

ECHOS du vignoble



TOURISME : C'est une première. Un *Guide du routard* dédié à l'Anjou est en librairie depuis le 20 mars. Dans son style personnel, ce Routard angevin fait la part belle aux balades, à travers tout le département, en parsemant les pages de

conseils pratiques sur les déplacements, le gîte et le couvert, en classant les lieux selon les tarifs pratiqués. Le vignoble y prend évidemment toute sa place. Tout d'abord dans les coups de cœur du début de guide, puis au fil des pérégrinations : de Savennières à Saumur, en passant par les rives du Layon et de l'Aubance. 164 pages. 9,90 €

BIO : Selon les données compilées par la section Saumur Champigny, l'appellation comptait, en 2018, 460 ha en viticulture bio ou en conversion sur les quelque 1 600 déclarés en production. Soit 40 vigneron.

SAUMUROIS : Pour sa 48^{ème} édition, le traditionnel concours des vins de Saumur a fait le plein d'échantillons. 331 cuvées ont été soumises à l'appréciation des 108 jurés réunis ce 2 avril au Lycée hôtelier Sadi-Carnot, soit 50 de plus qu'en 2018. Saumur Champigny a fourni le plus gros bataillon d'échantillons : 126, devant le Saumur Blanc (75) et le Saumur Rouge (45). Au final, 93 médailles ont été décernées.



ENTREPRISE : Spécialisée dans la formation, la documentation technique dans les secteurs du machinisme agricole, les travaux publics, les transports... la société A à Z Performance (Allonnes) annonce avoir repris A. Fabre. Cette dernière, basée à Saumur, fabrique des pompes pour les caves. Elle fête ses 100 ans cette année.

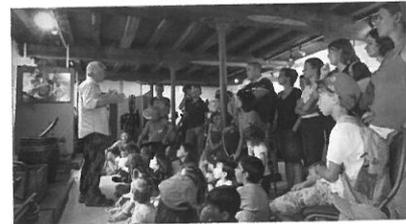
MUSÉE C'est parti pour 2019 !

Le Musée des vins d'Anjou-Saumur rouvre ses portes. Voici les quelques points forts de la nouvelle saison touristique, portés par la reconnaissance du label "Qualité tourisme", renouvelé l'an passé.

Scolaires : C'est l'une des missions du Musée : l'éveil à la viticulture des plus jeunes. De nouvelles animations ont été créées pour les classes maternelles axées sur l'observation, le jeu. Pour les collégiens des classes de 4^e et 3^e, ce sont les métiers de la vigne et du vin qui sont mis en valeur.

Familles : Tous les mercredis après-midi durant les vacances scolaires, des ateliers sont proposés aux familles à travers un jeu, où les familles s'affrontent sur des parcours, en se mettant dans la peau d'un vigneron.

Dîner : Pour susciter l'envie de la découverte, le Musée propose chaque année des nouveautés. Le samedi 18 mai, l'établissement touristique invitera à un dîner dans le noir, pour mettre à l'œuvre d'autres sens comme l'odorat ou l'ouïe au cours du repas.



Théâtre : Sept dates ont été programmées cette année pour les visites théâtralisées. Quand les guides deviennent acteurs et emportent le public dans une déambulation d'1h30 à travers le Musée menée par l'histoire d'un couple de vigneron angevins.

Vendanges : Les 5 et 6 octobre, deux jours de festivités sont proposés autour des vendanges. Au menu, balades et relaxation dans les vignes, vendanges (bien sûr !), cours de cuisine et concert.

En chiffres : Le Musée qui a fêté ses 40 ans l'an passé, a accueilli plus de 4 100 visiteurs au cours de la saison issue de 14 pays.

Contacts : 02 41 78 42 75 ;
contact@musee-vigne-vin-anjou.fr ;
www.musee-vigne-vin-anjou.fr.

P.T.

FORMATION En recherche d'apprentis ? Le CFAA organise les rendez-vous

Selon le CFAA Edgard-Pisani, de nombreux jeunes souhaitent intégrer un CAPA, un BP, un Bac pro, un BTS ou encore un diplôme d'ingénieur, par le biais de l'apprentissage à la rentrée 2019.

Pour faciliter le lien entre futurs apprentis et employeurs, l'établissement de Montreuil-Bellay propose des sessions de recrutement à destination des entreprises viticoles qui souhaitent accueillir un apprenti dans leur équipe.

Elles se dérouleront le 24 mai pour les niveaux CAPA, BPA, Bac pro en viticulture ; et les 17 mai et 14 juin

pour les BTS Technico-commercial Vins et Spiritueux et BTS Viticulture-Œnologie.

"L'apprentissage bénéficie, actuellement de conditions favorables, grâce au dispositif gouvernemental d'aides à l'embauche d'apprentis et des mesures complémentaires des conseils régionaux", précise le CFAA.

Renseignements et inscription pour ces sessions de recrutement : 02 41 40 19 28.

