

La bonne idée « bio » du Château Anthonic

FORMATION Dans le Médoc, les propriétaires du Château Anthonic ont eu l'idée d'une formation bio destinée aux jeunes en difficulté

Julien Lestage
j.lestage@sudouest.fr

Nathalie et Jean-Baptiste Cordonnier sont les propriétaires du Château Anthonic, à Moulis-en-Médoc. Ce domaine de 28 hectares est en conversion bio depuis août 2016. En plus de cette dynamique, le couple a aussi décidé de s'engager dans une nouvelle aventure. Elle touche davantage l'humain. Face à la problématique de recrutement d'ouvriers viticoles, ils ont eu l'idée de proposer aux jeunes en difficulté de participer à une formation intitulée Les Vignerons du vivant. Sa formule est plutôt inédite. Elle a été lancée en décembre dernier.

« Une formation très bio »

L'originalité du parcours consiste à orienter ces jeunes, qui aujourd'hui sont davantage sensibilisés aux problématiques environnementales, vers une formation centrée sur des techniques bio, utilisées pour préparer et entretenir le vignoble tout au long de l'année. « Nous avons pensé que c'était plus valorisant et intéressant pour eux. Autour des questions environnementales, il y a des enjeux importants. C'est aussi une façon d'amener ce public vers une profession dans laquelle il y a de l'emploi », explique Nathalie Cordonnier.

Pour mener à bien leur projet, les propriétaires du Château Anthonic sont allés à la rencontre de la fondation des Apprentis d'Auteuil, une structure qui se consacre à l'accueil, la formation et l'aide à l'insertion des jeunes en difficulté sociale. L'idée a séduit la fondation qui a rapidement accepté de porter le projet.

De nombreux partenaires

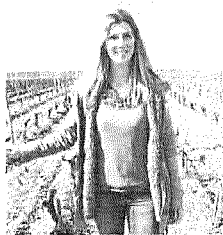
Un groupe de partenaires s'est alors mis en place pour organiser le nouveau cursus. On y retrouve notamment dix autres châteaux volontaires, la Maison familiale et rurale (MFR) de Saint-Yzans, le Faïsea, l'État (par le biais d'un plan d'investissement compétences) et Pôle emploi. Le point fort du concept pensé par Nathalie et Jean-Baptiste Cordonnier est l'intervention, dans cette formation, de véritables pointures de la culture bio. Dans le détail, il est notamment précisé la présence de spécialistes, de l'agroécologie notamment avec



Avec son épouse Nathalie, Jean-Baptiste Cordonnier a lancé l'idée d'une formation bio. ARCH. F.C./H.50

Lucile Dijkstra, Château Brillette

Lucile Dijkstra, la directrice du Château Brillette, à Moulis, intervient aussi comme formatrice dans le cadre de la formation des Vignerons du vivant. Dans sa propriété – 43 hectares de vignes pour 13 salariés –, elle accompagne le parcours de Juliette Leste, sélectionnée dans le programme de formation et en contrat de professionnalisation. Lucile Dijkstra, qui est ingénieure agronome et œnologue, âgée de 35 ans, constate « que l'on a du mal à trouver du personnel pour travailler dans les vignes. J'ai intégré beaucoup de jeunes dans mon équipe. Je commence aussi à prendre des stagiaires. Dès que l'on m'a proposé de participer à cette initiative des Vignerons du vivant, j'ai accepté. Le principe de participer à la formation des jeunes est quelque chose de motivant pour une entreprise », relate la directrice. Toujours selon elle : « La famille Flageule, qui est propriétaire du Château Brillette, a toujours eu une âme sociale. Ce lien entre Les Vignerons du vivant et les Apprentis d'Auteuil était pour eux important. C'est ce qui a aussi motivé notre participation au projet. »



Lucile Dijkstra. PHOTO J.L.

Konrad Schreiber, de l'agroforesterie avec Alain Canet, de la taille douce avec Marceau Bourdarias, des mycorhizes avec Marc-André Selloso et de la biodynamie avec Corinne Comme. Bref, c'est un casting de très bon niveau qui a été débusqué pour donner du

« corps » au projet initié par le Château Anthonic.

Une formation solide

Le projet Les Vignerons du vivant a aussi voulu que la session soit courte, pas plus de neuf mois. Il s'agit d'une formation qui des-

Juliette Leste, en formation

Juliette Leste, 24 ans, originaire de Bayonne, est en contrat de professionnalisation au Château Brillette. Elle a été sélectionnée pour participer à la formation des Vignerons du vivant. Avant de se lancer dans l'univers de la viticulture, la jeune fille s'était engagée dans une autre filière. Elle avait obtenu un BTS industrialisation des produits mécaniques. « J'ai travaillé comme tourneur-fraiseur. Je ne savais pas trop quoi faire. C'est mon professeur principal qui m'a orientée vers cette voie. Il avait vu que je ne voulais pas un métier de bureau. Il m'a fallu du temps pour trouver un emploi. Je me suis assez vite ennuyée. Une fois que la machine était réglée, il n'y avait pas grand-chose à faire. » C'est après avoir fait les vendanges, l'été dernier, que Juliette rencontre le milieu de la viticulture. « J'ai trouvé ça intéressant. Je me suis dit tout de suite que le travail en plein air serait plus passionnant que de rester enfermée dans une usine. Alors j'ai cherché une formation pour faire un contrat de professionnalisation. J'ai été contactée par la MFR et j'ai été prise pour participer aux Vignerons du vivant. »



Juliette Leste. PH. J.L.

tine les apprentis à être vignerons et tractoristes, aussi bien dans des châteaux de l'agriculture dite « conventionnelle » que dans des châteaux engagés dans des démarches bio. Enfin, la viticultrice insiste sur un point : « La spécificité bio donnée par l'inter-

vention de spécialistes de l'agroécologie, agroforesterie, etc. est importante mais ne doit pas être vue comme restrictive vis-à-vis des propriétés en conventionnel. C'est pourquoi, sur la plaquette du projet, nous parlons de formation écoresponsable. »

REPÈRES

11

c'est le nombre de châteaux qui participent à la formation des Vignerons du vivant. Dans le détail, on trouve Anthonic, Brillette, Caronne Sainte-Gemme, Citran, Desmirail, de Villegorge, La Tour de Bessan, Durfort-Vivens, Latour, Mayne Lalande et Palourmey.

9

comme le nombre de stagiaires qui participent à cette première édition de la formation Les Vignerons du vivant.

5

comme le nombre de spécialistes de l'agriculture biologique et de ses techniques qui vont intervenir dans la formation Les Vignerons du vivant.

9

en nombre de mois, c'est la durée de la formation des Vignerons du vivant. Une session ciblée pour devenir vigneron et tractoriste.