

# Perpetuer la tradition familiale

Née en 1995 à Sierre Lucie Zufferey a décidé de reprendre le domaine familial avec son petit frère. Ayant toujours baigné dans le monde de la vigne, il lui a semblé évident, au moment de choisir un métier, que c'était dans cette voie qu'elle souhaitait s'engager.

Après sa scolarité obligatoire à Sierre, elle choisit alors de faire un apprentissage de viticultrice suivi de celui de caviste. Elle obtient ensuite une maturité professionnelle à Morges avant d'effectuer son bachelors à la Haute école de viticulture et oenologie de Changins. Au travers de cette formation elle a pu apprendre le côté théorique de son métier. Cela lui a aussi permis d'avoir une vision plus globale de ce qui se fait dans le monde viti-vinicole, ce qui lui permet aussi aujourd'hui de mieux comprendre son métier, comprendre ce qu'il se passe dans les sols, dans les vins, et de prendre les meilleures décisions possibles en fonction de chaque situation. Depuis 2021 elle travaille à 100% sur le domaine avec son frère et ses parents.

## Du côté du domaine

Fondé en 1987 à Chippis en Valais, « Les Bernunes » était à l'époque un tout jeune domaine. La vinification se faisait alors à la cave de la maison familiale. C'est avec une grande attention et un travail respectueux de la vigne que le domaine a crû en améliorant au fil du temps sa qualité. En 1994 la famille Zufferey construit sa cave aux Bernunes. Des travaux d'agrandissement sont réalisés en 2013 afin de construire, entre autres, un atelier viticole, un chai à barriques, une salle de réception et une terrasse avec une magnifique vue sur les vignes. L'exploitation familiale occupe environ six personnes, rejointes par des aides occasionnelles au moment de la taille et des travaux en vert. La transmission du savoir et du savoir-faire entre générations a commencé. Chaque année, de nouvelles techniques sont testées sur une petite partie de la récolte, mais dans l'ensemble la vinification reste très traditionnelle. Le but étant de ne pas dénaturer la qualité organoleptique du vin. Une petite proportion des vins sont mis en barrique pour un élevage de deux ans.

Le respect de l'environnement, du produit et du terroir est une préoccupation commune du domaine. Les travaux de la taille et de la feuille sont adaptés à chaque parcelle et à chaque cep pour ainsi obtenir une excellente qualité de raisin. Les rendements sont assez faibles pour obtenir une maturité optimale et homogène.

Quant à la question relative à la durabilité, pour Lucie Zufferey son métier est important parce qu'il est en relation directe avec la terre et le sol, lesquels servent à



photo: Dominic Steirermann

nous alimenter. Il est donc primordial aujourd'hui d'adapter les méthodes de travail dans le but de garder des sols les plus sains possibles, ce qui permettra de continuer à y cultiver la vigne, mais également d'autres cultures nécessaires pour répondre à nos besoins. Cependant, il est aussi primordial que ces sols restent sains sur le long terme pour que les générations futures puissent également en profiter et produire leurs denrées. Il est dès lors important que les entreprises prennent des décisions en connaissant les conséquences afin que celles-ci n'aient pas d'effet négatif sur la terre d'aujourd'hui, ni celle de demain.

## Le cheval de trait fait son retour dans les vignes

Pour Lucie Zufferey le choix de travailler les vignes avec un cheval s'est fait suite à plusieurs facteurs. Le premier

est qu'elle est passionnée par les chevaux depuis très jeune, pour elle il y a moins de tassement du sol, donc un meilleur respect agronomique. Il y a également le respect de l'environnement, pas de bruit, pas de pollution. Et puis il y a aussi le fait de travailler avec un être

*« En adhérant à l'USOE, membre de HES SUISSE, cela me permet de créer un réseau de personnes du métier. »*

LUCIE ZUFFEREY

En adhérant à l'USOE, membre de HES SUISSE, cela lui permet de créer un réseau de personnes du métier. Chacun à son propre parcours, ses propres idées, ce qui peut donner des échanges très variés et enrichissants. Dans ce cadre, des conférences, des visites ou d'autres manifestations sont organisées dans le but d'élargir ses connaissances et également de pratiquer son métier avec le plus de durabilité possible.

*Laurence Gagnebin*

vivant avec lequel on crée une relation de confiance, on ne travaille pas la même chose qu'avec une machine. On se doit d'être présent et complice pour un travail harmonieux. Même si le travail reste physique, il y a un côté ressourçant lorsqu'on travaille avec un cheval.

## Quelles sont les possibilités salariales après les études HES?

L'étude sur les salaires HES de HES SUISSE fournit de précieuses informations sur les conditions salariales des diplômé-e-s HES des différents domaines d'études.

En participant – jusqu'au 28 mars 2023 – sur [www.hessalaire.ch](http://www.hessalaire.ch), tu as la chance de gagner de superbes prix et tu permets l'obtention de résultats représentatifs pour ta filière et ton secteur d'activité. De plus, tu recevras un login gratuit pour accéder aux résultats de l'enquête.

A gagner : en tant que prix principal, 10 planches de Stand Up Paddle de MINT LAMA (d'une valeur totale de CHF 4000.–) ainsi que d'autres prix de DQ Solutions, THE OMNIA Zermatt, Clever Fit, Vergani Vins et Planted.



qu'attends-tu

de ton employeur?

Partager les valeurs de l'employeur et faire partie du cercle de son entreprise: selon notre étude sur le marché du travail 2023, c'est ce que les jeunes travailleurs recherchent chez leurs employeurs. La flexibilité, la sécurité et un bon équilibre travail-vie privée ne devraient pas non plus manquer. Trouvons ensemble le travail qui te convient et qui correspond à tes vœux: [www.randstad.ch](http://www.randstad.ch)

  
randstad

human forward.