



Le Temps  
1002 Lausanne  
058 269 29 00  
<https://www.letemps.ch/>

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Presse journ./hebd.  
Tirage: 32'473  
Parution: 6x/semaine

Page: 2  
Surface: 238'584 mm<sup>2</sup>

Ordre: 1085158  
N° de thème: 540.012

Référence: 80512579  
Coupure Page: 1/7

# Dans les bottes d'un paysan

**VOTATIONS DU 13 JUIN** Nous voterons bientôt sur deux objets directement liés à l'agriculture et aux pesticides. La plupart des paysans font la moue, beaucoup de citadins applaudissent, le fossé est profond. Que représente exactement l'exploitation d'un domaine? Entre traite, nettoyage de porcherie et conduite de tracteur, j'ai testé pour vous

BORIS BUSSLINGER  
 @BorisBusslinger

Je suis l'urbain de la place bovine et ma face blanche a mauvaise mine. Il est cinq heures. La ferme s'éveille. Pour aller traire. Nous sommes fin avril, c'est le premier matin sans gel à Mettembert, une commune rurale du nord du Jura. Il fait nuit noire.

A l'étable, 50 vaches laitières se lèvent lourdement sous de faibles néons. Et défèquent dans de grandes éclaboussures. Un mur de chair mugissante se dandine dans la pénombre. Prêt à entamer sa transhumance mécanique vers la salle qui déchargera ses pis.

D'un œil noir, les animaux de plus de 600 kilos considèrent l'intrus. «T'as pas peur, non?» demande mon hôte, Simon – ou plutôt «Le Simon» comme tout le monde l'appelle ici. «J'ai pas peur mais je connais pas», je m'entends lui répondre. Vaguement terrifié. «Lave tes bottes, mets le tablier, on va traire.» Au pas de course, le paysan enfile gants et habits de protection, me tend le même équipement, mets les machines en branle, allume Rouge FM et retrousse ses manches sur d'impressionnantes avant-bras. «Viens par là, je te montre.»

Depuis que les votations agricoles de juin sont à l'agenda, le constat suivant revient encore et encore: les cita-

dins ont perdu le contact avec la réalité paysanne. D'où l'idée de la vivre, ne serait-ce qu'un bref instant. Accueilli à bras ouverts – et une certaine circonspection au début – par la famille Chèvre, exploitante de la «Ferme des 3 C», à Mettembert, j'ai tenté une reconversion difficile: troquer la vie de gratte-clavier pour celle de fermier. Dureté de la tâche, technologisation de l'agriculture, polyvalence des acteurs de la branche, l'expérience fut une constante surprise. Et un rappel bienvenu: nul besoin de s'expatrier pour pénétrer un autre monde.

## Traire, jour après jour après jour

Retour à la salle de traite de Simon Chèvre. Il est 05h15, les bêtes écumant derrière les portails, la traite peut commencer. Dans une pièce comprenant une travée centrale bordée de deux rangées en surplomb, mon hôte enfonce un interrupteur noir, un sifflement pneumatique se fait entendre et l'accès aux animaux s'ouvre. Rompues à l'exercice, les bêtes s'alignent d'elles-mêmes le long du mur, six de chaque côté, tête en direction du carrelage, pis vers les hommes. Il s'agit alors d'aligner cinq actions, cinquante fois de suite. Vache après vache.

Mamelles à hauteur d'épaule, les hommes désinfectent tout d'abord chaque trayon – il y en a quatre – à l'aide d'une tige en fer coiffée d'un gobelet

rempli de produit. Ils sont ensuite nettoyés à la main avec du papier ménage, puis «activés», en tirant gentiment dessus pour que le premier lait sorte. Certains animaux apprécient peu la manœuvre, martèlent le sol de leurs sabots, qu'il s'agit d'éviter tout en poursuivant l'opération, la main (un peu tremblante dans mon cas) sous leur pis, entre d'enormes pattes gigoteuses.

## REPORTAGE

Simon progresse à marche forcée. Le lait gicle parfois au visage, certaines vaches se soulagent, la sueur perle sur mon front. «Maintenant, tu mets les griffes.» Pieuvres de plastique à quatre tentacules, les machines sont placées manuellement sur les trayons de chaque animal. Qui déchargent instantanément un liquide épais. Une douzaine d'écrans indivi-

uels indiquent la quantité de lait «espérée» – entre 15 et 30 litres, pour les championnes – en se basant sur ce que l'animal, reconnu grâce à son collier à puce, a produit la fois d'avant. Le système permet également de contrôler la qualité du lait. Une bête est sous antibiotique, sa production sort du circuit pour ne pas contaminer la fournée du jour.

Les pieuvres tombent d'elles-mêmes



une fois le pis vidé. «Mets du bleu», dicte Simon. L'avant-dernière étape: un jet de produit calmant (bleu) sur chaque trayon. Puis les «griffes» à désinfecter avant le prochain animal. Et on recommence. Quand l'ensemble d'une rangée a complété le processus, elle est libérée et retourne à l'étable. Place au groupe suivant, encouragé par le paysan. «Allez hop! Hop!» L'agriculteur connaît chaque bête par son nom, reconnaît chaque pis. Il faut environ une heure pour traire l'intégralité du troupeau. Avant de nettoyer l'endroit au jet, puis au Kärcher. Car, à 16 heures, la seconde traite commence. Une double opération qui intervient 365 jours par an.

### Le labeur est dans le pré

Pas le temps de dire ouf, «on va fourager», indique Simon en se frottant les mains au savon rugueux. L'énergique paysan grimpe dans une machine suspendue au plafond de l'étable, qui coulissoit sur un rail pour attraper du foin entreposé en hauteur et le déposer au sol à l'aide d'une énorme pince. Avant de sauter dans un tracteur miniature – le «Kramer» – pour répartir la nourriture devant les vaches. Le citadin que je suis balaié en toute hâte derrière la machine. Le travail est physique, l'estomac commence à gronder. «Viens laver tes bottes», invite mon hôte une fois la tâche accomplie. Jet d'eau en main, je regarde ma montre, il est 06h45, nous sommes debout depuis près de deux heures, le soleil vient de se lever sur le Jura bâlois. Il est l'heure d'avaler quelque chose.

Après un rapide en-cas en compagnie des enfants qui se préparent pour l'école et d'Aurélie, femme de Simon, fleuriste et correspondante pour Agri Hebdo à temps partiel, la journée, comme chaque autre journée, se poursuit sur ce rythme. Retour à l'étable pour «faire les logettes»: comprenez égaliser à la fourche cinquante couchettes bovines – tout en raclant d'éventuelles bouses collées ci et là. Avant d'arriver dans le Jura, «Le Simon» m'avait demandé «si j'avais des bottes d'écurie». Autant dire qu'il a fallu me prêter tout le matériel. Pull et pantalons de travail en tissu lourd,

les fameuses bottes et des gants épais selon les tâches à effectuer. Qui sont extrêmement nombreuses.

1. Environ 450 cochons vivent dans une grande porcherie qu'il faut nettoyer tous les jours, dès l'aube.
2. La Ferme des trois C, à Mettembert (JU).
3. Les 50 vaches laitières de l'exploitation sont traites matin et après-midi, 365 jours par année.
4. Les logettes des bovins sont égalisées à la fourche.

(EDDY MOTTAZ/  
LE TEMPS)

Conduite de plusieurs tracteurs, traite, installation d'une nouvelle clôture à l'aide de barres à mine, masses et autres pinces arracheuses de barbelés. Transfert d'animaux de la ferme à un pâturage voisin – parfois en les poussant à l'épaule même dans la bétailière. Acheminement et mélange de la nourriture des bêtes selon leur poids et leur âge. Nettoyage constant des divers ateliers, surfaces, machines et outils nécessaires au travail journalier. Réparations permanentes des infrastructures, moissonneuses-batteuses, véhicules de tout type. Transport du lait à la fromagerie, semis, récoltes, traitements éventuels des champs. Le labeur ne connaît pas de fin. Sans compter la bureaucratie, dont l'obligatoire précision laisse pantois.

«Chaque action ou presque est consignée à destination de l'Office fédéral de l'agriculture, dit Simon. Je garde mes classeurs pendant 5 ans.» L'administration de tel médicament à tel animal, le transfert de telle quantité de lisier à telle autre exploitation, une naissance, une mort, la présence d'une

maladie ou d'un nouveau ravageur: tout est noté. «Les contrôles sont réguliers, explique Simon. Parfois impromptus.»

### «Les contrôles sont réguliers, parfois impromptus»

SIMON CHÈVRE, AGRICULTEUR

Vétérinaire, contrôleur de la qualité du lait, employés de l'administration fédérale chargés de vérifier que la famille Chèvre dispose bien de 7% de surface non productive destinée à la biodiversité, comme la politique agricole l'exige pour pouvoir toucher des paiements directs. La ferme reçoit régulièrement des visiteurs, chaque détail est analysé et tout doit être parfaitement conforme. Au risque de s'exposer à des pénalités.

«C'est clair, c'est du job, témoignent les associés de la ferme. Mais nous disposons d'une situation enviable dans la branche. Comme nous sommes trois sur l'exploitation, ça nous permet de prendre un week-end sur trois de congé et deux semaines de vacances par année.» Parmi les agriculteurs, il est en effet courant de ne jamais prendre de pause. Jamais. Le système de «communauté» en vigueur dans ma ferme d'accueil a été lancé par dans les années 1980 par «Le Joseph», père du Simon. Courant en France, il demeure rare en Suisse. A Mettembert, «aucun associé ne reviendrait en arrière», souligne, en appréciant, Gaël Monnerat, «le Gaël», cousin du Simon et associé le plus récent.

Fils d'agriculteur, ce dernier n'a pu reprendre la ferme familiale et a travaillé dix ans comme rédacteur dans un magazine spécialisé, pour qui il a sillonné toutes les foires agricoles d'Europe. Début 2020, un ancien associé de la Ferme des trois C a pris sa retraite. Sa chance. Contacté par Simon, il a accepté sur-le-champ. Son rêve deve-

nait réalité. Toutefois, seule la vie paysanne permet la condition physique d'un paysan. Même pour un colosse



dans son genre. «Depuis mon arrivée, j'ai perdu 13 kilos», rigole-t-il. Quant à moi, j'ai dû gagner 13 cloques. D'autant que si la première journée avait tenu ses promesses, la deuxième matinée s'apprêtait à hauser encore un peu le ton. Direction la porcherie.

### Racler du lisier porcin dans la nuit

Jeudi matin, il est 05h15. L'obscurité recouvre Mettembert, nous mettons le cap sur un bâtiment de forme oblongue en contrebas de la ferme. Dont émane un certain fumet. Le royaume des porcs. Séparés par groupes, quelque 450 cochons et porcelets s'y ébattent. Et chaque matin, il faut nettoyer leur compartiment. «Le tablier s'accroche derrière les jambes, dit Gaël dans le local technique. Tu veux un chapeau? C'est pour l'odeur dans les cheveux.» Je prends le chapeau. «Avec la fourche, tu ouvres les trous. Avec le racloir, tu racles où c'est mouillé. Dans le trou.»

Dans une semi-obscurité moite, au

cis de maladies intestinales, déplore Gaël. Ils font des hémorragies et ils meurent. Quand c'est comme ça, c'est une perte. Le cadavre part aux déchets carnés et on ne les remplace pas. Si un nouveau cochon est introduit, les autres lui mènent la vie dure.»

La plupart des pensionnaires passent environ trois mois sur place. Entre leurs 2 mois et demi et leurs 6 mois. Ils ne vivront pas plus vieux. Au fond du bâtiment, 8 spécimens portent une marque bleue sur le dos. Ils ont atteint 100 kilos, le boucher est attendu dans l'après-midi. La Ferme des trois C travaille avec des commerces locaux et Migros. Les cloques formées en plantant des piquets le jour d'avant se sont fait des amies, le travail de raclage se termine. Je sors prendre une bouffée d'air. Le soleil se lève. Gaël passe le local technique au Kärcher pour le débarrasser des excréments déposés par nos allées et venues.

«On nourrit les porcs avec ce qu'on appelle la soupe, explique-t-il face à une cuve. C'est du petit-lait qu'on reprend depuis la fromagerie, mélangé avec un aliment à base de céréales et protéagineux. Si l'initiative «eau propre» passe, qui demande que les fermes nourrissent leurs bêtes exclusivement avec ce qu'elles produisent, on peut fermer la porcherie.» Ces dernières années, assure-t-il, des progrès très importants ont pourtant été réalisés en faveur des bêtes. Des stores automatiques protègent les vaches du froid, des ventilateurs automatiques du chaud. Les porcs sont brumisés les jours de grande chaleur. Certains traitements médicaux se font sous anest-

7%

C'est la surface non productive destinée à la biodiversité que la politique agricole exige pour pouvoir toucher des paiements directs.

milieu de centaine d'animaux, j'entame le grattage systématique d'urine et selles porcines.

Les curieux doivent être repoussés à la main. La salle entière grouine. La fourche tombe dans des excréments encore chauds. «Tiens de la paille», dit Gaël. Je nettoie le manche en m'accrochant à mon estomac et poursuis l'exercice. Les porcs aiment dormir entassés pendant la nuit et l'atmosphère est suffocante. Racler les déjections dans un trou, ouvrir la barrière sans laisser passer d'animal, racler les déjections du compartiment suivant. Une expérience particulière pour moi. Le banal quotidien paysan. Aucun cadavre n'est à déployer ce matin, ce qui est une bonne nouvelle. «On a momentanément des sou-

## n'est pas le même que devant l'étal

thèse. Tout est fait pour éviter la souffrance. Mais les animaux de ferme ne sont pas là pour la compagnie. «On s'y attache évidemment, dit Simon. Mais quand une vache laitière arrive en fin de vie, on ne peut pas la garder. Il ne faut pas oublier qu'il y a une réalité économique derrière notre activité.» Leur viande termine invariablement au même endroit: McDonald's.

Productrice de viande porcine, lait, colza, épeautre, blé et maïs, la famille Chèvre n'est pas bio. «Mais juste le cran du dessous», souligne Simon. La coccinelle géante affichée sur la ferme signale l'appartenance des lieux au label «IP Suisse»: «Interdiction d'utiliser des fongicides, insecticides ou régulateurs de croissance chimiques dans les cultures, expliquent les associés. Le nombre de bêtes ne doit pas non plus dépasser la quantité de fumier que l'exploitation peut absorber et les animaux doivent avoir accès au plein air.» Comme les Chèvre produisent du lait destiné à la fabrication de gruyère AOP, leurs vaches doivent aussi être alimentées avec 70% de nourriture de la ferme. «L'exploitation utilise bien quelques pesticides, concède Simon. Mais de manière ciblée. On parcourt les prairies avec une boîte sur le dos, et on asperge la mauvaise herbe à éliminer au cas par cas. Les bios les arrachent, mais quelques secondes d'arrosage se transforment en de longues minutes de travail manuel.»

«Entre la peste et le choléra, l'initiative pesticide (qui exige l'interdiction de tout pesticide de synthèse sur le sol suisse et de produits importés en contenant) aurait moins d'impact pour notre exploitation, soupire Gaël. Mais la question est complexe. Même en bio, des pesticides sont utilisés, comme du cuivre. Et tous ne se dégradent pas. Est-ce préférable? Le carburant utilisé par les méthodes de lutte mécaniques est-il comptabilisé dans un calcul écologique?» Et l'agriculteur rappelle que

**Produire  
encore plus sain,  
pourquoi pas? Mais  
les consommateurs  
ne suivent pas. Cette  
impression que  
le vote devant l'urne**



le bio stagne à 10% des ventes dans le commerce de détail. Produire encore plus sain, pourquoi pas? Mais les consommateurs ne suivent pas. Cette impression que le vote devant l'urne n'est pas le même que devant l'étafel. Que les paysans passent pour des profiteurs subventionnés alors qu'ils trient pour faire des produits locaux.

## Deux fois non, car c'est assez dur comme ça

Pour la famille Chèvre, la question ne se pose donc pas: en juin, ce sera deux fois non. «Nous sommes évidemment favorables aux sols sains, aux animaux bien traités. Mais ces initiatives ne comprennent pas notre réalité. D'autant qu'il y a eu énormément de changements ces dernières années. A mon père, on apprenait à traiter les cultures à telle étape de croissance. Quel que soit l'état des plantes. Pas de questions, on intervient. Nous, nous agissons selon des seuils d'intervention. En dessous de tant d'épis touchés, de tant de ravageurs. Et nous acceptons régulièrement de perdre des récoltes pour respecter les labels.»

Cette année, d'ailleurs, le colza a mauvaise mine. «Les méligethes (de petits coléoptères) ont infesté les cultures, explique Gaël, accroupi face à une fleur couverte d'insectes. D'habitude on traite en amont avec de la poudre de roche. Mais il n'a pas fait beau quand c'était le moment. Et s'il pleut, la poudre de roche est lavée. On n'a rien pu faire et maintenant c'est trop tard.» En accord avec le label IP, les paysans ne traiteront pas davantage. «C'est le métier», philosophie

analyser l'activité biologique du sol des membres du label. Les instructions sont les suivantes: peser le slip, l'enterrer à 15 cm de profondeur pendant trois mois, puis le peser de nouveau pour voir à quel point il s'est dégradé.

Gaël. Qui s'interrompt pour montrer un lièvre passant au loin. «On voit aussi des renards, dit-il. Et des hermines, des lynx, des chamois, des sangliers, des blaireaux...» Le ciel se couvre, l'agriculteur laisse tomber sa fleur, le front soucieux.

Entre les porcs malades, les vaches qui donnent soudainement moins de lait, les cultures qui périclitent sans explication évidente, le réchauffement, les dégâts suscités par les animaux sauvages, les investissements nécessaires - plusieurs millions dans l'agrandissement de la coopérative fromagère en ce moment - les fréquentes casses... le monde paysan jongle en permanence avec un complexe puzzle organisationnel. Lors de mon deuxième jour, le pick-up qui tire le tank à lait est tombé en panne en route pour la fromagerie. Il est indispensable au fonctionnement de la ferme, il a fallu trouver une solution rapide. Ce qui n'est jamais gratuit. Un silo de la porcherie a également des soucis d'écoulement. Un mécanicien doit venir ausculter une machine. Joseph partira bientôt à la retraite. La charge mentale est omniprésente. En espérant éviter accidents et ennuis de santé, tristement familiers dans la profession.

## La technologie à la rescousse des agriculteurs

«Il y a quelques années, je suis passé à travers le toit de la porcherie», raconte Simon. Tombé sur la tête, le robuste agriculteur passe deux jours à l'hôpital, des lésions dans les arcades, le nez brisé. Il reprend le travail dès son retour. «C'était la récolte d'été», explique-t-il. Période où l'exploita-

tion s'active parfois jusqu'à 2 heures du matin. Pris de malaise, il finira au repos forcé. En payant un remplaçant, «sinon les choses ne se font pas». Le métier est difficile, les corps sont mis à rude épreuve. «Mais il a ses avantages, dit Simon. Je vois mes enfants matin, midi et soir. Je travaille dehors. Au contact de la nature. Je suis en forme. Je produis une bonne partie de ce que je mange. Les temps morts sont rares, mais est-ce plus enviable de passer la journée devant l'ordinateur? Nous sommes tous fils et filles d'agriculteurs. C'est notre monde. C'est un beau métier. Peu valorisé. Incompris, même. Mais je ne l'échangerais pas.»

Depuis peu, l'irruption de la technologie adoucit heureusement - un peu - la tâche. A mon arrivée mardi soir, la première action de Simon fut de sortir son téléphone portable pour reconduire le robot racleur d'écurie vers sa station de recharge. La machine néerlandaise s'était cette fois-ci perdue, mais elle fonctionne généralement bien. Et permet aux exploitants d'économiser une heure de grattage de bouse manuelle quotidienne. Un progrès parmi d'autres, car la révolution est en marche. «Quand une vache vèle, un programme m'appelle et je reçois une photo de la caméra qui filme la nurserie», explique Simon. Un capteur fixé sur la queue de l'animal identifie le moment clé.

«Et quand une génisse montre un comportement inhabituel, la puce qu'elle a sous le cou l'identifie et je reçois une notification. Et nous ne sommes pas à la pointe. Certaines machines se basent sur les dernières images satellites pour doser les engrangements ou identifier les mauvaises herbes. Et quand elles passent dessus, l'indésirable est automatiquement pulvérisée. Précis à deux centimètres. Le chauffeur devient «opérateur». C'est la direction que nous prenons tous.»

Le jour où Simon, Gaël et Joseph contempleront un écran depuis une salle de contrôle n'est cependant pas encore arrivé. La vie fermière demeure rude. La météo définit les récoltes, le changement climatique gagne du terrain, on se lève (très) tôt. On se couche

## MAIS ENCORE

**Le «test du slip»**  
Piquante anecdote qui n'a pas pu figurer dans le texte: lors de mon séjour à Mettembert, mes hôtes ont reçu une lettre contenant un slip. Envoyé par IP Suisse, celui-ci est destiné au très sérieux «test du slip», qui vise à

# LE TEMPS



Le Temps  
1002 Lausanne  
058 269 29 00  
<https://www.letemps.ch/>

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Presse journ./hebd.  
Tirage: 32'473  
Parution: 6x/semaine

Page: 2  
Surface: 238'584 mm<sup>2</sup>

Ordre: 1085158  
N° de thème: 540.012  
Référence: 80512579  
Coupure Page: 5/7

souvent tard. Et quels que soient la motivation, l'énergie disponible et les problèmes personnels, il faut laver la porcherie et traire. Deux fois par jour. Tous les jours. Toute l'année. ■



1.



2.

# LE TEMPS

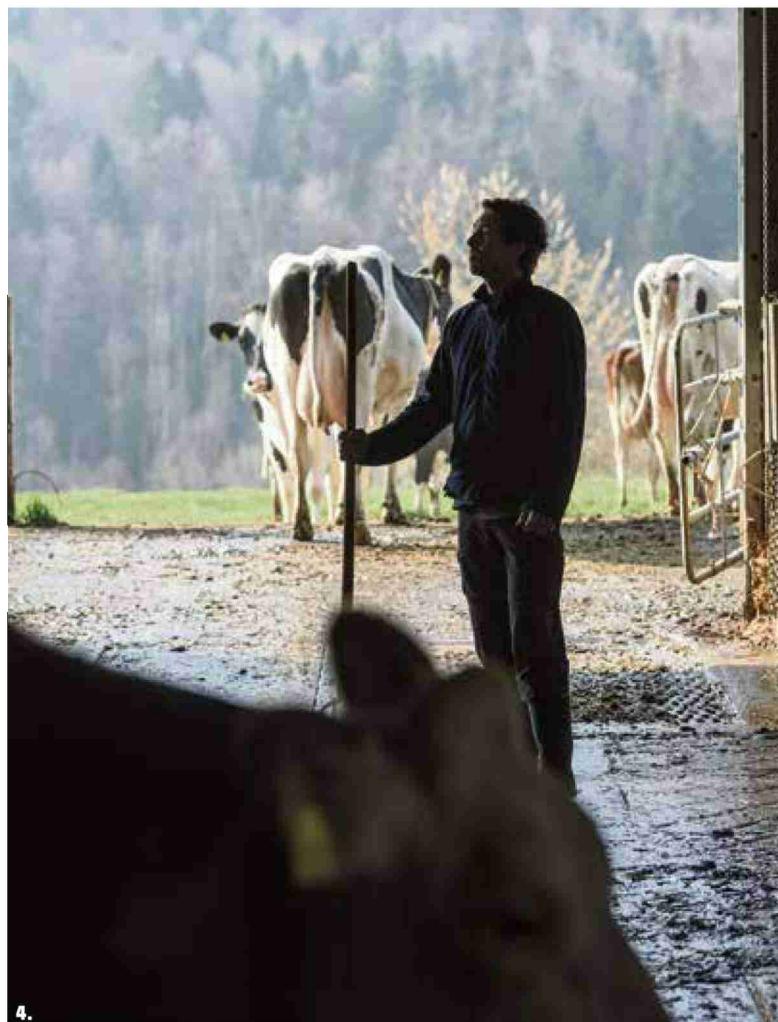


Le Temps  
1002 Lausanne  
058 269 29 00  
<https://www.letemps.ch/>

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Presse journ./hebd.  
Tirage: 32'473  
Parution: 6x/semaine

Page: 2  
Surface: 238'584 mm<sup>2</sup>

Ordre: 1085158  
N° de thème: 540.012  
Référence: 80512579  
Coupe Page: 6/7



# LE TEMPS



Le Temps  
1002 Lausanne  
058 269 29 00  
<https://www.letemps.ch/>

Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Presse journ./hebd.  
Tirage: 32'473  
Parution: 6x/semaine

Page: 2  
Surface: 238'584 mm<sup>2</sup>

Ordre: 1085158  
N° de thème: 540.012  
Référence: 80512579  
Coupe Page: 7/7

