

Le Courrier de l'ouest

DEUX-SÈVRES

Jeudi 9 octobre 2009

Le raisin n'est pas toujours synonyme de vin

Une centaine d'enfants de l'école Sainte-Marie d'Argenton-les-Vallées (de la moyenne section au CM2) vient de participer aux vendanges d'automne chez Body Nature de Nueil-les-Aubiers.

Munis de leurs ciseaux et petits seaux, les vendangeurs en herbe, après avoir bien écouté les conseils de Stéphane Gabory, commercial dans l'entreprise, se sont répartis par groupe de onze dans les rangs de vigne située au cœur du domaine écologique. Encadrés par les enseignantes

et des parents, ils ont pu commencer la précieuse vendange.

Ce moment convivial s'est prolongé autour du pressoir où les écoliers ont goûté et apprécié le jus de raisin. Ce que beaucoup ignoraient, c'est qu'une fois le raisin pressé, le marc est conservé, et les feuilles de la vigne rouge ramassées au moment de la Toussaint. Toutes les vertus de cette vigne, dite du « Teinturier », sont intégrées aux produits du 1^{er} fabricant français de produits écologiques et biologiques.



Les élèves de l'école Sainte-Marie en action dans la vigne de Body Nature.

Nueil-les-Aubiers

Plus de 400 enfants vendangent bio

Les vendanges dans les vignes bio de Body Nature, à la Vacherasse, sont désormais une tradition bien ancrée. Cette année, Stéphane Gabory, chargé de la communication, a fait fort en invitant plus de 400 enfants d'écoles du Bocage : Nueil-les-Aubiers, Argenton-les-Vallées, Boësse et Bressuire.

Dans un premier temps, les enfants, accompagnés de leurs institutrices ou instituteurs et de parents, se sont exercés à couper le raisin, munis de ciseaux ou de sécateurs, passant quelquefois directement de la production à la consommation.

L'étape suivante rassemblait différents groupes autour du pressoir, où Stéphane Gabory expliquait les étapes successives, de la cueillette au conditionnement.

La matinée s'est terminée par une dégustation du jus de raisin, qui a donné de jolies moustaches rouges aux enfants.

Selon Stéphane Gabory, entre 8 000 et 10 000 litres de jus de raisin seront mis en bouteille cette année. Une partie sera réservée à la vente, l'autre à la fabrication de produits biologiques.



Trois enfants d'une école du Bocage dégustent le jus tout frais pressé.