



Le moulin à meule de pierre Astrié de fabrication artisanale permet de préserver toutes les qualités nutritives des céréales.



De nombreuses variétés anciennes de pommes, poires, prunes ou encore coings se côtoient dans le verger haute-tige, qui offre une grande biodiversité.



Le magasin propose, entre autres, des produits laitiers, des farines, des œufs, des huiles, des pâtes artisanales, des liqueurs et des aliments en vrac.

## GUILLAUME SAVOY

# De l'histoire à l'agriculture

Laetitia Genoud

**Guillaume Savoy, accompagné de son épouse Céline, exploite le Domaine de Crévy situé à une altitude de 750 mètres sur la commune d'Attalens (FR). A la tête d'une exploitation biologique très variée, le couple promeut une agriculture durable et proche des consommateurs, notamment par le biais d'un magasin à la ferme.**

Né dans une famille paysanne, Guillaume Savoy, 33 ans, a grandi sur le Domaine de Crévy entouré de vaches et d'arbres fruitiers. La récolte des pommes, avec ses frères et ses parents durant l'automne, reste un souvenir d'enfance ancré dans le cœur du jeune homme.

Passionné d'histoire et de patrimoine, au bénéfice d'un master en histoire et auteur d'un livre intitulé «Protester pour exister» qui retrace les manifestations paysannes en Suisse durant les Trente Glorieuses, il travaille aujourd'hui avec amour et savoir-faire la terre à laquelle il se montre très attaché. «En 2015, après l'obtention de mon master, j'ai entamé le CFC d'agriculteur bio en rejoignant à 100% mon père sur la ferme.» L'évidente nécessité de retrouver une agriculture durable et respectueuse les pousse à la reconversion biologique. «La recherche de durabilité et la santé des sols sont nos préoccupations principales», indique le Veveysan. L'exploitation, qui s'étend sur 9 hectares de grandes cultures et 24 hectares d'herbage, comprend 28 vaches laitières, 2 ânes et des poules. Un verger haute-tige de 150 arbres fruitiers, une soixantaine d'arbres en agroforesterie, un moulin ainsi qu'un magasin à la ferme complètent le domaine.

**«Nous recherchons sans cesse le circuit fermé au sein de notre exploitation»**

«Nous recherchons sans cesse le circuit fermé au sein de notre exploitation», explique l'Attalenois, qui revendique clairement l'autonomie et l'indépendance dans son métier. Ainsi, la culture de pois et d'orge lui permet de nourrir ses vaches sans devoir recourir à l'achat de concentré. L'équilibre entre les animaux et la ro-



Céline et Guillaume Savoy sur la parcelle d'agroforesterie où se mélangent châtaigniers, noyers et essences forestières.

PHOTOS: LAETITIA GENOUD

tation des cultures, la mise en place de cultures associées comme «pois-caméline» et l'utilisation du fumier bovin en guise d'unique engrais tendent vers un système autonome.

L'agriculteur vise également à se détacher des canaux commerciaux traditionnels en créant des circuits les plus courts possibles. «Notre but consiste à promouvoir et valoriser une agriculture proche du consommateur», relève Guillaume. De cette façon le magasin, ouvert en 2020, propose un vaste choix de produits artisanaux découlant du domaine ou de producteurs bios de la région. On y trouve, entre autres, les farines issues des diverses céréales

cultivées et transformées directement sur place grâce au moulin à meule de pierre Astrié installé en 2019. Curieux, créatif et constamment en quête de nouvelles améliorations, Guillaume travaille sans relâche, aidé par sa femme Céline et pouvant compter sur la présence de ses parents. Trois salariés complètent l'équipe.

**«Notre but consiste à promouvoir et valoriser une agriculture proche du consommateur»**

«Nous souhaitons vivement développer l'économie locale en embauchant des gens de la région. Nous avons à cœur de démontrer qu'il est possible, même avec 33 hectares, de créer de l'emploi», souligne le trentenaire. De nature pédagogue et ouvert, il aime partager son savoir en accueillant divers groupes. Jamais à court d'idée, la prochaine étape consiste à la mise en place par Nathalie, fidèle employée, d'une parcelle de micromaraîchage pour la vente directe de légumes, à côté des fruits du domaine qui embellissent déjà les étalages du commerce. «Notre vision consiste à rendre notre ferme la plus résiliente possible sans pour autant devenir autarcique. L'agriculture doit se remettre en question. Il est urgent et nécessaire de modifier notre manière de travailler pour être capable de surpasser les changements climatiques et sociétaux qui arrivent à grands pas.» Visionnaire, Guillaume se montre, à n'en pas douter, précurseur en la matière.

## Dates clés

**2015** Guillaume obtient son master bilingue en histoire contemporaine et débute son apprentissage agricole à Grange-neuve. Il commence à travailler sur la ferme à 100%. La reconversion de l'exploitation en agriculture biologique démarre.

**2016** Céline et Guillaume se marient et accueillent leur premier fils Antoine, qui sera suivi de Martin en 2018 et Basile en 2021.

**2019** Reprise de l'exploitation par Guillaume et ses deux frères Mathieu et Jérémie. Ensemble, ils développent le verger haute-tige existant et se lancent dans l'agroforesterie, installent le moulin à pierre Astrié et rénovent un ancien entrepôt qui servira de locaux pour le magasin et le moulin.

**2020** Ouverture du magasin à la ferme.

**2022** Guillaume et Céline reprennent seuls l'exploitation.

PUBLICITÉ





**OFFRE SPÉCIALE ALIMENTS VOLAILLE**

**RABAIS CHF 30.-/ PAR PALETTE**

Valable dès 13.03.2023

T. 0848 58 58 58 | www.granovit.ch

## 3 questions

**Que feriez-vous si vous n'aviez pas repris le domaine familial?**

Je vivrais de ma deuxième passion, l'histoire. Je serais certainement en train de faire de la recherche dans ce domaine, car après mon master, j'aurais pu continuer dans cette voie. Mais l'appel de la terre et les problèmes liés au climat m'ont poussé vers l'agriculture. Néanmoins, ma casquette d'historien m'aide dans mon métier d'agriculteur.

**Comment décompressez-vous après une dure journée?**

Alors là, avec trois enfants en bas âge, c'est presque mission impossible de trouver du temps pour moi! Mais lorsque j'en ai l'occasion, je m'échappe volontiers en montagne. Etant ancien moniteur, je vais skier l'hiver, tandis qu'en été, je marche et prends le temps de contempler les paysages. La montagne me ressource.

**Si vous aviez une baguette magique, quelle serait «la» chose que vous changeriez dans l'agriculture suisse ou mondiale?**

J'aimerais que chaque exploitation puisse trouver l'énergie, la créativité, le courage et les ressources pour fonctionner et vivre sans l'utilisation de produits phytosanitaires de synthèse.



**Optimisez-les coûts/bénéfices, produisez IP-SUISSE.**

IP-SUISSE cherche du blé panifiable et du colza classique. La Confédération augmente la contribution extenso pour le colza à 800.-/ha.

Pour des informations complémentaires, contactez 021 614 04 72 ou romandie@ipsuisse.ch

