24 heures prend la clef des champs

François Savary (en haut à droite) propose notamment de la viande de cerfs, élevés et tués sur le domaine. Ses parents, Jean-Daniel (au milieu) et Doris (en bas) se chargent de sensibiliser les enfants dans le cadre de l'école et du jardin à la ferme. La Ferme du Mélèze possède un magasin en libre-service mais travaille aussi beaucoup sur commande.

À Ropraz, les Savary parient sur la viande de qualité et sur l'éducation

2/40 La Ferme du Mélèze, contrainte d'abandonner le lait, sensibilise les écoliers depuis trente ans

Romaric Haddou Textes
Marius Affolter Photos

Tout part d'un renoncement. En 2011, alors que la famille produit du lait depuis trois générations dans sa Ferme du Mélèze, à Ropraz, Jean-Daniel Savary doit dire stop, étranglé par «des intermédiaires qui font couler la profession». «Les vaches laitières, c'était ma vie mais il faut savoir prendre des décisions. Se lever tôt le matin, ce n'est rien; par contre travailler pour 3 ou 4 francs de l'heure, c'est autre chose. J'ai choisi de ne pas cautionner cette politique agricole», raconte ce pionnier de l'école à la ferme *(lire encadré)* qui reste très actif dans l'exploitation (aux normes IP Suisse), désormais transmise à son fils François.

Ce dernier a opté pour la vente directe de viande issue de la ferme. Il y a les porcs, les poulets, quelques agneaux, mais surtout du veau Angus et du cerf. Pour tous, la production est extensive. Les animaux sont peu nombreux et souvent «destinés à quelqu'un qui a déjà passé commande». François Savary s'approche du parc où pâturent toute l'année une cinquantaine de cervidés. «J'ai suivi une formation spécifique pour avoir l'autorisation de détenir ces animaux sauvages», précise l'ingénieur agronome. Le mâle et les biches vieilliront à Ropraz tandis que les petits seront tués à l'âge de 18 mois. À l'automne, l'éleveur titulaire d'un permis de chasse se chargera lui-même de l'abattage, au fusil, depuis sa grange. Deux ou trois individus à la fois selon des normes sanitaires strictes. «Seul 10% de la chasse consommée en Suisse provient du pays. Il y a donc une forte demande», indique l'exploitant qui met à mort une quinzaine de cerfs par an. Quand il s'agit de produire local, les Savary savent de quoi ils parlent. La nourriture de leurs animaux provient de l'exploitation, une source alimente le domaine en eau et 1200 m² de panneaux photovoltaïques coiffent le bâtiment principal. «Tout ce que l'on fait répond d'abord à des aspirations qualitatives. Par exemple, le choix des vaches Angus, c'est notamment parce que cette race n'a pas besoin de concentrés de maïs ou de soja pour que les animaux soient bien finis.» Le troupeau compte une trentaine de bêtes dont une dizaine de veaux élevés selon le label Natura-Beef (le veau grandit près de sa mère, sort tous les jours, pâture tout l'été). François Savary souhaite aller plus loin. Pour «limiter le stress dû au chargement dans les camions», il aimerait procéder à l'abattage des veaux chez lui, comme pour les cerfs, mais le Service des affaires vétérinaires l'oblige pour l'instant à les conduire à l'abattoir de Ropraz.

Tout faire soi-même

En plus de la viande, le petit self-service aménagé à l'entrée de la Ferme du Mélèze propose œufs, pommes de terre, vin cuit ou encore miel, le tout produit sur place. «À l'avenir, pour s'en sortir, il faudra produire, transformer et vendre. Ça demande de l'engagement et de la polyvalence mais il est impératif de se passer des intermédiaires», juge François Savary. Tout en restant dans un modèle «extensif», l'agriculteur pourrait augmenter sa production de quelques têtes, pour «tourner correctement», puisqu'il a par exemple droit à «30 vaches sur le domaine». Mais le nerf de la guerre reste le même: «Il faut des moyens pour acheter les mères, créer un troupeau est onéreux.»

Malgré tout, l'agriculteur de 35 ans est «heureux» d'avoir opté pour la production de viande certifiée Ferme du Mélèze. Et son père lui donne raison: «Le plus dur n'est pas de faire de la viande, c'était d'arrêter le lait. Mais les collègues qui ont continué, ils en sont où aujourd'hui? À environ 50 centimes du litre pour le lait industriel.»

La terre au programme scolaire

● Aux murs, d'anciens outils, des fiches illustrées mais aussi des photos et des dessins d'enfants. C'est dans cette salle boisée avec vue sur l'étable que Jean-Daniel et Doris Savary Doris sensibilisent des centaines d'enfants au monde agricole. Depuis 1990, la famille dispense l'école à la ferme, dans cette salle spéciale et partout dans l'exploitation, au contact de la terre. «Nous avons différents programmes: le chemin du lait jusqu'à sa consommation, connaître et cuisiner les légumes, découvrir les animaux, liste Jean-Daniel Savary. Tout est basé sur les cinq sens. Montrer aux enfants ce qu'est une vache, c'est bien, mais leur faire porter un poussin ou nourrir un mouton, c'est autre chose.» Ils découvriront aussi paons, cygnes noirs, lapins ou encore cailles. Quand on lui demande pourquoi, l'agriculteur relève «un manque de connaissance générale vis-à-vis de la nature» et la nécessité de «transmettre le savoir, avec de la patience, de l'écoute et de la pédagogie».

En parallèle, Doris et Jean-Daniel Savary proposent le jardin à la ferme: une classe vient tous les quinze jours s'occuper du potager. «Les enfants suivent le processus des semis aux récoltes puis concoctent une soupe pour leurs parents.» Cette année, les légumes ont été plantés de telle sorte qu'ils forment un tracteur, vus du ciel. Un véhicule de carottes, de poireaux, d'oignons, de céleris, de courgettes et de plantes aromatiques que les petits connaissent rarement.

La ferme en 3 mots

Le domaine Il a été acquis par Oscar Savary, le grand-père de Jean-Daniel, en 1926: «Il n'y avait pas grand-chose au début, une petite maison et une écurie.» Aujourd'hui, il s'étend sur 43 hectares et, après trois générations de production laitière, il est désormais spécialisé dans la vente directe de viande et de produits issus de la ferme.

La famille Le fils, François, ingénieur agronome, a repris et réorienté l'exploitation. Les parents, Doris et Jean-Daniel, «donnent un coup de main au besoin» et gèrent l'accueil des enfants pour l'école et le jardin à la ferme.

Les animaux Un troupeau de cerfs, un autre de vaches Angus, quelques cochons, des poulets mais aussi des canards, des agneaux, des lapins, des cailles ou encore des cygnes.

AVEC LE SOUTIEN DE:

Retraites Populaires

Prométerre