

Introduction

Qui nourrira la Suisse demain?

J'ai fait les vendanges avec une énorme machine et des citoyens en mal de nature

Notre journaliste est allée mettre la main dans le raisin, dans un domaine vaudois. L'occasion de poser les questions à laquelle son enquête va devoir répondre. L'occasion aussi de constater qu'une machine fait le travail de 16 humains et que les viticulteurs auraient tort de s'en passer.



Nina Schretr
Journaliste + [Suivre](#)

Publié le 21 décembre 2023 à 05:30. / Modifié le 08 janvier 2024 à 09:05.

[Partager](#)

Cet automne, pour la première fois de ma vie, j'ai fait les vendanges. La coupe des grappes au sécateur, le tri des grains grillé par le soleil, l'effarouchement des araignées venues s'hydrater sur le raisin. Une immersion dans le patrimoine viticole vaudois, au domaine de la Chantegrive, à Gilly. Une expérience authentique, à ceci près que mes compagnons de ramassage étaient, comme moi, des vendangeurs du dimanche. Des citadins en mal de nature, venus s'aérer une matinée grâce à l'opération «Au cœur des vendanges», organisée par Swiss Wine Promotion.

Après le petit-déjeuner offert par le propriétaire du domaine, Alain Rolaz, la bonne douzaine d'inscrits, tous au moins trentenaires, se sont mis à cueillir des grains de chasselas gorgés de jus, casquette floquée enfoncée sur la tête et tote-bag sur le dos (goodies de bienvenue).



Alain Rolaz évoque son métier et le travail de la vigne sur la parcelle à vendanger, à Gilly (VD). | Heidi.news / Nina Schretr

Pendant deux heures, nous allégeons une jeune vigne. Notre productivité aurait de quoi faire ricaner le plus maladroit des saisonniers – qui perdrait le sourire aussitôt qu'il saurait que nous avons déboursé 40 francs pour venir. «*On vous vole pas votre boulot, là?*», je lance à José. Hotte sur le dos, il dépose notre récolte dans la benne un peu plus haut. Cet employé a la peau tannée

par bientôt quatre décennies de vendanges. «*Non, non*», répond-il avec un sourire timide.

Une machine six fois plus rapide que 16 humains

Je comprendrai mieux quelques minutes plus tard: une gigantesque machine débarque dans les rangs. Ici, les vendanges ne se font plus à la main depuis longtemps, sauf pour les jeunes vignes et les terrains détrempés. La bête est immense. Une peur primale m'envahit devant son imposante stature et sa rangée de dents – les godets collecteurs de grains pour les hisser dans des réservoirs.

La vendangeuse enjambe un rang puis avance, sans hésitation. Les ceps tremblent à son passage, qui ne laisse derrière lui qu'une rafle nue et quelques grains secs non désirés. «C'est qualitativement irréprochable, c'est même plus propre qu'à la main», assure d'ailleurs Alain Rolaz, le viticulteur.

La machine 96 fois plus efficace

Les vendangeurs du dimanche observent le colosse métallique imiter leur travail, en plus rapide. Beaucoup plus rapide. En 20 minutes, la machine qui coûte dans les 300'000 francs a englouti huit rangs. C'est ce que nous avons fait en deux heures, à 16 personnes. Si je calcule bien, elle est 96 fois plus efficace qu'une personne. La modernité nous a rattrapés, et dépassés.





Au Domaine de la Chantegrive, à quelques exceptions près, c'est la vendangeuse qui se charge de la récolte des grains de raisin. | Heidi.news / Nina Schretr

L'expérience s'achève par un repas à la table de la famille Rolaz. Les verres sont remplis de chasselas, les ventres de malakoffs. Sur le retour, mon esprit vagabonde dans les vapeurs d'éthanol et de lactose. Est-ce cela, l'avenir de l'agriculture? L'agro-tourisme offrant une expérience immersive pour citoyens en manque de ruralité? Le mirage d'un labueur révolu, au moins en partie? Et pourtant, cette immersion n'a-t-elle pas le mérite de mettre ensemble, ne serait-ce qu'un instant, mangeurs et agriculteurs?

«Rien n'est simple»

Parmi mes camarades de cueillette, il y avait cette enseignante de Saint-Prex, venue *«voir le travail qu'il y a derrière un vin et les ressources nécessaires»*. Il y avait aussi un entrepreneur dans le prêt-à-porter qui voulait avant tout *«soutenir le business»*. Dans son chai, Alain Rolaz évoquait l'intérêt des gens de *«se rapprocher du produit»*, et comprendre du même coup que *«rien n'est simple avec la viticulture»*.





Julien Rolaz (à gauche) et Alain Rolaz à l'entrée du chai du domaine de Chantegrive, qui existe depuis un demi-millénaire. | Heidi.news / Nina Schretr

«*Rien n'est à négliger*», confirme Julien Rolaz, qui a déjà repris en partie la gestion du domaine, après une première orientation dans le commerce de matières premières. Pour le plus grand soulagement de son père. «*C'est un patrimoine familial qui aura 500 ans l'année prochaine*, confie Alain Rolaz dans la cave, s'activant avec des pichets de vin. *Si personne ne le reprend, ça n'a pas d'intérêt de faire tout ça.*» Quand on parle avenir des viticulteurs, sa voix forte enchaîne: «*Je plains les jeunes, c'est compliqué, avec la baisse des prix et les cuves de vin trop pleines.*»

La jeunesse en question, en la figure de Julien Rolaz, paraît au contraire très calme. Probablement une habitude de tenir face à l'adversité, pour ce skipper et rugbyman. Du haut de ses 28 ans, le fils est pragmatique face à l'avenir. «*Aujourd'hui, on fait du raisin et du vin, mais peut-être que dans 15 ans, on fera quelque chose de totalement différent, je ne m'inquiète pas.*»

Evolution nécessaire

La clé de l'avenir, pour cet agriculteur et entrepreneur, c'est l'agilité et l'opportunisme. Il s'affaire désormais au côté du paternel et ne s'empêche pas de lancer de grandes transformations: transition vers le bio, nouvelle gestion d'entreprise et stratégie commerciale, nouveaux canaux de distribution et produits (vins nature, pétillants...). Quitte à briser la tradition et planter de nouveaux cépages, comme du chardonnay ou du sauvignon. Un brin iconoclaste. Mais l'évolution est nécessaire, assène le jeune viticulteur: «*On perd du terroir et de la tradition, mais on est obligé de s'adapter. On ne peut plus juste faire des produits du terroir.*»





Julien Rolaz et son père Alain travaillent ensemble depuis trois ans pour assurer la transmission du domaine. | Heidi.news / Nina Schretr

L'enjeu est majeur, car les défis n'ont jamais été aussi nombreux: les terres agricoles sont de plus en plus rares, les conséquences du réchauffement climatique de plus en plus présentes, la politique agricole est toujours plus complexe et exigeante... sans oublier la pression à la baisse sur les prix par les transformateurs et distributeurs et les attentes des consommateurs, «car si on ne vend pas, ça ne sert à rien».

Trois fermes qui ferment chaque jour

De fait, en Suisse, ces 20 dernières années, trois fermes ont fermé chaque jour, en moyenne. Depuis 2021, ce chiffre s'est un peu amélioré: on est à une à deux fermes par jour à mettre la clé sous la porte. Et d'ici 2040, la moitié des exploitants auront l'âge de la retraite. C'est pour éclairer ces deux menace – ou opportunité, disent certains – que *Heidi.news* s'est lancé dans cette enquête sur la relève agricole suisse.

Comme le souligne Blaise Hoffmann dans son excellent *Faire paysan* (Zoé, 2023):

«Tout un pan du monde paysan est en train de s'évanouir – des gestes, des odeurs, des bruits, des goûts, des savoir-faire, des savoir-être, et on se comporte comme si rien n'avait changé, comme si rien ne changera jamais. On les aime quand ils sont derrière les étals des marchés à la ferme, on dit qu'ils font partie de notre identité, ils sont l'âme du pays; on sait pourtant qu'ils agonisent, on connaît les chiffres, les médias nous les servent chaque année, un porte-parole invoque «une évolution structurelle», un «ajustement nécessaire», on ne s'inquiète pas, les rayons des supermarchés sont toujours bien garnis, on distingue encore leurs champs depuis l'autoroute, parfois même quelques vaches, et si «deux tiers des exploitations fonctionnent à perte», on se dit que ce ne doit pas être si grave, que des politiciens sont à leur chevet, des dirigeants agricoles prennent la situation en main...»

Alors, qui nourrira les Suisses demain?

La bonne nouvelle dans ce sombre tableau, c'est que l'appel des champs fonctionne: les bancs des écoles agricoles sont pleins, même en augmentation – et les filles sont de la partie. Dans les campagnes, pour faciliter les transmissions de ferme en dehors de la famille, des agriculteurs

s'inscrivent sur des sites de rencontres. D'autres délaissent le statut d'exploitant unique, afin de partager les responsabilités au sein de la famille. Pendant ce temps, des paysans rêvant de révolutionner le modèle agricole créent des collectifs, encore trop avant-gardistes pour être tout à fait conformes à la législation en vigueur. Il tentent justement de faire bouger le droit foncier rural, qui protège la terre suisse... autant qu'il la rend inaccessible aux nouvelles générations.



Les porteurs de raisins récoltent les grappes des vendangeurs dans leur hotte, qu'ils videront dans une benne. | Heidi.news / Nina Schretr

Des hommes et ces femmes agriculteurs, mais aussi des apprentis et enseignants, nous ont ouvert leurs portes pour partager un bout de leur quotidien et, surtout, leur motivation. Car loin de tomber dans le misérabilisme, celles et ceux qui nous nourrissent dégagent une niaque incroyable.

Un député sur six est paysan

S'intéresser à la relève des paysans en Suisse, c'est aussi s'intéresser aux multiples rôles de l'agriculture: nourrir mais aussi entretenir le paysage, la biodiversité et la mémoire. Toutes ces questions seront abordées au fil des épisodes. Gageons que le nouveau parlement, à Berne, s'en saisira aussi: un conseiller national sur dix est paysan, faisant de cette profession la plus représentée sous la coupole.

A travers cette Exploration, l'objectif est enfin de contribuer, modestement, à reconnecter les deux extrémités de la chaîne alimentaire, les agriculteurs et les mangeurs, en dehors des clichés opposant citadins et ruraux. Une passerelle parmi d'autres, comme les vendanges un dimanche

d'automne.



Nina Schretr
Journaliste + [Suivre](#)

[Consulter ses autres articles](#)

Les épisodes

[Épisode Suivant](#) →

N°1 Agriculteurs de demain: «Le manque de reconnaissance, c'est un poison pour la relève»