

hep/ haute école pédagogique vaud



LAVAUX
VIGNOBLE
EN TERRASSES
ASSOCIATION LAVAUX
PATRIMOINE MONDIAL

la feuille des vignes

#2 - FÉVRIER 2024



Le magazine rédigé par les classes de Lavaux
Cheminer pour découvrir le patrimoine



unesco

Lavaux, vignoble
en terrasses
Patrimoine mondial
depuis 2007

édito

Les vendanges, quel moment extraordinaire ! C'est le moment tant attendu où l'on récolte les fruits d'une année de travail acharné, de soins minutieux, d'appréhensions face au ciel, de décisions engageantes et de kilomètres parcourus à arpenter les terrasses.

Dans ce deuxième numéro de la Feuille des vignes, entièrement rédigé par des classes locales, l'association Lavaux Patrimoine Mondial, en collaboration avec le Centre d'éducation en plein air de la HEP Vaud, a offert aux élèves l'opportunité de participer aux vendanges aux côtés des vigneron.ne.s. Sécateurs en main, les enfants ont coupé les grappes, porté les caisses, exploré les caves et découvert d'étonnantes machines ainsi que des gestes ancestraux. Cette expérience sur le terrain a permis aux classes de créer des récits, de capturer des images, et de rédiger des textes qu'ils sont ravis de partager avec vous dans ce numéro.

Sommaire

CLASSE 1-2P, CULLY | P. 3-5
Le merle et les vendanges

CLASSE 7P, CORSEAUX | P. 6-9
Une journée vigne et cave à Chardonne

CLASSE 3-4P, SAVUIT | P. 10-11
Savuit et ses vignes

CLASSE 6P, VEVEY | P. 12-13
Musée suisse de l'appareil de photo

CLASSE 3P, GRANDVAUX
P. 14-15
Zinzin le grain de raisin à Aran

CLASSE 4P, LUTRY | P. 16-17
Vive les vendanges !

CLASSE 5P, CORSEAUX | P. 18-21
Comment fait-on du vin ?

Grâce à cette collaboration, les enseignant.e.s et les vigneron.ne.s ont témoigné d'une proximité remarquable entre leurs professions respectives. L'enseignement en plein air permet aux élèves de découvrir leur environnement, de s'y sentir connectés et de nourrir cette petite graine pour qu'elle grandisse progressivement, suscitant en eux cette envie de s'y investir pleinement.

Cette approche pédagogique ne peut se déployer sans le soutien des acteurs locaux. Nous exprimons notre plus sincère gratitude envers les vigneron.ne.s qui ont généreusement ouvert les portes de leurs domaines, donné de leur temps et partagé leur savoir-faire avec les classes : Jean-Marc Badoux, Daniel Bühlmann, Christophe Chevalley, Anne-Françoise et Jean-François Neyroud et Guillaume Potterat.

Le prochain numéro de la Feuille des vignes aura pour thème les récits de vie dans Lavaux. Si vous souhaitez y participer avec votre classe, n'hésitez pas à nous contacter pour que nous puissions vous accompagner dans ce projet.

Le merle et les vendanges

A LA VIGNE ET A LA CAVE

La classe de 1-2P du collège des Ruvines de Sophie Pantet a pu visiter les vignes et la cave de Guillaume Potterat. Dans la maison vigneronne du 15^e siècle, sont produits huit vins différents (quatre Chasselas, un Savagnin Blanc et trois vins rouges). Il représente la 4^e génération de vigneronns et possède actuellement un domaine de 3,6 hectares.

Passionné par la vigne et le vin, il nous a montré les différentes étapes de transformation du raisin au vin. Nous avons visité une parcelle de ses vignes et nous avons pu vendanger une ligne. A la fin, chaque enfant est reparti avec sa récolte.

Guillaume Potterat nous a aussi invité dans sa cave, au centre de Cully, pendant les vendanges. Les enfants y ont vu l'arrivée des caisses de vendanges remplies de grappes puis ils ont suivi le chemin du raisin. Vers le pressoir, les élèves ont goûté le précieux jus de raisin aussi appelé *le moût*. Ensuite, émerveillés par les différents tuyaux qui amènent le jus, ils ont découvert les fûts en bois. Guillaume nous a appris qu'après une semaine, il y a déjà de l'alcool qui se crée dans le vin, grâce aux levures. Les enfants sont repartis enchantés et émerveillés par le parcours du raisin. Ils vous racontent ce qu'ils ont vu.



PROMENADE MATINALE
DANS LES VIGNES DU DOMAINE



Entrée de la cave Potterat, à Cully







SCANNEZ LE QR CODE POUR ENTENDRE LES ÉLÈVES
VOUS RACONTER LEURS AVENTURES À LA VIGNE ET À LA CAVE !



Une journée vigne et cave à Chardonne

CHEZ LE VIGNERON

EVA, HUGO
ET VALENTINASACHA,
MANON ET OLIVER

À notre arrivée devant la maison du vigneron, notre classe et celle des 5PX nous sommes séparées pour participer à différentes activités. Les 5PX ont commencé par la visite avec la vigneronne et pendant ce temps, nous nous sommes installés dans le parc de jeux et avons débuté par un atelier de dessin de plan.

Nous étions par groupe de trois et avons reçu une grande feuille de papier. La consigne était de dessiner un plan des environs de la maison du vigneron en 30 minutes. Pour nous aider, chaque groupe a pu explorer les alentours, y compris la cave, la terrasse, etc. Durant l'exploration, nous étions sans enseignants pour nous guider, c'était vraiment cool! Ensuite, nous avons commencé à dessiner. Après avoir mangé notre pique-nique, nous avons profité de la place de jeux.

ALYSSIA,
GABRIELLA ET IMANE

Une vue à couper le souffle !

Nous sommes allés chez un vigneron avant de nous promener à Lavaux en octobre. Qu'est-ce-que Lavaux ? Lavaux est une région pentue avec des vignes en terrasses au-dessus du lac Léman. Elle fait partie du patrimoine mondial de l'humanité de l'UNESCO. On a travaillé par petits groupes de 3 ou 4 élèves. Cette activité consistait à dessiner un paysage avec les montagnes et le lac Léman. Nous avons utilisé des stylos indélébiles et des feuilles transparentes posées sur des plexiglas. Nous avons également une feuille avec des mots clés et on les a placés sur notre dessin. On a aimé dessiner cette vue. Nous étions assis tranquillement sur l'herbe. Il faisait grand beau et le lac était particulièrement bleu foncé. On a trouvé plus difficile de placer les mots sur le dessin. On ne connaissait pas certains mots.

C'était une chouette journée et nous avons eu beaucoup de plaisir !

Sacha, Enzo et Eva

DE LA GRAPPE À LA BOUTEILLE

**Sais-tu comment on fait du vin ?
Nous avons enquêté durant notre
visite chez le vigneron et fait des
recherches pour te l'expliquer.**

VENDANGE

Les vigneronns placent les raisins dans des caisses jaunes. Ensuite, ils déposent ces caisses sur un chariot avançant sur un rail assez fin (le monorail). La récolte se fait à la main pour ne pas endommager les fruits.

DÉGRAPPAGE

Les grappes de raisin rouge sont passées dans l'égrappeuse pour séparer les grains des tiges, puis les raisins sont acheminés vers le pressoir par un tuyau. Ensuite, les vigneronns ramassent les peaux de raisins et les placent dans des containers.

Manon, Behzad, Imane et Eléonore



CHEZ ANNE-FRANÇOISE
ET JEAN-FRANÇOIS NEYROUD,
MERCİ POUR VOTRE ACCUEİL!

FERMENTATION ALCOOLIQUE

La fermentation alcoolique transforme le sucre du raisin en alcool. Il s'agit en quelque sorte de faire *mûrir* le jus de raisin. Pendant 8 à 10 jours, le jus doit rester dans de grandes cuves.

MACÉRATION

Pour les raisins rouges, la macération donne de la couleur au vin. Le vin repose dans des cuves pendant un certain temps. La durée de la macération dépend du type de vin souhaité.



L'ÉCOULAGE

En pressant, les vigneronns séparent le jus du marc (pulpes et tiges des grappes). Nous avons même pu goûter ce jus qu'on appelle du moût.

MATURATION

Il est essentiel de conserver le vin en le laissant reposer, en évitant au maximum le contact avec l'air pour qu'il développe ses meilleures qualités.

L'EMBOUEILLAGE

C'est la dernière étape avant la vente. Comme son nom l'indique, il faut mettre le vin dans des bouteilles qui seront ensuite commercialisées dans les magasins.

Noé, Gabriella, Hugo, Dimitar et lan

Les 3 soleils

La région de Lavaux est superbe, particulièrement au printemps. Avec ses 800 hectares, le vignoble de Lavaux est aujourd'hui le plus grand de toute la Suisse.

Savais-tu qu'il n'y avait pas beaucoup de vignobles comme celui de Lavaux ?

Eh oui, les vignobles en terrasses face à un lac sont rares !



DU VILLAGE À LA VIGNE

On dit qu'il y a 3 soleils dans la région de Lavaux : celui du ciel, du lac et celui des murs. Le premier soleil, le vrai, permet un ensoleillement direct indispensable à la croissance des vignes. Le lac, quant à lui, régule la température, il permet de distribuer le frais ou le chaud si besoin. Le dernier soleil, celui des murs et des terrasses, permet de redistribuer le soir, la chaleur de la journée.

Merci cher Lavaux pour tous les souvenirs que nous créons en ta compagnie !

Nyla, Oliver et Alyssia

DESSEINE-MOI UN CEP DE VIGNE

Durant cette sortie, nous avons découvert plusieurs machines ainsi que les étapes de fabrication du vin. Après la visite, les classes sont descendues par des chemins étroits à travers les vignes de Chardonne. Nous nous sommes installés en face des ceps de vigne pour les dessiner individuellement ou en groupe. Afin de rendre les dessins plus originaux, nous avons utilisé un support et une feuille transparente pour voir le cep à travers. Nous avons dessiné à l'aide de stylos indélébiles.

Mais sais-tu ce que c'est un cep de vigne ? C'est le tronc d'une plante que les vignerons taillent afin de récolter des grappes de raisin. Il existe de nombreuses espèces et variétés différentes ! La durée de vie d'un plant de vigne est d'au moins trente ans. La vigne s'accommode de tout type de sol, sauf s'il est trop humide. L'enracinement est très profond, ce qui permet aux plantes de résister à la sécheresse.



HUGO, VALENTINA ET EVA



De notre côté, nous avons beaucoup aimé dessiner les ceps de vigne, mais ce n'était vraiment pas facile car la souche est toute tordue !

Manon, Behzad, Imane et Eléonore

C'EST LE TEMPS DES VENDANGES !

Savuit et ses vignes



AVEC NOTRE
BELLE RÉCOLTE!

Nous avons eu la chance que Monsieur Christophe Chevalley, vigneron encaveur de Savuit et papa de Kilian, accepte de venir nous expliquer ses vignes lors d'une matinée et de passer une autre matinée à vendanger avec nous.

Lors de notre première matinée avec Monsieur Chevalley, nous avons pu lui poser nos questions. Lors de notre deuxième matinée, la maîtresse a formé deux groupes. Un groupe est parti avec Monsieur Chevalley dans ses vignes, tandis que l'autre groupe a peint les vignes à l'aquarelle, et nous avons ensuite échangé. Lors de notre participation aux vendanges à Savuit avec Monsieur Chevalley, celui-ci nous a remis à chacun un panier et un sécateur. Il nous a ensuite montré

comment couper les grappes de raisins sur les vignes, et nous avons pu remplir notre panier pour la maison. À la récréation, nous avons goûté le raisin et remarqué la présence de pépins et aussi nous avons eu l'occasion de déguster du moût.

Nous exprimons nos remerciements à Monsieur Chevalley, vigneron encaveur pour son accueil chaleureux dans ses vignes.



QUESTIONS À MONSIEUR CHEVALLEY



Combien d'ouvriers travaillent avec toi ?

Il y a habituellement 5 à 6 personnes, et le double lors des vendanges.

Comment produis-tu le vin blanc, le rosé et le rouge ?

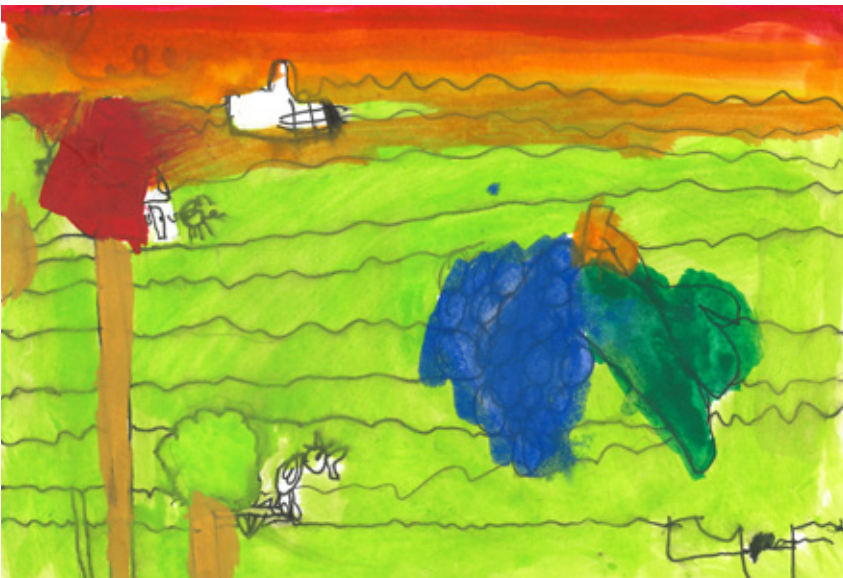
Le blanc et le rosé sont pressés dans une machine, tandis que le rouge macère dans une cuve.

Combien de grappes de raisins faut-il pour faire une bouteille de vin ?

Il faut 5 grappes.

Faut-il arroser les vignes lorsqu'il fait chaud ?

Non, l'arrosage se fait naturellement.



DESSIN DE NEFELI

Monsieur Chevalley nous a montré ses vignes. On a eu le droit de couper du raisin avec des sécateurs!



DESSIN DE SOPHIA

Être vigneron c'est prendre le plus possible de raisin pour avoir beaucoup de vin parce que comme ça à la fête des vendanges tout le monde peut en avoir.



ÉCOUTEZ LES IMPRESSIONS DES ÉLÈVES ET DÉCOUVREZ LEURS PRODUCTIONS >>

EXCURSION PHOTOGRAPHIQUE AUTOMNALE

Le matin, nous sommes allés au Musée suisse de l'appareil photographique à Vevey.



FOCUS SUR L'ÉGLISE

Nous avons eu droit à une visite guidée et nous avons appris plein de choses. Ce qui nous a le plus surpris c'est qu'avant les photos coûtaient très cher, il fallait payer le film photo plus encore payer pour faire développer les photos.

Ensuite le guide nous a montré un diaporama pour nous apprendre à prendre des photos.

Ce que nous avons retenu :

- il faut être bien stable pour prendre une photo ;
- notre photo doit raconter quelque chose ;
- si on n'est pas content, il suffit parfois de se décaler d'un mètre sur la droite ou sur la gauche, ou plus en avant ou plus en arrière ;
- on ne doit pas oublier de regarder derrière soi ;
- nous pouvons jouer avec les lignes et les courbes ;
- nous pouvons jouer avec la lumière et les ombres.

A la fin, nous avons reçu un appareil de photo par groupe de deux élèves et le guide et la maîtresse nous ont bien expliqué comment il fallait l'utiliser et à quoi servaient les boutons.

Musée suisse de l'appareil de photo



BALADE EN LAVAUX

L'après-midi, nous sommes allés à St-Saphorin en Lavaux en train.

Le guide nous attendait à la gare et nous sommes partis nous balader dans les vignes. C'était magnifique. Le guide nous a raconté l'histoire du Château de Glérolles. Une dame nous a fait rentrer dans une parcelle de vigne et nous avons même pu manger du raisin qui était tombé par terre.

Nous avons essayé de prendre des photos des vignes et de l'automne mais nous étions aussi très excités et avons envie de tout prendre en photo.

Cette journée était géniale.



PROMENADE PANORAMIQUE



LE RAISIN

Dans les vignes, les feuilles flétrissent et deviennent jaunes, rouges et oranges. Les grains de raisin, grâce au soleil et à la chaleur de l'été, sont devenus dorés, sucrés et juteux. Les vignerons vont bientôt les récolter, les amener au pressoir, puis à la cave pour en faire du vin.

Sofia, Célestine, Aurélie, Esa et Jérémy



LA PRÉPARATION

Les filets ont été posés pour que les oiseaux ne viennent pas chiper le raisin. Les grappes sont presque prêtes à être vendangées. Les vignerons se préparent, ils viennent de nettoyer et de préparer les caisses. Ils vont bientôt partir dans les vignes et utiliser le monorail pour aller couper le raisin.

Roobika, Maël, Keo, Arnaud et Guillaume



L'AUTOMNE

En automne, on peut remarquer qu'il y a beaucoup de vent. On le voit dans le drapeau qui flotte sur l'église de St-Saphorin et dans les vagues. Le lac change de couleur, les feuilles flétrissent et commencent à tomber.

Ben, Emma, Luana et Linda



ST- SAPHORIN

L'automne est arrivé en Lavaux. Les couleurs ont changé, le lac Léman devient plus vert et les vagues se forment. Les feuilles changent de couleur. Sur la photo, on voit que les vignerons ont mis des filets sur les vignes pour les protéger des oiseaux. Le vent souffle fort et le drapeau bouge beaucoup sur l'église de St-Saphorin. On remarque quelques nuages dans le ciel, il commence à faire froid.

Sam, Valentina, Adrijon, Asfi et Anaya

PROMENADE DECOUVERTE DANS LE VILLAGE ET AUX ECHELETTES

ZIN le grain de raisin à Aran



J'ai aimé écouter l'histoire de Zinzin le grain de raisin. Il vit avec toute sa famille sur une grappe. Et les voisins vivent aussi sur une grappe sur un même plant de vigne!
Zinzin va se faire cueillir pendant les vendanges, il aime bien la pluie mais pas trop non plus, il déteste la grêle!
Chez le vigneron nous avons vu une grosse benne remplie de grappes et de peaux de raisin...
Ça sentait fort ! Nous nous sommes baladés et avons pu observer le paysage et nous avons observé en silence. J'ai bien aimé voire la vue sur tout Lavaux.

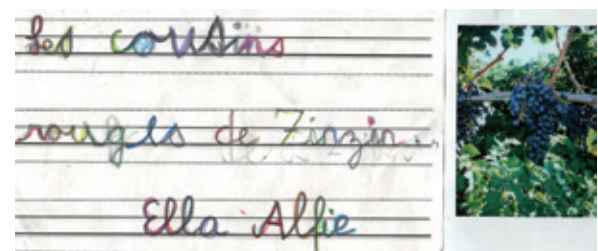


DESSIN D'AYDEN

DESSIN DE THÉA



Après on a entendu... Un bruit d'oiseau...
Les étourneaux... Ils font très peur à Zinzin!
Heureusement des banderoles jaunes ou des filets le protègent ! On a pu goûter des amis de Zinzin...
On les a trouvés juteux, doux, très sucrés, mais surtout c'était TROP BON !

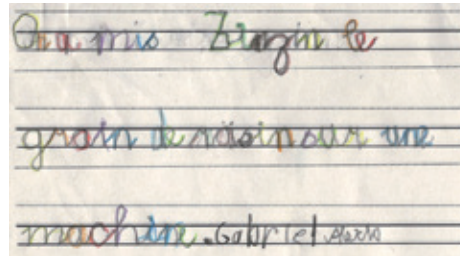




On a vu l'hélicoptère...
 Nous nous sommes demandé si un ours allait
 apparaître au bout du câble...
 Mais non!
 Ce sont des tonneaux remplis de raisin qui partent
 en direction du pressoir !



DESSIN D'ULYSSE



Avec les yeux bandés nous avons touché l'herbe.
 Elle est très importante, c'est notamment grâce à
 elle que les vignes ne glissent pas en bas de Lavaux...
 Comme sur un toboggan pour finir dans le lac...
 Plouf ! Des cailloux... Eux aussi sont très utiles.

Des murs en pierres ont été construits pour trans-
 former le terrain en escalier géant ! Les cailloux
 aident l'herbe à tenir le vignoble. Nous avons
 même appris que grâce au lac chez nous, ils n'ont
 pas besoin d'arroser les vignes l'été ! Quelle chance
 il a de vivre ici Zinzin... Et nous aussi d'ailleurs !

Avec un Polaroid on a pris des photos.
 Ça s'imprime tout de suite !
 Un enfant cadrait et un copain appuyait sur le bouton.
 La photo imprimée était toute blanche, il fallait
 la tenir à l'ombre pour que la magie opère.



DÉCOUVREZ LES PRODUCTIONS DES ÉLÈVES >>



UN AUTOMNE À LUTRY

Vive les vendanges !

PHOTOS ©
VINCENTHOFER.COM

Le 2 octobre 2023, nous sommes allés à la rencontre des vendangeuses et des vendangeurs de notre Commune : Lutry. Ecoutez ce que nous avons observé :-)



CYANOTYPE
RÉALISÉ PAR NOLAN

Vous aimeriez leur rendre visite vous aussi ? Voici comment faire. Depuis notre collège, le Grand-Pont, longer les quais du lac **1)** , puis prendre les chemins pédestres. Pendant cette randonnée, en regardant bien au loin comme nous l'avons fait, vous apercevrez de petits points jaunes, au beau milieu des vignes ! Devinez-vous de quoi il s'agit ? Si vous n'avez pas trouvé, voici un autre indice : nous avons mangé notre goûter avec eux ! Toujours pas deviné ? Ils nous ont raconté « d'où venait » tout le raisin qui nous entourait !





C'est l'histoire de minuscules fleurs qui, au printemps, rencontrent des insectes. Durant l'été, elles se changent en fruits qui mûrissent sous les 3 soleils du vignoble de **2)**



CYANOTYPE
RÉALISÉ PAR **AUGUSTIN**

Après avoir coupé quelques grappes, nous les avons suivies jusqu'à la cave où travaillait M. Daniel Bühlmann, le tâcheron. Comme chaque année en automne, on y **3)** le raisin. Cela donne d'abord du **4)** que nous avons goûté. Conservé dans des cuves pendant l'hiver, il sera patiemment transformé en **5)** !



CYANOTYPE
RÉALISÉ PAR **ZELYA**



Réponses : **1)** Léman - **2)** Lavaux - **3)** presse - **4)** moût - **5)** vin

ÉCOUTEZ LES IMPRESSIONS DES ÉLÈVES ET DÉCOUVREZ LEURS PRODUCTIONS >>



LES MACHINES VITIVINICOLES

Comment fait-on du vin ?

Bonjour, nous allons vous faire découvrir la fabrication et la transformation du raisin en vin.

Le vigneron commence par cultiver et vendanger le raisin. Puis, il va en faire du vin. Mais ça prend plusieurs semaines! Le raisin passe dans plusieurs machines et il y a tout un parcours avant la bouteille.

Nous sommes allés voir un vigneron qui nous a expliqué tout le parcours du raisin depuis les vignes jusqu'à la bouteille et nous allons vous le raconter.



Le saviez-vous ?

Le vigneron met parfois du blanc d'œuf dans le vin quand il est dans la cuve. Mais pourquoi ?

Pour clarifier le vin, faire tomber les particules en suspension.

L'ÉGRAPPEUSE

Age: 15 à 20 ans

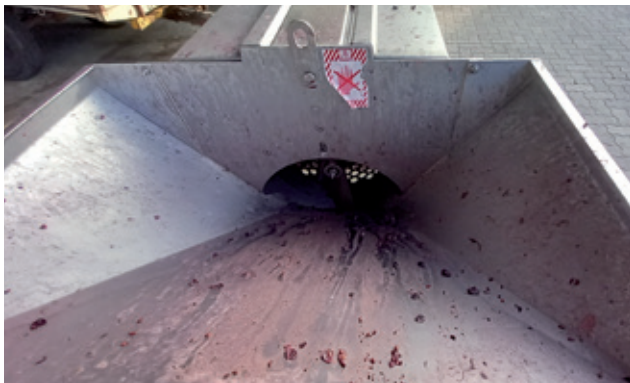
Matière: métal

Dimensions: largeur 221cm
hauteur 122cm
profondeur 80cm

Utilité: ça sépare les baies
des raisins rouges de
la tige pour qu'ils ma-
cèrent dans des bacs.



Voici l'égrappeuse au complet.



Comment ça fonctionne ?

Les grappes passent dans l'égrappeuse et le raisin ressort d'un côté et les tiges de l'autre. Il y a un rouleau qui tourne dedans pour séparer les tiges des raisins rouges. Ça ne fait pas du vin rouge tout seul.

Claire, Eliott, Nelson et Leonardo

< C'est ici qu'on met les raisins rouges.

Il ne faut jamais mettre les mains dedans !!!

LE DÉCUEUR

Age: 20 ans

Matière: métal

Dimensions: largeur 127cm
hauteur 90cm
profondeur 122cm

Utilité: faire avancer le raisin
jusqu'au pressoir.



Le raisin est mis dans le décuveur.

Il passe dans le tuyau jaune jusqu'au pressoir.

Comment ça fonctionne ?

Il y a une grosse vis qui s'appelle une vis sans fin qui tourne et elle fait avancer le raisin dans un tuyau. Les vigneron versent le raisin qu'ils ont vendangé dans les vignes dans le décuveur.

Voici la vis sans fin. On l'appelle comme ça car elle tourne sans s'arrêter.

Nina, Thibault et Adrien



Le grand bac récupère le jus de raisin.

Le saviez-vous ?

Le raisin rouge ne donne pas de jus rouge.
C'est la peau du raisin qui donne sa couleur au vin.

On met le raisin dans la partie en métal.
Le tuyau rouge amène le jus de raisin dans la cuve.

LE PRESSEUR PNEUMATIQUE

Age: 1991, 32 ans

Matière: métal

Dimensions: largeur 308,5 cm X hauteur 162 cm
profondeur 144 cm

Utilité: écraser le raisin pour en sortir le jus.

Comment ça fonctionne ?

Le raisin est amené dans le presseur par des tuyaux qui viennent du décuveur. Pas besoin de l'égrappeuse car c'est du raisin blanc.

Dans la partie en métal, il y a un ballon qui se gonfle et se dégonfle pour écraser le raisin.

Ça presse 3 tonnes de raisin à chaque fois. Les vignerons font 3 à 4 presseurs par jour, ça prend 2h30 pour chacun.

Mathilde, Jad et Antoine

Porte de la cuve.
On l'ouvre pour nettoyer
et récupérer la bourbe.



LA CUVE

Age: 24 ans

Matière: bois et métal

Dimensions: largeur 105 cm
hauteur 250 cm
profondeur 220 cm

Contenance: 7'300 litres (pour la plus grande)

Utilité: mettre le jus de raisin pour le transformer en vin. Laisser le jus de raisin fermenter pendant des semaines puis *mûrir* pendant des mois. C'est ce qu'on appelle le travail de vinification.

Comment ça fonctionne ?

Le jus est pompé depuis le pressoir pour être mis dans la cuve. Pour être filtré, il doit sortir de la cuve.

Matteo, Jefferson et Altair



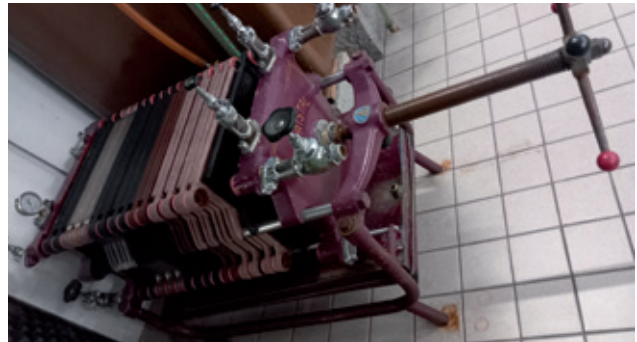
LE FILTRE À BOURBES

Age: 20 ans

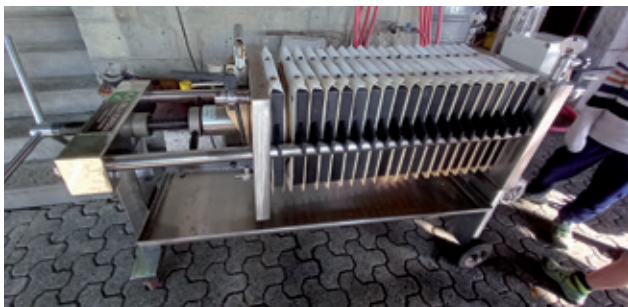
Matière: métal

Dimensions: largeur 56 cm X hauteur 148 cm
profondeur 200 cm

Utilité: récupérer le liquide dans les dépôts qui existent encore.



Voici un ancien filtre à bourbe. Il est manuel.



Comment ça fonctionne ?

Un moteur presse des plaques avec de la terre à l'intérieur qui écrasent le dépôt de la cuve (les bourbes) pour sortir plus de jus et ne pas gaspiller.

< Le filtre à bourbe ressemble à un accordéon.

Julie, Sophia et Mayeleo

Et voilà, la grande aventure du raisin qui se transforme en vin! Nous espérons que vous avez apprécié de découvrir sa promenade et que le vin sera bon! Un immense merci à la famille Neyroud-Fonjallaz qui nous a accueilli et permis de vivre les vendanges de l'intérieur. Nous avons même pu chanter une petite chanson à leur fils dont c'était l'anniversaire!

IMPRESSUM

Responsables du projet :

Ismaël Zosso (pour la HEP VD)

Jeanne Corthay (pour LPM)

Photo de couverture et photos pages

10, 11, 22: Elsa Mesot/MUTO

Graphisme : Trafikdesign

Impression : Imprimerie Baudat

Classes participantes :

1/2 P Cully, classe de Sophie Pantet

Arnaud, Mateo, Eleonora, Téo,
Anaëlle, Charles, Kylian, Adrien,
Loïc, Almira, Nathaniel, Mathilde,
Iris, Paul, Garance, Axel, Viviane, Lily

3/4 P Savuit, classe de Mélissa Rochat

Kilian, Nefeli, Elliott, Margaux, Sophia,
Paloma, Augustin, Oscar, Louis,
Rudhvira, Arno, Eva, Miriam, Chloé,
Alyssa, Soan, Ambroise, Thibaut,
Mar, Léo, Miguel, Gabrielle, Harry

6P Vevey, classe de Stéphanie Guex

Célestine, Arnaud, Keo, Luana, Maël,
Adrijon, Anaya, Guillaume, Emma,
Ben, Sofia, Sam, Roobika, Valentina,
Linda, Esa, Aurélie, Jérémy, Asfi

3P Grandvaux, classe de Floriane

Yersin - Jules, Ethan, Eloïse, Cléa,
Ella, Ulysse, Lou, Ayden, Gabriel, Nélia,
Ellie, Alexis, Thea, Camille, Alfie, Elina,
Klara, Estelle

3P Lutry, classe d'Anne Hofer

Alicia, Arthur, Augustin, Charlotte, Clara,
Eliz, Elsa, Estelle, Lou, Luca G., Luca M.,
Lucas, Marion, Médard-Asaël, Nilla,
Nolan, Sacha, Théo, Trimor, Zelya

5PX Corseaux, classe de Matthias

Haussener - Adrien, Altaïr, Antoine,
Claire, Elliott, Jad, Jefferson, Julie,
Leonardo, Mathilde, Matteo, Mayeleo,
Nelson, Nina, Sophia, Thibault

7P3 Corseaux, classe de Maxy

Herminjard - Behzad, Enzo, Eléonore,
Oliver, Adain, Nyla, Alyssia, Ian, Hugo,
Manon, Noé, Dimitar, Sacha, Valentina,
Eva, Imane, Gabriella, Alessia, Lola



Qui sommes-nous ?

L'association **Lavaux Patrimoine mondial** est responsable de la gestion du site Lavaux, Vignoble en terrasses, inscrit sur la liste du Patrimoine mondial depuis 2007. Elle a pour mission de préserver et partager la Valeur Universelle Exceptionnelle du paysage de Lavaux.

Au travers de sa collaboration avec les écoles, l'Association souhaite sensibiliser les jeunes générations à la richesse du patrimoine régional et à l'importance de le préserver.

Le centre de compétences Outdoor education de la HEP VD a pour objectifs le développement de l'outdoor education au sein de l'institution scolaire, la formation des enseignantes et enseignants, le soutien aux projets émanant d'établissements scolaires, la recherche en sciences de l'éducation et l'organisation d'événements à caractère scientifique et académique. Il fournit notamment une expertise pédagogique et didactique aux collectivités territoriales, que ce soit des communes, des parcs régionaux ou Lavaux Patrimoine mondial dans le cadre de ce projet spécifique.



LAVAUX
VIGNOBLE
EN TERRASSES
ASSOCIATION LAVAUX
PATRIMOINE MONDIAL



hep/ haute
école
pédagogique
vaud



MAISON
LAVAU



AU VOLEUR!

On a volé un tracasset !
 Vos élèves se transforment en détectives pour tenter de débusquer le voleur de ce petit engin viticole très utile à Lavaux.

Les + de cette activité :

- Clé en main avec un/e guide-animateur/trice
- Une activité ludique et interactive à la Maison Lavaux pour de petits détectives en herbe
- Découverte du vignoble de Lavaux et du travail du vigneron, des fêtes et traditions locales
- Découverte de Lavaux comme source d'inspiration artistique
- Gratuit
- Recommandé pour les élèves de 4P à 8P



[www.lavaux-unesco.ch/
maisonlavaux](http://www.lavaux-unesco.ch/maisonlavaux)

Illustration: Thom design studio



LAVAU
VIGNOBLE
EN TERRASSES
ASSOCIATION LAVAU
PATRIMOINE MONDIAL



Lavaux, vignoble
en terrasses
Patrimoine mondial
depuis 2007

Comment rejoindre le projet ?

Vous souhaitez intégrer un groupe dynamique d'enseignantes et d'enseignants dans la région et participer à la réalisation d'un projet pédagogique local, ancré dans le territoire ?

Contactez les responsables pour intégrer la prochaine édition.

Lavaux Patrimoine mondial

Jeanne Corthay

Cheffe de projets

corthay@lavaux-unesco.ch

021 926 62 02

Centre de compétences Outdoor Education

Ismaël Zosso

Responsable

ismael.zosso@hepl.ch

021 316 09 46

Envie d'une excursion en Lavaux avec votre classe, encadrée par un.e guide du patrimoine ?

www.lavaux-unesco.ch/visites-guidees

COMMUNES TERRITORIALES

Bourg-en-Lavaux, Chardonne, Chexbres, Corseaux, Corsier-sur-Vevey, Jongny, Lutry, Puidoux, Rivaz, St-Saphorin



COMMUNES PARTENAIRES

Belmont-sur-Lausanne, Blonay - St-Légier, La Tour-de-Peilz, Lausanne, Montreux, Paudex, Pully, Vevey

MEMBRES INSTITUTIONNELS

Forel, Oron, Payerne, Savigny

État de Fribourg

AVEC LE SOUTIEN DE :



ASSOCIATION LAVAUX PATRIMOINE MONDIAL

Sentier des Vinches 2 | 1091 Grandvaux | T. +41 21 946 15 74 | www.lavaux-unesco.ch