



VIGNE & TERROIR

Découvrir ses racines, rencontrer ceux qui font
le territoire et apprendre à le faire rayonner.

Former les ambassadeurs du goût, du terroir et de l'hospitalité alpine.

LE PROJET EN UN COUP D'ŒIL

Deux années d'immersion entre vigne, patrimoine, gastronomie et territoire.

EN BREF...

Vigne & Terroir est un parcours pédagogique destiné aux élèves de **Bac Professionnel Commercialisation et Services en Restauration**.

Pendant deux années, les élèves vivent **des expériences concrètes autour de la vigne, du vin et de la gastronomie alpine**, en lien étroit avec les acteurs du territoire et ouverts sur l'Europe.

L'objectif n'est pas seulement de découvrir le vin, mais de comprendre tout ce qui l'entoure : **les paysages, les femmes et les hommes, les savoir-faire, le patrimoine, le tourisme et la restauration**.



Les élèves découvrent, créent et valorisent leur propre cuvée, de la vigne jusqu'au client.

NOS OBJECTIFS



Valoriser le territoire

Faire découvrir aux jeunes les richesses de la Haute-Savoie et du vignoble alpin.



Transmettre les savoir-faire

Créer du lien entre les élèves, les producteurs, les artisans et les professionnels.



Renforcer les partenariats locaux

Construire des projets concrets entre l'école et les acteurs du territoire.



Ouvrir les élèves sur l'Europe

Développer les échanges entre la Savoie et le Piémont.



Former les professionnels de demain

Donner du sens aux apprentissages grâce à des expériences réelles.



Faire naître des ambassadeurs du terroir Haut Savoyard

Former des jeunes capables de raconter, valoriser et faire rayonner leur territoire.

DE LA VENDANGE À LA COMMERCIALISATION



VENDANGE

Découvrir la vigne à la source.

Participation aux vendanges avec notre vigneron partenaire.



VINIFICATION

Comprendre la naissance du vin.

Découverte des étapes de vinification et du travail en cave.



DÉGUSTATIONS

Éduquer son palais.

Dégustations, vins & cépages savoyards, accords mets-vins.



CRÉATION & HABILLAGE

Donner une identité à la cuvée.

Choix du nom, création de l'étiquette et de l'univers marketing.



VALORISATION

Faire vivre la cuvée auprès des clients.

Argumentation commerciale, service et valorisation du territoire.



TRANSMISSION

Devenir ambassadeur du projet.

Grand Oral, tutorat et présentation aux partenaires.

Une première cuvée est déjà en cours de préparation. Le premier millésime Vigne&terroir sera estampillé 2025.

UN PROJET ANCRÉ EN HAUTE-SAVOIE, OUVERT SUR L'EUROPE

Comprendre ses racines, s'ouvrir au monde

Vigne & Terroir s'appuie sur une conviction simple : pour devenir un professionnel capable de valoriser un produit, il faut d'abord comprendre le territoire dont il est issu.

Le projet permet aux élèves de découvrir leur environnement local, de rencontrer celles et ceux qui le font vivre au quotidien et de développer une ouverture culturelle et professionnelle vers l'Europe.

1 SORTIE PEDAGOGIQUE EN SAVOIE

A la découverte de nos racines

- Chambéry, ancienne capitale des États de Savoie
- Visite du Musée de la Vigne et du Vin de Montmélian
- Participation au salon JourFruit
- Compréhension de l'histoire commune des Pays de Savoie



2 SORTIE PEDAGOGIQUE A TURIN

Comprendre l'héritage transalpin

- Découverte de Turin, ancienne capitale des États de Savoie
- Patrimoine, gastronomie et culture piémontaise
- Compréhension des influences croisées entre les deux versants des Alpes



3 IMMERSION PROFESSIONNELLE

- PFMP dans des établissements piémontais
- Échanges de pratiques professionnelles
- Partenariat avec une école hôtelière italienne
- Développement des compétences linguistiques et interculturelles



CE QUI REND LE PROJET UNIQUE



1

UNE CUVÉE DU LYCÉE
créée par les élèves

De la vigne à la bouteille, les élèves imaginent, créent et valorisent leur propre cuvée.



2

UNE OUVERTURE TRANSALPINE
Savoie - Piémont

Un pont entre deux territoires, deux cultures et des savoir-faire complémentaires pour comprendre et s'ouvrir à l'Europe.



3

UN TUTORAT
entre élèves de Première et de Terminale

Les plus expérimentés accompagnent les plus jeunes et transmettent leur expérience au service du projet.



4

UNE VALORISATION
dans les restaurants d'application

La cuvée du lycée est mise en avant dans les restaurants d'application pour faire vivre le projet auprès des clients et du grand public.



5

UN RÉSEAU
de professionnels engagés

Vignerons, sommeliers, artisans, restaurateurs, partenaires institutionnels : un réseau mobilisé pour la réussite des élèves.



Un projet au service du terroir et de la jeunesse.

DES RÉALISATIONS CONCRÈTES

Une année d'engagement, de création et de reconnaissance.

Bilan 2025 - 2026



La première cuvée du lycée est en cours de création

La promotion 2025 a déjà réalisé les premières étapes du projet : vendanges, vinification, dégustations et mise en bouteille. À la rentrée 2026, les élèves poursuivront l'aventure avec la création de l'identité de la cuvée, son habillage, sa stratégie de commercialisation et sa valorisation auprès des clients.

Une nouvelle carte des vins au lycée hôtelier François Bise

Une carte repensée pour valoriser les domaines locaux, les vigneronnes et vignerons engagés ainsi que les valeurs E3D de l'établissement.



UNE RECONNAISSANCE NATIONALE

Clap d'Argent – Concours national "Je filme le métier qui me plaît"

Médaille de Félicitations de l'Académie d'Agriculture de France

Le projet a donné naissance au film « Bref, on a découvert le métier de vigneron », récompensé par un Clap d'Argent au concours « Je filme le métier qui me plaît » dans la catégorie Agriculture&Territoire et par une Médaille d'honneur de l'Académie d'Agriculture de France.

Découvrez le projet en images



le film

"bref, on a découvert le métier de vigneron"



la cérémonie à l'academie d'agriculture

Médaille d'honneur de l'academie d'agriculture



Clap d'Argent 2026

2nd place dans la catégorie agriculture&territoire



Les visages de l'aventure

Les lycéens se distinguent en filmant un métier qui (leur) plaît

Bonneville. Des élèves du lycée hôtelier François-Bise ont reçu deux prix nationaux, pour la réalisation d'un court-métrage à la découverte du métier de vigneron. Leurs professeurs ont récupéré les trophées lors d'une cérémonie au Grand Rex et à l'Académie d'Agriculture.



Le Dauphiné Libéré
Dimanche 8 mars 2026

Actu locale

Bonneville

Le lycée hôtelier François-Bise tente le concours "Je filme le métier qui me plaît"

Le lycée hôtelier François-Bise tente le concours "Je filme le métier qui me plaît". Les élèves ont réalisé un court-métrage à la découverte du métier de vigneron. Leurs professeurs ont récupéré les trophées lors d'une cérémonie au Grand Rex et à l'Académie d'Agriculture.



Site de l'academie de
Grenoble.
Article. Mai 2026

Des réalisations qui font grandir les élèves... et rayonner le territoire.

DEVENEZ PARTENAIRE DE VIGNE & TERROIR

Ensemble, faisons grandir les ambassadeurs de notre territoire.

COMMENT NOUS AIDER ?



SOUTIEN FINANCIER

Vos dons financent les déplacements, le matériel pédagogique, les rencontres professionnelles et les échanges européens.



DON DE BOUTEILLES

Vos vins permettent aux élèves de découvrir et de comparer des terroirs lors de dégustations pédagogiques.



DON DE MATÉRIEL PÉDAGOGIQUE

Verres de dégustation, matériel de service, carafes, livres... tout ce qui enrichit l'apprentissage des élèves.



ACCUEIL D'ÉLÈVES OU VISITES D'ENTREPRISE

Faites découvrir votre métier et votre savoir-faire au cœur de votre domaine ou de votre entreprise.



INTERVENTION AUPRÈS DES ÉLÈVES

Partagez votre expertise, racontez votre passion et inspirez la génération de demain.



MISE EN RELATION AVEC VOTRE RÉSEAU

Mettez-nous en contact avec d'autres acteurs qui pourraient soutenir le projet.



Une immersion au cœur de la filière

Au salon JourFruit, les élèves endossent le rôle d'assistants sommelières auprès des vignerons de Savoie. Une expérience professionnalisante rendue possible grâce au partenariat avec **Olivier Chéreau**.

ILS NOUS FONT DÉJÀ CONFIANCE

- **Nicolas Montessuit**, vigneron à Ayze
- **Olivier Chéreau**, représentant des Vins de Savoie, fondateur du salon JourFruit et sommelier
- **Musée de la Vigne et du Vin de Montmélian**

Suivez nous
SUR LES RESEAUX



Vigne & Terroir accompagne la dynamique œnotouristique d'un territoire désormais labellisé « Vignobles & Découvertes ».

REJOIGNEZ L'AVENTURE VIGNE & TERROIR

LYCÉE HÔTELIER
François Bise
BONNEVILLE

Alexandra Richard
Professeure de Commercialisation et Services en Restauration
06 88 21 61 27
alexandra.richard1@ac-grenoble.fr

