



Créée en 2016 dans la lignée du Cercle National des Femmes du Vin, l'association **Dames de Cœur de Loire** regroupe une trentaine de femmes des 8 vignobles de la région, qui exercent différentes fonctions dans la filière : vigneronne, œnologue, enseignante, technicienne viti-vinicole.

L'objectif : tisser un réseau de professionnelles.

"**Dames de Cœur de Loire**" a pour vocation de promouvoir et valoriser les métiers de la vigne et du vin et contribue à sauvegarder le patrimoine environnemental, paysager, architectural et culturel des vignobles régionaux.

**Les vignobles du Centre-Loire** sont situés au Cœur de la France, sur les coteaux surplombant la Loire et dans la vallée du Cher. La vigne y est cultivée depuis plus de 2000 ans. Aujourd'hui, ces vignobles s'étendent sur près de 5 660 hectares, donnant naissance à 8 Appellations d'Origine Contrôlée (A.O.C.), de renommée mondiale, qui apportent chacune leur propre personnalité et leur propre typicité : Sancerre, Pouilly Fumé, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Coteaux du Gennois, Châteaumeillant et Pouilly sur Loire.



## Les lieux de formations proches de chez toi

Lycée Viticole de Cosne-Cours-sur-Loire

Lycée Viticole d'Amboise

Viti Agro Campus de Beaune

Lycée Viticole de Montreuil-Bellay

IUT de Tours

Viti Agro Campus de Tours

IUVV Campus de Dijon

School of Wine and Spirits Business Dijon



## Plus d'informations



[www.anefa.org](http://www.anefa.org)

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

[www.vitijob.com](http://www.vitijob.com)



## La filière viti-vinicole française

558 000 emplois



2<sup>e</sup> secteur d'exportation excédentaire français



16% des vins de la planète sont produits en France

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

impression et création : Imprimerie ICE Sancerre

# LES MÉTIERS de la vigne et du vin



## des métiers passionnants et accessibles à tous!



Contact :



Dames de  
Cœur de Loire

Association  
Dames de Cœur de Loire  
02 48 78 51 07

[damesdecoeurdeloire@gmail.com](mailto:damesdecoeurdeloire@gmail.com)

Association régie par la loi du 1er juillet 1901 et le décret du 16 août 1901



# Les Formations



**BPA** travaux de la vigne et du vin, spécialité travaux de la cave, Bac pro CGEA, option vigne et vin, BTSA viticulture œnologie.



**CAP** agricole Métiers de l'agriculture, Bac pro Conduite et Gestion de l'exploitation Agricole, option vigne et vin, Bac pro technicien conseil-vente en alimentation, option vins et spiritueux, BP responsable d'exploitation agricole, BTSA technico-commercial, BTSA viticulture-œnologie.



**Diplôme National d'Œnologie** (2 ans, niveau Bac + 5) titulaires d'une licence en sciences biologiques, chimiques ou biochimiques agronomiques, d'un DUT génie biologiques + licence pro ou du BTSA viticulture-œnologie + licence pro.



**CAPA** vigne et vin, **CQP** vendeur conseil caviste, Bac pro technicien conseil vente en alimentation, option vins et spiritueux, BTSA technico-commercial champs professionnel vins et spiritueux.



**Diplôme Universitaire Vin, Culture et Œnotourisme**, Licence Professionnelle Vins et commerce, Licence professionnelle d'Œnotourisme, Licence Commerce des vins et Œnotourisme.



**CAP** restaurant, BP sommelier, Bac pro commercialisation et services en restauration Bac techno STHR (complétés d'une Mention Complémentaire en Sommelierie).



**BTS** Communication, Licence pro RP événementielle, Licence professionnelle Commerce, gestion et marketing vitivinicole, Master Commerce des vins & spiritueux.



**Bac pro** vente, Bac pro commerce, Bac pro technicien conseil-vente vins et spiritueux, BTS NRC, DUT TC, Licence pro dans les domaines du commerce et de la vente, Diplôme d'école et gestion et de commerce.

Tu aimes voyager  
et le relationnel,  
tu aimes les langues  
étrangères

**Commercial(e)  
import/export**



Tu aimes la nature,  
travailler en extérieur,  
tu es patient(e)  
et passionné(e)

**Viticulteur  
Ouvrier viticole  
qualifié**



Tu aimes  
la mécanique  
et les tracteurs

**Tractoriste,  
électromécanicien(ne),  
mécanicien(ne)**



à chacun  
sa voie  
dans le vin

**Community  
manager  
communication  
marketing**



Tu es créatif(ve),  
sociable,  
curieux(se) et  
polyvalent(e)

**Sommelier(e)**



Tu aimes  
la gastronomie,  
tu as le sens du contact,  
tu es passionné(e)  
par le vin

œnologue  
maître de chai  
responsable qualité



Tu as le sens  
des responsabilités,  
tu aimes la chimie  
et le laboratoire

**œnotourisme**



Tu es dynamique,  
sociable, tu aimes la culture,  
l'histoire et les langues  
étrangères

**Caviste  
vente de vin**



Tu aimes  
les échanges et  
la convivialité,  
tu es curieux(se)  
et le vin n'a  
aucun secret