

Formation. Douze personnes suivent une formation de tractoriste viticole au lycée de La Brie à Monbazillac, en partenariat avec plusieurs organismes.

Plus de compétences pour plus de travail

Douze demandeurs d'emploi, ayant pour la plupart une expérience de saisonnier viticole en vendanges et tirage des bois, suivent actuellement une formation de tractoriste, toujours dans le champ viticole. Leur aspiration est d'élever leur niveau de compétences pour une meilleure rémunération et également pour travailler plus longtemps dans l'année.

Cette action se déroule sur le site du lycée agricole de La Brie à Monbazillac. Elle a été mise en œuvre par la Maison familiale rurale de Thiviers, dont l'un de ses



Les stagiaires et leurs encadrants sur le site de La Brie.
(Ph. N. Berbessou)

collaborateurs, Philippe Jardel, est le référent. Participent également la MFR de Bourgnonaguet en Lot-et-Garonne, le Centre de formation professionnelle pour adultes de La Brie et de Coulounieix-Chamiers. Le financement et la rémunération des stagiaires sont pris en charge par Pôle Emploi.

« À Thiviers, nous avons une

section bac pro agro-équipement et donc la structure pédagogique. Mais le site ne se prête pas à une formation sur la viticulture. C'est ainsi qu'un partenariat a été noué avec le lycée La Brie qui met à notre disposition sa plate-forme technique, son matériel et une aire de culture. Thomas Caillaud, chef de culture, et Laurent Marrot, respon-

sable matériel, nous accompagnent sur l'encadrement et les différents modules de formation, tout comme Stéphane Valentin, du CFFPA. De plus, M. Mérias, de la sté STVE, à St-Émilion, a mis à notre disposition un engambeur », explique M. Jardel.

La formation a débuté en décembre et s'achèvera le 18 février. Les stagiaires vont bénéficier de 300 heures d'enseignement, réparties en six semaines et demie de pédagogie à La Brie et trois semaines d'immersion en entreprise.

Plusieurs modules

Sept intervenants se relaient auprès des stagiaires, en fonction des domaines abordés. Le but est de leur permettre d'acquérir des compétences les plus en phase avec les besoins des entreprises et exploitations viticoles du secteur. Leur sont donc dispensés, en plus des bases de sécurité en machinisme, des gestes et de postures, des enseignements afin qu'ils soient capables de réaliser des chantiers en autonomie, le travail du sol, la conduite d'engins divers, dont

les auto-portés, l'entretien de ces machines... Ils vont également se familiariser avec la pulvérisation. Ils sont également informés sur les techniques de recherche d'emploi. À l'issue de la formation, et après évaluation, les stagiaires recevront un certificat de compétences et le Certiphyto applicateur.

« En trente ans de carrière, c'est la première fois que je vois une formation qui colle aussi précisément aux besoins des entreprises locales », commente M. Jardel. Même enthousiasme de la part de Grégory, arrivé de la région parisienne il y a un an et demi. Cet ancien responsable de rayons agroalimentaires a vite vu, qu'en Bergeracois, le seul débouché possible était la viticulture. Il a alors travaillé dans le vignoble comme saisonnier, a tiré les bois, fait les vendanges. « Mon employeur m'a repéré. C'est comme ça que j'ai pu intégrer la formation et me former. Ainsi, je suis sûr d'avoir des périodes de travail beaucoup plus longues sur l'année. »

NADINE BERBESSOU

EN CHIFFRES

300 heures

réparties en 6,5 semaines sur le site de La Brie et 3 semaines d'immersion en entreprise