

ÉVÉNEMENT



50 ans de la MFR de Vayres

Un demi-siècle de formation au service du territoire local.

ILS ÉTAIENT NOMBREUX À ÊTRE VENUS, LE SAMEDI 20 MAI, CÉLÉBRER LES 50 ANS DE LA MAISON FAMILIALE ET RURALE. ANCIENS ET ACTUELS ÉLÈVES, PARTENAIRES PROFESSIONNELS ET INSTITUTIONNELS, TOUS ONT LOUÉ LA QUALITÉ DE LA FORMATION ENSEIGNÉE À VAYRES.



Ambiance détendue et grands sourires en ce samedi 20 mai 2017 dans l'enceinte de la Maison Familiale et Rurale de Vayres, ancien Institut Rural de la Vigne et du Vin. Quelques anciens élèves retrouvent leurs professeurs, les actuels pensionnaires échangent avec les professionnels, le tout, autour d'un verre des Graves de Vayres, le partenaire privilégié de la MFR depuis déjà de nombreuses années.

A la MFR de Vayres, on forme les futurs techniciens des métiers de la vigne et du vin : cadre commercial, caviste, maître de chai, conseiller viticole, chef d'exploitation, ou encore responsable qualité et hygiène et

chargé de mission en œnotourisme (voir ci-dessous). Les profils et les métiers concernés sont très variés, à l'image des formations proposées, de la 4^{ème}, jusqu'au BTS, où l'on conjugue jusqu'à l'excellence la théorie et la pratique. Ici, la philosophie est d'être en phase avec le monde du travail, d'où le succès des diplômés de la MFR auprès des professionnels. En quelques dizaines d'années, l'établissement vayrais s'est tissé un réseau d'anciens élèves devenus professionnels dans le monde entier.

« Les anciens deviennent les maîtres de stages des nouveaux » fait remarquer Carol Maugé, la directrice de l'établissement...
« Et si nous retrouvons des élèves partout dans le monde, nous restons très attachés au terroir vayrais, car l'esprit de la MFR est aussi de valoriser et de rendre attractif son territoire. D'ailleurs, certains de nos jeunes vont prochainement travailler à l'élaboration d'une brochure vantant les mérites touristiques de la commune ».



L'œnotourisme, une formation d'excellence

C'est l'une des formations très en vogue du moment : chargé de développement œnotouristique. Il faut dire qu'en Gironde et ailleurs, les viticulteurs ont compris l'importance de faire partager à la fois la qualité de leur terroir, le patrimoine local mais aussi la science de leur métier comme le fait remarquer Carol Maugé : « La viticulture est un métier qui est fait par des passionnés. Il est donc normal que ces gens souhaitent partager leur passion et c'est pour cela qu'il faut des professionnels pour le faire ».