



Le groupe des apprentis en BPA « polyculture élevage », venu de Melles, sont à Jonzac pour trois jours. PHOTO M.L.G.

Futurs éleveurs à la vigne

LE RENAUDIN Ils se destinent à la polyculture et à l'élevage. Le lycée agricole jonzacais accueille, jusqu'à jeudi, 21 apprentis venus de Melle, pour les initier à la taille de la vigne

MARIE-LAURE GOBIN

ml.gobin@sudouest.com

Ce sont, pour la plupart, de purs Poitevins qui viennent de rejoindre, depuis hier et jusqu'à demain, le lycée agricole Le Renaudin. En tout, 21 jeunes apprentis venus du centre de formation de Melle (Deux-Sèvres), pour s'initier, pendant trois jours, à l'art de la taille de la vigne. Pas simple le geste du sécateur au bon endroit pour eux qui sont en route pour le Brevet professionnel agricole « polyculture élevage ».

« Chez nous, on est plus habitués aux élevages caprins et bovins qu'aux rangs de vignes », commente Michel Baronnet, l'un de leurs formateurs qui les accompagne avec sa consœur Gaël Roumezin.

Pour autant, cette initiation complémentaire n'est pas paradoxale au pays de l'élevage « dans la mesure où autrefois, dans notre région, on faisait de la vigne. Disons que c'est une corde de plus à leur arc. C'est toujours important

de savoir faire un peu plus que son propre métier, cela peut toujours servir », ajoute M. Baronnet.

C'est Serge Bourreau, du Renaudin – rappelons au passage que l'établissement spécialisé forme, lui aussi, des apprentis (1) – qui est chargé d'encadrer les visiteurs, de leur parler de la vigne et de ses soins quotidiens jusqu'à la récolte.

« C'est toujours important de savoir faire un peu plus que son propre métier »

Une note pour l'examen

L'objectif, pour ces élèves venus en voisins, la validation de ce que l'on appelle une Ucare en viticulture (unité capitalisable adaptée à la région et à l'emploi). D'ailleurs jeudi après-midi, ils seront évalués sur leur travail des trois jours. Cette note comptera pour leur examen final.



Nicolas au sécateur. PHOTO M.L.G.

Antoine, 17 ans, découvre la taille de la vigne. « En complément d'activité de l'élevage, cela ne me déplairait pas ». Nicolas, 21 ans à peine et déjà en pleine reconversion après maints petits boulots en intérim, y compris dans la maçon-

nerie. « Je recherchais un travail à temps plein. Je me suis orienté dans l'élevage depuis deux ans dans une ferme de 400 chèvres et 90 vaches laitières. C'est mon patron, Pierre Georges qui m'a proposé d'entrer en formation, pour obtenir un diplôme et continuer à travailler pour lui plus tard. »

Ces trois jours ici sont agrémentés de visites pédagogiques. Comme par exemple à la maison Otard (production de cognac), mais également à la tonnellerie Vicard, et puis à Cognac, chez un viticulteur bouilleur de cru M. Vitier à Salles-d'Angles, chez un producteur de foie gras de canard ou encore à la maison de l'énergie de Jonzac.

(1) Formations en apprentissage et pour adultes en Capa vigne et vin (certificat d'aptitude professionnelle agricole), BP-REA viticulture (brevet professionnel de responsable d'exploitation agricole) et Bac pro TMSEC (technicien de maintenance dans les systèmes énergétiques et climatiques).