

Apprentissage Partager la passion des vignes et du vin

Six jeunes déficients mentaux légers ont participé, vendredi, à une initiation aux travaux de la vigne organisée par des étudiants du CFA de Rouffach.

Geoffroy Mischler, Hervé Sengler et Frédéric Selig, trois étudiants en deuxième année de BTS viticulture œnologie par alternance au CFA de Rouffach, ont accueilli, vendredi, pour une journée d'initiation aux travaux de la vigne et à la découverte de la dégustation un groupe de six jeunes déficients mentaux légers de l'IMPro Les Artisans de Colmar, un établissement rattaché à l'Arsea (association régionale spécialisée d'action sociale d'éducation et d'animation). Cette journée a été organisée par les trois étudiants dans le cadre d'un projet d'initiative et de communication comptant pour le BTS.

Un vent glacial souffle sur les hauteurs de Rouffach. Dans une parcelle de riesling du Domaine de l'école du Legta de Rouffach, les jeunes, deux éducateurs - Gilbert Garcia, responsable de l'atelier métallerie, et Joanne Fontaine -, les étudiants et leur formateur en communication Laurent Facchin, bien emmitouflés, sécateur à la main, se réparaient dans les rangs de vignes.

Première phase de cette initiation, qui sert aussi de première initiation préprofessionnelle pour les jeunes déficients mentaux afin de confirmer leurs aptitudes à travailler dans un Esat (établissement et service d'aide



Geoffroy (à gauche) initie François au nettoyage des baguettes.
Photos Carine Doppler

par le travail) ou intégrer le monde du travail, la descente des bois morts, c'est-à-dire l'arrachage et la coupe de tous les branchages devenus inutiles pour ne laisser que deux branches.

Visite de la cave et dégustation

Dans les rangs, les jeunes font connaissance. Certains sont plus bavards que d'autres. Jordan et François, 17 ans, tous les deux,

aiment à raconter qu'ils ont fait les vendanges, l'automne dernier, à Pfaffenheim. « Il fallait faire attention de ne pas couper les doigts de la personne en face », glisse Jordan malicieux.

Kévin, 17 ans également, évoque son travail au sein de l'atelier menuiserie de l'IMPro : « En ce moment, on fait des nichoirs à oiseaux ». Habitant à Colmar, pas très loin de l'institut médico-éducatif, il précise qu'il se rend au centre aussi bien à pied, qu'à vélo

ou en bus. « Je suis même déjà monté à Ribeauvillé à vélo », s'amuse le jeune homme. Laure, 18 ans, souffre du froid. Bien qu'après la pause tisane-croissant le soleil a fait son apparition, le fond de l'air est toujours aussi vif. Avec des mots adaptés, beaucoup de patience et énormément de plaisir, les étudiants expliquent, cette fois, toujours dans un même souci de transmettre leur passion du terroir et de la vigne, le nettoyage des baguettes, un travail qui demande minutie et concentration. Midi sonne, il est temps d'aller déjeuner. Une nouvelle expérience, cette fois sociale, attend les jeunes déficients : celle de partager un repas au self de la cantine du lycée de Rouffach.

Après cette pause bien méritée, place à la visite de la cave du Domaine du lycée et aux principes de base de la vinification et à une découverte de la dégustation. Les différents cépages sont présentés, on parle de l'accord des vins et des plats. Un petit jeu olfactif pour découvrir différents arômes du vin est proposé. Tout ce petit monde s'amuse beaucoup. Citron, pain grillé, banane, coing, pas facile de trouver la bonne odeur. Une dégustation d'eau acide, sucrée et amère avec la possibilité de recracher dans un seau comme dans une véritable dégustation de vins vient clore cet après-midi convivial.

Vendredi prochain, ce sera au tour des trois étudiants de se rendre à Colmar. Ils découvriront à leur tour l'univers des jeunes déficients mentaux légers et pourront leur remettre, en souvenir de cette journée, un certificat de participation personnalisé.

Carine Doppler



« Ça sent bon ! », a déclaré Mohammed.



Le vin a été remplacé de l'eau acide, sucrée ou amère.



Tous ont pris beaucoup de plaisir à découvrir les différents arômes.