

Saint Mont vignoble en fête a débuté vendredi sous le soleil

De très grands élèves sont venus pour la journée pédagogique



Saint Mont vignoble en fête a débuté vendredi sous le soleil

Combien elles sont loin les toutes premières journées pédagogiques des années 1997 et 1998 qui avaient conduit sur la colline de "Rive-Haute" toute une multitude de jeunes écoliers venus planter et devenir parrains d'un pied de vigne.

Prévue sur une année, l'opération en avait finalement mobilisé deux pour planter sur cet espace travaillé en espaliers, tellement la pente est rude, tous les cépages, hormis le petit manseng de l'appellation Saint-Mont.

Peu à peu, les visites écolières des premières années s'étaient espacées et seule l'école de Tasque et son enseignant Thierry Bestion avaient continué le pèlerinage. L'école a fermé ; Thierry est parti enseigner à La Réunion.

Les petits écoliers de Beaumarchès étaient passés une année, la pluie l'année suivante avait annulé les visites hormis celle rapide des troisième du collège de Marciac.

Cette année, la journée pédagogique reprend tout son sens avec la double venue de grands élèves en BTS Agriculture Viticulture œnologie des Lycée des Valentées de Mirande et de Saint Christophe de Masseube qui suivent des filières identiques qui participaient à un circuit découverte de la viticulture biologique animé par le vigneron, Philippe Ruda, qui, depuis presque cinq années, travaille ce vignoble en bio.

Philippe est remonté loin dans le temps pour leur expliquer quelle avait été l'évolution agricole et viticole dès la fin de la dernière guerre mondiale où il avait fallu produire pour nourrir une population grandissante ce qui avait conduit à une surexploitation liée à un appauvrissement de la terre avec l'apport de plus en plus d'intrants pour atteindre des rendements permettant à peine de vivre.

Des prises de consciences générales des demandes fortes et différentes de consommateurs soucieux de leur santé ont fait évoluer les mentalités autant que les pratiques culturales.

Dans les vignes cultivées en viticulture raisonnée à partir des années 2000, avant de l'être en bio aujourd'hui, les techniques ont évolué, les jeunes générations y sont réceptives alors que les plus anciennes restent souvent hermétiques à l'utilisation des engrais verts à même de capter l'azote du sol pour la rendre à bon escient, des couverts végétaux protégeant la terre des chocs climatiques qui redonnent vie à une présence souterraine travailleuse efficace que le vigneron qualifie de "bon copain" et font que la terre redeviendra telle qu'elle était avant la venue de la production intensive, au bout d'une dizaine d'années de soins quand même.

Philippe a expliqué tout cela avec conviction à ces grands élèves pour qui c'étaient des travaux pratiques pour la partie production sur le terrain, celle-ci ne s'arrête pas là car toute la partie commerciale existe dans le cursus et la manière de déguster en faisait partie.

Photo de Une : dans la vigne de "Rive Haute", Philippe explique sa démarche biologique aux grands élèves. Photos Marcel Lavedan D R



La dégustation fait aussi partie du cursus des élèves - Photos
Marcel Lavedan D R