

Près de Rouen : dans ce vignoble, des vendanges prometteuses grâce à l'aide des lycéens

L'heure des vendanges a sonné, vendredi 19 septembre 2025, dans le vignoble de Freneuse. Le viticulteur a pu compter sur l'aide de jeunes élèves du lycée professionnel de Barentin.



Le groupe des vendangeurs, avec leurs professeurs et Édouard Capron (3e à droite), dans le vignoble de Freneuse (Seine-Maritime).

Sur le coteau inondé de soleil, les grappes dodues et gorgées de sucre n'attendent plus que la main qui viendra les cueillir pour accomplir leur destin : être transformées en vin.

Nous ne sommes ni dans le Bordelais, ni dans le val de Loire, mais bien sûr les hauteurs de Freneuse (Seine-Maritime), près de Rouen, où les vendanges du domaine Saint-Expédit ont

commencé depuis une quinzaine de jours.

[30% de main d'œuvre en moins : pourquoi les vignerons français galèrent autant à recruter pour les vendanges ?](#)

Vendredi 19 septembre 2025, Édouard Capron, le propriétaire récoltant de cette parcelle de deux hectares, a pu compter sur l'aide de nombreuses petites mains : les élèves de première de la section cuisine/service du lycée professionnel Auguste-Bartholdi de Barentin, emmenés par leur professeur Jean-Charles Adam.

« C'est toujours plus facile et agréable d'aborder les questions techniques sur les produits dans leur environnement que dans une salle de classe. Les élèves voient ainsi comment est cultivé le produit qu'ils transforment ensuite en cuisine », explique l'enseignant de service.

Vendangeurs d'un jour

Après une petite initiation sur quelles grappes ramasser et comment couper la tige, organisés par binômes et armés de sécateurs, les 24 lycéens s'affairent entre les rangs.

Eux qui ont l'habitude de mettre la main à la pâte se mettent du jus de raisin pleins les doigts et s'offrent à l'occasion une petite dégustation. Solidarité et esprit de compétition se mêlent : on s'aide à porter les caisses pleines en bout de rang, mais on est quand même fier de ramasser plus de raisin que le voisin.





La récolte a été faite par les élèves du lycée Bartholdi.

Piquer quelques grappes dans sa propre caisse fait même partie du jeu, pour que la vendange se passe dans un esprit bon enfant.

Dans l'ensemble, les jeunes ont apprécié l'activité, même si le soleil et la chaleur écrasante rendaient les conditions de travail parfois pénibles.

C'est mieux que d'être assis sur une chaise à écouter un prof et on a appris plein de choses sur les différents vins. Erhone, lycéen

Son camarade, Marius, est très fier des huit caisses qu'il a réussi à remplir, mais il aurait aussi aimé découvrir d'autres techniques comme le foulage. « Mais ça dépend du planning du viticulteur », se résigne-t-il, philosophe.

Une drôle de tradition locale

Des viticulteurs, il y en a eu à Freneuse, bien avant Édouard Capron. Avec ses coteaux exposés plein sud et son sol calcaire, le village bénéficie en effet d'un microclimat assez proche des conditions méditerranéennes. Malgré cela, la tradition s'est perdue avec le temps.

Le vigneron de Saint-Fxnédit Rouennais d'origine et ancien commercial en vins aimait sa ré-

Le vigneron de Saint-Expey, normand d'origine et ancien commercial en vins, aime sa région et voulait expérimenter l'envers du décor sans reprendre une exploitation existante et le cahier des charges qui allait avec. Il voulait créer, presque innover.

[In Vigno Meritas : depuis 10 ans, cette asso près de Rouen fait la part belle aux vins](#)

Ce qui était d'ailleurs le cas, car quand il se lance dans ce pari, en 2017, il est le second normand et le premier seinomarin à tenter l'aventure. Ils sont aujourd'hui environ 70 dans toute la Normandie à exploiter le terroir à contre-courant.

Et cette année, Édouard Capron l'assure : le vin sera bon.