

Une 20^e édition de Viniflore très fréquentée

Dimanche, dernier jour de Viniflore, les amateurs de bons vins et bonne de chère sont venus nombreux parcourir les salles de classe au Lycée Agricole Edgard-Pisani, transformées pour un week-end en salles d'exposition. Les salles étaient trop petites étant donné la foule formée le plus souvent de groupes familiaux ou d'amis souhaitant faire des achats de bons vins à l'approche des fêtes de fin d'année.

« Le salon a très bien fonctionné. Nous avons eu plus de visiteurs que l'an dernier. Nous avons plus vendu sur l'ensemble des stands de vin même si ce n'est pas le but », commente Jocelyne Martin, directrice du Centre de formation des apprentis du Lycée Agricole, en charge de la mise en place de l'organisation. « Je n'étais pas toute seule. Il y a un grand nombre de personnes qui ont travaillé sur cette manifestation ».

Jocelyne Martin ajoute : « Pour les élèves de CFPPA qui ont participé à la



Accompagnée de la formatrice, une élève apprend dans sa nouvelle fonction d'agent d'accueil touristique.

manifestation, cela a été un très bon exercice de mise en situation. Pour la plupart des élèves, cela se situe en début de formation. Ils ont pu travailler en direct et pourront réexploiter ses situations pour progresser sur le plan professionnel. C'est aussi l'occasion pour

l'ensemble du personnel de travailler ensemble de façon différente ».

Un pôle de vins étrangers

Cette 20^e édition a été marquée par l'inauguration du caveau et l'accueillir de vins étrangers : le Portugal et l'Allemagne. « L'objectif est de développer le pôle des vins étrangers. C'est un peu plus complexe à mettre en place mais on espère pouvoir développer cette partie. C'est important de découvrir les productions françaises mais aussi les productions européennes qui sont pleines de qualité. Pour les visiteurs, c'est l'occasion de voir ce qui peut se passer dans un établissement de formation. Ce qui est le plus important c'est que tous les apprenants se mette au service d'un projet commun ». À l'extérieur, les élèves en paysager ont travaillé sur les 20 ans des jardins : jardin des années 1980-90, jardin des années 2000 avec un aménagement différent.

Les élèves ont initié à la dégustation

Tout le week-end, il a été organisé et animé un atelier initiation à la dégustation par les BTSA de 1^{re}

année en commercialisation des vins et spiritueux. Un challenge pour les étudiants de 1^{re} année que leurs

formateurs souhaitaient mettre en immersion. « Quoi de mieux pour les élèves que d'être confrontés à la clientèle, d'être plongés dans le grand bain » souligne leur formatrice Sandra Peillon. « Nous proposons aux visiteurs d'apprendre comment déguster un vin. Nous leur en avons proposé trois nous leur avons fait des propositions d'accords mets et vins et comment reconnaître un vin rouge jeune ou vieux » expliquent les élèves. L'animation a eu un franc succès avec des applaudissements du public. « L'atelier était limité à 20 personnes. Il a été difficile de refuser. Sur les quatre ateliers, l'effectif est monté à 25 ». Les jeunes ont été confrontés à des questions et des remarques pas toujours faciles à expliquer. Bien évidemment, ils n'étaient pas seuls, leur formatrice était présente.



Les visiteurs ont appris à reconnaître un vin rouge jeune ou vieux. Une élève explique comment sentir un vin et les différents arômes qui se dégagent de celui-ci.