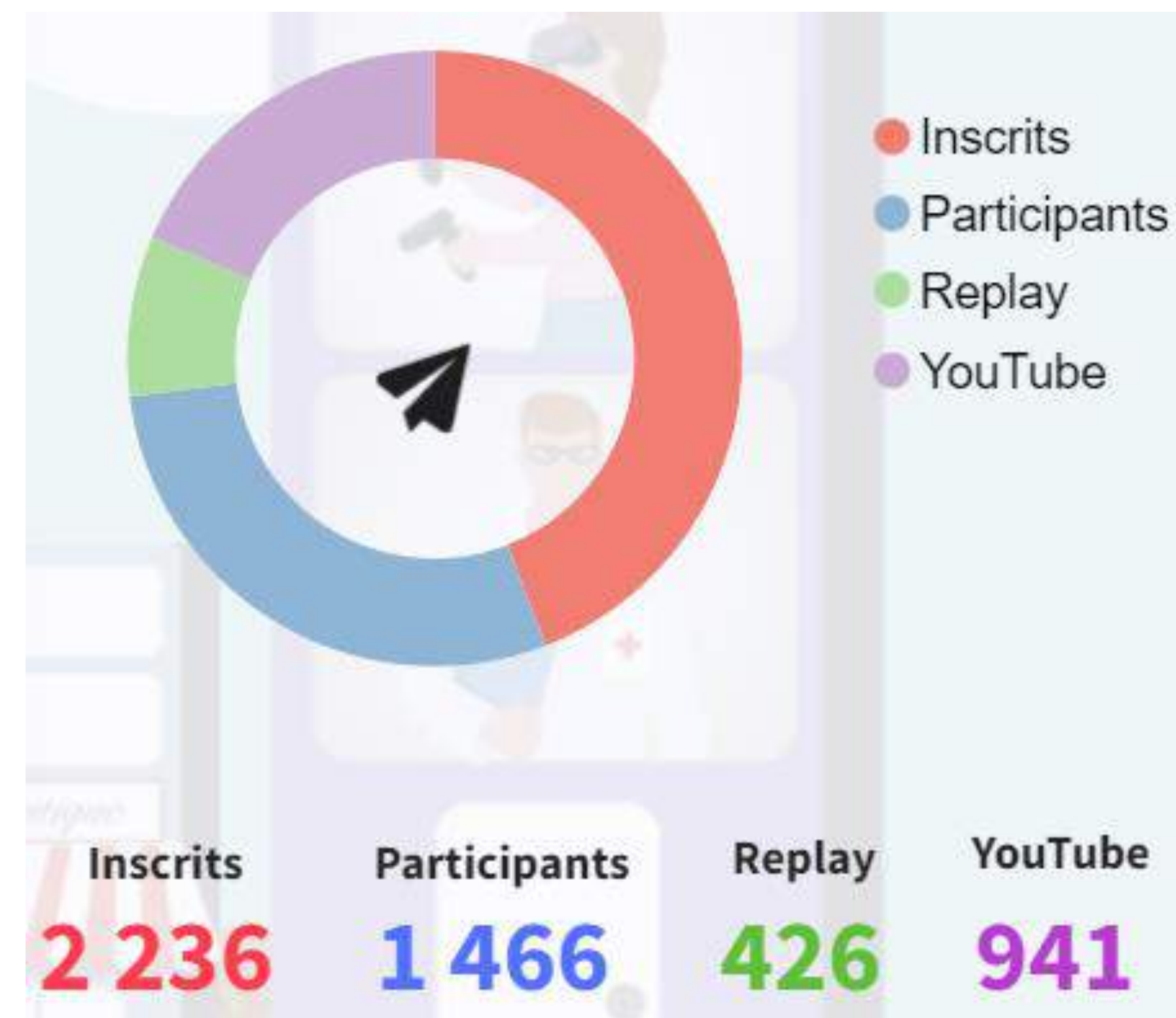


**34 ateliers  
sectoriels  
depuis 2021**

**En 2023 :**

- **12 ateliers**
- **1 889 inscrits**

**En 2022**





# Prochains ateliers sectoriels



- 19 décembre : les métiers de l'industrie automobile aux métiers d'art
- 30 janvier : les métiers du nucléaire
- 26 mars : les métiers de l'intelligence artificielle





**MERCI !**

**Merci aux professionnels qui ont témoigné,  
aux partenaires du secteur de la viticulture et  
de l'oenologie, ainsi qu'aux participants !**



**Retrouvez le support de présentation  
dans l'onglet Partage de fichiers.**

**Dès la fin de ce webinaire, cette présentation  
et le replay de l'atelier seront accessibles  
grâce à votre lien d'inscription, et  
ultérieurement dans [l'espace pro d'Orient'Est](#)  
de la Région Grand Est !**



[Orientation-Formation Grand Est](#)



[Orientation](#)





**Siège du Conseil régional**

1 place Adrien Zeller  
BP 91006  
67070 Strasbourg Cedex  
+33 (0)3 88 15 68 67

**Hôtel de Région**

5 rue de Jéricho  
CS70441  
51037 Châlons-en-Champagne Cedex  
+33 (0)3 26 70 31 31

**Hôtel de Région**

place Gabriel Hocquard  
CS 81004  
57036 Metz Cedex 01  
+33 (0)3 87 33 60 00