

Compte rendu de sortie : LES VENDANGES 2009

NIVEAU / CLASSE : élèves de 3^e segpa

THEME / SUJET :

- les vendanges au collège et dégustation de la récolte
- la visite des pressoirs DUBOIS à Rosnay

DATE : 22/09/2009 (1^e jour de l'automne)

OBJECTIFS ET ILLUSTRATIONS : découverte d'une activité dans un champ professionnel.

LES VENDANGES AU COLLEGE

5 cépages ont été vendangés au collège :

2 cépages de raisins de table

- Chasselas blanc (récolte abondante, plus d'un cageot)
- Chasselas rosé (excellent).

Les 3 cépages de raisins autorisés en Champagne

- Pinot noir (raisin noir avec lequel on fait du vin blanc pour faire du Champagne)
- Pinot meunier (les raisins sont également noirs)
- Chardonnay (raisin blanc qui sert à faire notamment le Champagne Blanc de Blanc)



Il a fallu protéger les raisins des oiseaux avec des filets. Ils n'auraient rien laissé s'il n'y avait pas eu de protection. En effet, les dégâts sont plus importants en ville et sont peut-être dû à une population plus importante d'oiseaux et/ou une raréfaction de nourriture.



Les vendanges au collège... . Le chasselas rosé était bien mûr, sain et excellent...

VISITE DES PRESSEIRS DUBOIS A ROSNAY

Visite complète des installations, notamment : le quai (avec sa balance), les deux presseirs en activité, les bellons : cuves de décantation pour effectuer le débourbage, la cuverie ainsi que la rampe d'évacuation et la mise en benne des déchets de raisins écrasés.



Réception des raisins en caisses palettisées. Ils sont ensuite pesés puis rangés à proximité du pressoir.

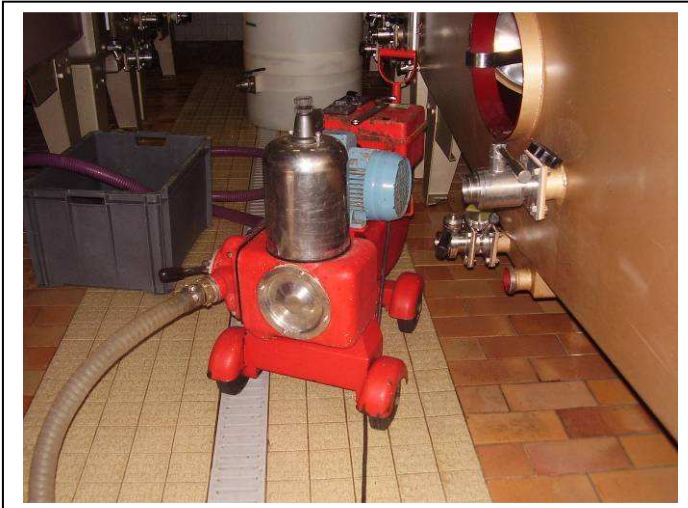


Remplissage du pressoir à la main. Il faut verser ainsi 4000 kg de raisin . Chaque caisse pleine pèse environ 45 kg. C'est un travail très fatiguant.

Des odeurs sucrées très agréables émanait du pressoir et de la cuverie.



Les moûts (jus de raisins) sont stockés dans de grandes cuves. Les moûts qui vont se transformer en vin après fermentation.



Pour déplacer les moûts de raisins ou le vin, le vigneron utilise une pompe puissante prévue spécialement pour les contacts alimentaires.



Nettoyage des caisses après chaque utilisation à l'aide d'une machine



L'évacuation des déchets de raisins écrasés se fait à l'aide d'un tapis roulant. Les zènes (les déchets de raisins) sont mis en benne directement puis retraités pour être mis en valeur en distillerie. Ils seront transformés en alcool, en huile, en engrais et même en produit cosmétique...

Champ professionnel concerné : la viticulture.