

Elle change de cap et réussit le diplôme supérieur de paysanne

La formation modulaire qui mène au diplôme supérieur de paysanne est conçue de manière optimale pour une paysanne avec famille et exploitation. Brigitte Grab en est convaincue. D'ailleurs, elle en a fait l'expérience, puisqu'elle a obtenu cette année le diplôme supérieur de paysanne. Par le biais d'une analyse stratégique détaillée, le fonctionnement de l'exploitation a été soumis à un examen approfondi. Cela a permis des discussions enrichissantes entre les deux partenaires. La charge de travail était élevée pendant la formation, particulièrement à cause du travail de diplôme. Elle avait besoin de compréhension de la part des membres de la famille qui ont dû mettre en sourdine leurs souhaits et préoccupations.



Brigitte Grab, Andelfingen.

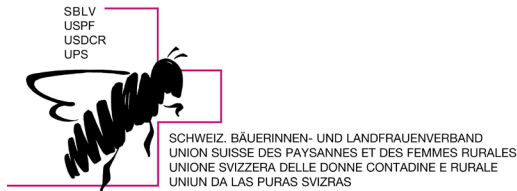
Brigitte Grab a passé son enfance dans une exploitation agricole. Ensuite, elle a fait un apprentissage de commerce dans une entreprise de transport et puis, elle a travaillé pendant quelques années dans son métier.

Ensemble avec son mari, ils ont mis en pratique leurs idées et leurs projets en reprenant en ferme une exploitation agricole. Auparavant, Daniel Grab avait également eu une autre activité professionnelle. Ensuite, il a décidé de faire une deuxième formation en tant que vigneron. Brigitte Grab explique: «En effectuant un voyage en Nouvelle Zélande en 2001, nous avons élaboré les idées pour notre exploitation actuelle. Depuis, nous avons toujours été très motivés à atteindre notre but. Nous sommes constamment en train de mettre en pratique nos idées selon les possibilités existantes. Depuis 2003, nous travaillons régulièrement dans le vignoble. Nous gérons et entrete-

nons une surface de 6,5 ha dans les communes de Schiterberg, Kleinandelfingen, Chrachenfels, Oberneunforn, Adlikon et Niedervil».

Les vignes sont travaillées selon la méthode PI (production intégrée), toujours avec le but de tenir compte des intérêts écologiques et économiques. A côté de la protection de la nature, notre objectif premier est de produire des raisins d'une qualité optimale. Ceci est la base pour obtenir des vins de qualité. Une partie de la récolte est vinifiée sur l'exploitation, la grande partie est vendue.

«Pour nous, il est important de pouvoir offrir à nos clients une offre diversifiée. Tous les produits de notre offre sont fabriqués de manière professionnelle et soignée. Nous avons une clientèle privée et des clients issus de la gastronomie. Nous produisons les variétés de raisin suivantes: Pinot noir, Riesling-Sylvaner, Kerner, Johanniter, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Dorsa, Cabernet Cubin, Dornfelder et Zweigelt».



Afin de rester au courant de l'évolution, il est impératif de connaître la situation actuelle de l'agriculture. Cela exige aussi une bonne formation. Même si les exigences sont très élevées, Brigitte Grab a décidé de faire aussi vite que possible la formation menant au diplôme supérieur de paysanne. Au cours de cette formation, il fallait analyser avec soin et exactitude la situation et la stratégie et l'exploitation. Aux yeux de Brigitte Grab, ce travail de gestion et de réflexion a été très bénéfique sur le plan personnel et pour l'exploitation.

Du vin, des petits-fruits et un hôtel sur roues

«A côté de la production de vin et de la vente et des visites guidées du vignoble, nous cultivons aussi des petits-fruits et produisons de la glace. Afin de diversifier nos activités, nous offrons également un hôtel sur roues. Pendant ma formation professionnelle de paysanne, j'ai examiné avec soin l'exploitation au niveau stratégique». Elle souligne: «J'ai appris à mieux voir les corrélations». Elle a réalisé qu'il était tout à fait possible de mettre sur le marché des glaces faites à la ferme tout en obtenant un prix couvrant les frais. Pour elle, il est particulièrement important que l'offre corresponde également à la saison et à la région. Ainsi, pour le moment, les arômes suivants sont d'actualité: fraises, mûres, myrtilles, sorbet de pruneaux, cannelle et mocca. Actuellement, elle se réjouit de voir si elle réalisera le résultat escompté avec la nouvelle branche d'exploitation: l'hôtel sur roues.

Travailler ensemble sur un pied d'égalité

Brigitte Grab se rend compte qu'elle a pu améliorer les liens avec son exploitation et avec l'agriculture en général. Personnellement, elle a appris à mieux se connaître. Elle a aussi appris à mieux cerner son entourage et l'exploitation agricole. La formation était également un plus pour sa relation avec son partenaire et sa famille. Brigitte Grab ajoute: «Je discute avec mon mari sur un pied d'égalité et sais exactement ce qu'il souhaite exprimer. Tout en présentant les choses souvent différemment, nous avons régulièrement des discussions précieuses qui nous font avancer en tant que partenaires et en tant que parents avec nos deux filles».

www.team-grab.ch
www.paysannes.ch

Barbara Heiniger, 19.10.2018