

Line Dorsaz, une apprentie viticultrice passionnée

MOTS-CLÉS: CFC • ÉCOLE D'AGRICULTURE

Line Dorsaz est apprentie viticultrice en 1^{re} année à la cave Mandolé (Noël Thétaz et fils) à Saillon et suit les cours de formation à l'École d'agriculture du Valais à Château-neuf. Après sa scolarité obligatoire à Fully (école primaire) et à Martigny (CO), la viticultrice en herbe a d'abord effectué trois années de collège à Sion, en option spécifique latin-grec. Un jour, l'envie de travailler dans un métier lié à la nature a toutefois été plus forte, aussi elle a décidé de changer de voie de formation afin de suivre ses rêves. Un choix qu'elle ne regrette pas, parlant avec passion de son univers actuel.

Comment passe-t-on du collège à un apprentissage de viticultrice?

En 3^e année, je me suis aperçue que faire des études ne me correspondait pas, car j'avais envie de travailler dehors, dans un métier lié à l'agriculture. J'ai ressenti le besoin de faire quelque chose qui me plaisait vraiment et dans lequel je croyais.

Pourquoi aviez-vous choisi le collège?

A la fin du CO, j'ai soudainement voulu devenir animatrice radio, parce que j'écoutais les émissions sur le terroir, et on m'avait dit qu'il fallait se former le plus possible, en commençant par aller au collège. Je ne regrette pas ces années-là, car j'ai appris à étudier et à synthétiser la matière à apprendre, mais je suis quand même mieux dans les vignes. En fait, j'ai toujours su que je



Line Dorsaz dans son élément

passerais un jour par l'école d'agriculture. Quand j'étais petite, je m'imaginai jardinière, écuyère, guide de randonnée à cheval, fleuriste, etc. Au CO, je pensais faire le CFC d'agricultrice et poursuivre avec une deuxième formation pour devenir professionnelle du cheval, mais brusquement, je ne sais pas ce qui s'est passé, j'ai modifié mon orientation, en optant pour le collège.

A propos d'orientation, quel regard portez-vous sur les cours donnés au CO?

Je trouve que c'est très important de découvrir plein de métiers possibles au CO et même avant. Les cours, mais surtout les stages, permettent d'avoir des idées plus concrètes de la réalité de certaines professions méconnues. En primaire, j'étais allée faire un stage avec mon papa pour en savoir plus sur le métier de paysagiste et avec mon oncle pour vivre une journée

de technologue en impression et j'avais trouvé cela formidable.

Revenons à votre apprentissage de viticultrice. Pourquoi ne pas avoir choisi un autre métier lié à la nature?

Quand j'ai dit à mes parents que je voulais arrêter le collège, j'hésitais entre l'agriculture et la viticulture, aussi ma maman m'a suggéré la deuxième piste, puisque mon papa s'est reconverti dans les vignes et en possède plusieurs hectares.

Avez-vous rencontré un conseiller en orientation?

Au collège, je suis allée voir la conseillère en orientation et, en lui expliquant comment je voyais les choses, elle m'a regardé en me disant que mon choix avait l'air assez clair. Elle m'a ensuite aidée à trouver une place d'apprentissage, ce qui était assez facile, puisque la viticulture, comme la plupart des autres domaines de l'agriculture, est à la recherche de jeunes pour la relève.

Etes-vous passée par un stage?

Non, pas dans la vigne, mais j'en ai fait plusieurs dans une écurie notamment. Mes parents ne m'ont jamais forcée à les suivre à la vigne, par contre, je suis allée parfois vendanger, c'est tout.

Y a-t-il beaucoup de femmes qui suivent un apprentissage de viticultrice?

Dans ma classe, je suis la seule fille, mais en deuxième et en troisième année, il y en a quelques-unes qui ont choisi ce métier en deuxième

formation. De plus en plus de filles s'intéressent à l'œnologie.

Quelles sont les qualités requises pour exercer le métier de viticultrice?

Pour reprendre les mots d'une de mes profs, il faut être observateur ou alors apprendre à l'être. On doit s'intéresser à beaucoup de choses, aussi je dirais qu'il faut être passionné. A certaines périodes, l'activité est un peu répétitive, mais sur l'année c'est varié. Comme on travaille avec la nature et les saisons, on doit accepter qu'on ne peut pas tout décider. Evidemment, il faut aimer marcher, mais physiquement, ce n'est pas un métier trop éprouvant. En fonction de la météo, il peut y avoir des jours, voire des nuits, de stress, comme avec les abricotiers pour l'arboriculteur ou avec les vaches qui vont vèler pour l'agriculteur.

Comment cela se passe-t-il en entreprise?

Mes patrons sont juste fantastiques, car ils partagent leurs connaissances avec enthousiasme. Ils prennent le temps de m'apprendre le métier.

Qu'est-ce qui vous intéresse le plus?

Ma curiosité dépasse la vigne. Je suis aussi intéressée par l'agritourisme et les manières de promouvoir le terroir et surtout le travail des gens passionnés. Partout où l'on regarde, au-delà des paysages, il y a des gens qui travaillent cette nature, que ce soit les alpages ou les vignes, et cela m'émerveille. Ils sont le premier maillon d'une chaîne, qui permettra au vendeur de proposer un produit de qualité.

Oui, mais dans la vigne, qu'est-ce qui vous plaît?

Son évolution au fil des saisons. On part d'un cep de vigne qui n'est qu'un morceau de bois mort. En hiver, c'est moche, mais la vigne évolue, donnant au Valais des paysages superbes, avec des couleurs juste magnifiques en automne. Et ensuite le raisin passe par les caves et les bouteilles de vin peuvent se retrouver sur les tables

«Mes patrons sont juste fantastiques, car ils partagent leurs connaissances avec enthousiasme.»

de restaurateurs renommés. Je crois que c'est ce cycle que j'aime et le fait de produire quelque chose dont on voit le résultat. Quand je cisaille une ligne dans la vigne, je sais pourquoi je le fais.

Qu'apprenez-vous dans les cours donnés à l'école d'agriculture?

Comme dans tous les apprentissages, il y a les cours de culture générale. J'aurais pu ne pas les faire en 1^{re} année, mais après en avoir discuté avec mes patrons, j'ai quand même décidé de les suivre. On a des cours pratiques, liés à la sécurité, aux machines, etc. On voit également certains aspects touchant à la vinification. Nos profs ont suivi des formations différentes, certains sont ingénieurs agronomes, d'autres vignerons, et la plupart sont épatants et nous transmettent leur motivation. Hier, avec un prof, nous sommes allés planter des plants de vigne. Même les cours sur les désherbants peuvent être super, alors que sur le programme cela ne paraissait pas très accrocheur.

Etes-vous sensibilisée aux questions environnementales?

Quand on aime la nature, on veut la protéger, en étant sensible à l'environnement et en sachant le respect que l'on doit avoir pour la terre. Aujourd'hui, je regarde différemment les 30 cm de terre végétale.

Comment envisagez-vous votre avenir professionnel?

Après mon apprentissage de viticultrice, je pense suivre encore une année de formation pour décrocher un deuxième CFC d'agricultrice. Les viticulteurs choisissent plutôt, en deuxième formation, de devenir cavistes, mais pour l'instant je reste avec mon idée première.

Quels conseils donneriez-vous aux jeunes qui hésitent dans le choix de leur formation et de leur profession future?

Je leur dirais seulement de faire plein de stages, car on parle trop des dix mêmes métiers, alors qu'il y en a plein d'autres. Toutes les professions sont intéressantes, mais encore faut-il trouver celle qu'on aime le plus et oser se lancer, ce qui n'est pas toujours facile, surtout quand on a quinze ans.

Propos recueillis par Nadia Revaz ●

Viticulteur CFC Viticultrice CFC

Le viticulteur ou la viticultrice sont des spécialistes de la culture de la vigne. Ils plantent et soignent différents cépages, produisent des raisins et vendangent. Ils commercialisent leur récolte ou la vinifient avant d'élever et de vendre leurs vins. Les viticulteurs travaillent la vigne en accord avec la nature et dans le respect de l'environnement. Certains professionnels optent pour la viticulture biologique qui répond à des règles spécifiques de production.

Leurs principales activités consistent à:

- Préparation du sol
- Plantation et culture
- Récolte et vinification
- Entretien des équipements et des bâtiments
- Gestion de l'exploitation
- Environnement de travail

www.orientation.ch

Ecole d'agriculture du Valais

www.vs.ch/web/sca/ecole-d-agriculture-du-valais