

VALAIS

De mère en filles, elles sont agricultrices de montagne

Monique Eberle
Christiane Grandmoulin

A la ferme familiale des Praz, à Sarreyer, la passion du métier se transmet d'une génération à l'autre, de mère en filles et de père en fils. En effet, quatre des cinq enfants de la famille ont suivi les traces de leurs parents et choisi un métier de la terre.

Marie-Gabrielle Luisier, la maman, fait partie de la première volée de paysannes diplômées du Valais, formation suivie après le cycle d'orientation et l'école ménagère. C'était en 1987. Elle explique qu'à la différence des autres cantons, à cause du mode d'exploitation propre au Valais, l'exercice du métier de paysanne ne revêtait pas le même professionnalisme. La situation demandait souvent que les intéressés pratiquent deux métiers!

Mais les temps ont changé, dit-elle, aujourd'hui «on est obligé d'être professionnel». Encore que les agriculteurs valaisans, en montagne spécialement, tirent toujours une partie de leur revenu d'activités accessoires. «C'est ça qui fait la différence entre un canton et un autre, entre la formation de l'un et de l'autre.» Marie-Gabrielle s'en est bien aperçu en côtoyant des paysannes d'ail-



Marie-Gabrielle Luisier avec trois de ses filles: Sophie, Marie-Danielle et Aline.

M. EBERLE

leurs, par exemple en participant à l'émission «Dîner à la ferme» de la Télévision suisse romande en 2010.

Pourquoi a-t-elle choisi de devenir agricultrice? Tout simplement parce que ses parents tenaient une exploitation, plus bas dans la vallée, à Sembrancher, qu'ils avaient besoin d'elle et que c'était quelque chose qu'elle aimait. Ses parents élevaient du bétail pour

la production laitière. Et deux ans après l'obtention de son diplôme, en 1989, elle se marie avec... un agriculteur, Daniel. Ensemble, ils construisent leur ferme à Sarreyer. Ils auront cinq enfants, presque tous attirés par un métier de la terre!

Sur les traces de leur mère... et de leur père!

Sophie, l'aînée de 25 ans, a choisi de suivre un program-

me d'études du Centre de formation professionnelle nature et environnement à Lullier (GE) et devient fleuriste. Aujourd'hui maman, elle s'occupe de ses enfants et vit à Sarreyer. Occasionnellement, elle pratique sa passion des fleurs dans un magasin de la vallée.

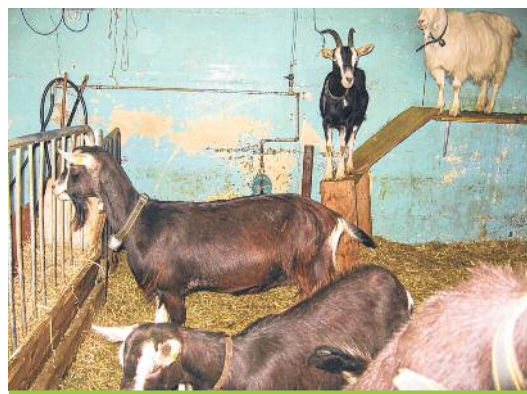
Marie-Danielle, 23 ans, après un CFC et un brevet d'agricultrice obtenus à Châteauneuf, prépare une maîtrise à l'Ecole d'agriculture de Marcelin (VD), en raison de l'orientation du programme offert par cet établissement. En effet, il n'y a pas de cours de maîtrise en Valais. Elle s'intéresse particulièrement à la reprise d'une exploitation, à son financement et prépare un mémoire en rapport avec ce sujet.

Pourquoi cette voie? A son avis, une activité d'agricultrice permet d'être «indépendante, d'avoir beaucoup de liberté», «même s'il y a des contraintes, les contraintes, c'est tous les jours, ça vaut la peine», reconnaît-elle. Elle aime «la nature, les bêtes, le travail à l'extérieur». Et elle a un copain qui élève quelques vaches et travaille à côté. Ce qu'elle aime surtout ce sont les chèvres. Son projet, c'est de créer des produits de niche, de développer un marché. Elle a déjà commencé avec de la fabrication de fromage de chèvre.

Chez ses parents, en hiver, elle «donne des coups de main à l'écurie». L'été, elle monte à l'alpage de Colombire, au-dessus de Crans-Montana, avec les chèvres. A terme, elle se voit bien reprendre une exploitation.

Aline, 18 ans, a passé en 2015 un CFC d'agricultrice à Châteauneuf, comme auparavant son frère Nicolas, 21 ans. Actuellement, elle participe aux travaux de la ferme, mais ne sait pas si elle va continuer.

L'exception à la règle familiale, Caroline, 16 ans, s'orientera vers le métier de créatrice de vêtements pour dames, à l'Ecole de couture du Valais, à Sierre.



Marie-Danielle se passionne pour l'élevage des chèvres.

M. EBERLE



Aline a limé et nettoyé les sabots, on va relâcher la bête.

M. EBERLE

Production de la Ferme des Praz

La Ferme des Praz se situe à Sarreyer, un village de la commune de Bagnes, à 1240 m d'altitude, accroché au coteau sud de la vallée avec vue sur les Dents-du-Midi. Quelque 200 habitants, un magasin, un café en voie de réouverture, des granges rénovées, «pas par des gens de la région». L'exploitation de la famille Luisier compte 30 hectares et, à fin 2015, abrite 21 vaches, 5 génisses et 9 génissons, 18 veaux (tout le troupeau étant de la race d'Hérens), 13 chèvres (Grisonne à raies, Appenzelloise, Chamoisée), 12 ânes ainsi qu'une centaine de daims.

Lait et viande

La ferme produit du lait et de la viande. Le lait, transporté à la Laiterie de Lourtier, sert à la fabrication du fro-

mage à raclette du Valais «Bagnes 30».

- Viande de veaux acheminés à la boucherie à 4-5 cinq mois.
- Viande de daims, abattus à 18 mois, vendue comme gibier d'élevage. Au goût, elle se rapproche de celle du cerf, en plus fin et moins prononcé.
- Viande séchée de vaches tirée des bons morceaux, saucisses et viande hachée, pour le reste.
- Cabris, vendus à Pâques.

Toute la production est écoulée en vente directe. Les acheteurs - des privés, des restaurateurs, des connaissances souvent - proviennent principalement de la région. Les clients reviennent année après année.

ME, CG

Diverses activités touristiques

L'avenir de l'agriculture de montagne, en général et en particulier, soulève des inquiétudes dans la famille. Marie-Gabrielle reconnaît que l'exploitation du domaine dépend beaucoup des paiements directs, et que «ça va être toujours plus difficile», même si le lait utilisé pour la fabrication du fromage rapporte plus que le lait destiné à la consommation, même si la commune de Bagnes aide les paysans.

Sa fille Marie-Danielle craint les coupes budgétaires. Elle a l'impression de «vivre au jour le jour». Avec la politique agricole actuelle, les paysans entretiennent moins les parcelles, le fourrage perd de sa valeur, les rendements baissent. Autre difficulté, en montagne, il est impossible de

travailler avec des machines comme en plaine.

Revenus accessoires

L'exploitation des Praz ne permet pas de payer de salaires. Pour faire face aux besoins, la famille exerce des activités accessoires saisonnières fournies par l'industrie touristique régionale. En effet, Télévrier SA occupe plusieurs membres de la famille, les un(e)s au fonctionnement des installations, les autres à l'entretien des pistes de ski, le jour, la nuit, à temps plein ou partiel, occupations qui présentent des horaires irréguliers, nécessitent des déplacements, s'ajoutent aux travaux de la ferme et rallongent considérablement les journées de travail! Mais «c'est la vie que je voulais», conclut Marie-Gabrielle. ME, CG

Portrait

MARGRIT
ET NAOMIE STERCHI
Prestataires
agritouristiques
La Chaux-de-Fonds (NE)



PHOTOS M. DEBÉLY

Un duo ouvert aux échanges

Cela fait maintenant plus de trente ans que Margrit Sterchi et sa famille accueillent des vacanciers dans leur ferme, située à seulement quelques minutes de la ville de La Chaux-de-Fonds. Margrit se souvient: «Tout a commencé en 1985 quand une classe de Sorengo est venue trois jours ici pour dormir sur la paille. Une expérience tellement sympa, les accompagnants avaient des guitares, on cuisinait la fondue neuchâteloise aux enfants». L'expérience est un tel plaisir pour Margrit que lorsque le Service romand de vulgarisation agricole (SRVA) cherche à proposer des offres touristiques en Romandie, elle s'inscrit sans hésiter. «J'ai pensé très vite que le tourisme rural pouvait être un beau suc-



Naomie et Margrit Sterchi devant les vaches Highland qui font généralement forte impression.

M. DEBÉLY

cess. Au fil des années, on a aménagé la ferme pour nous permettre d'accueillir au mieux nos hôtes, de développer cette activité.» En 2012, Naomie, la belle-fille de Margrit, reprend l'activité d'accueil (www.fermes-sterchi.ch). Entre les chambres d'hôtes et Aventure sur la paille, la ferme Sterchi compte aujourd'hui environ 400 nuitées par année. «Les hôtes viennent surtout en été, l'hiver est calme. En raison du franc fort, nous avons ressenti une diminution de la part des touristes étrangers. Par contre, on a de plus en plus de Suisses allemands et de Romands qui viennent; il y a aussi de belles choses à voir en Suisse!», explique Naomie.

Informations aux enfants

La ferme ouvre aussi ses portes aux enfants dans le cadre de l'Ecole à la ferme. Margrit accueille une cinquantaine de classes par année, à qui elle présente les animaux, les légumes du jardin et à qui elle apprend à cuisiner leur propre petit pain. «Je suis une personne sociable; pour moi, c'est un plaisir d'accueillir du monde avec qui je peux partager et faire découvrir un peu la vie d'agriculteur.» Margrit offre ainsi plusieurs autres services: il est possible pour les familles de venir déguster un brunch et pour les enfants de venir fêter leur anniversaire à la ferme. Le tour des animaux est particulièrement apprécié: chats, chèvres, poules, lapins, vaches laitières et petits veaux émerveillent les enfants. Les quelques vaches de race Highland qui paissent dans le champ à côté font également une forte impression chez les visiteurs.

Pour la famille Sterchi, ouvrir ses portes au public n'est pas qu'un travail. Margrit explique: «C'est important que les gens soient sensibilisés au monde agricole, à ce qu'ils mangent. L'Ecole à la ferme permet de toucher les plus jeunes, Aventure sur la paille est aussi positive pour notre image professionnelle. Ça fait partie du travail d'information qui est essentiel pour le métier de paysan. Un soutien politique et agricole est important pour l'Ecole à la ferme et les diverses activités proposées autour de nos exploitations.»

Ces activités représentent beaucoup de travail en plus de la ferme et ne permettent pas de faire vivre toute la famille. Presque tous ses membres occupent un emploi à temps partiel à côté. «C'est vrai que c'est du travail, mais c'est aussi un grand plaisir. J'ai beaucoup de chance que Naomie reprenne le flambeau, on se complète bien maintenant», conclut Margrit.

MARIKA DEBÉLY

Dates clés

1975 Mariage avec Claude.

1977 Naissance de Christine, puis de Pascal en 1979 et de Michaël en 1984.

2001 Naomie et Pascal se rencontrent, puis se marient en 2006.

2011 Naomie et Pascal viennent s'installer dans la ferme familiale avec la petite Eline, née en 2006, et Milia, née en 2009.