

16th EUROPEA Wine Championship 2025 !

A vos agendas ! Le concours EUROPEA Wine Championship aura lieu dans le Tyrol du sud – partie Germanophone de l'Italie du 22 avril 2025 au 26 avril 2025.

En quoi consiste la compétition Wine Championship ?

Au cours du championnat du vin EUROPEA, les étudiants seront soumis à des épreuves alliant des aspects théoriques et pratiques de la viticulture, de la vinification, de la dégustation et sur leurs connaissances générales de l'industrie du vin. Ils auront l'occasion d'échanger leurs connaissances et leurs expériences tout en démontrant et en comparant leurs compétences et leurs capacités avec leurs homologues issus des pays européens.

Il y a quatre concours individuels : viticulture, vinification/œnologie, dégustation de vin et un prix spécial (pays hôte). En outre, il y a une compétition par équipe qui englobe tous les domaines. L'anglais sera la seule langue officielle pendant la compétition.

Qui peut participer ?

Chaque équipe sera composée de deux étudiants, âgés de 17 à 25 ans et d'un chef d'équipe (enseignant). Les participants doivent être encore à l'école ou en formation pour être éligibles. Chaque étudiant ne peut participer qu'une seule fois au Championnat du vin.

Quésaco EUROPEA ?

[L'association Europea](#) est à l'initiative de plusieurs concours de métiers verts dont le « EUROPEA Wine Championship ». Elle

oeuvre pour le développement de l'enseignement et de la formation professionnels (EFP) dans le secteur vert en Europe. Ce secteur couvre un large éventail de professions dans les domaines de l'agriculture, de l'élevage, de l'horticulture, de l'aménagement paysager, de la sylviculture, des études équine et autres – y compris tous les cours qui sont basés sur la terre et qui s'inscrivent dans le cadre général de l'enseignement et de la formation professionnels verts.

Déroulement et organisation :

La 16e édition du championnat du vin EUROPEA se déroulera au Tyrol du Sud (partie germanophone de l'Italie) du 22 avril 2025 (arrivée) au 26 avril 2025 (départ). Elle sera organisée en coopération avec les trois écoles suivantes :

- Fachschule Laimburg
- Fachoberschule für Landwirtschaft (École d'agriculture)
- Scuola professionale provinciale per la fruttivitticoltura e il giardinaggio

Adresse d'hébergement : Stadio-Laimburg, 39051, coordonnées :46.382047, 11.287942 (la literie et les serviettes seront fournies). Grâce au soutien généreux de la province autonome de Bozen/Tyrol du Sud, tous les frais d'hébergement et de repas seront pris en charge par les écoles organisatrices.

Conditions de participation :

Pour plus de renseignements, [consultez la page web](#) de l'établissement organisateur ou contactez via l'adresse Email: winechampionship@provinz.bz.it

Qui souhaite organiser la prochaine édition?

Les établissements viticoles de l'enseignement agricole peuvent envisager la possibilité d'organiser l'une des prochaines éditions du championnat chez eux et peuvent se déclarer auprès de l'association Europea.

Contact : Audrey Baumann, animatrice du réseau Allemagne,

*Autriche, Suisse de l'enseignement agricole,
audrey.baumann@educagri.fr*

Worldskills Lyon 2024

Du 10 au 15 Septembre 2024, la France invite le monde entier à « voir la vie en skills » à l'occasion de la 47ème compétition mondiale

WorldSkills à Lyon.

Equipe de France des métiers Lyon 2024 – 47e édition comporte entre autre des domaines de formation de l'enseignement agricole, soit les métiers du végétal avec la composition floral, la jardinerie et l'aménagement paysager.

Constituant une opportunité inédite de valoriser les métiers et les formations, le comité d'organisation WorldSkills Lyon 2024 œuvre depuis fin 2021 pour mobiliser l'ensemble des parties prenantes afin de relever ensemble et à l'échelle du pays, un grand défi pour la jeunesse, l'économie et la société.

Ancré dans un contexte économique inédit, cet événement d'ampleur internationale a pour ambition de mobiliser la jeunesse autour de la valorisation de l'excellence de ses compétences afin de répondre aux enjeux de notre société aujourd'hui et dans le futur.

Remise des Prix – Concours jeunes européens au SIA-2024

La remise des prix aux lauréats européens du Concours de Jugement des Animaux par les Jeunes (CJAJ) et aux lauréats du Concours des Jeunes Professionnels du Vin (CJPV) se tiendra

le mercredi 28 février 2024, à 18 h00 sur le Ring

Porcin

– Accès réservé aux délégations européennes participantes et aux invités

Le Concours de Jugement des Animaux par les Jeunes (CJAJ) consiste à évaluer les caractéristiques morphologiques de plusieurs races de vaches laitières et à viande (Montbéliarde, Prim'Holstein, Blonde d'Aquitaine, Charolaise et Limousine), selon les options choisies par les candidats. Il se déroule sur présentation des animaux par les éleveurs de différentes régions de France.

Le Concours des Jeunes Professionnels du Vin (CJPV) consiste à reconnaître neuf échantillons de vins sur la base d'une notation de leurs caractéristiques (cépage, millésime, élevage, région de production, appellation et indication du prix ainsi qu'accord vin et mets).

Les candidats du CJAJ 2024 viennent de 27 pays européens : Allemagne, Autriche, Belgique, Bulgarie, Croatie, Danemark, Espagne, Estonie, Finlande, Grèce, Hongrie, Irlande, Italie, Lettonie, Lituanie, Luxembourg, Norvège, Pays-Bas, Pologne, Portugal, République Tchèque, Roumanie, Royaume-Uni, Slovaquie, Suède, Suisse et Ukraine.

Les candidats européens du CJPV 2024 étudient en Allemagne, Autriche, Bulgarie, Croatie, Espagne, Estonie, Grèce, Hongrie, Italie, République Tchèque, Roumanie, Slovaquie, Slovénie, Suisse et Ukraine.

Les métiers du vivant en

Résidence

300 élèves de l'enseignement agricole de la région Paca découvrent la Villa Médicis et la FAO à Rome, pendant la semaine du 15 mai 2023, dans le cadre du projet « résidence pro ».

Cette venue des élèves de l'enseignement agricole a été appuyée par la DRAAF (direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) et la DRAC (direction régionale des affaires culturelles) de PACA.

Connecter les domaines de compétence des filières professionnelles aux arts et à la culture européenne, conduire un projet collectif transdisciplinaire, donner des outils aux élèves pour restituer leur travail et porter leur voix, susciter ou renforcer des vocations, ouvrir de nouveaux horizons par l'expérience du voyage et la découverte d'un lieu qui accueille les artistes d'une génération : autant d'ambitions pour ce programme d'égalité des chances imaginé par la Villa Médicis en collaboration avec les partenaires et les équipes pédagogiques.



La Résidence Pro couvrait cette année le champ des métiers du vivant en lien avec la nature et l'humain, à travers l'environnement, le développement durable, l'aménagement paysager ou encore le service à la personne.

Préparation à la culture italienne

Depuis la rentrée 2022 et tout au long de l'année, les élèves et leurs enseignants ont travaillé en classe autour d'une

œuvre matérielle ou immatérielle de leur choix, liée d'une part à la culture italienne et d'autre part à leur secteur de formation. Parmi les œuvres choisies par les classes, nous retrouvons notamment le cinéma de Federico Fellini, les fontaines romaines, la gastronomie, les mythes antiques, le jardin botanique de Rome, le baldaquin de la basilique Saint-Pierre au Vatican, ou encore les fresques de la Villa de Livia au palais Massimo.



Investir la Villa Médicis

Le programme de cette semaine de [résidence à la Villa Médicis](#) était axé autour de travaux sur les 12 projets portés par les lycées agricoles. Visites exploratoires dans Rome, moments collectifs, échanges et rencontres avec des intervenants pédagogiques, équipes d'artistes en résidence à la Villa Médicis ont rythmé cette deuxième édition. Les projets menés pendant 8 mois dans les établissements ont été présentés dans le grand Salon de la Villa Médicis lors de restitution orales et matérielles.

Une table ronde à la FAO

Ce séjour à Rome a également été l'occasion de découvrir une institution internationale. En effet, une matinée a été consacrée à la FAO permettant ainsi aux élèves de prendre connaissance de l'activité agricole internationale à Rome. La ville est le siège des trois grandes organisations

internationales consacrées à l'agriculture et l'alimentation (FAO – Organisation des Nations Unies pour l'agriculture et de l'alimentation ; PAM – Programme Alimentaire Mondial, FIDA – Fonds International de Développement Agricole).



La
ta
bl
e
r
o
n
d
e
s
u
r



le thème « *Comment gérer durablement les ressources pour les systèmes alimentaires ?* » a permis des échanges dynamiques entre les élèves de l'enseignement agricole, deux représentants d'Etats membres de la FAO (France et Côte d'Ivoire), la directrice-générale adjointe et le directeur innovation de la FAO, deux expertes du PAM et du FIDA.

Parmi les questions évoquées : *les forêts sacrées en Côte d'Ivoire, l'impact du changement climatique, la préservation de la biodiversité, la Grande muraille verte...*

Comme l'a indiqué la directrice générale adjointe de la FAO, jamais autant de jeunes passionnés n'étaient venus en une seule fois à la FAO.

Pour aller plus loin [Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture \(FAO\)](#), [Fonds International pour le Développement Agricole \(FIDA\)](#), [Programme Alimentaire Mondial \(PAM\)](#)

Contact : Michel Lévêque, Conseiller agricole et sécurité alimentaire, Représentation permanente de la France auprès des Nations Unies à Rome, michel.leveque@diplomatie.gouv.fr

