

**PREMIÈRES VENDANGES.** Seize élèves de troisième de la Maison familiale et rurale de Saint-Yzans-de-Médoc ont découvert les vendanges à Château Tour Castillon, à Saint-Christoly-Médoc.

# Ça vendange bien chez les collégiens



Les collégiens de la MFR de Saint-Yzans avec le formateur Yannick Da Benta, responsable de la classe.

PHOTOS JDM

## ✓ Mathieu CAURRAZE

Pour la majorité des élèves de la classe de troisième de la Maison familiale et rurale (MFR) de Saint-Yzans-de-Médoc, il s'agissait d'une expérience inédite. Jeudi 27 septembre, les professeurs avaient organisé une journée vendanges dans les vignes de Château Tour Castillon, à Saint-Christoly-Médoc. « Cette sortie est une première approche des métiers de la vigne », explique Yannick Da Benta, formateur responsable de la classe dont la scolarité se partage entre l'enseignement à l'école (17 semaines) et un stage en entreprise (21 semaines). L'objectif du formateur est de sensibiliser un maximum d'élèves, dont la majorité n'ont pas encore d'idée sur leur futur, à ces métiers.

En effet, la viticulture fait partie des orientations proposées par l'établissement médocain jusqu'au bac pro. « En moyenne, 20 % des élèves de troisième de la MFR se dirigent vers cette filière, dit-il. On voudrait que ce soit plus. » D'autres s'orienteront vers des métiers bien différents comme le bâtiment, dont la formation est également proposée par la MFR de Saint-Yzans.

## Le goût de la vigne

C'est sur une petite parcelle de merlot que les seize collégiens, sécateur à la main, se sont aventurés en binôme

dans les rangs de vigne pour ramasser les grappes de raisin. Certains étaient à leur affaire à l'image de Maxime, dont c'était les premières vendanges, qui s'intéresse à la viticulture. « Mon père, ouvrier viticole - à Lafon-Rochet (4<sup>e</sup> grand cru de Saint-Estèphe, N.D.L.R.), m'a donné le goût de la vigne, et mon frère fait des études pour travailler au chai », dit le Naujacaïs de 15 ans, heureux de cette expérience. Son binôme, Mathéo, rêve aussi de travailler dans la vigne. « Depuis tout petit », confie-t-il, afin de reprendre et agrandir la propriété familiale de 3 hectares de vigne à Queyrac. « Les vendanges ? Je connais car je les fais tous les ans chez mon oncle qui a des parcelles à Cissac », dit le jeune âgé de 16 ans qui réalise son stage à Château Haut-Moulin à Queyrac.

## Salariés de demain

D'autres n'ont aucune intention de faire carrière dans les métiers de la vigne, ce qui ne les a pas empêchés de jouer le jeu des vendanges. « Je confirme, je ne travaillerai jamais dans la vigne », sourit Sekou, une hotte fixée sur le dos. Deux hottes étaient mises à disposition des élèves, ce qui leur a permis, à tour de rôle, de s'essayer en tant que porteurs. « On est quand même mieux à l'extérieur qu'en classe, même si je n'aurai jamais pensé faire un jour les vendanges », reconnaît Dimitri, de Cussac-Fort-Médoc, qui a intégré la MFR en septembre. « C'est

bien pour apprendre à se connaître », ajoute-t-il.

Outre la découverte de la vigne, les enseignants espèrent se servir de cette journée pour mettre en lien leurs cours avec ce qui aura été vu lors de cette sortie. « Nous avons déjà travaillé en biologie sur la photosynthèse et la fabrication du sucre dans le raisin », dit Delphine Rateau, formatrice responsable des quatrièmes de la MFR qui participait à la sortie avec Nathalie Lejard, responsable de la formation adulte en viticulture.

La famille Peyruse, propriétaire de château Tour Castillon, a l'habitude d'accueillir des groupes scolaires pour faire découvrir le fonctionnement de la propriété de 42 hectares. Le matin, Sébastien Peyruse (le frère de Laure) a présenté aux jeunes la propriété familiale, les installations mais également le savoir-faire du viticulteur pour transformer le raisin en vin. « Ces partenariats sont importants car on a peut-être face à nous les salariés de demain », affirme Laure Peyruse, chargée de l'accueil des groupes, du développement œnologique et de la commercialisation. « Aujourd'hui, il est difficile de trouver des ouvriers viticoles », poursuit-elle. À tel point que le château réalise les vendanges à la machine depuis plusieurs années. L'accueil des jeunes de la MFR était d'autant plus une évidence que Laure Peyruse enseigne également depuis 18 ans à la MFR de Lesparre.



Maxime est passionné par les métiers de la viticulture.



Les jeunes se sont mis dans la peau des vendangeurs le temps d'une journée.