

Cours dans le vignoble arnolphien

C'était classe verte, mardi matin, pour soixante élèves de l'école primaire Camescasse, à Saint-Arnoult-en-Yvelines. Sous l'égide du Sarment arnolphien, l'association qui a réintroduit, en 2002, la culture de la vigne à Saint-Arnoult, les écoliers ont découvert les différentes phases de développement d'une grappe de raisin. « J'ai expliqué aux enfants, à l'école, l'histoire de la vigne en France et à Saint-Arnoult, en particulier. Puis, je leur ai décrit comment la vigne se développait » a expliqué le vice-président de l'association, Patrick Riéder. Ensuite les écoliers se sont rendus sur la parcelle de vigne, située face à la zone industrielle de la Fosse-aux-Chevaux.

VENDANGES

Les enfants ont ainsi découvert les 1260 pieds de vigne, issus d'un cépage de chardonnay blanc. « Nous ne savions pas auparavant comment on fabriquait le vin. C'est très intéressant » ont statué deux élèves d'une des deux classes de CM1 de Camescasse. « Nous avons pu découvrir que la vigne est en fin de floraison et qu'elle a entamé, actuellement, sa période de nouaison », ont constaté les deux fillettes. Cette étude autour de la vigne se poursuivra pour ces élèves à la rentrée



Saint-Arnoult-en-Yvelines, mardi. Les élèves des classes de CM1 de l'école Camescasse ont écouté avec attention l'exposé de Patrick Riéder, sur les différentes phases de végétation de la vigne.

prochaine, à l'occasion des vendanges du vignoble arnolphien, qui pourraient inter-

venir, suivant la météo, dès la fin du mois de septembre. ■