



## 24 heures prend la clé des champs



Serge (à g.) et son fils, Thibault, ont automatisé l'exploitation. Le jeune agriculteur a ainsi plus de temps pour sa fille, Daphné, et pour développer d'autres activités, comme l'apiculture.

# Chez les Melly, la révolution bio paie la robotisation de l'exploitation

**39/40** Thibault Melly a repris le domaine il y a neuf mois. Ce jeune père de famille de Crassier gère son bétail via son téléphone portable et réussit ainsi à avoir du temps pour sa fille

Raphaël Ebinger Textes  
Vanessa Cardoso Photos

**S**erge Melly aime son métier de paysan au contact de ses vaches. «Elles sont presque comme des enfants. Quand elles montaient à l'alpage en été, j'éprouvais de la tristesse à les quitter.» À l'heure de transmettre à son fils, Thibault, le domaine familial sur les hauts de Crassier, il était pourtant exclu que celui-ci fasse le même métier, avec toutes ses contraintes, pour un maigre revenu. «Sans une activité accessoire, il devenait difficile de disposer d'un salaire, note celui qui cumule les mandats de syndic et de député. Ne pas transformer l'exploitation, c'était aussi condamner mon fils à faire beaucoup de travail manuel répétitif, ce qui est ingrat. Je ne le voulais pas. Il fallait donc absolument moderniser.»

Le fiston, 31 ans, n'aurait de toute façon pas repris tel quel le domaine. «J'ai travaillé pendant dix ans comme polymécanicien dans une usine avec cinq semaines de vacances par année et avec une vie sociale en dehors, souligne le jeune agriculteur. Je ne me voyais pas revenir en arrière en consacrant tout mon temps à la ferme et renoncer au temps libre.»

Les deux hommes se sont retrouvés autour d'un projet commun: conserver le

patrimoine familial et perpétuer une tradition séculaire. La présence des Melly est documentée en 1460 dans la commune voisine de La Rippe. Depuis ce temps, la longue lignée d'agriculteurs ne s'est jamais rompue. Après quelque deux ans de réflexion, les deux hommes ont franchi le pas: le domaine sera automatisé pour assurer sa pérennité. «Notre spécialité, c'est le lait, insiste Serge Melly. Nous avons aussi décidé de continuer à miser là-dessus. Mais comme son prix de vente est catastrophique, il était indispensable de nous reconvertir au bio. Ce qui nous permettrait de financer les travaux nécessaires à la réalisation de nos plans.» De 50 à 55 centimes par litre, le prix monte de 25 centimes s'il est bio. Dans une exploitation qui produit près de 1300 litres par jour, ce sont près de 325 francs de plus de chiffre d'affaires quotidiennement.

Le passage à une agriculture sans chimie a semblé une évidence pour les deux hommes, qui étaient convaincus par ce mode de production au-delà des aspects purement financiers. Même pour Thibault Melly, qui a travaillé pendant une dizaine d'années pour une grande firme pharmaceutique. «De plus en plus de commerces investissent dans ce créneau, insiste-t-il. C'est dans l'air du temps et les citadins recherchent la proximité avec le producteur.» La recon-

version du domaine a commencé en début d'année et elle sera certifiée bio en janvier 2021.

Pour y parvenir, il a fallu rénover et réaménager la grande halle où séjournent les vaches. Désormais, les travaux répétitifs que Serge Melly trouvait pénibles sont réalisés en grande partie par des robots. Un chariot suspendu traverse régulièrement le bâtiment pour déposer un mélange d'herbe, de céréales et de sels minéraux dans les mangeoires. Un racloir nettoie grossièrement la zone de repos en enlevant les déjections. Les simmentals et les montbéliardes sont libres de circuler entre l'étable et le pré extérieur. Entre les deux, elles passent au robot à traire. Sur leurs portables, les Melly suivent en direct l'activité de leurs bêtes. Ils savent quel volume de lait donne chacune de leurs bêtes et quand elles sont passées à la traite.

### Deux fois plus de vaches

Il n'empêche, un gros travail de surveillance est nécessaire. En passant à l'automatisation, les Melly ont aussi doublé leur cheptel, aujourd'hui de 65 têtes. «Quand une vache tarde trop à aller à la traite, il faut s'inquiéter», remarque Serge Melly, qui n'a pas perdu le contact avec ses bêtes. «En entrant dans l'étable, tout est plus calme qu'avant. Je sais en un coup d'œil si tout va bien.»

Depuis le début de l'année, Thibault Melly est seul aux manettes de l'exploitation. Son père reste toutefois très présent. Il supplée son fils tous les jeudis afin que celui-ci puisse s'occuper de sa fille, Daphné, 10 mois. «Cette organisation est pri-

mordiale pour que ma femme puisse conserver son activité professionnelle», note Thibault Melly.

Après quelques mois, le nouveau domaine donne entière satisfaction, tant à l'ancienne qu'à la nouvelle génération. «Pour l'instant, tout fonctionne à merveille», confirment en chœur père et fils. Il a fallu une semaine au cheptel pour s'adapter. Sa hiérarchie est restée la même. Bibine en est toujours la reine. Devant le robot à traire, ses congénères la laissent passer sans ruminer.

La vie a changé sur les hauts de Crassier. Les journées sont plus calmes qu'il y a quelques mois encore. Fini les levers à l'aube pour traire les bêtes. «Les nouvelles technologies nous offrent beaucoup plus de flexibilité, se félicite Thibault Melly. Maintenant, c'est ma fille qui me réveille. Je peux aussi tranquillement sortir avec des amis à Nyon pour boire un verre sans m'inquiéter.»

Le domaine est entré de plain-pied dans une nouvelle ère. Les disponibilités supplémentaires libérées par l'automatisation donnent aussi des idées. Thibault Melly s'est lancé dans l'apiculture, son dada. Il a installé des ruches sous la villa familiale. Il aimerait développer la gamme de culture dans ses champs. Il peut voir loin, les perspectives d'avenir étant désormais grandes ouvertes.

### Le domaine

**65 vaches laitières** Le domaine produit du lait uniquement. Les petits veaux sont vendus. Au milieu du troupeau, il y a un taureau utile à la reproduction.

**54 hectares** Les Melly cultivent du blé, du maïs et du soja. Des herbages du domaine sont également utilisés pour nourrir le bétail, comme l'exige le label Bio Suisse.

**1460** Première mention du nom de Melly dans le village voisin, La Rippe. Le père de Serge est le premier à s'être installé à Crassier. La famille a toujours été paysanne.

**2018** Au mois de décembre, Thibault Melly a signé l'acte de transmission du domaine de son père, Serge. À la même date, l'exploitation a débuté sa reconversion dans le bio. Une phase qui durera deux ans avant la labellisation bio qui interviendra en janvier 2021.

AVEC LE SOUTIEN DE:

Retraites  
Populaires

Prométerre