

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Les Sillons de Haute Alsace au SIA 2026 Une moisson de succès !



Le campus Les Sillons de Haute-Alsace a une nouvelle fois brillé lors du SIA, qui s'est tenu du 21 au 28 février à Paris. Entre concours prestigieux, animations grand public et mise en lumière des métiers de l'économie du vivant, les apprenants et leurs formateurs ont démontré l'excellence de l'enseignement agricole alsacien, récoltant médailles et reconnaissance.

Concours Européen des Jeunes Professionnels du Vin

Les étudiants de BTSA Viticulture-Œnologie du lycée de Rouffach se sont distingués lors du Concours Européen des Jeunes Professionnels du Vin. Après une présélection rigoureuse, Camille, Théa et Loïc ont relevé le défi de déguster et analyser une dizaine de vins, devant un jury de professionnels. **Camille Cromer a particulièrement brillé, décrochant une remarquable 2^e place parmi 70 participants français et européens.** Une performance qui vient récompenser son travail et le sérieux avec lequel elle a abordé ce concours.



Pratiques agroécologiques : une cinquième étoile

Les apprentis en classe de Terminale Bac pro Conduite et Gestion de l'Entreprise Agricole et Vitivinicole du CFA ont confirmé leur maîtrise des enjeux environnementaux en permettant au CFA de remporter, pour la cinquième année consécutive, le **1^{er} prix du Concours des Jeunes Jurés des Pratiques Agroécologiques.** Une performance qui souligne la constance et la qualité de l'enseignement dispensé, ainsi que l'engagement des jeunes pour une agriculture durable et respectueuse de la biodiversité.

CONTACT

Hélène ZOUINKA

Chargée de communication

06 58 26 15 01 / 03 89 78 73 20

helene.zouinka@educagri.fr

communication.epl68@educagri.fr



Accords mets-vins : une démonstration de savoir-faire et de créativité

Quatre étudiants en **BTS BioQualim** (lycée du Pflixbourg), **Viticulture-Œnologie et TC Vins, Bières et Spiritueux** (lycée de Rouffach) ont animé des démonstrations d'accords mets-vins sur les **stands du Ministère de l'Agriculture et de la Région Grand Est**. Au menu, des associations audacieuses et savoureuses de produits locaux à des vins du Domaine de l'Ecole : biscuits apéritifs accompagnés d'un Crémant Blanc de Blanc ; rillettes de truite fumée mariées à un Riesling Côte de Rouffach ; pain d'épice associé à un Gewurtzraminer Côte de Rouffach. Une occasion de mettre en valeur la qualité des produits locaux et le professionnalisme des formations dispensées, face à un public conquis !



Concours Général Agricole : les vins d'Alsace à l'honneur

Les étudiants en **BTSA Technico-Commercial Vins, Bières et Spiritueux** du lycée de Rouffach ont activement participé à **l'attribution des médailles aux vins d'Alsace** dans le cadre du Concours Général Agricole. Après une formation à l'évaluation sensorielle suivie à la Maison des vins de Colmar auprès de professionnels de l'INAO, cette expérience hautement enrichissante et formatrice a permis aux apprenants d'acquérir des compétences professionnelles concrètes et de se confronter aux attentes du secteur.



L'attractivité des métiers de l'économie du vivant en lumière

Lundi 23 février, Amandine, étudiante en 2ème année de **BTS Technico-Commercial Vins, Bières et Spiritueux** au lycée de Rouffach, et **ambassadrice de l'enseignement agricole auprès de la Région Grand Est**, a incarné avec brio l'engagement de la jeunesse pour les métiers de l'économie du vivant lors du lancement officiel de la campagne régionale.

