



Des collégiens dans mon vignoble !



Guide pour accueillir une classe

Ce guide a été conçu dans le cadre du kit pédagogique « Les chemins de la vigne », un projet interdisciplinaire destiné aux enseignants de collège, pour faire découvrir à leurs élèves leur territoire, à travers l'univers de la viticulture. Ce projet leur propose de visiter une exploitation viticole.





POURQUOI FAIRE VISITER MON EXPLOITATION À DES COLLÉGIENS ?

Pour les adolescents, le vin est un produit à la fois familier (souvent, les parents en consomment) et étranger (eux-mêmes n'en boivent pas). Leur ouvrir les portes de votre exploitation, c'est leur permettre de **découvrir comment ce produit naturel est élaboré**. C'est l'occasion pour eux de **prendre conscience du temps et du savoir-faire** nécessaires à sa production. Et c'est le moyen pour vous de **transmettre votre passion**, de **partager vos connaissances** sur le patrimoine culturel viticole.

QUAND ORGANISER UNE VISITE ?

De préférence pendant un temps fort, auquel il est possible de faire participer les collégiens : les vendanges, la taille, la mise en bouteille, etc. Les visites sont possibles toute l'année ! Et si vous le souhaitez et que le temps vous le permet, vous pouvez proposer à l'enseignant d'organiser une visite par saison pour que les élèves observent, au fil de l'année, l'évolution du vignoble et le travail du viticulteur.

COMMENT PRÉPARER LA VISITE AVEC L'ENSEIGNANT ?

Échanger avec l'enseignant crée un climat de confiance essentiel au bon déroulé de la visite. Cela peut se faire par téléphone ou en face-à-face, dans le domaine, pour que l'enseignant repère les lieux. C'est le moment pour vous de :

- **comprendre son projet pédagogique, ses attentes**, pour identifier les principaux messages à transmettre et construire votre parcours de visite en conséquence ;
- **cerner l'âge et le niveau de connaissance des élèves** pour adapter votre discours et votre vocabulaire ;
- **évoquer le rôle du professeur lors de la visite** : assurer la médiation, créer du lien avec ce que les élèves ont vu en cours, tenir la classe pour éviter tout débordement ;
- **caler les détails logistiques** : date, durée de la visite, horaires, nombre d'élèves et d'accompagnants, lieu pour garer le car scolaire ;
- **rappeler les précautions d'usage** : prévoir des vêtements adaptés, être vigilant vis-à-vis des engins, rester groupés.

Invitez l'enseignant à préparer ses élèves à cette visite : mise en place de tout ou partie du kit « Les chemins de la vigne », utilisation du **carnet de visite**.

COMMENT ORGANISER CONCRÈTEMENT LA VISITE ?

- **Définissez le circuit de visite de façon dynamique**, en veillant à ce que les élèves puissent regarder les employés travailler sans les gêner.
- **Réfléchissez aux produits, outils, machines, que les élèves pourront observer, écouter, toucher...** dans le respect des consignes de sécurité.
- **Choisissez les intervenants** : pour faire visiter le domaine, privilégiez quelqu'un qui apprécie le contact et aime transmettre. Les élèves apprécieront aussi de découvrir des métiers méconnus : œnologue ou agronome par exemple. Sélectionnez et informez les professionnels qui accepteront de présenter leur quotidien. Rappelez-leur la nécessité d'adopter un discours simplifié, compréhensible par des jeunes.
- **Rassemblez les éventuels documents d'information qui présentent le domaine et votre savoir-faire** ; vous pourrez les remettre aux enseignants et aux élèves. Renseignez-vous aussi auprès du interprofession viticole de votre région pour savoir s'ils proposent des documents explicatifs adaptés au niveau des élèves (voir contacts p. 6).





QUELLES PRÉCAUTIONS D'USAGE PRENDRE ?

Pour une visite en toute sécurité, pensez à :

- **ne pas visiter les vignobles lors du traitement des vignes** (attendre au moins deux jours) ;
- **ne pas visiter les chais de vinification en période de vinification** à cause des émanations de CO₂ ;
- **avertir les salariés et saisonniers** de la venue des collégiens dans le domaine ;
- **rappeler aux élèves les consignes** : être attentif aux engins qui circulent et ne pas toucher les machines sans autorisation.

COMMENT COMMENCER LA VISITE ?

Après avoir prononcé **quelques mots de bienvenue, présentez le domaine** : son histoire, sa taille, le nombre de salariés et saisonniers qui y travaillent, les activités principales. Les élèves doivent retenir qu'une exploitation viticole est une véritable entreprise. Le but de la présentation est de leur donner envie d'en savoir plus : **ne donnez donc pas trop de détails et évitez les discours trop longs**, tout faits, qui risquent de les ennuyer. En revanche, **posez des questions** pour susciter leur intérêt et interagir avec eux. L'attention des élèves grandira au fil de la visite, lorsque vous entrez dans le vif du sujet.

QUELS SONT LES THÈMES INCONTOURNABLES ?

- **Le cycle de production**

Rappelez ce qu'est la vigne ; faites circuler les élèves dans les rangs de vigne. Nommez les cépages cultivés, leurs particularités. Expliquez comment se déroule une année au domaine et, si vous le pouvez, appuyez-vous sur une petite exposition photo ou un petit film pour que les collégiens observent le cycle de la plante, l'évolution du vignoble au fil des quatre saisons, et visualisent les principales activités du viticulteur.

- **Les caractéristiques du terroir**

Votre domaine est situé sur un terroir qui donne toute sa spécificité à vos produits. Aidez les élèves à contextualiser : histoire viticole régionale, localisation géographique. Expliquez les atouts de votre localisation : sol, climat... Accompagnez-les dans la lecture du paysage qui les entoure, la compréhension de l'environnement et de la biodiversité du vignoble. Si vos produits sont labellisés AOP ou IGP, précisez aux élèves ce que cela signifie.

- **Le processus de vinification**

Exposez concrètement comment le raisin se transforme en vin, évoquez les particularités de votre procédé, montrez les cuves de fermentations, les tonneaux ou cuves d'élevage. Veillez à ne pas aller trop loin dans les détails scientifiques (la microbiologie de fermentation par exemple). Les élèves doivent seulement comprendre le mécanisme et prendre conscience du temps et du savoir-faire nécessaires à la confection de vos produits.

- **Les machines utilisées**

Surprenez les collégiens en présentant quelques outils spécifiques. Ils peuvent percevoir la viticulture comme un savoir-faire ancestral qui n'aurait pas évolué depuis le XIX^e siècle. Parlez-leur des nouvelles technologies que vous utilisez afin qu'ils puissent avoir une vision juste des compétences d'un viticulteur moderne !



COMMENT ÉVOQUER LES THÈMES PLUS POLÉMIQUES ?

- **Les produits phytosanitaires**

Quel que soit le mode de culture que vous pratiquez, il est important de rappeler aux élèves que la vigne est un organisme vivant et fragile. Elle est exposée à de nombreux accidents dus aux intempéries, aux maladies de diverses origines ou à certains animaux nuisibles. Y faire face est pour vous un souci permanent.

Expliquez que vous intervenez uniquement dans le but de préserver la récolte et d'obtenir des raisins de qualité, en tenant compte des différents facteurs : climat, relief, menaces extérieures comme les insectes. Vous avez donc choisi le mode de production qui vous semblait convenir le mieux, en optant pour des solutions qui répondent à la fois aux besoins du vignoble et à vos objectifs (techniques, produits, économiques).

- **L'alcool**

Dites simplement que seuls les adultes de plus de 18 ans peuvent boire du vin. C'est un produit de partage en famille ou entre amis pour célébrer des moments importants ou pour accompagner un bon repas. Mais attention aux excès... Rappelez qu'à cause de l'alcool qu'il contient, le vin bu en trop grande quantité et/ou trop vite peut avoir des effets néfastes sur le corps (vertiges, nausées, endormissement) et sur l'esprit (changement de comportement, désinhibition, perte de l'attention). On ne marche plus droit, on réagit lentement ou violemment, on voit trouble. C'est pour ça, par exemple, qu'il est interdit de conduire quand l'alcoolémie dépasse le taux légal. Vous pouvez ajouter que boire de l'alcool trop souvent et/ou en trop grande quantité entraîne une dépendance : c'est l'alcoolisme. Le corps s'habitue et, comme sous l'effet d'une drogue, la personne est alors incapable de réduire ou d'arrêter sa consommation. C'est très dangereux pour sa santé physique et mentale.

COMMENT PARLER AUX ÉLÈVES ?

Pour transmettre votre passion et capter l'intérêt des jeunes, il est préférable d'**instaurer le dialogue** et d'**éviter les longs monologues**. Quelques conseils :

- **Racontez quelques anecdotes** sur la vigne et le vin, sur votre domaine, qui éveilleront leur curiosité.
- **Mettez-les en situation de réflexion**, interrogez-les, aidez-les à trouver les réponses par l'observation.
- **Ménagez des temps où les élèves peuvent poser leurs questions.**
- **Prêtez-vous au jeu** de l'interview ou du reportage s'ils en ont prévu.

De manière générale, soyez naturel, expliquez le vocabulaire technique et les expressions « maison », utilisez des exemples pour rendre votre discours le plus clair possible. Et pour mobiliser toute l'attention des élèves, l'idéal est de **prévoir une ou plusieurs activités**, comme tailler ou vendanger une rangée de ceps, presser du raisin, manipuler un objet technique (un robot suiveur par exemple), organiser une initiation à la dégustation (baies, jus de raisin ou sirops, mais jamais d'alcool, bien entendu !), dessiner des étiquettes de vin pour la prochaine cuvée... Les élèves se sentent plus impliqués lorsqu'ils participent concrètement.

QUELLES QUESTIONS LES ÉLÈVES PEUVENT-ILS POSER ?

Les questions peuvent être nombreuses et dépendront de ce que vous évoquerez. Voici quelques questions récurrentes :

- Combien de raisins faut-il pour remplir une bouteille de vin ?
- Est-ce que l'on fait le vin blanc avec des raisins blancs et le vin rouge avec des raisins noirs ?
- Utilise-t-on le même raisin pour la consommation de table et l'élaboration du vin ?
- Comment a été la récolte cette année ?
- Que deviennent les déchets (rafles...) ?





- Pourquoi votre vin est-il bon ?
- Pourquoi le vin est-il meilleur certaines années ?
- Est-ce que le goût du vin change d'une année sur l'autre ?
- Comment crée-t-on un vin ?
- Peut-on créer de nouvelles saveurs ?
- Pourquoi mélanger plusieurs vins ?
- Combien de temps faut-il pour faire du vin ?
- À qui vendez-vous votre production ?
- Combien de bouteilles vendez-vous par an ?
- Pour vous, la mondialisation est-elle synonyme de danger ou d'opportunité ?

Et plus spécifiquement sur les métiers :

- Quelle est votre formation ?
- Quelles qualités faut-il pour exercer cette profession ?
- Quels sont les avantages et les inconvénients de ce métier ?
- Quel est votre plus grand plaisir au quotidien ?
- En quoi ce métier est-il un métier d'avenir ?
- Quel est votre salaire ?
- Quelles sont les possibilités d'évolution ou de changement de métier au cours d'une carrière ?

COMMENT TERMINER LA VISITE ?

Pour que les élèves gardent un souvenir de cette visite, permettez-leur de repartir avec un petit quelque-chose : cela peut être de la documentation (contactez votre interprofession pour savoir si elle en a), une photo de groupe, quelques grappes de raisin, une petite bouteille de jus de raisin... Ils seront heureux de les rapporter chez eux !

Bonne visite !





CONTACTS

Beaujolais

Union interprofessionnelle des vins du Beaujolais
Thibault Bertrand, Chargé de communication digitale
06 37 76 27 00
tbertrand@beaujolais.com

Bergerac

Interprofession des vins de Bergerac et de Duras
Marie Lecourt, Marketing stratégique et communication digitale
marie.Lecourt@vins-bergeracduras.fr

Bordeaux

Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux
Jean-Louis Vivière, Mission Terroir et Territoire
05 56 48 47 78
jean-louis.viviere@vins-bordeaux.fr

Bourgogne

Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne
Mélanie Hudelot, Responsable du programme « Découvre ta Bourgogne »
03 80 25 04 97
melanie.hudelot@bivb.com

Cahors

Union interprofessionnelle des vins de Cahors
Estelle Ayela, Développeur en charge de la promotion
06 85 79 32 94
e.ayela@vindicahors.fr

Centre

Bureau interprofessionnel des vins du Centre
Edouard Mognetti, Directeur adjoint
02 48 78 51 07
edouard.mognetti@vins-centre-loire.com

Champagne

Comité interprofessionnel du vin de Champagne
Stéphanie Martel, Responsable de projets pôle communication
03 26 51 19 48
stephanie.martel@civc.fr

Pineau des Charentes

Comité national du Pineau des Charentes
Claire Floch, Directrice
05 45 32 09 27
cfloch@pineau.fr

Jura

Conseil interprofessionnel des vins du Jura
Baudoin de Chassey, Directeur
03 84 66 26 14
direction@jura-vins.com

Languedoc

Conseil interprofessionnel des AOC du Languedoc
Thibaut de Grégori, Chargé de communication digitale et interne
04 68 90 38 30
tdegregori@languedoc-wines.com

Provence

Conseil interprofessionnel des vins de Provence
Jennifer Penna, Responsable marketing et communication France
04 94 99 50 23
jpenna@provencewines.com

Rhône

Interprofession des vins d'AOC Côtes du Rhône et de la Vallée du Rhône
Emmanuelle Voinier, Responsable Œno-Communication-Formation
04 90 27 24 14
evoinier@inter-rhone.com

Roussillon

Conseil interprofessionnel des vins du Roussillon
Patricia Gomez, Chargée de communication
04 68 51 21 22
patricia.gomez@vins-du-roussillon.com

Sud-Est

Intervins Sud-Est
Marie de Monte, Directrice
04 90 42 90 04
marie.de-monte@intervins-sudest.org

Savoie

Comité interprofessionnel des vins de Savoie
Franck Berkulès, Chargé de communication
04 79 33 44 16
f.berkules@vindesavoie.net

Val de Loire

Interprofession des vins du Val de Loire
Jean-Pierre Gouvazé, Responsable relations filière
02 47 60 55 11
jp.gouvaze@vinsvaldeloire.fr

