

RAMBOUILLET ET SA RÉGION

SAINT-ARNOULT-EN-YVELINES / Vendanges pédagogiques

Halte scolaire au pied des vignes

« **N**e mettez pas de feuilles dans les seaux et éliminez les grains pourris. Attention aussi à ne pas manger trop de raisin, vous risqueriez d'avoir mal au ventre ! » Les voilà prévenus. Par groupe de trois, les enfants investissent la vigne. Sur leurs talons, un adulte qui gardera un œil sur le sécateur durant toute l'opération.

C'est un véritable cours de sciences naturelles en plein air auquel ont pris part, samedi matin, quatre classes de CM2 des écoles de Saint-Arnoult-en-Yvelines. Pendant plus d'une heure, les élèves ont participé aux vendanges des vignes du clos du Prieuré, une parcelle de 2 000 m², replantée en 2002, à l'entrée de la ville. A l'origine de cette matinée pédagogique : le Sarment arnolphiens, l'association en charge de l'exploitation des lieux.

« *Pourra-t-on boire du vin ?* »

« Peu de gens le savent mais Saint-Arnoult était une commune viticole avant la crise du phylloxéra en 1865. 25 hectares de vignes étaient plantés à cette époque. Il y a cinq ans, il a été décidé de remettre la tradition au goût du jour. Nos objectifs : faire du vin, mais surtout transmettre nos connaissances et notre savoir-faire au plus grand nombre et en particulier aux enfants », a expliqué Patrick Riéder, vice-président de l'association.



Saint-Arnoult-en-Yvelines, samedi. Camille, 10 ans, a découvert dans les rangs du clos du Prieuré, l'art de manier le sécateur.

Accroupie entre les rangs, Camille, 10 ans, manie déjà le sécateur avec adresse. « C'est parfois un peu difficile de couper mais dans l'ensemble ça se passe bien », a-t-elle commenté. « Pourra-t-on boire du vin ? » s'est interrogée sa copine Valentine. « Non, car ce n'est pas bon pour les enfants. D'autre part, pour avoir du vin, il faudra attendre le printemps prochain. Au mieux, nous pouvons te proposer du jus de raisin cet après-midi », a répondu Patrick Riéder, amusé.

Les précieuses grappes vertes ont en effet

été pressées l'après-midi même. Environ 1400 litres de liquide ont été obtenus. « Nous utilisons un cépage chardonnay. Cela donne un vin blanc et sec. Celui-ci a toutes les chances d'être fameux. Le soleil a été au rendez-vous ces trois dernières semaines », a assuré Patrick Riéder. Les bouteilles qui ne peuvent être vendues seront en partie cédées à la mairie. Les adhérents du Sarment se partageront le reste.