

# VISITE DANS LES VIGNES

Mardi 14 mars 2023  
Ancenis St Géréon

par Rose L , Emilie M,  
Raphaël A, Nathan G,  
Steven G, Justin H,  
Kelyan M



## QU'AVONS-NOUS RETENU DE CETTE ENTREPRISE ?

L'exploitation se trouve à la sortie d'Ancenis sur un site préhistorique avec vue sur la Loire.

L'installation viticole date de 1988 et s'étend sur 9 ha soit l'équivalent de 10 terrains de foot. Le domaine est en conversion BIO, c'est-à-dire qu'aucun produit chimique n'est utilisé. Seuls des produits naturels sont autorisés pour traiter la vigne (cuivre, soufre, compost...). L'avantage de ces produits est qu'ils ne rentrent pas dans la plante. La récolte du raisin se fait à la main et le désherbage est mécanique.

Sur sa surface de production, Mr Monnier produit 2/3 de raisin blanc et 1/3 de raisin rouge.

En fonction des saisons, le travail n'est pas le même. En hiver, la vigne est taillée. Au printemps, on réalise l'entretien de la vigne et les traitements naturels. En été, zone plus calme car on laisse le raisin pousser. En automne, les vendanges puis transformation du raisin en vin.

Mr Monnier produit 22 000 bouteilles à l'année soit l'équivalent de 180 hectolitres. Les récoltes sont déclarées aux douanes. Mr Monnier souhaite embaucher une personne, mais pour cela, il doit produire plus de 30 000 bouteilles.

Les variétés de vin vendues sont du malvoisie, du Cabernet, du gamay, du muscadet...



## QUI SOMMES-NOUS ?

Nous sommes un petit groupe de 7 élèves de 4ème à projet professionnel du lycée Jean-Baptiste Eriau d'Ancenis.

Dans le cadre de "l'entreprise parle aux jeunes", mardi 14 mars 2023, nous sommes allés visiter l'exploitation viticole Les Pierres Meslières, accompagné de notre enseignante Mme Chenu.

## COMMENT S'EST DÉROULÉE LA VISITE ?

En descendant du bus, nous avons été époustoufflés par la superbe vue du domaine puis nous avons été accueillis par 3 messieurs. Mr Monnier Frédéric - le propriétaire, Mr Chabirand - conseiller à la chambre d'agriculture, et une personne travaillant pour Entrepaje.

Mr Chabirand commence par nous expliquer que près des 3/4 de la surface du territoire du pays d'Ancenis est agricole puis Mr Monnier nous présente son parcours. Le gérant nous explique qu'il n'a pas toujours fait ce métier. Il a repris le domaine en 2021 après avoir travaillé comme chimiste. Il a pris la relève de Mr Toublanc.

Après la présentation, nous nous sommes rendus dans les vignes pour que Mr Monnier nous montre le taillage puis nous avons fait le tour de la propriété.

## QUELS METIERS TROUVENT T'ON SUR LE DOMAINE ?

Mr Monnier est viticulteur. Il fait tout de A à Z c'est à dire qu'il intervient dans la totalité du processus de fabrication du vin, de l'entretien des vignes jusqu'à la mise en bouteille. Une fois le nectar capturé, il doit aussi gérer la commercialisation de ses cuvées. Mr Monnier est obligé de travailler par tous les temps. Son métier est dur, pas spécialement physique sauf quand il faut porter des charges lourdes. Comme la plupart des métiers de l'agriculture, des études courtes comme le CAP permettent d'acquérir les compétences nécessaires. Les personnes intéressées par le métier de viticulteur peuvent aussi intégrer des formations en études supérieures (jusqu'au bac +5) afin d'approfondir leurs compétences ou de les compléter.

Mr Monnier travaille seul mais recrute des saisonniers au moment des vendanges. Chaque année, les vendanges créent de nombreux emplois saisonniers de fin août à octobre. Toute personne, âgée de plus de 16 ans, peut être employée pour faire les vendanges. Il n'y a pas besoin de diplôme particulier.



# Qu'avons-nous pensé de la visite ?

J'ai eu peur dans la cave, car j'ai vu des araignées.

C'était sympa. Je me vois bien en stage là-bas. C'est une petite entreprise, mais avec un grand terrain.

La visite était intéressante. Les choses étaient bien expliquées, mais le vocabulaire était trop compliqué. Je n'ai pas tout compris.

Ce n'est pas un métier pour moi, car on reste beaucoup debout.

J'ai bien apprécié d'aller se promener dans les vignes. Le paysage est magnifique.

Visite bien organisée. On a pu voir toutes les étapes de la fabrication du vin du début à la fin.

Quand j'aurai 16 ans, je pourrais aller faire les vendanges.