

# Centre Var

3, place Saint-Louis, 83170 Brignoles - Tél. 04.94.69.67.10  
Eurosud publicité : 04.94.69.67.20 - brignoles@nicemat.fr

CHANGEZ VOS FENÊTRES  
PROFITEZ DU CRÉDIT D'IMPÔT  
30%  
EUROPALU  
ALU-PVC  
RGE  
QUALIBAT  
04 94 31 31 32

BRIGNOLES

## Le monde du vin présente ses métiers aux lycéens

L'initiative « Un jeune, un jour, un métier », lancée par le Cluster Provence Rosé et le lycée Raynouard, a pour objectif de faire connaître les opportunités d'emploi local aux jeunes

**E**meline et Jennifer, âgées de 17 ans, ont vécu dernièrement une journée particulière. Comme neut autres lycéens, elles ont été invitées par le Cluster Provence Rosé à venir découvrir quelques-uns des nombreux métiers pratiqués dans les entreprises membres (1).

Au programme, le matin : participation à une opération de mise en bouteille au Château de la Margillière, à Brignoles. L'après-midi était consacré à un entretien avec Laurence Berlemont, ingénieur agronome, œnologue, présidente du Cluster Provence Rosé et fondatrice du Cabinet d'agronomie provençale (Cap). La rencontre déroulait à la ferme Saint-Georges, siège du Cap, au Val, en présence de Muriel Lemoine, directrice des formations au lycée Raynouard.

### Approche révélatrice

Pour Emeline et Jennifer, cette première approche du monde de l'entreprise a été révélatrice : « On avait l'image de l'agriculteur en bottes, de la ferme, du tracteur. Là, on a vu des équipements de pointe, des techniciens de laboratoire... des choses qu'on n'imaginait pas » Muriel Lemoine savoure le résultat. « Ces rencontres entre lycéens et entreprises ont été souhaitées par le Cluster, dont les membres recherchent des employés qualifiés et spécialisés. De notre côté, nous cherchons à rapprocher le lycée des entreprises, notamment dans le cadre d'un projet d'établissement concernant la formation BTS "assistant de gestion PME-PMI" ».

### Susciter des vocations

Laurence Berlemont explique la motivation du Cluster : « Nous rassemblons des entreprises qui, bien que travaillant toutes dans le domaine du vin, ont des domaines d'expertise très variés : agronomie, embouteillage, transport, design, etc. C'est un secteur qui se porte bien, où des emplois sont disponibles, mais qui manque de visibilité. » Elle explique que certaines entreprises peinent ainsi à trouver des gens qualifiés à proximité. « En suscitant des vocations dès le lycée, nous espérons dès à présent nous faire mieux connaître, créer un engouement régional,

faire en sorte que le monde viticole devienne une valeur commune aux habitants du secteur »

Double objectif, donc : d'une part former celles et ceux qui, dans quelques années, pourront trouver un emploi dans la région et, d'autre part, en faire des ambassadeurs d'un secteur en plein essor.

C'est ainsi que le Cluster a soumis l'idée d'une spécialisation « monde du vin » pour les lycéens. « Un assistant de gestion, pour être efficace dans un domaine viticole, doit connaître l'ensemble de ses activités durant une année. Cette connaissance, si elle était acquise durant les études, rendrait les jeunes diplômés immédiatement opérationnels », explique Laurence Berlemont.

### Bientôt dans d'autres secteurs d'activité

Emeline n'a pas encore imaginé travailler un jour dans une entreprise du Cluster, mais elle est tout de même ressortie charmée par l'esprit d'ouverture du monde de l'entreprise, « à des années lumière de ce que j'imaginais ». Elle confirme que cette journée lui semble « un très bon moyen de faire découvrir aux jeunes des secteurs d'activité qui leur sont inconnus ».

Jennifer, elle, semble avoir été conquise : « Cette journée m'a donné envie de suivre la prochaine formation du "monde du vin", qui se déroulera à partir de septembre 2017, dans le cadre du BTS "assistant de gestion PME-PMI" ».

Une décision qui symbolise la pertinence de la coopération entre le lycée de Muriel Lemoine et le Cluster de Laurence Berlemont. « Nous avons pour projet d'étendre ces journées de découverte à d'autres secteurs et sommes actuellement en train de discuter avec les entreprises de la zone de Nicopolis », confirme Muriel Lemoine.

**GUILLAUME JAMET**  
gjamet@varmah.com

1. Les autres lycéens ont également été accueillis dans les entreprises suivantes :

**Vinissud** (matériel de vinification, Brignoles), **Racine** (agrotourismes, logistique, comptabilité, gestion, Brignoles), **Estandon** (vente, production, comptabilité, Brignoles), **Breban** (vente, production, Brignoles), **Arch** (architecte, Brignoles).



Laurence Berlemont, présidente du Cluster, fait une démonstration de ses talents d'œnologue à Emeline et Jennifer, élèves du lycée Raynouard. (Photo Hélène Dos Santos)

### Le Cabinet d'agronomie provençale

Depuis près de vingt ans, le Cabinet d'agronomie provençale intervient à toutes les étapes du fonctionnement d'un domaine viticole : du conseil avant l'achat des terres jusqu'à la commercialisation du vin, en passant par l'implantation des cultures, la production et le suivi administratif.

Il rassemble cinq experts, consultants, ingénieurs agronomes, œnologues, et une vingtaine de techniciens et employés... qui participent à toutes les étapes de la vie des 52 propriétés qu'ils accompagnent.

En 2016, le cabinet intervient sur 850 hectares de vignes, 90 hectares d'oliviers, 20 hectares de truffiers 100 hectares de cultures diverses, notamment

des plantes à parfums aromatiques et médicinales. 80 % des propriétés viticoles gérées par le Cabinet sont travaillées en agriculture biologique, afin d'obtenir, de manière respectueuse, des résultats qualitatifs et durables.

L'équipe du Cabinet est basée à la ferme Saint-Georges, au Val. Acquisée en 2014, cette propriété viticole, en cours de rénovation, qui comporte pour le moment un potentiel de 4 hectares de vignes, est un laboratoire grandeur nature. Potagers, plantes aromatiques et médicinales, arbres truffiers, ruches... l'équipe du cabinet y teste, réfléchit, adapte, et applique des solutions avant de les proposer à ses clients.