



# Ces jeunes qui se tournent vers les métiers de la **terre**

Aux niveaux suisse et cantonal, on constate un regain d'intérêt des apprentis et des étudiants pour la paysannerie. Explications et portraits



Camille Boschung, jeune horticulteur genevois, au milieu de son Eden aromatique et fleuri à Soréal.



## Fedele Mendicino Textes et photos

Le retour à la terre séduit toujours plus de jeunes. En Suisse, le nombre d'apprentis dans les professions agricoles a augmenté de 5% depuis la rentrée 2022. À en croire les directeurs des écoles d'agriculture, les associations faitières et les élèves interrogés, Genève n'est pas en reste.

La plupart sont des jeunes qui étudient au Centre de formation professionnelle nature et environnement de Lullier (292 en 2021, 299 en 2022). En 2015, en Suisse, on dénombrait 3407 apprentis, contre 3917 en 2022. En 2019, cette valeur était descendue à 3242. À Genève, le chiffre était de 328 en 2015, 313 en 2017 puis 331 en 2021 et enfin 332 en 2022.

Qui sont ces hommes et ces femmes qui ne se laissent pas décourager par la dureté de la tâche, par les enjeux climatiques et par la fermeture chaque année en Suisse d'environ 1% des exploitations? Il s'agit notamment d'enfants qui osent reprendre le domaine familial. Covid et enjeux climatiques ont contribué à réveiller des consciences sur les plans existentiel et écologique. Ainsi, des «néoruraux», à savoir des personnes qui ne sont pas issues du milieu de la terre, garnissent toujours plus les bancs des écoles d'agriculture.

## Quête de sens philosophique

Un constat confirmé par les formateurs et par les jeunes viticulteurs, cavistes, maraîchers et autres horticulteurs en herbe que nous avons rencontrés. À l'image de

Loïc Bardet, patron de la faitière romande, relevant chez ces néoruraux une quête de sens philosophique: «La succession de crises qu'on a vécues ces dernières années nous fait aussi réaliser que notre réapprovisionnement - y compris celui en nourriture - n'est pas garanti.»

François Erard, président de l'association AgriGenève, sent également ces dernières années un regain d'intérêt vers les métiers de la terre: «Il y a beaucoup de jeunes qui reprennent l'exploitation de leurs parents. Beaucoup le font après avoir travaillé plusieurs années dans des secteurs sans aucun rapport avec l'agriculture. Nous ne vivons dès lors pas à Genève des phénomènes de «déprise» tels qu'observés dans certaines régions de France. Cet essor se voit dans tous les secteurs avec un regain particulier dans la viticulture.»

Que fait le Canton pour favoriser l'accès à la terre pour les nouveaux venus? L'État est en effet propriétaire foncier. Un rôle qui pourrait lui permettre d'aider les jeunes paysans sans terre. Ceux que nous avons rencontrés appellent de leurs vœux à ce type de soutien prévu par la loi depuis 2021. La législation prévoit que «le Canton facilite l'installation et la reprise d'exploitations en renforçant l'accès à l'information et au conseil, ainsi que dans le cadre de l'attribution des bâtiments et parcelles agricoles propriété de l'État. Il encourage les communes à faire de même.»

Le règlement précise que «l'Office cantonal de l'agriculture et de la nature (OCAN) collabore avec les services chargés de la gestion des biens de l'État en vue d'attribuer l'usage des terrains et bâti-

ments agricoles et de fixer les conditions contractuelles. Une directive fixe les critères d'attribution, parmi lesquels une priorité aux jeunes exploitantes et exploitants et aux nouvelles exploitantes et nouveaux exploitants.»

## «Marge cantonale faible»

Pauline de Salis-Soglio, porte-parole du Département du territoire (DT), confirme que «l'accès à la terre n'est pas chose aisée en Suisse et la marge de manœuvre des cantons est faible. Néanmoins, la loi cantonale sur la promotion de l'agriculture a été modifiée en 2021 et l'enjeu de la nouvelle génération a été introduit dans les buts de la loi. Un article de la loi et de son règlement en précise les contours. Les parcelles propriété de l'État sont gérées par l'Office cantonal des bâtiments et une directive a été mise en place entre cet office et l'OCAN pour garantir une transparence dans l'attribution des terrains. Toutes les parcelles de plus de 1 ha sont publiées sur le site de l'État et les candidats déposent leurs dossiers, qui sont ensuite analysés sur la base de critères objectifs.»

Dans les faits, précise le DT, le nombre de parcelles qui se libèrent n'est pas très élevé. «Par ailleurs, pour faire évoluer la législation fédérale, l'OCAN s'engage dans les instances intercantionales et dans les consultations des lois fédérales pour que ce sujet soit mieux pris en compte. Il n'y a pas d'avenir pour un secteur si on ne se préoccupe pas des besoins de la nouvelle génération, que ce soit des fils ou filles de paysans ou des néoruraux.»



## Cyril Bernel

### Le spleen du saule pleureur

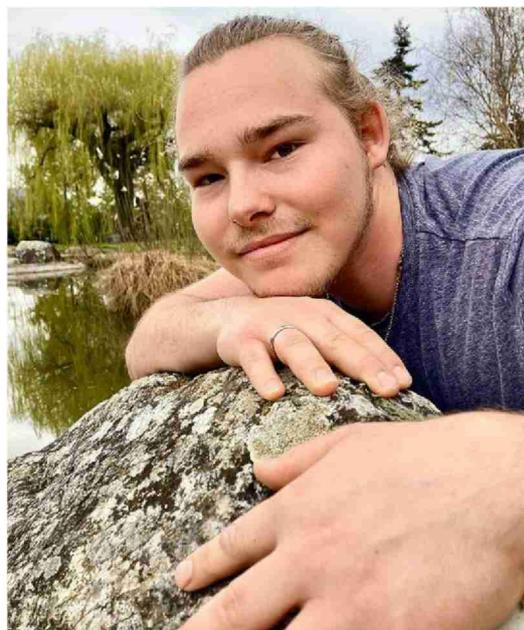
À Lullier, les élèves passent en général quatre ans à toucher à l'arboriculture ornementale, à la floriculture en passant par le maraîchage, les arbres fruitiers et le métier de paysagiste. C'est cette vision «à large spectre» qui a séduit Cyril Bernel, 19 ans: «Je veux finir ma maturité professionnelle avant de faire l'HEPIA pour étudier la gestion de la nature.»

Après cela, le Meyrinois tient à laisser «tout ouvert»: «Je me verrai bien devenir garde-faune, ingénieur en environnement, travailler à la renaturation des cours d'eau ou dans un parc naturel.» Sa seule condition: ne jamais quitter le contact avec la terre. Et pour cause, enfant, Cyril Bernel a investi d'autorité le jardin familial pour y installer son premier potager. Pourtant, dans la famille, on ne cultive pas cette passion: «Mon père travaille dans l'informatique bancaire et ma mère a bossé dans la réparation de radios et de télévisions. Aucun rapport.» À la fin du cycle, sa moyenne générale est de 5,6: «J'aurais pu aller au collège, mon père poussait pour les études. Ma mère me suggérait de faire un

CFC. Au final, la maturité professionnelle à Lullier ça me convient.»

À l'heure de la photo, le jeune homme, à la poignée de main ferme et aux épaules musclées, s'attendrit devant les branches d'un frêle saule qui borde un vaste plan d'eau: «Cet arbre me rappelle le seul souvenir que j'ai gardé de ma grand-mère. Elle campait avec sa caravane à Pointe-à-la-Bise et donnait à manger aux canards. J'étais avec elle, j'avais 4 ans et on était sous un saule pleureur.» Il

fixe l'eau où grouillent quelques carpes à l'ombre des roseaux: «J'aime ce coin car il souligne l'importance des zones humides pour



**Cyril Bernel s'attendrit devant les branches d'un saule qui borde un vaste plan d'eau.**

FEDELE MENDICINO

l'environnement. En Suisse, la plupart d'entre elles ont disparu au profit des cultures. De quoi faire réfléchir à l'agriculture de demain.»



## Virginie Bourquard

### La microferme aux Evaux

Tête baissée, Virginie Bourquard, 31 ans, potasse son cours d'économie rurale en vue de ses examens finaux à l'école de Châteauneuf (VS). Avec son diplôme de maraîchage bio en poche, la Genevoise, qui fait son apprentissage à la ferme bio de la Touvière à Meinier, pourra s'investir corps et âme dans un projet créé avec trois amis: la ferme du Pétrichor aux Evaux. Pétrichor, mais encore? «C'est l'odeur de la terre après la pluie, après une période sèche», explique cette native d'Onex. Derrière ce nom poétique, se cache une efficace microferme née cette année.

Non sans mal: «Comme tant de personnes qui ne sont pas issues du milieu agricole, nous avons eu une peine folle à trouver du terrain. Trop souvent, les paysans rechignent à confier un peu de leur terre hors du giron familial. Parfois, des familles d'agriculteurs préfèrent ne rien faire de leur terre plutôt que de louer une parcelle pour du maraîchage. Cela, en pensant à tort que cette activité nuira à la beauté du paysage.»

Virginie Bourquard et ses collègues ont trouvé leur bonheur grâce à la Fondation des Evaux, qui leur a



**Mariée à la terre, Virginie Bourquard pose dans un amas de toiles de protection contre les insectes.** DR

mis du terrain à disposition dans l'enceinte du parc: «L'idée, c'est de fournir le restaurant situé à 300 mètres du jardin et de faire de la vente directe. Et d'en vivre.»

Mère pâtissière, père mécanicien, formation théâtrale, Virginie Bourquard a répondu en 2020 à «l'appel de la terre»: «J'avais besoin de concret, de renouer avec quelque chose d'engagé en lien avec l'alimentation et le vivant. De

faire une formation me permettant un accès à la terre.» Elle fait six mois de stage à la Ferme de Budé. «Une révélation.» À Châteauneuf, son rêve prend forme. «Nous sommes 11 dans ma volée. Celle d'en dessous compte 24 élèves, il y a un vrai engouement pour ma branche. Il faut que ça continue. Pour que le monde commence à changer.» À l'aube de sa révolution, elle retourne à ses révisions.



## Milane Dupraz

### La gloire de mon vigneron de père

**M**ilane Dupraz n'avait pas 6 ans que son vigneron de père lui rendait hommage en baptisant dès 2008 une cuvée de garanoir «Milane». Une pression pour qu'elle s'implique dans l'exploitation familiale à Sorral? «Non, assure l'apprentie (21 ans). Mon premier CFC, je l'ai fait en lien avec les chevaux. J'ai réalisé ensuite que l'équitation était un plaisir et non un boulot. Et que travailler dans le domaine familial comme mon frère était un beau projet. On représente la quatrième génération.»

La jeune femme, formée au Vignoble de la République et Canton de Genève à Lully, décrochera son diplôme en viticulture à l'école de Marcelin (VD) cet été: «Je ne suis pas très scolaire, les examens, ce n'est pas ce qui me réjouit le plus.» Employé au domaine, Maxime, 25 ans, est le frère de Milane: «Il a aussi droit à sa cuvée», sourit Milane. Les enfants Dupraz n'ont pas été effrayés par l'engagement quotidien de leur père et ses craintes viscérales du gel de printemps, de la grêle d'été et des autres caprices de la météo: «Mon père, c'est un doux mélange de stress et de fierté. Comme un enfant.»

La nouvelle génération opte pour la continuité: «À l'école, les débats sur le bio et le conventionnel divisent. Le bio, c'est beaucoup du marketing. Il admet par



**Milane Dupraz et «sa» cuvée de garanoir baptisée «Milane».** FEDELE MENDICINO

exemple le zinc, qui impacte les sols et qui nécessite plus de travail avec le tracteur qui pollue. Mon père, qui n'utilise que rarement des produits de synthèse, choisit une voie médiane que j'approuve. Il aime la na-

ture et nous a appris les noms des champignons, des papillons et des oiseaux.» Un rapace fend l'air au-dessus de sa tête. La réponse fuse avant la question: «Un faucon crécerelle.»



## Loris Meister

### Grenat en terres vaudoises



**Ce Genevois franchit tous les jours la Versoix pour aller aux cours à l'école de Marcelin à Morges ou au domaine de la Charrue à Commugny.**

Loris Meister, 21 ans, ne jure que par Servette: «Je suis rentré à 2 h car j'ai suivi mon équipe qui jouait à Lugano.» Une nuit courte pour un match nul. Ce Genevois franchit tous les jours la Versoix pour aller aux cours à l'école de Marcelin à Morges ou au domaine de la Charrue à Commugny, où il fait son apprentissage. Fils du patron de Champvigny à Satigny, il se revoit en culottes courtes en train de pique-niquer dans les vignes, d'être ballotté sur un tracteur et se souvient des odeurs de la cave.

À l'adolescence, Loris Meister a décidé de marcher sur les traces de son père: «Je suis allé faire un séjour scolaire en Angleterre. J'étais seul, sans connaître la langue et avec du temps pour réfléchir. J'ai mûri, j'ai cessé d'être Calimero comme disait ma mère.» À son retour, son choix est fait. À Marcellin, il fait la connaissance de collègues romands. Y compris des élèves qui ne sont pas «fils de ou fille de»: «Je salue leur

choix courageux car ils n'ont pas de domaine derrière. Ils doivent souvent louer ou acheter des parcelles.» Il admet avoir souri en voyant un «néorural» témoigner à la TV: «Je ne parle pas de ma volée, mais il y a des idéalistes qui s'imaginent juste faire leur petit vin sans soufre et comparent les vendanges à de la méditation.»

Pour Loris, qui est en filière viticulture bio, le métier est dur. Il nécessite des sacrifices et dépend de la météo. «Je l'ai vu avec mon père. Il y a toujours à faire. Ces temps, on taille et on recueille les sarments, on a effeuillé au printemps. Jusqu'aux vendanges, on n'arrête pas.» Il regarde sa montre. À l'ombre d'un pressoir, il pointe du sécateur les rangs des vignes à arpenter. Derrière un grillage, des oies jaccassent sous un magnolia fleuri. «Ce n'est pas un métier, mais un mode de vie.» Il ajuste sa casquette cachant ses cheveux courts et se remet à la tâche: «Je suis assez terre à terre, vous savez.»



## Amélie Chezeaux

### Bio, de père en fille



**Amélie Chezeaux devant un noyer sur le site de l'école de Lullier.**

FEDELE MENDICINO

Amélie Chezeaux admire le tronc rainuré d'un vieux noyer trônant devant les salles de cours de l'école de Lullier. Sans peine, elle monte sur l'arbre qui lui rappelle celui planté par son arrière-grand-père dans leur exploitation agricole à Juriens (VD): «L'odeur des feuilles, des coques vertes du fruit, du brou de noix, c'est toute mon enfance.»

L'étudiante de 21 ans, en passe de terminer ses examens de diplôme et de CFC, a beau être une fille de paysan, elle affiche un parcours atypique: sur un domaine bio, son père élève depuis longtemps bovins et caprins, cultive le petit épeautre et le sarrasin mais aussi des lentilles et de l'amidonnier. Au début, l'agriculteur passe pour un original, un idéaliste dans un milieu paysan conservateur. Mais il est parvenu à s'imposer et à élever une grande famille. «On est six frères et sœurs. Chacun a eu très tôt un

coin de jardin. J'y cultivais des fleurs, un potager et des petits fruits. À table, on a toujours mangé ce qu'on produisait de manière écologique. C'est possible et ce n'est pas une histoire de doux rêveurs même si le travail est dur.»

Biberonnée au respect de la nature, la Vaudoise a les pieds sur terre et compte bien gagner sa vie en produisant de la nourriture. D'où lui vient cette indépendance? «De 11 à 18 ans, j'ai fait l'école à la maison. Ma mère me donnait la matière à réviser et je devais me débrouiller. J'ai vite appris l'autonomie.» Pas étonnant qu'elle ait les idées claires sur son avenir: le maraîchage bio et les arbres fruitiers. Où cela? «On verra, peut-être sur un bout de terrain familial. Ou en France. Il y a plus de terrains disponibles qu'en Suisse et moins de contraintes administratives pour bâtir des structures en zone agricole.»



# «Ils veulent sortir du modèle 8 h -18 h au **bureau**»

Mathilde Vandaele réalise une recherche à l'Université de Lausanne sur les réalités des néopaysans. Interview.

**Fedele Mendicino** Textes



«C'est une profession à haute charge de travail, prise en étau entre les fluctuations de la météo et celles du marché». LAURENT GUIRAUD

Ingénieure agronome, diplômée en durabilité, Mathilde Vandaele réalise à l'Université de Lausanne une recherche sur les réalités des néopaysans, à savoir des professionnels non issus de familles d'agriculteurs. Elle se penche sur une cohabitation parfois tendue au sein du milieu agricole: «Un clivage idéologique qui transparait lors des votations comme celles sur l'usage des pesticides l'an dernier ou l'élevage intensif.»

**Qui sont les néopaysans en herbe?**  
Ces profils sont de plus en plus nombreux chez les élèves, surtout pour les sections de maraîchage, avec une proportion qui



**Mathilde Vandaele**  
Ingénieure agronome

va jusqu'à 60%. On les retrouve ensuite dans les petites fermes - généralement tournées vers un maraîchage biologique et des techniques de production intensives en main-d'œuvre -, même s'ils restent minoritaires dans la branche.

**En raison de leur difficulté à accéder à la terre?**

La plupart des néopaysans louent les terrains sur lesquels ils travaillent et font souvent de la vente directe. La location



est très diffusée sachant que l'achat d'une ferme au prix du marché se chiffre au million de francs au minimum. Il est compliqué d'accéder à la terre en Suisse sans CFC agricole, ce qui est moins le cas en France. Il existe toutefois de plus en plus de cursus officiels et de formations alternatives en micromaraîchage ou en agroécologie dans le pays. On y trouve principalement des néopaysans et très peu de fils et filles d'agriculteurs, ce qui illustre encore une fois ce clivage.

### Quelles sont leurs motivations pour ce retour à la terre?

Une quête de sens et des préoccupations environnementales, sortir du modèle 8 h-18 h au bureau, opter pour un travail manuel, repeupler les zones rurales. Pourtant, c'est une profession à haute charge de travail et prise en étau entre les fluctuations de la météo et celles du marché, notamment la pression des grands distributeurs. La frontière entre la vie privée et professionnelle est floue

et il existe un écart important entre les salaires dans le milieu agricole et le salaire médian en Suisse.

### Et quels sont les freins des «fils ou fille de» pour reprendre un domaine?

La pression de transmission familiale est une réalité. Renoncer à reprendre un domaine génère une souffrance liée aux investissements générationnels passés. Or il serait intéressant de faciliter la reprise de certaines exploitations par des néopaysans car le nombre de fermes diminue chaque année. De plus, dans quinze ans, un tiers des agriculteurs de ce pays seront à la retraite et seul un tiers de leurs enfants souhaitent reprendre le domaine.

### Il y a de la résistance au changement de la part du milieu agricole traditionnel?

Oui, car au fil des décennies, une logique de défense et de conservation est apparue. Ces paysans, parfois accusés

d'être des pollueurs, ont historiquement été la cible de critiques de milieux écologiques. Un dialogue entre les deux mondes est à améliorer. Cela permettra d'avancer ensemble. Toutefois, cela ne sera pas suffisant sans un soutien politique majeur.

### La Confédération porte-t-elle une responsabilité dans la vision du monde paysan?

Oui. Les autorités ne semblent actuellement pas s'inquiéter de la baisse du nombre d'actifs agricoles en Suisse. Un manque de cohérence politique avec les idéaux de souveraineté alimentaire, sachant qu'une calorie sur deux est importée... La Confédération présente les paysans comme des jardiniers du territoire, des personnes chargées de l'entretien du paysage en échange de paiements directs. Ces «subventions» mènent à un sentiment de dévalorisation et la sensation d'être «sous perfusion», au lieu d'une rémunération au prix juste pour leurs productions.



## Adrien Pizzirusso

### Il rêvait d'un autre monde

Un avion passe au-dessus de la tête d'Adrien Pizzirusso, 21 ans. Le Genevois est en cours à l'école de Châteauneuf, à deux pas de l'aéroport de Sion. Cet apprenti maraîcher, qui travaille en bio à la Ferme des Verpillères, à Choulex, a cultivé son premier potager dans le jardin de ses parents: «J'avais 14 ans. J'ai rapidement su que je voulais en faire un métier. J'ai suivi parfois mon père restaurateur quand il cherchait des fournisseurs dans la campagne genevoise.»

De manière générale, le jeune homme relève qu'il ne veut pas travailler pour faire de l'argent. «J'essaie comme de nombreux néopaysans sans terre de ma volée de devenir un acteur d'un changement sociétal. Le but est de chercher à modifier, à notre échelle, le système de production.»

Mais Adrien Pizzirusso ne blâme pas pour autant les paysans traditionnels: «Le poison dépend de la dose. Il faut de l'équilibre. Il y a aussi des personnes qui travaillent en conventionnel et qui ont de l'éthique. Ils ont leur



**Adrien Pizzirusso montre une superbe batavia de 870 grammes qu'il vient de récolter à Choulex. DR**

place dans un secteur en évolution.»

Sur sa photo de profil du réseau social WhatsApp, il montre une superbe batavia de 870 g

qu'il vient de récolter à Choulex: «Elle était belle, hein? Et tout à fait bio en plus.» Pas de doute: pour Adrien, un autre monde, une autre agriculture est possible.



## Clément Maye

### «Plus Vert qu'UDC»

Moustache et cheveux à bouclettes, Clément Maye, 23 ans, s'est lancé comme indépendant en février. À l'ombre du Salève, il loue une parcelle aux Chavaz, une famille de maraîchers de Veyrier. Il cultive en pleine terre un vaste choix de salades et des radis dans un interminable tunnel de plastique débouchant sur le Landi du coin. Le grand-père du jeune entrepreneur était du métier. Pas son père, informaticien, ni sa mère, infirmière. «Ma maman et ma grand-mère me mettent en garde sur le travail qui m'attend ces prochaines années.» Mais le jeune homme, qui a d'abord fait l'école de Lullier avant de décrocher un diplôme d'agronomie à l'Hepia, a les idées claires. Et des idéaux à revendre. «On dit de moi, parce que je fais du bio, que je suis davantage Vert qu'UDC.»

Quoi qu'il en soit, Clément Maye fait partie de la catégorie des professionnels sans terre: «Je ne suis pas contraint par la tradition comme peut l'être un fils de paysan. En même temps, je peux compter sur le savoir-faire des Chavaz. Et sur elle», dit-il en montrant



**Il cultive en pleine terre un vaste choix de salades et des radis dans un interminable tunnel de plastique.** FEDELE MENDICINO

sa grand-mère qui nettoie un monticule de dents de lion. «C'est un bon garçon et un sacré travailleur», assure la retraitée. «J'ai aussi un ami qui me donne un coup de main, ajoute le maraîcher. Lui, il est

franchement idéaliste. Je dois parfois lui rappeler les impératifs de production, les horaires. Mais ses réflexions sont stimulantes et permettent d'avancer. On verra bien, l'aventure ne fait que commencer.»