

Ecrit par le 12 avril 2025

(Vidéo) Carpentras, le Campus Provence Ventoux organise ses portes ouvertes et son Salon des vins et des saveurs ce samedi 8 mars



Le Campus Provence Ventoux à Carpentras organise, à l'occasion de ses portes ouvertes ce samedi 8 mars, la 10^e édition du Salon des Vins et des Saveurs. Voilà une belle journée ensoleillée pour joindre l'utile à l'agréable en explorant le campus, pour y découvrir les

Ecrit par le 12 avril 2025

formations, et les projets passionnants des apprenants. Il sera possible de déjeuner sur place, pour ensuite, entre une belle assiette un bon verre de vin.

Ces [portes ouvertes](#), destinées aux demandeurs d'emploi, aux salariés et aux chefs d'entreprise, permettront de découvrir le centre de formation professionnelle pour adultes, notamment en rencontrant les formateurs en agriculture, horticulture, dans le paysage ou tout autre domaine comme le numérique et la sécurité. Différentes animations seront proposées telles que le simulateur de conduite d'engins, de drones et la vente de fleurs coupées. La boutique de producteurs sera d'ailleurs ouverte.



Copyright Campus Provence Ventoux

Le campus

[Le campus](#) accueille le lycée Louis Giraud ; l'exploitation, l'UFA (Unité de formation des apprentis) et le CFPPA (Centre de formation professionnelle et de promotion agricoles). C'est un établissement public sans dérogation. On s'y forme en paysage, équitation, environnement, service aux personnes, animation,

Ecrit par le 12 avril 2025

projet, commerces, économie, entreprise, gestion et bio agriculture. Six projets d'apprenants seront exposés sur l'environnement et le paysage.

Apprentissage, du CAP à la licence pro, VAE, formation professionnelle courte ou longue

Il y est également proposé l'enseignement général et technologique de la seconde au baccalauréat. L'enseignement professionnel du CAP à la Licence pro, en passant par le bac pro et le BP et le BTS, sans oublier la VAE (Validation des acquis de l'expérience). Des voyages éducatifs et des actions communautaires sont organisés dans le cadre de l'approche pédagogique. L'établissement jouit d'une belle réputation avec 100% de réussite dans de nombreuses filières. La structure collabore avec l'Onisep -Office national d'information sur les enseignements et les professions- Aix-Marseille et participe à l'aventure du vivant.

Ecrit par le 12 avril 2025

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
L'AVENTURE DU VIVANT
RÉVÈLE TON TALENT



CAMPUS
PROVENCE-VENTOUX
CARPENTRAS

PAYSAGE - EQUITATION
ENVIRONNEMENT
SERVICES AUX PERSONNES
ANIMATION - PROJET
COMMERCES - ECONOMIE
ENTREPRISE - GESTION
BIO - AGRICULTURE

PORTES OUVERTES
SAMEDI 8 MARS 2025
9H-13H
ENSEIGNEMENT PUBLIC



Enseignement général et technologique de la Seconde au baccalauréat
Enseignement Professionnel CAP, Bac Pro, BP, BTS, Licence Pro
Enseignement supérieur du BTS à la licence professionnelle

Viens découvrir toutes nos formations !
VOIE SCOLAIRE - APPRENTISSAGE
FORMATION ADULTE

Lycée Louis Giraud
CFPPA-UFA Provence Ventoux
04 90 60 80 80
310 chemin de l'Hermitage
Hameau de Serres
84200 CARPENTRAS
epl.carpentras.educagri.fr



Écrit par le 12 avril 2025

Un forum au parc du campus

Un forum organisé par les BTSAP2 -Aménagement paysager- évoquera ces cinq thèmes : les innovations et technologies, La lutte contre les nuisibles, La prévention incendie, Le réchauffement climatique et les anciennes pratiques. La remise des prix pour les participants aux Olympiades des métiers aura lieu à 11h, ce même jour, à la Halle TP.

Les infos pratiques

Portes ouvertes. Samedi 8 mars. De 9h à 13h. Campus Provence Ventoux, EPLEFPA-Carpentras. Enseignement public. 310, Chemin de l'Hermitage. Hameau de Serres à Carpentras. 04 90 60 80 80. www.agriculture.gouv.fr Tout le programme [ici](#).

L'AOC Lirac organise la 2de édition de son Salon des vins

Ecrit par le 12 avril 2025



L'appellation d'origine contrôlée (AOC) Lirac met ses vins à l'honneur les dimanche 24 et lundi 25 mars. La première édition du Salon des vins de Lirac ayant eu un grand succès, une seconde édition débarque, comme l'année dernière, au [Château de Clary](#), à Roquemaure. Cette année pour la première fois, les amateurs pourront, eux aussi, découvrir les vins de l'appellation.

Une quarantaine de producteurs particuliers, caves coopératives et maisons de négoce seront présents lors du Salon des vins de Lirac les 24 et 25 mars pour faire découvrir leurs vins aux cavistes, sommeliers, restaurateurs et agents commerciaux. Une table découverte de cuvées en blanc, rouge et rosé de l'appellation sera d'ailleurs mise en place de 10h à 13h. Et pour la première fois, le Salon sera ouvert au public amateur !

Organisé par la Maison du Cru Lirac et la commission promotion, cet événement a pour objectif de valoriser l'appellation auprès de diverses cibles de consommateurs. Une immersion totale dans l'univers du Cru Grandeur Nature sera donc proposée aux visiteurs, notamment avec des ateliers œnologiques animés par le sommelier Kelly McAuliffe, qui leur permettront d'approfondir leurs connaissances sur l'art de la dégustation, ou encore les accords mets et vins.

Écrit par le 12 avril 2025

Programme des animations

Dimanche 24 mars :

- 11h30 : Sophro-Dégustation
- 14h30 : Initiation à la dégustation
- 17h : Accords Mets et Vins

Lundi 25 mars :

- 11h30 : Accords Mets et Vins
- 14h30 : Découverte des Vieux Millésimes de l'appellation

10€ sur [inscription en ligne](#), 15€ sur place, 20€ entrée + atelier.

Dimanche 24 mars de 10h à 19h. Lundi 25 mars de 10h à 17h. Château de Clary. Roquemaure.

2ème édition
Le salon des vins de Lirac
Dégustation Ateliers Œnologiques Restauration sur place

LIRAC
24 & 25
mars
2024

Château de Clary 30150 Roquemaure
PLUS D'INFOS SUR WWW.VIN-LIRAC.COM

GARD Occitania LE BORDO S'ENGAGE OCCITANIE 2022 GRAND AVIGNON Occitania OCCITANIE

Projet cofinancé par le Fonds Européen de Développement Régional
Financement dans le cadre de la réponse de l'Union à la pandémie de COVID-19

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération

Ecrit par le 12 avril 2025

Orange : 30^e Salon des Vins organisé par les jeunes élèves du Lycée Viticole



Ce samedi 25 novembre, les lycées viticoles de France se réunissent en un salon organisé par les élèves de la filière commerce du [lycée viticole d'Orange](#). L'occasion de découvrir les vins et spiritueux de ces établissements.

Yan, Jean-Geoffrey, Maxime, Diego mais aussi Manon et Anaïs sont en terminale au Château Mongin, leur lycée installé quartier du Grès, sur la même propriété que l'Institut Rhodanien d'Orange. Et l'organisation de ce salon fait partie de leur cursus pédagogique, grandeur nature, pour ces futurs professionnels en Conseil-Vente de vins et spiritueux.



Ecrit par le 12 avril 2025

Comme des grands, ils ont participé à une conférence de presse pour inciter à venir les voir ce samedi 25 novembre. Avec la directrice du lycée, [Brigitte Bouvier](#) et la directrice de l'exploitation, Roxane Nibaudeau, ils ont expliqué « jouer collectif » pour attirer le maximum de visiteurs. « Tous les élèves font équipe avec les enseignants, ils s'entraident, c'est une expérience importante pour des jeunes de 16 ans, un vrai salon professionnel », a précisé la directrice.

De 10h à 19h, les élèves seront là pour accueillir les visiteurs, animer le salon, prendre les commandes au lycée d'Orange, avec des bouteilles des Côtes du Rhône et de Châteauneuf-du-Pape, mais aussi de Louis Giraud - Carpentras et de Nîmes pour le Grand Sud. Une dizaine de régions seront aussi présentes avec leurs élèves venus d'Alsace, Beaujolais, Bordeaux, Bourgogne, Calvados, Champagne, Charentes, Loire et Sud-Ouest.

Les visiteurs auront donc le choix entre une cinquantaine d'appellations telles que : Gewurztraminer, Riesling, Brouilly, Morgon, Médoc, Sauternes, Pessac-Léognan, Côtes de Beaune, Cidre fermier, Pommeau de Normandie, Pineau, Champagne, Cognac, Pouilly, Monbazillac, Armagnac, Floc de Gascogne et Costières. À un mois de Noël, il y en aura pour tous les goûts et tous les prix. Entre 5,60€ pour un rosé de la Principauté d'Orange et 39,60€ pour un Cognac Napoléon de 15 ans d'âge.

Samedi 25 novembre, de 10h à 19h, au Lycée Agricole d'Orange - Château Mongin (comme un ancien préfet de Vaucluse). 2260 Route du Grès.

Les commandes sont prises jusqu'au 24, les retraits prévus jusqu'au 1^{er} décembre.

Ecrit par le 12 avril 2025



Ecrit par le 12 avril 2025



Ecrit par le 12 avril 2025

