

LE LYCÉE PROFESSIONNEL **LA TOUR BLANCHE** *vous ouvre ses portes*

Samedi 22 mars 9h à 13h

Une histoire de transmission...

Daniel Iffla Osiris (1825-1907), homme d'affaires et philanthrope, lègue le Château La Tour Blanche à l'État en 1907 pour en faire une école de viticulture et d'œnologie, garantissant ainsi la transmission des savoir-faire aux futures générations...

Au Programme*

- Visite guidée du site (départ toutes les 45 min): histoire, formations, laboratoires, chai, boutique, accès au belvédère
- Ateliers dégustation
- Simulateur de conduite de tracteur en réalité virtuelle
- Jeu Culture et Patrimoine local

**Toutes nos animations sont gratuites*



704 chemin Daniel Iffla Osiris
La Tour Blanche 33 210 BOMMES
Tel: 05 57 98 02 70

3ème prépa métiers

Bac Pro Vigne & Vin
Bac Pro Commerce

BTS Viticulture-Oenologie



- COMMUNIQUE DE PRESSE -

Dossier suivi par : Mélanie
Chenard

Objet : Communication
Journée Portes Ouvertes Lycée
La Tour Blanche

Bommes, le 27 février 2025.



LPA LA TOUR BLANCHE

704 Chemin Daniel Iffla Osiris
33210 Bommes

Tel : 05 57 98 02 70

E-mail : lpa.la-tour-blanche@educagri.fr
<http://evo.tour-blanche.formagri33.com/>

SAMEDI 22 MARS, LE LYCEE PROFESSIONNEL LA TOUR BLANCHE OUVRE SES PORTES

Un Lycée Professionnel Agricole Public, Une histoire de transmission et de passion

À seulement 10 minutes de Langon, le Lycée Professionnel La Tour Blanche vous ouvre ses portes le samedi 22 mars pour vous faire découvrir un cadre d'apprentissage unique, au sein d'un 1er Cru Classé de Sauternes.

L'établissement, à taille humaine (130 jeunes), forme les futurs professionnels de la vigne, du vin et du commerce. Chacun peut profiter d'un accompagnement personnalisé, d'une possibilité d'accueil à l'internat et d'une vie culturelle et associative riche et dynamique.

Un héritage à préserver

Daniel Iffla Osiris (1825-1907), homme d'affaires et philanthrope, a marqué l'histoire en léguant son domaine à l'État en 1907 avec une volonté forte : créer une école de viticulture et d'œnologie pour transmettre les savoir-faire aux générations futures. Ainsi, en 1911, l'École de Viticulture et d'Œnologie de La Tour Blanche voit le jour, intégrant à la fois tradition et innovation dans son enseignement.

Ce lieu d'apprentissage unique, alliant vignoble, chai, laboratoires et infrastructures pédagogiques, a su évoluer pour répondre aux défis contemporains de la filière vitivinicole, tout en conservant son engagement envers l'excellence.

Une immersion au cœur du lycée et du vignoble

Dans un contexte de mutation du secteur viticole, il est essentiel de sensibiliser les jeunes générations et de valoriser ces métiers. À travers cette journée portes ouvertes, élèves et apprentis auront à cœur de partager leur passion et leurs expériences avec le public.

Pour offrir un aperçu de leur travail et de leur engagement, des vidéos réalisées par les élèves dans le cadre de leur formation peuvent être consultées sur notre site internet.

Programme des Journées Portes Ouvertes

- ✦ Visites guidées du site (toutes les 45 minutes) :
 - Histoire du domaine et de l'école
 - Découverte des laboratoires et du chai
 - Accès à la boutique et au belvédère
- ✦ Ateliers de dégustation
- ✦ Accès au simulateur de conduite en réalité virtuelle
- ✦ Jeu Culture et Patrimoine local
- ✦ Entretiens avec les enseignants pour découvrir nos formations :
 - Classe de 3^{ème} Prépa-Métier
 - Bac Professionnel Vigne et Vin
 - Bac Professionnel Commerce des produits alimentaires
 - BTS Viticulture-Œnologie par Apprentissage

Informations pratiques

 Date : Samedi 22 mars

Horaires : 9h-13h

 Adresse : Lycée La tour Blanche, 704 chemin Daniel Iffla Osiris, 33210 Bommès, Gironde

 Renseignements : 05 57 98 02 70

 Site web : <https://evo.tour-blanche.formagri33.com/>

Venez découvrir un lieu unique, où l'héritage et l'innovation s'unissent pour former les futurs professionnels de la vigne et du vin.



LPA LA TOUR BLANCHE

704 Chemin Daniel Iffla Osiris
33210 Bommès

Tel : 05 57 98 02 70

E-mail : lpa.la-tour-blanche@educagri.fr
<http://evo.tour-blanche.formagri33.com/>

Je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, mes sincères salutations.

Mélanie Chenard,
Proviseure