



L'essentiel de la semaine

VITICULTURE. La première promotion de l'École de la Vigne des châteaux du Médoc a été présentée au château Larose Trintaudon. Le dispositif de formation débouche sur une qualification professionnelle et la perspective d'une embauche en CDI.

École de la vigne : douze lauréats pour un CDI au bout du rang



Les lauréats de la première promotion de l'École de la vigne.

PHOTO JDM-MN



✓ Monique NAUZIN

La création de cette École de la Vigne, initiée par cinq prestigieuses propriétés des appellations Haut-Médoc, Saint-Julien, et Pauillac (châteaux Beaumont, Beychevelle, Lagrange, Pichon-Baron et Larose Trintaudon) se veut une réponse aux difficultés croissantes rencontrées par la filière viticole en général pour trouver de la main d'œuvre permanente, qualifiée et motivée. La filière est perçue comme peu attractive et peu valorisante par les nouvelles générations. Bien que le nombre d'inscrits à Pôle emploi, avec ou sans formation, ne cesse d'augmenter en Médoc, la pénurie de main d'œuvre qualifiée est telle que, depuis quelques années, nombre d'entreprises et exploitations viticoles, font venir de la main d'œuvre d'Espagne, du Portugal, du Maghreb, voire d'Europe de l'Est pour réaliser certains travaux manuels à la vigne. Même forte et de plus en plus performante, la mécanisation ne peut remplacer en tout point la main de l'homme.

De l'idée à la réalisation du projet

Le discours de Franck Bijon, directeur général adjoint du château Larose Trintaudon, est clair : « On trouve aisément des ouvriers de chai, un peu moins des tractoristes, mais très difficilement des candidats aux métiers manuels de la vigne. Les responsabilités sont partagées. Nous, employeurs, ne mettons pas suffisamment en lumière ces emplois, exigeants certes, mais sources de grande satisfaction ». Mettre en lumière ces métiers exigeants mais nobles, c'est un des objectifs des cinq propriétés associées dans cette démarche. Lesquelles, unies face aux problématiques de recrutement, ont décidé d'élaborer

un dispositif innovant susceptible d'impulser « une attractivité nouvelle » à la filière viticole (les lycées agricoles sont à moitié vides), d'attirer de nouveaux profils, de créer des conditions d'intégration optimales... C'est ainsi qu'au bout de deux années de réflexion, de contacts et de rencontres, est née l'École de la Vigne des châteaux du Médoc. La formation est itinérante - les propriétés accueillent, à tour de rôle, formateurs et stagiaires; elle est assurée en partenariat par les Maisons familiale et rurale (MFR) d'Aquitaine et le Lycée agricole de Blanquefort. Les cours théoriques et pratiques se déroulent au château. Elle est financée principalement par la Région Aquitaine, le FAFSEA et Pôle emploi. Soit un investissement total de l'ordre de 300 000 €. La députée du Médoc, Pascale Got, a été une des chevilles ouvrières du dispositif.

18 mois de contrat de professionnalisation

Ils étaient au moins soixante-dix demandeurs d'emploi de tous horizons, âgés de 18 à 26 ans, à s'être portés candidats au recrutement par simulation mis en place par Pôle emploi. Cette méthode ne prend pas en compte l'expérience et les diplômes des candidats, mais s'appuie sur l'habileté à réaliser

certaines tâches. Ils n'étaient plus que trente au stade des entretiens de motivation au sein des cinq propriétés de l'école, puis dix-huit à la fin décembre 2014 à pouvoir intégrer la Préparation opérationnelle à l'emploi collective (POEC). Il s'agit d'une phase de préqualification d'une durée de trois mois au cours de laquelle, encadrés par des formateurs et des tuteurs, ils ont tourné dans les cinq châteaux, acquérant des savoir-faire et des « savoir être », donnant le meilleur d'eux-mêmes afin de figurer dans la liste des douze finalistes sélectionnés pour constituer cette première promotion de l'école. Car, engagés en contrat de professionnalisation pour une durée de dix-huit mois, ils pourront prétendre à une rémunération en tant que stagiaire de la formation professionnelle et surtout viser l'obtention, à l'issue de cette 2e phase de formation, du certificat d'ouvrier viticole qualifié. Le sésame pour leur embauche en CDI.

Les douze candidats retenus. Château Larose Trintaudon: Virgine Malbec, Mathieu Favereau Stéphane Boulanger. Château Pichon Longueville: Jeremy Vasseur, Médéric Deve, Jérémy Lubert. Château Lagrange. Julien Charbleytou, Grégory Rollin, Patricia Segura Garcia. Château Beychevelle: André Carvalho, Sophie Gayrard. Château Beaumont: Émilie Penaranda



■ ILS ONT DIT :

Grégory est l'un des stagiaires :
« Je souhaitais me reconverter professionnellement dans le milieu de la vigne, ce dispositif de formation est donc tombé au bon moment. Les trois mois de la POEC m'ont permis de découvrir le milieu de la vigne que je ne connaissais pas, de bénéficier des conseils de deux formateurs, de l'expérience des tuteurs et vigneron, de découvrir différentes méthodes de travail. Je vais effectuer un contrat pro de dix-huit mois dans un château, avec la possibilité de valider un diplôme professionnel et d'être embauché en CDI. »

Émilie, 36 ans, militaire pendant dix ans :
« J'ai pu m'affranchir de toutes mes appréhensions et développer un véritable esprit de métier par la mobilisation entière de tous les intervenants et l'esprit d'équipe élevé dans les groupes de travail. Le débouché après la POEC, sur la qualification en alternance, est un départ mais aussi une continuité assurée avec la même qualité d'apprentissage et d'écoute ».

Lindsay et Didier, tuteurs des stagiaires au château Larose Trintaudon :
« Nous avons rencontré des personnes très motivées, que ce soit les encadrants ou les encadrés, ce qui nous a permis d'avancer rapidement et en toute sérénité pour pouvoir atteindre les objectifs de recrutement en contrat de professionnalisation de douze personnes. »

Pauline, assistante maître de chai et formatrice en interne au château Beaumont :
« Les six non retenus n'ont pas démerité et sont déjà pris en charge par les partenaires... Pour les douze autres candidats, l'aventure ne fait que commencer, il leur resté la partie la plus importante et la plus passionnante... Ce projet mis en place est réellement gagnant-gagnant. J'espère que la réussite de cette aventure incitera d'autres châteaux à s'engager dans ce process. »