



// Le travail de la vigne, une activité en plein air qui apprend aux enfants le respect de l'environnement et de la propriété.



// Les jeunes Sierrois ont organisé une chasse au trésor pour faire découvrir la ville à leurs invités allemands.

Goubing retourne à Schwarzenbek!

Cet échange culturel aura laissé des traces dans les mémoires et les amitiés. En 2015, dix élèves de la classe bilingue de Grégoire Zwissig au CO de Goubing ont passé une semaine à Schwarzenbek, avant de recevoir leurs correspondants chez eux. Sur place, ils ont logé dans les familles, passé leurs journées à l'école du village et dans des visites organisées à Hambourg et à la mer du Nord. «L'accueil fut si chaleureux que les Sierrois craignaient de ne pouvoir faire aussi bien pour leurs correspondants», se souvient Dominique Imhof, l'un des professeurs accompagnants. Mais le retour valaisan fut à la hauteur! Chasse au trésor, discussions en classe, excursion à Zermatt, activités en famille et soirée récréative avec élèves, parents, membres du jumelage et autorités communales... L'expérience a permis de tisser des liens entre les élèves, les parents et les enseignants des villes jumelées.

Dominique Imhof est enthousiaste. «Ce sont des échanges personnalisés, qui se sont transformés en amitiés. Les jeunes continuent de correspondre sur les réseaux sociaux. Ils ont du plaisir à pratiquer le Hochdeutsch du nord de l'Allemagne et abordent ce pays de manière plus positive.» Le CO de Goubing va renouveler l'expérience au printemps. Quant à l'Association du jumelage, qui participe aux frais de voyage des élèves, elle a amélioré sa visibilité. Ce programme d'échange lui permet de recruter de nouveaux membres intéressés par les contacts interculturels en Europe.

Les écoliers de Noës en vigneron

Ils ont 8-9 ans et apprennent les travaux de la vigne... à l'école! A Noës, l'enseignant Michel Abbé anime cette activité depuis 17 ans et ne s'en lasse pas. «Les enfants apprécient ce travail concret en plein air. A travers lui, nous abordons les sciences naturelles, la géographie, l'histoire et même le français.» En effet, le bilan de chaque étape viticole fait l'objet d'une composition écrite. Le concept, proposé par le Musée du Vin et repris dans une vingtaine de classes en Valais, est également compatible avec les exigences pédagogiques du programme scolaire au niveau romand.

Le principe est simple: chaque élève prend soin de 6 ceps d'une vigne à côté de l'école et suit toutes les étapes du processus viticole, de la pré-taille aux vendanges. En mars, la taille s'effectue sous la surveillance de retraités expérimentés. Les seniors reviennent en mai pour superviser l'opération délicate de l'ébourgeonnement. Fin mai, les écoliers travaillent en duos

Des retraités expérimentés accompagnent les enfants dans l'art de la taille et de l'ébourgeonnement.

pour les attaches. Début juin, c'est le moment de l'effeuillage. Le programme se termine après la rentrée, par les vendanges. Les enfants peuvent prendre quelques grappes de raisin de table pour leur famille. Puis ils foulent le reste des fruits de la vigne avant de charger le pressoir et tirer le jus. Chacun emporte quelques bouteilles, en guise de récompense de son travail. Une expérience, qui, selon Michel Abbé, reste en général gravée dans les mémoires. «Cela change leur regard sur les vignes qui les entourent. D'anciens élèves, devenus adultes, me disent qu'ils n'ont pas réussi à jeter leur dossier sur nos travaux viticoles. C'est tout dire!»