

# BORDEAUX GIRONDE

## LIVRET D'ACCUEIL

### CDFA/CFPPA DE LA GIRONDE

*L'EPEFPA BORDEAUX-GIRONDE EST CERTIFIÉ*



QualiForm Agri

Le label Qualité du ministère  
en charge de l'Agriculture



 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories suivantes :

**ACTIONS DE FORMATION**  
**ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE**  
**ACTIONS PERMETTANT DE VALIDER LES ACQUIS DE L'EXPERIENCE**



# SOMMAIRE

1.PRESENTATION DES CENTRES	1
1. L'EPLEFPA BORDEAUX-GIRONDE	1
2. LE CDFA DE LA GIRONDE	3
3. LE CFPPA DE LA GIRONDE	3
2.ORGANIGRAMME	4
3.NOS PRESTATIONS	5
4.APPRENANTS EN SITUATION DE HANDICAP	6
5.NOS SITES ET INFORMATIONS PRATIQUES	7
6.PRESENTATION CONTRATS D'ALTERNANCE ET AUTRES DISPOSITIFS	16
7.LES AIDES A LA FORMATION	17
8.LES CONDITIONS TARIFAIRES	17
9.PROCEDURES DE REPRESENTATION AUX DIFFERENTES INSTANCES	18
10.LES INTERLOCUTEURS PRINCIPAUX	18
11.DEROULEMENT DE LA FORMATION ET MODALITES D'EVALUATION	19
12.ADRESSES UTILES (liste non exhaustive)	20

## 1. PRÉSENTATION DES CENTRES

### 1. L'EPLEFPA BORDEAUX-GIRONDE

Relevant du Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Souveraineté Alimentaire et soutenu par la Région Nouvelle Aquitaine, il réunit depuis le 1er janvier 2010 les plus belles Ecoles d'Agriculture et de Viticulture de la Gironde :

- Le Lycée Agro-Viticole de Bordeaux-Blanquefort,
- Le Lycée Agro-Viticole de Libourne-Montagne,
- L'École de Viticulture et d'Œnologie de La Tour Blanche,
- Le lycée horticole Camille Godard,
- Le CFA Agricole et le CFFPA de la Gironde,
- Château Dillon,
- Château La Tour Blanche,
- Château Grand Baril.

Il assure annuellement la formation, diplômante ou qualifiante, de près de 800 élèves et étudiants, 750 apprentis et 2 500 stagiaires adultes :

- en premier lieu, sur son cœur de métier, à travers l'ensemble des filières viticoles, œnologiques et commerciales ;
- dans les filières scientifiques, techniques et professionnelles couvrant les diverses productions départementales et les secteurs les plus variés : aménagement du territoire, travaux paysagers, cultures marines, santé animale, agriculture et élevage, maraîchage, agro-alimentaire, analyses biologiques, biotechnologies, hippologie et équitation...
- du CAPA au BTSA, de la classe préparatoire aux grandes écoles agronomiques à la formation Ingénieur par apprentissage, (partenariat avec BSA Bordeaux Sciences Agro de Bordeaux).

Partenaire de divers instituts et services techniques relevant de la filière viticole en matière de développement et d'expérimentation : le Vinopôle Bordeaux-Aquitaine (IFV, Chambre d'Agriculture de la Gironde, EPLEFPA), le Pôle Inno'Vin (ISVV, CIVB...), des services de l'Etat (DRAAF, DGAL, INRA...) et des entreprises, l'EPLEFPA de Bordeaux Gironde constitue aujourd'hui un pôle de formation-développement reconnu, acteur majeur sur ses territoires.

La formation des jeunes aux métiers de demain, la recherche de l'excellence en matière de qualification, l'ouverture de nos centres de formations à l'international, les réponses aux besoins des entreprises en nouvelles compétences, les démarches environnementales AREA et HVE, le lien entre théorie, technique et pratique sont au cœur de nos préoccupations.

### UNE DÉMARCHE QUALITÉ EPLEFPA POUR LE CFA/CFPPA DE LA GIRONDE

L'EPLEFPA Bordeaux-Gironde est certifié pour les 2 référentiels : référentiel d'engagement de service Qualiformagri et Qualiopi



QualiFormAgri

Le label Qualité du ministère  
en charge de l'Agriculture



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories suivantes :

- ACTIONS DE FORMATION
- ACTIONS DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE
- ACTIONS PERMETTANT DE VALIDER LES ACQUIS DE L'EXPERIENCE

## **Les engagements de la direction**

- La qualité de l'accueil et de l'information diffusée (renseignements fournis, supports et contenus).
- La qualité de nos formations diplômantes et qualifiantes : construction et renouvellement de nos formations, recrutements, accueil des apprenants, réalisation des formations, suivi admonitif et financier, suivi pédagogique, suivi en entreprise.
- La qualité de nos formations de perfectionnement : analyse des besoins et des demandes des clients, construction et mise en œuvre des formations, gestion administrative et financière, suivi pédagogique et bilan.
- La qualité de nos accompagnements VAE : accueil, accompagnement à la construction du dossier, préparation à l'oral, suivi, bilan.
- La formation continue des personnels.
- Le dispositif de contrôle et d'amélioration : enquêtes de satisfaction, audits internes, contrôle des actions, plan d'amélioration.

Fait à Blanquefort le 25 novembre 2025

Madame Myriam HUET

Directrice de l'EPLEFPA de Bordeaux-Gironde



Version 5 – Novembre 2025

Enfin dans le cadre de la démarche qualité EPLEFPA pour le CFA/CFPPA de la Gironde, il vous sera demandé de remplir une enquête satisfaction et d'indiquer vos poursuites de parcours (poursuite d'étude, emploi ou non ...), à l'issue de la formation.

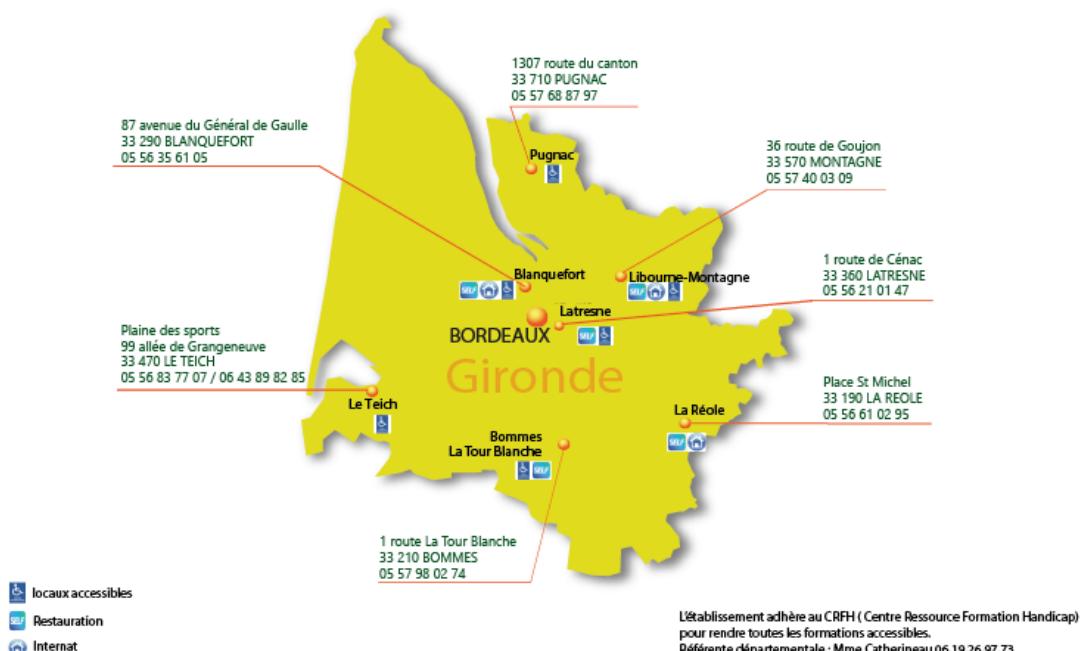
Outre le coordonnateur (trice) de formation, votre référent pédagogique et l'équipe auxquels vous pouvez poser toutes questions ou remarques en lien avec le fonctionnement de la formation, vous pouvez également contacter notre animatrice qualité pour signaler tout avis sur la formation ou manquement à l'une des exigences du décret du 30 juin 2015, à l'adresse suivante : [cdfacfppa.qualite@formagri33.com](mailto:cdfacfppa.qualite@formagri33.com).

## 2. LE CDFA DE LA GIRONDE

Le Centre de Formation d'Apprentis Agricoles (CDFAA) propose en Gironde des actions de formation en faveur des jeunes de 16 ans à 29 ans inclus (15 ans sorti de 3ème).

## 3. LE CFPPA DE LA GIRONDE

Le Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles (CFPPA) propose en Gironde des actions de formation professionnelle en faveur des demandeurs d'emploi, des salariés et des chefs d'entreprise. Certaines formations entrent dans le cadre du Plan Régional de Formation (PRF) ou d'Habilitation de Service Public (HSP) financés par le Conseil Régional Nouvelle Aquitaine et des fonds Européens. D'autres sont accessibles avec un financement d'un Fonds d'Assurance Formation (CPF, CPF-TRANSITION...) ou des indemnités versées par le Pôle Emploi.



### NOS PRATIQUES AU CDFA & CFPPA DE LA GIRONDE

Dans le cadre de l'individualisation des parcours de formation, l'apprenant bénéficie de :

- un positionnement ;
- un parcours de formation constitué d'un ou plusieurs modules ;
- un suivi de formation ;
- un accompagnement à l'emploi ;
- et selon l'objectif, de la validation de tout ou partie d'un diplôme.

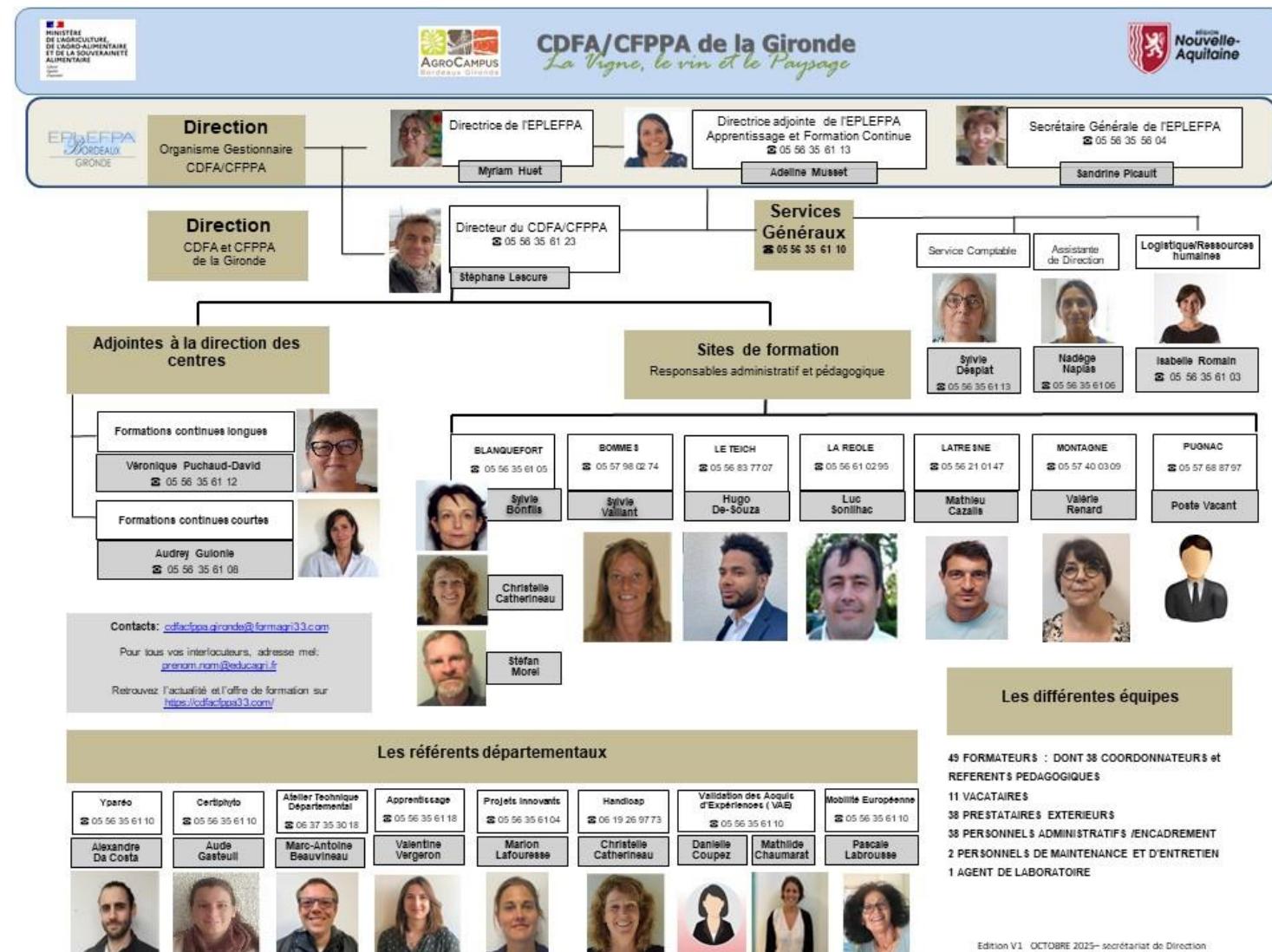
Lors de l'entrée en formation, l'apprenant reçoit :

- le présent livret ;
- le règlement intérieur du centre où vous êtes inscrit (CDFA pour les apprentis, CFPPA pour les stagiaires du PRF, de l'HSP par exemple), le contrat de formation, le contrat pédagogique et le PIF en cas de FOAD

Ce livret vous a été remis dans le but de :

1. Vous donner des renseignements sur la formation ;
2. Identifier les partenaires de la formation et préciser leurs rôles ;
3. Préciser les règles et le fonctionnement des services ;
4. Assurer un lien entre ces différents partenaires.

## 2. ORGANIGRAMME



### 3. NOS PRESTATIONS

Le CFA et CFPPA dispensent à eux deux, 3 des 4 actions concourant au développement des compétences tel que le décrit l'article L. 6313-1 du Code du Travail. Les bilans de compétences ne font pas parti des périmètres des centres de l'EPLEFPA. Le CFPPA propose des actions de formation et des actions permettant de faire valider les acquis de l'expérience. Le CDFA propose des actions de formation par apprentissage, au sens de l'article L. 6211-2 du Code du Travail.

#### 3.1 LES FORMATIONS DU CFPPA

\* BPA : Brevet Professionnel Agricole de niv. 3 – BP : Brevet professionnel de niv.4 – BTSA : Brevet de Technicien Supérieur Agricole de niv. 5 – CS / certificat de spécialisation de niv.4 – CQP : certificat de Qualification Professionnel

#### FORMATION A DESTINATION DES SALARIES / ENTREPRISES

<https://cdfacfppa33.com/salaries/> - <https://cdfacfppa33.com/formations-a-destination-des-entreprises/>

#### VAE - ACCOMPAGNEMENT A LA VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPERIENCE NOUVELLE AQUITAIN

Le CFPPA est référencé auprès de la DRAAF Nouvelle-Aquitaine, dans le cadre de la VAE, pour la mise en œuvre :

- d'information, d'orientation et de positionnement des candidats
- d'accompagnement méthodologique individuel et/ou collectif des candidats
- De préparation des candidats à l'entretien
- D'accompagnement du candidat dans la mise en œuvre des préconisations formulées par le jury en cas de validation partielle.

<https://cdfacfppa33.com/wp-content/uploads/2022/03/Blanquefort-VAE-2021-CFPPA-F.L.pdf>

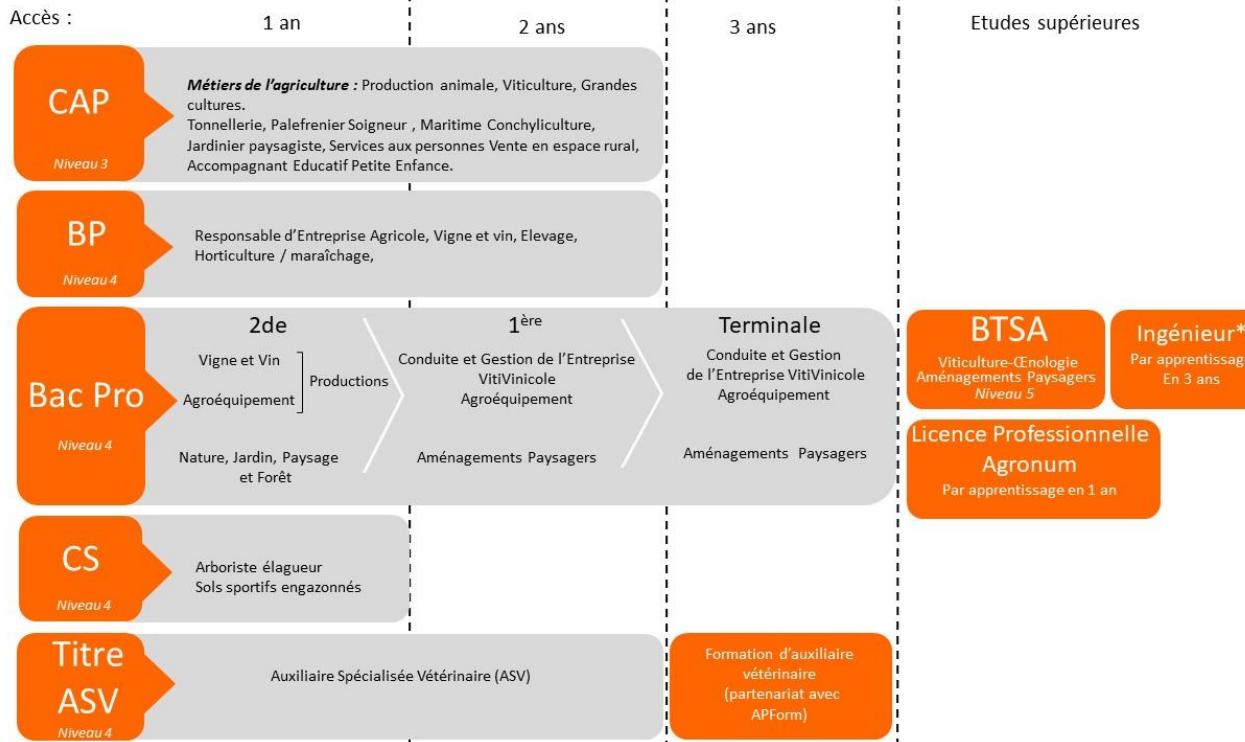
#### 3.2 LES FORMATIONS DU CDFA

Au sujet des poursuites de parcours de formation, vous pouvez solliciter l'ensemble des équipes du CDFA/CFPPA, en particulier le coordonnateur de formation et le service Accueil-Information-Orientation.

Vous pouvez également consulter les sites internet du ministère de l'Agriculture ([www.chlorofil.fr](http://www.chlorofil.fr)) ou notre site internet <https://cdfacfppa33.com/jeunes/> ou celui de l'ONISEP ([www.onisep.fr](http://www.onisep.fr))

SECTEUR PRO	FORMATION
NUMERIQUE	LICENCE PRO AGRONOMIE CAPA SERVICES AUX PERSONNES ET VENTE EN ESPACE RURAL
SERVICE & VENTE	CAP ACCOMPAGNANT EDUCATIF PETITE ENFANCE CS*** TOURISME VERT, ACCUEIL ET MILIEU RURAL CS*** TECHNIQUES CYNEGETIQUES
JARDINIER PAYYSAGISTE	ACTION PREPARATOIRE AUX METIERS DE L'AGRICULTURE CAPA JARDINIER PAYSAGISTE CAPA JARDINIER PAYSAGISTE TITRA PRO. OUVRIER PAYSAGISTE BAC PRO AMENAGEMENTS PAYSAGERS CS*** ARBORISTE ELAGUEUR BTSA AMENAGEMENTS PAYSAGERS
VIGNE ET VIN	ACTION PREPARATOIRE AUX METIERS DE L'AGRICULTURE CAPA Métiers de l'Agriculture - Prod végétales / VITICULTURE CAPA Métiers de l'Agriculture - Prod végétales / VITICULTURE CQP AGENT VITICOLE - ECOLES DE LA VIGNE "PLUS BELLE LA VIGNE" BAC PRO CONDUITE ET GESTION D'ENTREPRISE VITIVINICOLE BTSA VITICULTURE CŒNOLOGIE
TONNELLERIE	CAP TONNELLERIE
MARAICHAGE	ACTION PREPARATOIRE AUX METIERS DE L'AGRICULTURE CAPA Métiers de l'Agriculture - PRODUCTIONS HORTICOLES CAPA Métiers de l'Agriculture - PRODUCTIONS HORTICOLES CQP « OPERATEUR DE CULTURES LEGUMIERES CQP « AGENT DE CULTURES LEGUMIERES BP RESPONSABLE PRODUCTIONS LEGUMIERES FLORALES FRUITIERES ET PEPINIERES
CONCHYLICULTURE	CAP MARITIME ET CONCHYLICOLE
CHEVAUX	CAPA PALEFRENIER SOIGNEUR
AGRICULTURE	CAPA METIERS DE L'AGRICULTURE GRANDES CULTURES-ELEVAGE CONNAISSANCE DES ACTEURS AGRICOLES – OFB
CONDUITE ENGINS MECANIQUE	CQP TRACTORISTE AGRICOLE CQP CONDUCTEUR D'AGROEQUIPEMENTS

<b>CREATION / REPRISE ENTREPRISE DE L'AGRICULTURE</b> <b>PREFORMATION</b> <b>VAE</b>	<b>PARCOURS INSTALLATION :</b> BP* RESPONSABLE D'ENTREPRISE AGRICOLE & ACTION PREPARATOIRE ET DE SECURISATION BP* RESPONSABLE D'ENTREPRISE AGRICOLE BP* RESPONSABLE D'ENTREPRISE AGRICOLE - hybride FOAD**
--	---



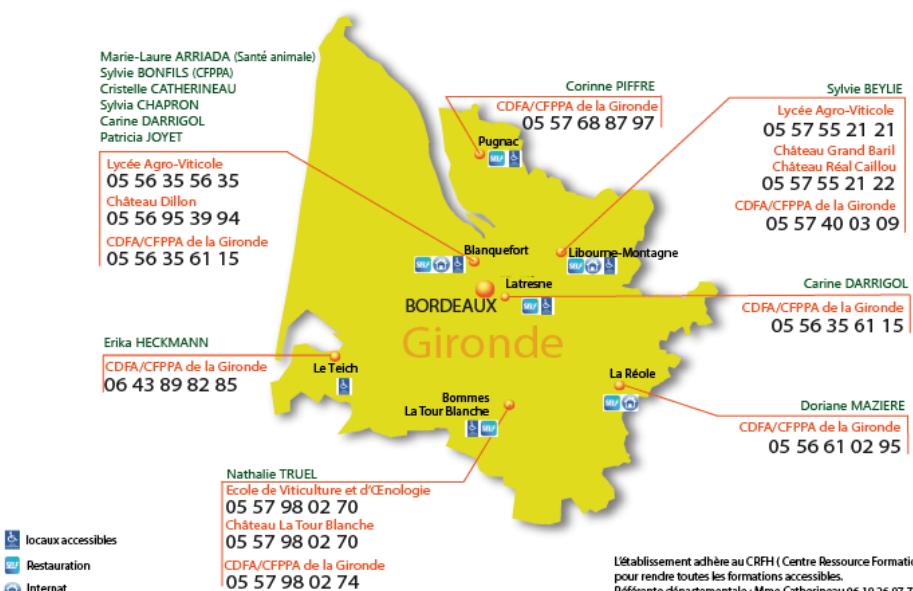
## 4. APPRENANTS EN SITUATION DE HANDICAP

Le CDFA et le CFPPA adhèrent au schéma régional pour la formation des personnes en situation de handicap. Pour ceux qui le souhaitent des référents handicaps sont missionnés sur chaque site pour mettre en œuvre une procédure d'accueil individualisée.

Cristelle Catherineau est la référente départementale en lien avec les référents des différents sites.

<https://cdfacfppa33.com/handicap-et-formation-agricole/>

### NOS REFERENTS HANDICAP



<https://cdfacfppa33.com/handicap-et-formation-agricole/>

## 5.NOS SITES ET INFORMATIONS PRATIQUES

Vous trouverez ci-après pour chacun des sites, une fiche récapitulative donnant des informations indispensables et essentielles à votre formation et organisation à savoir :

- Adresse du site et son plan d'accès
- Le nom du ou des responsables du site
- Les horaires d'accueil et d'ouverture des bâtiments
- Les informations relatives à la restauration et l'hébergement (cf. conditions sur [www.formagri33.com](http://www.formagri33.com))

## 5.1 SITE BLANQUEFORT



### COORDONNÉES

**CDFA /CFPPA DE LA GIRONDE**  
87 avenue du Général de Gaulle  
CS 90113  
33295 Blanquefort Cedex

Tel standard CDFA : 05 56 35 61 10  
Tel standard CFPPA : 05 56 35 61 05

### CORESPONSABLES

CDFA/CFPPA :  
Sylvie Bonfils 06.19.26.98.18  
Cristelle Catherineau 06.19.26.97.73  
Stefan Morel 06.71.04.67.36

## UFA SANTE ANIMALE

05 57 93 02 31

### RESPONSABLE

Sylvie Bonfils 06.19.26.98.18

### Horaires d'accueil

Téléphonique et sur site :  
Lundi jeudi et vendredi : 8H-12H10 /13H20-16H30  
Mardi et mercredi : 8H-12H10/13H-17H

**Bâtiments CDFA/CFPPA :** 7h50-18h15

**Bât. Formation continue :** 8h00-12h30/13h30--17h00

### Horaires de cours CDFA

Lundi au vendredi  
8h10-12h10, 13h30-16h30

### Horaires de cours CFPPA

Lundi au vendredi  
8h30-12h30, 13h30-16h30

### UFA SANTE ANIMALE

### Horaires de cours UFA

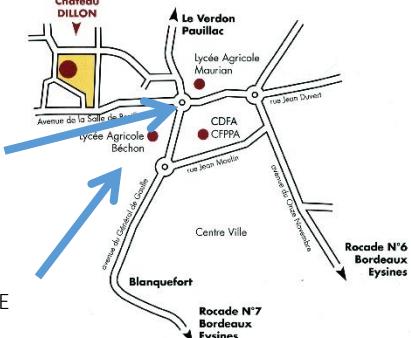
Lundi au vendredi  
8h30-12h30, 13h30-16h30

Ces horaires pourront être adaptés selon les impératifs de fonctionnement et/ou d'organisation de service, ou selon l'organisation des emplois du temps scolaire

## PLAN D'ACCES

### Indications complémentaires :

Accueil dans le bâtiment de couleur ocre au niveau du rond-point avec des pots de fleurs de taille géante sur la route du Médoc.



UFA SANTE ANIMALE

### Restauration et Hébergement

Les services restauration et hébergement sont assurés par l'EPL, hors périodes de congés scolaires, du lundi midi au vendredi midi. Les apprenants voulant bénéficier de ces services doivent se rapprocher du secrétariat du site.

Repas	Horaires	Horaires du mercredi
Petit déjeuner	07h20 - 07h50	07h20 - 07h50
Déjeuner	11h30 - 13h15	12h00 - 13h15
Diner	18h40 - 19h40	18h40 - 19h40

## 5.2 SITE BOMMES

**COORDONNÉES**  
33210 BOMMES

Tél. : 05 57 98 02 74  
Fax : 05 57 98 02 78

[contact.cdfacfppa.bommes@formagri33.com](mailto:contact.cdfacfppa.bommes@formagri33.com)

### RESPONSABLE

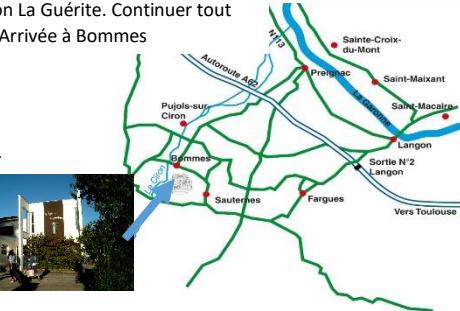
Sylvie Vaillant 06 58 25 13 15



### PLAN D'ACCÈS

Indications complémentaires :

Prendre A62, sortie 2 Podensac vers Cadillac, Rejoindre la D117E2, prendre à gauche sur D11, Prendre légèrement à gauche sur La Croix/D118, continuer de suivre D118, prendre à gauche sur D116. Prendre à droite sur Estremade. Prendre la 1ère à droite direction La Guérite. Continuer tout droit sur La Guérite. Arrivée à Bommes



### Restauration et Hébergement

Le service restauration est assuré par l'EPL, hors périodes de congés scolaires, du lundi midi au vendredi midi

Il n'y a pas d'hébergement sur place.

Pour les modalités et renseignements se rapprocher du secrétariat du site

Repas	Horaires
Déjeuner	12h00 - 12h45

Ces horaires pourront exceptionnellement varier en fonction des impératifs de fonctionnement et/ou d'organisation de service



### Horaires d'accueil / bâtiments

Lundi: 9h-12h, 12h45-16h00  
Du mardi au vendredi : 8h-12h, 12h45-16h

### Horaires de cours CDFA

Lundi: 9h-12h, 13h30-17h30  
Mardi à jeudi: 8h-12h, 13h30-17h30  
Vendredi: 8h-12h

### Horaires de cours CFPPA

8h00-12h00, 13h30-16h30

## 5.3 SITE LA REOLE

### COORDONNÉES

Place Saint Michel  
33190 LA REOLE  
Tél. : 05 56 61 02 95  
Fax : 05 56 61 09 53

[contact.lareole@formagri33.com](mailto:contact.lareole@formagri33.com)



### PLAN D'ACCÈS

### Indications complémentaires :

Sur la place Georges Chaigne, vous trouverez un ensemble de commerce (boulangerie, bureau de tabac, pharmacie...), l'Hôtel de ville du XIIème siècle, ainsi qu'un monument au mort. Vous monterez en direction du restaurant « les Fontaines ». Vous vous garerez sur le parking à gauche de la montée.

### Nos horaires d'ouverture



**Horaires d'accueil / bâtiments**  
8h00- 12h30 / 13h30 – 17 h00

### Horaires de cours CDFA/CFPPA

Lundi au vendredi  
8h30-12h30, 13h30- 16h30

### Restauration et Hébergement

Les services restauration et hébergement sont assurés par le lycée de La Réole, hors périodes de congés scolaires, du lundi midi au vendredi midi. Les apprentis sont accompagnés par un surveillant.

Les apprenants voulant bénéficier de ces services doivent se rapprocher du secrétariat du site

Repas	Horaires
Petit déjeuner	07h30
Déjeuner	12h30
Diner	19h00

## 5.4 SITE LE TEICH

### COORDONNÉES

Pôle sportif  
5 Allée de Grangeneuve  
33470 LE TEICH

Tél. : 06.43.89.82.85

[viescolaire.ba@formagri33.com](mailto:viescolaire.ba@formagri33.com)

### RESPONSABLE

Hugo DE-SOUZA 05.56.83.77.07

#### Indications complémentaires :

Suivre A63/E5/E70 et A660 en direction de D650E1 à Le Teich. Prendre la sortie 3-Le Teich et quitter A660 et continuer sur D650E1



### Restauration et Hébergement

Le site de formation ne dispose pas d'un service dédié.

Pour les renseignements se rapprocher du secrétariat du site



#### Horaires d'accueil / bâtiments

Du lundi au jeudi:  
8h30-12h30, 13h30-17h30  
Vendredi  
8h30 à 12h30

#### Horaires de cours CDFA/CFPPA

Du lundi au jeudi :  
8h30-12h20, 13h30-17h25  
Vendredi  
8h30 à 12h30

## 5.5 SITE DE LATRESNE

### COORDONNÉES

AEROCAMPUS - 1 ROUTE DE CENAC  
33360 LATRESNE

Tél. : 05 56 21 01 47

[contact.latresne@formagri33.com](mailto:contact.latresne@formagri33.com)

### RESPONSABLE

Mathieu CAZALIS 05 56 21 01 47

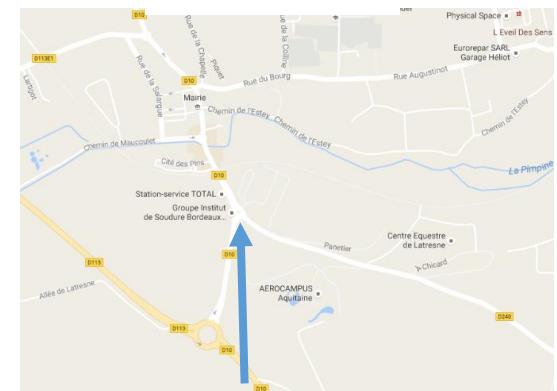
### PARTENARIAT



#### Indications complémentaires :

Gare St-Jean et Aéroport de Bordeaux AÉROCAMPUS Aquitaine (Latresne)– A la sortie 22A, prendre la D113 direction Latresne sur 4km environ, puis prendre à gauche au 3ème rond-point.– A l'entrée de Latresne, au rond-point, prendre la première à droite

### PLAN D'ACCES



### Restauration et Hébergement

Les services restauration et hébergement sont assurés par l'Aérocampus.

Repas	Horaires
Déjeuner	12h30 à 13h00

Présentation d'une carte créditede au préalable

Les apprenants voulant bénéficier de ce service doivent se rapprocher du secrétariat du site



#### Horaires de cours et d'accueil des bâtiments CDFA/CFPPA

Lundi au vendredi :  
8 h 30- 12 h 30 / 13h30 – 16 h30

## 5.6 SITE MONTAGNE

### COORDONNÉES

36 route de Goujon  
CS 40103  
33570 MONTAGNE

Tél. : 05 57 40 03 09  
Fax : 05 57 40 46 04  
[contact.montagne@formagri33.com](mailto:contact.montagne@formagri33.com)

### RESPONSABLE

Valérie RENARD  
06.19.26.97.38

### Restauration et Hébergement

Le service restauration est assuré par l'EPL, hors périodes de congés scolaires, du lundi midi au vendredi midi.

Les apprenants voulant bénéficier de ces services doivent se rapprocher du secrétariat du site

<b>Repas</b>	<b>Horaires</b>
Petit déjeuner	07h00 à 7h40
Déjeuner	11h45 à 13h00 (le mercredi 12H45)
Diner	18h45 à 19h30



#### Horaires d'accueil / bâtiments

8h00-12h00, 13h30-17h30 lundi, mardi, jeudi et vendredi  
8h00-12h00, 13h30-16h30 le mercredi .

En période de permanence scolaire  
9h00-12h30, 13h00-16h30 du lundi au vendredi

#### Horaires de cours CDFA

Lundi 9h-12h00, 13h30-17h30  
Mardi, jeudi, vendredi : 8h00-12h00;13h30-17h30  
Mercredi 8h-12h00

#### Horaires de cours CFPPA

du lundi au vendredi 8h30-12h00 / 13h00-16h30

### PLAN D'ACCES



#### Indications complémentaires :

De Bordeaux : sortie Libourne-Est puis direction Périgueux N89. Après 10mn, au lieu-dit Goujon à droite. 200 m : Legta.  
De Libourne, direction Périgueux N89.

## 5.7 SITE PUGNAC

### COORDONNÉES

CFAA de Pugnac  
1307 Route du Canton  
33710 PUGNAC  
Tél. : 05 57 68 87 97  
Fax : 05 57 68 81 45  
[contact.pugnac@formagri33.com](mailto:contact.pugnac@formagri33.com)

### RESPONSABLE

Stéphane LESCURE 05 57 68 87 97

### PLAN D'ACCES



#### Indications complémentaires :

Prendre autoroute A10, sortie 40 a vers Royan/Saintes/Blaye. Prendre direction Royan, puis D137 sur 7 km. Le CDFA/CFPPA est à la sortie de Pugnac (800m), en bord de route.

### Restauration et Hébergement

Les apprenants voulant bénéficier de ce service doivent se rapprocher du secrétariat du site



### Nos horaires

#### Horaires d'accueil / bâtiments

8h30-12h30, 13h30-17h30  
En période de permanence scolaire  
9h-17h30

#### Horaires de cours CDFA/CFPPA

Lundi au vendredi  
8h30-12h30, 13h30-16h30

## 5.8 LES EXPLOITATIONS ET PLATEAUX TECHNIQUES DE L'EPLEFPA

### 3 EXPLOITATIONS POUR L'EPLEFPA BORDEAUX GIRONDE

Les 3 exploitations sont certifiées HVE 3 (Hautes Valeurs Environnementales) et sont membres de la première association pour le Système de Management Environnemental (SME) du Vin de Bordeaux certifiée ISO 14001.



#### >pour le site de BLANQUEFORT il s'agit de l'exploitation du CHATEAU DILLON :

Production viticole, vignoble, chai de vinification

L'activité du Château Dillon repose aujourd'hui sur l'exploitation d'un vignoble de 39 hectares de vignes. 36,6 hectares sont plantés de cépages rouges traditionnels de l'AOP Haut-Médoc :

- 16,5 hectares de Merlot noir,
- 11 hectares de Cabernet Sauvignon,
- 3,3 hectares de Cabernet franc,
- 5 hectares de petit Verdot,
- 0,8 hectare de Malbec et Carménère.

Près de 2,4 ha de vignes en blanc sont en production : 80% correspondent à du Sauvignon blanc et gris et le reste est planté en Sémillon et Muscadelle. La production d'un vin blanc sec d'appellation Bordeaux est d'ailleurs une particularité en Haut-Médoc. Ici, la présence de cette partie du vignoble est aussi une opportunité pour les apprenants en formation au Lycée Viticole, de découvrir les vinifications en blanc. L'exploitation possède aussi quelques vignes plus hautes que les rangs traditionnels ; il s'agit de plantations anciennes que nous conservons à but pédagogique et dont la production est vinifiée en Vin de Pays de l'Atlantique.

#### >site de MONTAGNE – exploitation du CHATEAU GRAND BARIL :

Production viticole, vignoble, chai de vinification

D'une surface de 40 hectares, le vignoble s'étend principalement sur les terroirs prestigieux de Montagne Saint-Emilion et Lalande de Pomerol.

#### Montagne Saint-Emilion : Château Grand Baril

Sur 30 hectares répartis autour du lycée viticole, nos vins sont issus de l'assemblage de plusieurs cépages : Merlot (70%), Cabernet franc 25%) et Cabernet Sauvignon (5%).

#### Lalande de Pomerol : Château Réal-Caillou

Sur 10 hectares, l'encépagement est composé de Merlot (72%), Cabernet Sauvignon (18%), et Cabernet franc (12%).

#### Bordeaux Blanc : Sauvignon, et Crémant de Bordeaux : Note Blanche

Le vignoble de Blanc d'une surface de près de 2 hectares est cultivé en agriculture Biologique. Deux cépages y sont plantés : le Sémillon, qui sert à l'élaboration de notre Crémant de Bordeaux et le Sauvignon, pour notre Bordeaux Blanc Sec. Une partie de notre vignoble est également conduit en Agriculture Biologique.

#### >site de BOMMES - exploitation CHATEAU LA TOUR BLANCHE (1ER CRU CLASSE) : production viticole, vignoble, chai de vinification

Le Château La Tour Blanche s'élève sur les terres de Bommes, charmant petit village de Gironde, situé à une quarantaine de kilomètres au sud de Bordeaux. Au cœur de la prestigieuse appellation Sauternes, son domaine couvre 70 hectares. Le vignoble, d'un seul tenant, s'étend sur 40 hectares (dont 37 de vignes blanches classées en AOC Sauternes et 3 de vignes rouges), le reste conjuguant forêts de pins et de peupliers

## PLATEAUX /ATELIERS TECHNIQUES EN AMÉNAGEMENT PAYSAGER /HORTICULTURE



### BLANQUEFORT / PUGNAC

Matériel de dallage, construction bois  
Serre horticole, culture sous abris  
Bacs pour aménagements paysagers  
Petit arboretum

### LATRESNE

Est le plus grand plateau technique en espaces verts utilisé par le centre. En effet, ce site mis à disposition par convention avec l'Aérocampus de Latresne, possède un parc arboré et de nombreuses zones de mises en situations selon les thèmes : fleurissement, arrosage, escaliers-gradines, entretien des massifs, des gazons, des arbres et arbustes, tronçonnage etc...

### LE HAILLAN

L'enseignement des technologies et des gestes liés aux métiers s'appuie sur la plateforme technique de 9 hectares sur le site du Haillan : terrains d'application, arborétum, engins, matériels et matériaux permettant la mise en œuvre des travaux pratiques. Il bénéficie aussi du renforcement professionnel par le partenariat avec la Direction des espaces verts de Bordeaux-Métropole : stages sur les secteurs de la Ville et encadrement hebdomadaire de certains niveaux par des agents des espaces verts.

La mise en place et l'enseignement de l'agroécologie, d'un jardin permacole, l'arborétum, les techniques d'expérimentation, les ruches sur les 9 hectares du Haillan en font un lycée innovant proche des attentes des professionnels du paysage et de l'horticulture.

#### Atelier départemental avec outils et matériels techniques

<https://cdfacfppa33.com/plateaux-techniques-et-ecoles/>

## DES PISTES DE CONDUITE

sur le site de Montagne



1.5 ha de pistes pédagogiques sur 4 plateaux

Piste 1 Apprentissage des gabarits, de la conduite des remorques et des prises de rangs.

Piste 2 Apprentissage des prises de rangs, utilisation du pulvérisateur et du guidage par satellites.

Piste 3 Apprentissage du travail du sol

Piste 4 Conduite sur plateaux inclinés de 10, 15 et 30%

Les constructeurs de matériel agricole s'impliquent dans un partenariat avec Agri C@p Conduite afin de mettre en valeur leur matériel tout en facilitant une action de formation innovante.

## Un simulateur de conduite de porteur en réalité

virtuelle (réplique du plateau technique pour la préparation à la conduite des porteurs



<https://cdfacfppa33.com/plateaux-techniques-et-ecoles/>



## 1 ECOLE ET SON ATELIER DE TONNELLERIE



L'Ecole de la Tonnellerie possède l'ensemble des matériaux et matériels nécessaires à l'apprentissage des techniques du métier tels que :

- 16 postes individuels de travail de tonnellerie dotés d'aspiration poussière.
- une zone de chauffe permettant un travail indépendant des conditions climatiques.
- machines et outils neufs (dégauchisseuses, raboteuses, scie à ruban, goujonneuses), équipés d'aspiration poussière.
- une pièce réservée aux techniques d'affûtage d'outils manuels.
- une zone dédiée aux apprentissages théoriques (ordinateur, vidéoprojecteur, accès internet) avec équipements nécessaires au dessin technique.
- des vestiaires, et des sanitaires.
- Un parking avec grande capacité et un accès handicapé.

La localisation de l'atelier permet l'accès aux observations liées à l'aval et l'amont du métier (forêt et bâtiments œnologiques).

## 5.9 LES LOCAUX PEDAGOGIQUES ET A USAGES SPECIFIQUES DE L'EPLEFPA BORDEAUX GIRONDE

### SITE DE BLANQUEFORT

#### Ressources partagées de l'EPLEFPA

- ✓ Restauration self
- ✓ Internat
- ✓ Centre de ressources documentaires
- ✓ Laboratoires haute technologie de biotechnologie, de biologie, de physique-chimie et d'œnologie,
- ✓ Salle d'analyse sensorielle et une salle de conférence.
- ✓ Équipements sportifs et une piste d'athlétisme.

Au CFA/CFPPA : salles informatiques, chromebooks, locaux d'enseignements équipés

### SITE DE LIBOURNE

#### Ressources partagées de l'EPLEFPA

- ✓ Restaurant scolaire,
- ✓ Internat
- ✓ Un centre de ressources documentaire,
- ✓ Salles informatiques, des laboratoires de biologie, physique-chimie et d'œnologie
- ✓ Mini-chai pédagogique et une salle de dégustation.
- ✓ Équipements sportifs, terrains de tennis, basket, football, rugby et une piste d'athlétisme.
- ✓

Au CFA/CFPPA : classe mobile informatique équipée de chromebooks, locaux d'enseignements équipés

Piste de conduite d'engins agricoles cf. ci-dessus

### SITE DE BOMMES

#### Ressources partagées de l'EPLEFPA

- ✓ Restaurant scolaire
- ✓ Internat
- ✓ Salle de dégustation,
- ✓ Chai pédagogique, parfaitement équipé (cuves en inox, thermorégulation...), consacré à l'expérimentation et où les élèves font leurs propres vinifications.
- ✓ Laboratoire d'œnologie,
- ✓ Centre de Documentation et d'Information (CDI), proposant de nombreux documents généralistes ou spécialisés (livres, journaux, magazines...) en accès direct.
- ✓ Salle informatique, dotée de 16 ordinateurs reliés à Internet et équipés des logiciels les plus adaptés, qui est utilisée pour les cours d'informatique ainsi qu'en accès libre-service contrôlé.
- ✓ Atelier de machinisme, récemment rénové, permettant de pouvoir réaliser diverses manipulations en toute sécurité (soudure, montage...)
- ✓ Equipements sportifs, composés d'un terrain de rugby/football, d'une piste d'athlétisme, d'une plateforme de basket/handball/tennis, d'une salle de sport équipée d'appareils de cardio et de musculation.

Au CFA/CFPPA : salle informatique, chromebooks, locaux d'enseignements équipés

### AUTRES SITES DU CFA/CFPPA DE LA GIRONDE

Par conventionnement avec des partenaires de l'Education nationale (lycée), des communes ou professionnels agricoles du territoire selon la situation

- ✓ Equipements sportifs
- ✓ Restauration
- ✓ Hébergement
- ✓ Exploitations agricoles comme plateau technique d'application

Au CFA/CFPPA : salle informatique ou classe numérique mobile, locaux d'enseignements équipés

## 6. PRÉSENTATION CONTRATS D'ALTERNANCE ET AUTRES DISPOSITIFS

### CONTRATS D'APPRENTISSAGE ET DE PROFESSIONNALISATION

Formation en alternance avec des périodes au CDFA/CFPPA et en entreprise dans le cadre d'un contrat de travail de type particulier, à durée déterminée ou indéterminée

#### Objectif et engagements

Qualification professionnelle certifiée (Diplôme, titre professionnel ou certificat)

#### L'entreprise s'engage à :

- Assurer une formation complète au regard du référentiel ministériel ou de branche
- Faire respect le règlement intérieur de l'entreprise et la réglementation en matière de sécurité et du code du travail.
- Déclarer son salarié à l'organisme de couverture sociale dont elle relève et faire passer une visite médicale.
- Verser un salaire à l'apprenti.

#### L'apprenant s'engage, en retour à :

- Travailler pour l'entreprise pour la durée du contrat,
- Suivre toute la formation dispensée au CDFA/CFPPA,
- se présenter aux épreuves dévaluation et d'examen.

#### Le centre de formation s'engage à :

- Dispenser une pédagogie de l'alternance
- Suivre et accompagner le salarié et l'entreprise

#### Salaire

% du SMIC déterminé en fonction de l'âge et de l'année de formation. Exonération de charges sociales.

#### Droits et devoirs du salarié

- Congés payés comme & couverture sociale.
- Soumis au règlement intérieur du CFA/CFPPA et de l'entreprise/employeur (horaires de travail, arrêt de travail pour maladie ou accident du travail, ...)
- Obligation d'assiduité en centre (absences signalées à l'employeur)

#### Complément de formation :

Dans une autre entreprise si impossibilité de l'employeur d'assurer la totalité de la formation

#### Sécurité au travail

- Obligation du salarié et de l'employeur de respecter les consignes de sécurité et la réglementation en vigueur

#### Prorogation de contrat possible si échec à l'examen

#### Rupture du contrat possible

#### Accueil possible « d'apprenti sans contrat »

Sous condition et dans l'attente de signature de contrat en début de parcours ou après rupture de contrat d'apprentissage

### STAGIAIRE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE

#### Formation professionnelle & accompagnement

Formation la plupart du temps en alternance avec des périodes de stage au CDFA/CFPPA et en entreprise dans le cadre d'une convention de stage

#### Objectif et engagements

Qualification professionnelle certifiée (Diplôme, titre professionnel...) et/ou attestation de compétences

#### L'entreprise s'engage à :

- Assurer une formation complète au regard du référentiel ministériel ou de branche\*
- Évaluer la progression et les acquis de compétences et accueillir le référent du CDFA/CFPPA pour établir un ou plusieurs suivis de formation\*
- Faire respect le règlement intérieur de l'entreprise et la réglementation en matière de sécurité et code du travail.
- Déclarer tout accident au centre de formation,

#### L'apprenant s'engage à :

- Travailler pour l'entreprise pour la durée de la convention
- Suivre toute la formation dispensée au CDFA/CFPPA,
- Se présenter aux épreuves dévaluation et d'examen

#### Le centre de formation s'engage à :

- Dispenser une pédagogie de l'alternance
- Suivre et accompagner le salarié et l'entreprise

**Indemnisation** ou pas selon conditions du dispositif de formation et d'accompagnement.

#### Droits et devoirs du stagiaire

- couverture sociale & congés payés
- soumis au règlement intérieur du CDFA/CFPPA et de l'entreprise de stage (horaires de travail, arrêt de travail pour maladie ou accident du travail, ...)
- obligation d'assiduité en centre (absences signalées au financeur de la formation)

#### Sécurité au travail

- Obligation du salarié et de l'entreprise de respecter les consignes de sécurité et la réglementation en vigueur
- EPI fourni par le centre de formation selon les dispositifs et/ou l'entreprise de stage

\* : sauf pour les formations de leurs salariés qui ne sont pas en alternance (plan intra ou inter-entreprise par exemple)

Les apprenants du CDFA et du CFPPA peuvent être associés aux actions de mobilité internationales menées par ces centres de formations.

\* Selon les dispositions réglementaires en vigueur à ce jour

## 7. LES AIDES A LA FORMATION

### **Aides possibles soumises à conditions notamment de statut de l'apprenant et de financeur de formation**

- **La carte d'étudiant des métiers**, délivrée par l'établissement de formation pour la durée de votre formation. Elle vous donne accès à de nombreux avantages et réductions financières. Systématiquement délivrée pour le contrat d'apprentissage, sous conditions pour le contrat de professionnalisation.  
<https://www.alternance.emploi.gouv.fr/carte-etudiant-des-metiers>
- En tant que bénéficiaire de la carte d'étudiant des métiers, vous pouvez accéder au **logement universitaire** : [www.etudiant.gouv.fr/](http://www.etudiant.gouv.fr/)
- Dispositif de la Région Nouvelle Aquitaine pour l'aide à la recherche de solution de logement :  
<https://www.operationundeuxtoit.fr/>
- **L'allocation personnalisée au logement (APL)** peut vous être attribuée, sous conditions de ressources. Vous devez prendre contact avec la Caisse d'allocations familiales (Caf) : [www.caf.fr](http://www.caf.fr)
- Le **Loca-pass** vous permet de disposer d'une avance représentant le dépôt de garantie, moyennant un remboursement échelonné : [www.actionlogement.fr](http://www.actionlogement.fr)
- L'aide **Agri-Mobili-Jeune** est une subvention qui permet d'alléger la quittance de loyer  
<https://mobilijeune.actionlogement.fr/connexion?loginRedirect=https%3A%2F%2Fmobilijeune.actionlogement.fr%2F>
- Dans certains cas, l'employeur peut vous rembourser la moitié du titre **d'abonnement aux transports publics**. La Région Nouvelle Aquitaine propose des aides à destination des apprentis, des stagiaires de la formation professionnelle et des jeunes actifs.  
<https://les-aides.nouvelle-aquitaine.fr/amenagement-du-territoire> + mot clé sur le moteur de recherche.
- L'aide au **permis B apprentis**. Il s'agit d'une aide financière de 500 euros à destination des apprentis (titulaire d'un contrat d'apprentissage), avoir entre 18 et 30 ans et être engagé dans la préparation du permis de conduire B  
[www.aidepermisdeconduire.fr](http://www.aidepermisdeconduire.fr)
- **Les impôts sur le revenu** des apprentis : les salaires versés sont exonérés d'impôt sur le revenu dans la limite du montant annuel du Smic.
- Mobilité internationale. **Le Conseil régional Nouvelle Aquitaine peut vous aider pour vos Stages à l'étranger**
  - **Public Infra-Bac** <https://les-aides.nouvelle-aquitaine.fr/jeunesse/stages-letranger-public-infra-bac>
  - **Public Post-Bac** <https://les-aides.nouvelle-aquitaine.fr/jeunesse/stages-letranger-public-post-bac>
- \* **Pour les personnes reconnues « travailleurs handicapés »**  
Prenez contact avec le CDFA/CFPPA de la Gironde pour bénéficier d'un accompagnement et connaître les aides possibles.  
Contact : Mme CATHERINEAU - 05.56.35.61.05 [christelle.catherineau@educagri.fr](mailto:christelle.catherineau@educagri.fr)
- \* *Selon les dispositions réglementaires en vigueur à ce jour*
  - Et sur notre site internet : <https://cdfacfppa33.com/aides-a-lapprentissage/>

## 8. LES CONDITIONS TARIFAIRES

CFPPA : <https://cdfacfppa33.com/cfppa-de-la-gironde-tarifs/>

CDFA : Formations gratuites (hors frais annexes, hébergement, restauration, transport ....)

## 9. PROCEDURES DE REPRESENTATION AUX DIFFERENTES INSTANCES

L'établissement public local d'enseignement et de formation professionnelle agricole (EPLEFPA) de Bordeaux Gironde a pour siège le lycée d'enseignement général et technologique agricole (LEGTPA) de Blanquefort et regroupe le lycée d'enseignement général et technologique agricole de Libourne-Montagne, le lycée professionnel agricole (LPA) de La Tour Blanche, le lycée horticole Camille Godard, le centre de formation d'apprentis (CFA) et le centre de formation professionnelle et de promotion agricole (CFPPA) de la Gironde, les exploitations viticoles de Château Dillon, de Château Grand Baril et du Château La Tour Blanche

Doté de la personnalité civile et de l'autonomie administrative et financière, le Conseil d'Administration de l'établissement règle par ses délibérations les affaires de l'établissement et des centres qui le constituent. Les délibérations portent notamment sur le projet d'établissement et l'organisation des activités complémentaires, les règlements intérieurs des centres, l'évolution des structures pédagogiques des centres, la création et la définition des emplois rémunérés sur le budget de l'EPLEFPA ainsi que les conditions d'emploi, de travail et de rémunération, le budget de l'EPLEFPA.

Les conseils intérieurs des lycées, le conseil de perfectionnement du Centre de Formation d'Apprentis, le conseil de centre du CFPPA abordent les aspects pédagogiques, éducatifs et les points liés à la sécurité, aux travaux, au projet. Le conseil de l'éducation et de la formation constitue un espace de réflexion et de débat pour les questions pédagogiques et éducatives transversales aux différents centres de formation. Les conseils d'exploitation élaborent notamment le projet technique et économique, le projet pédagogique et le programme d'expérimentation et de démonstration de l'exploitation.

Ces différents conseils sont des lieux privilégiés d'exercice de la citoyenneté et de la responsabilité.

Il est donc essentiel que les apprenants, les personnels et les parents des apprenants soient représentés dans ces différentes instances

**Les délégués de groupes** : ils sont élus par le groupe (classe) en début d'année scolaire. Leur rôle est de communiquer à l'ensemble des apprentis et des stagiaires toute information utile concernant le fonctionnement du centre, et d'intervenir auprès du personnel d'encadrement à la demande de leurs pairs. Ils participent aux commissions intérieures qui traitent d'hébergement, de discipline et des tarifs. Les délégués et leurs suppléants sont élus au scrutin uninominal à deux tours **dans chaque classe**, avant la fin de la septième semaine de l'année scolaire.

**Les délégués aux différents conseils et commissions** : ils sont élus lors du mois qui suit la rentrée par l'ensemble de leurs camarades. Ils ont qualité pour faire connaître au conseil ou à la commission concernée (e) les observations des apprentis ou stagiaires relevant de la compétence du conseil ou de la commission concernée (e).

## 10. LES INTERLOCUTEURS PRINCIPAUX

CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS AGRICOLES

SITE DE :

TEL. :

CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE ET DE PROMOTION AGRICOLES

ADRESSE :

COURRIEL :

NOM DU RESPONSABLE DU SITE :

TEL. :

NOM DU COORDONNATEUR DE LA CLASSE :

TEL. :

NOM DU CHARGE DU SUIVI EN ENTREPRISE :

TEL. :

NOM DE VOTRE REFERENT :

TEL. :

NOM DE LA SECRETAIRE :

TEL. :

NOM DU CONSEILLER PRINCIPAL D'EDUCATION :

TEL. :

ASSISTANTS D'EDUCATION/TEPETA :

TEL. :

NOM DU REFERENT (E) HANDICAP

TEL. :

### DEPARTEMENT

Direction et Responsables des services départementaux :

**05.56.35.61.05**

Directrice adjointe de l'EPLEFPA Chargée de la formation continue et de l'apprentissage

Adeline MUSSET

Directeur des centres CFA / CFPPA de la Gironde :

Stéphane LESCURE

*Adjointes à la direction des centres en charge de :*

Formations continues longues :

Mme PUCHAUD-DAVID

**06.75.62.89.11**

Formations continues courtes :

Mme GUIONIE

**05.56.35.61.08**

Référente mobilité :

Mme LABROUSSE

**05.56.35.61.05**

Référentes VAE :

Mme CHAUMARAT

**05.56.61.02.95**

Référente handicap :

Mme COUPEZ

**05.56.35.61.10**

Mme CATHERINEAU

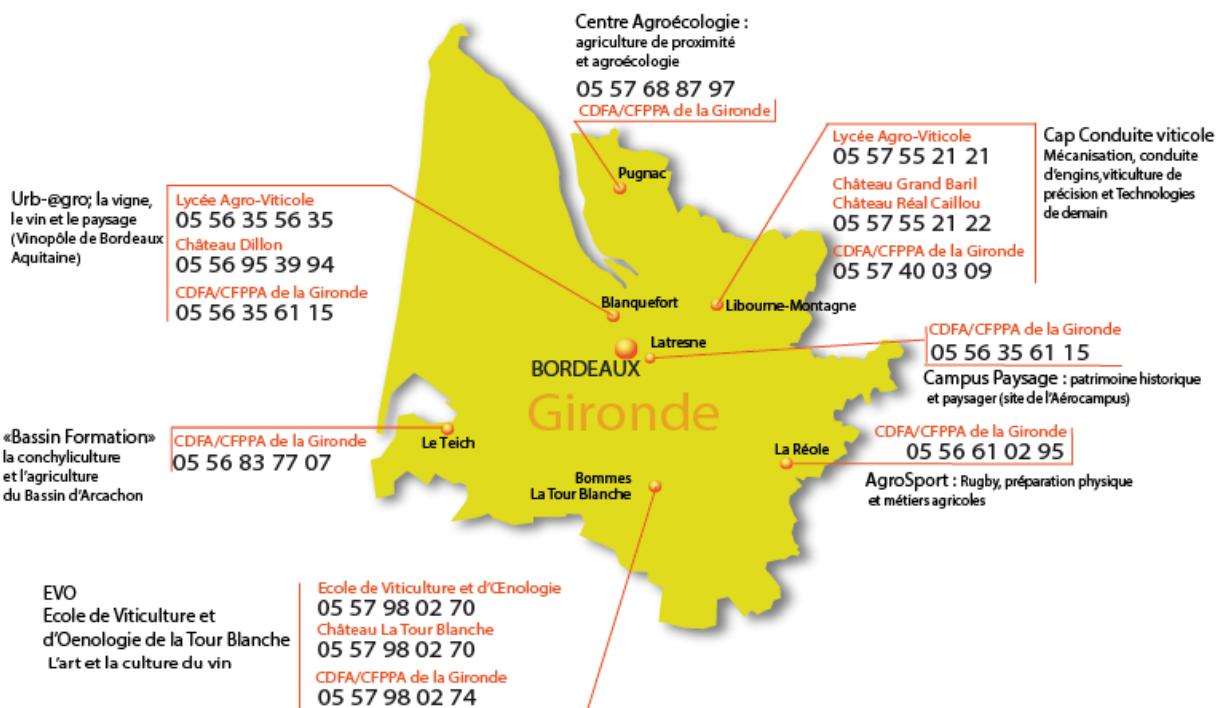
**05.56.35.61.05**

## **11. DEROULEMENT DE LA FORMATION ET MODALITES D'EVALUATION**

Cf. le livret du stagiaire (CFPPA) ou de l'apprenti (CFA) relatif à la formation.

## 12. ADRESSES UTILES (liste non exhaustive)

 <p><b>MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE</b></p> <p><i>Liberté Égalité Fraternité</i></p>	<p><b>D.R.A.A.F</b> <i>Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt</i></p> <p><b>S.R.F.D</b> <i>Service Régional de la Formation et du Développement</i></p> <p>* Autorité académique * Organisation des examens</p>	<p><b>Siège</b> Immeuble le Pastel 22, rue des Pénitents Blancs CS 13916 87039 Limoges Cedex 1 <b>Tél : 05 55 12 92 00</b></p> <p><b>Site de Bordeaux</b> 51, rue Kiéser CS 31387 33077 Bordeaux Cedex <b>Tél : 05 56 00 42 00</b></p> <p><b>Site de Poitiers</b> 15, rue Arthur Ranc CS 40537 86020 Poitiers Cedex <b>Tél : 05 49 03 11 00</b></p>
 <p><b>santé famille retraite services</b></p> <p>L'essentiel &amp; plus encore</p>	<p><b>M.S.A</b> <i>Mutualité Sociale Agricole</i></p> <p>*Couverture sociale, Médecine du travail, Accident du travail ...</p>	<p>13 rue Ferrère 33052 BORDEAUX Cedex Tél: 05.56.01.83.83</p>
	<p><b>OCAPIAT</b> <i>Opérateur de Compétences (OPCO) pour la Coopération agricole, l'Agriculture, la Pêche, l'Industrie Agroalimentaire et les Territoires</i></p>	<p>Bureaux du Lac Bât. 6 8 avenue de Chavailles 33525 Bruges Cedex Tél: <u>05.56.11.93.93</u></p>
 <p><b>AGRICULTURES &amp; TERRITOIRES</b> CHAMBRE D'AGRICULTURE GIRONDE</p>	<p><b>CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA GIRONDE</b></p>	<p>17 Cours Xavier Arnozan 33000 Bordeaux Tél: <u>05.56.79.64.00</u></p>
 <p>RÉGION <b>Nouvelle-Aquitaine</b></p>	<p><b>REGION NOUVELLE AQUITAINE</b></p>	<p>Hôtel de Région 14, Rue François de Sourdis CS 81383 33077 Bordeaux Cedex Tél: 05.57.57.80.00 <a href="https://les-aides.nouvelle-aquitaine.fr">https://les-aides.nouvelle-aquitaine.fr</a></p>
 <p><b>pôle emploi</b></p>	<p><b>EMPLOI STORE</b></p>	<p><a href="https://www.emploi-store.fr">https://www.emploi-store.fr</a></p>
 <p><b>CAP MÉTIERS</b> Nouvelle-Aquitaine</p>	<p><b>CAP METIERS</b></p>	<p>Centre régional Vincent Merle Espace d'information et d'animation 102 avenue de Canéjan 33600 Pessac Tél: 0800 940 166</p>
	<p><b>ANEFA NOUVELLE AQUITAINE</b></p>	<p>69 Avenue Kennedy 33700 Mérignac Tél: 05.56.52.84.09</p>
 <p><i>les</i> <b>Geiq</b> <i>La plus belle façon d'embaucher</i></p>	<p><b>GEIQ</b> <i>Groupement d'Employeur pour l'Insertion et la Qualification</i></p>	<p>48 rue Ferdinand Buisson 33130 Bègles Tél: <u>05.47.47.67.88</u></p>



**Le CDFA et le CFPPA de la Gironde sont des centres constitutifs de :**  
L'ETABLISSEMENT PUBLIC LOCAL D'ENSEIGNEMENT ET DE FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLES  
N°SIRET : 19331424200010 N°activité/existence (ce numéro ne vaut pas agrément de l'Etat): 7233P020333 Code APE: 8532Z  
87 avenue du général de Gaulle - CS 90113 - 33295 BLANQUEFORT Cedex - Tel : 05 56 35 61 10  
Mail : cfpba.blanquefort@educagri.fr - cfa.blanquefort@educagri.fr  
Site web : [www.cdfacfppa33.com](http://www.cdfacfppa33.com) - [www.formagri33.com](http://www.formagri33.com)  
CFPPA Code APE : 8559A - CDFA Code APE : 8532Z



*La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe  
agissent ensemble pour votre avenir*