

# Médoc



Les élèves de la MFR se sont affairés toute la journée entre les rangs de merlot. PHOTOS F.L.

## Les adolescents découvrent la viticulture

**SAINT-CHRISTOLY** Les élèves de 3<sup>e</sup> de la Maison familiale et rurale de Saint-Yzans ont passé une journée au Château Tour de Castillon. Ils ont participé aux vendanges du merlot

FANNY LAISON  
lesparre@sudouest.fr

Les vendangeurs étaient dissipés, jeudi dernier, entre les rangs de merlot du château Tour de Castillon, à Saint-Christoly-Médoc. «Travaille au lieu de manger les raisins !» «Je vais le tancer la grappe !» Il faut dire que ces travailleurs étaient un peu particuliers. Âgés de 14 à 16 ans, élèves en 3<sup>e</sup> à la Maison familiale et rurale (MFR) de Saint-Yzans-de-Médoc, ils étaient là pour découvrir la viticulture.

Tout au long de l'année, ils réalisent des stages pour trouver la formation et la filière qui leur conviennent. Avec ce type de sortie, la MFR, qui propose une formation viticole, espère déclencher quelques vocations. «En moyenne, on a entre 15 et 20 % des élèves qui poursuivent leurs études dans cette filière », es-

time Yannick Da Benta, le responsable des classes de 3<sup>e</sup>.

### « Je préfère la mécanique »

Après un rapide sondage auprès des vendangeurs d'un jour, pour le moment, les futurs vigneron ou viticulteurs ne sont pas très nombreux. «J'aime pas la vigne », tranche l'un. «Je préfère la mécanique », déclare l'autre. Le reflet du désintérêt des nouvelles générations pour les métiers de la vigne.

« Nous avons énormément de mal à recruter, confirme Laurence Peyruse, qui gère le château familial avec son frère. J'espère que cet accueil pourra susciter de l'envie, de l'intérêt chez quelques-uns. Si on pouvait réussir à en émerveiller trois ou quatre... » La récolte avance bien entre les rangs de merlot. Même si certains sont parfois tête en l'air. « Regarde tout ce que tu as

oublié », fait remarquer une professeure à un élève qui a laissé cinq ou six grappes échapper à son sécateur.

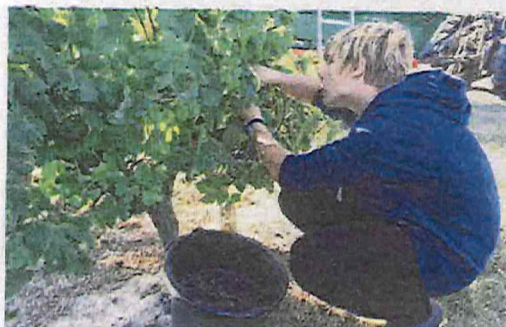
Durant cette journée, les élèves se sont penchés sur les autres aspects du métier : les particularités des appellations, les caractéristiques des différents cépages, comment reconnaître les feuilles et les baies de merlot ou de cabernet-sauvignon, ou encore les différentes étapes de la vinification. « Mais ce qui les a vraiment épatés, c'est la nouvelle machine à récolter », s'amuse Laurence Peyruse.

### Le vin de père en fils

Certains sont tout de même séduits par le métier. Plus concentré que les autres, Maxime cueille avec précision les grappes de raisins. Fais attention à ne pas laisser de feuilles ou des baies flétries. Son père, vigneron, lui a visiblement transmis le

métier. « J'aime bien sentir le vin, voir comment il est fait, confie l'adolescent. Mais je préférerais travailler dehors, pas en chais. » Comme son camarade, Mattéo a lui aussi déjà choisi son métier. « L'année prochaine j'irai en seconde, et ensuite je commencerai la formation », projette celui qui aimerait reprendre l'exploitation familiale.

Au bout d'une petite demi-heure, les premières plaintes se font entendre. « Oh j'ai mal au dos ! ». Il va pourtant falloir tenir jusqu'à midi, puis reprendre jusqu'à 16 heures. « Si c'est possible, ce serait intéressant de leur faire connaître les autres travaux durant l'année, notamment la taille, pense Yannick Da Benta. Voire les initier à la dégustation, puisqu'il faut cracher, ils ne boiront pas d'alcool. » Un aspect du métier qui devrait en séduire plus d'un.



Les élèves plus ou moins concentrés suivant leur motivation



La récolte avance bien malgré tout

## CLIN D'ŒIL

La boulangerie de la rue Jean-Jacques-Rousseau, à Lesparre, est polyvalente. En plus du pain et des pâtisseries, on peut y acheter le poulet dominical. On y fait donc d'une pierre deux coups.



## UTILE

### URGENCES

Samu/Centre 15. Tél. 15.  
Police/Gendarmerie. Tél. 17.  
Sapeurs-pompiers. Tél. 18.  
Voir aussi notre page Gironde pratique.

### SAUVETAGE EN MER

Estuaire  
Cross.A. Tél. 196

### HÔPITAUX-CLINIQUES

Clinique mutualiste du Médoc.  
Antenne du CHU, 64, rue Aristide-Briand, Lesparre.  
Tél. 05 56 73 10 00.

### PHARMACIES DE NUIT

Lesparre. Tél. 05 56 73 46 70.  
Pauillac. Tél. 05 57 75 29 30.

### ADMINISTRATIONS

Sous-préfecture, 4, allée du 8-Mai-1945, Lesparre-Médoc.  
Tél. 05 56 73 21 70. Du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 13 h.

Centre des impôts, Place Fouchou Lapeyrade. Tél. : 05 56 41 88 00.  
Ouverture au public du lundi au vendredi, 8 h 45-12 h 15/13 h 45-16 h 15.

Tresor public, 80 rue Eugène Marcou, Tél. : 05 56 41 06 63. Ouverture au public du lundi au vendredi, 9 h-12 h 30/13 h 30-16 h.

CCF, Chambre de commerce et d'industrie de Bordeaux (antenne de Lesparre) 10 place du Maréchal Foch 33340 Lesparre-Médoc  
Tél. : 05 56 79 5000  
Courriel : medoc@bordeaux.ccf.fr  
http://bordeaux.ccf.fr  
Horaires d'ouverture au public :  
lundi au jeudi : 9-12 h, 14-17 h  
vendredi : 9-12 h.

### BACS

Blaye-Lamarque.  
www.transgironde.fr  
Tél. 05 57 42 04 49.  
Le Verdon-Royan. Tél. 05 56 73 3773.  
www.transgironde.fr

### « SUD OUEST » MÉDOC

Rédaction  
Chez Cocotte Minute coworking,  
19, rue Jean-Jacques-Rousseau  
33340 Lesparre.  
06 86 28 97 88.  
j.lesage@sudouest.fr  
Publicité  
Tél. 05 47 83 10 16.  
Fax 05 47 83 10 19.