Confitures, gelées, chutneys, sirops, jus de pomme, liqueurs, huiles et pâtes sont écoulés en vente directe, principalement au magasin de la ferme (www.levergerdutalent.ch).

Le verger du Talent est un paradis de la biodiversité: il regroupe 230 variétés fruitières différentes sur deux hectares, dont certaines très rares, quasi disparues en Suisse.

L'agriculteur Alain Vulliamy et l'artisan-fabricant Roderic Merlini ont uni leur goût de l'innovation et leur savoir-faire pour lancer des pâtes alimentaires faites avec du blé dur vaudois.

ALAIN VULLIAMY

Champion de la biodiversité

Karine Etter

Sur deux hectares, 230 variétés de fruits différentes. Principalement des variétés anciennes. Ce verger exceptionnel, Alain Vulliamy a mis plus de vingt ans pour le constituer. Et maintenant, il se lance dans la culture de blé dur pour produire, avec la complicité d'un artisan, des pâtes alimentaires 100% vaudoises.

Tranquille, réfléchi, posé. Trois adjectifs qu'on collerait facilement à Alain Vulliamy. «C'est un faux-calme, rectifie immédiatement Annelise, son épouse. A l'intérieur, ça bouillonne!» Le verger de l'exploitation en témoigne. On y trouve 230 arbres de variétés anciennes, tous des hautes tiges, à quelques exceptions près. L'équation très simple, un arbre = une variété, fait de ce verger une collection arboricole unique en Suisse. Fin février, la visite de ce paradis de la biodiversité n'est pas très spectaculaire: pas de feuillage, pas de fruits. Difficile pour l'amateur d'en percevoir la richesse. Et pourtant. Elle est si variée qu'Alain Vulliamy s'y perd parfois, lui aussi. «En automne, il n'est pas aisé d'identifier chaque variété, pour la récolte je prends un plan afin d'éviter des erreurs!»

Dès la fin du printemps, lorsque les fruits commencent à s'épanouir au soleil, c'est magique. Tellement de sortes, de formes, de couleurs et surtout de goûts, les papilles en attrapent à coup sûr le tournis! Car le verger n'est pas un musée botanique! Tous les fruits sont commercialisés: 10% en frais, 90% transformés en confitures, sirops, chutneys, raisinées, liqueurs, eaux-de-vie.

PHOTOS K. ETTER

Annelise et Alain Vulliamy travaillent ensemble pour valoriser la production du verger.

Le verger n'est pas un musée botanique, tous les fruits sont commercialisés

La plus grosse production est le jus de pomme: quatre tonnes de fruits pressés, avec soixante variétés différentes échelonnées du printemps à l'automne. Alain Vulliamy s'est équipé d'un pressoir il y a quatre ans. Toute la fabrication est ainsi assurée à la ferme, à Oulens-sous-Echallens, dans le Gros-de-Vaud. Les parents d'Alain et ceux d'Annelise donnent de nombreux coups de main.

Pour Annelise, le retour des beaux jours signifie de longues journées devant les marmites. Elle dispose d'un laboratoire moderne, bien équipé. La même diversité s'exprime en cuisine. Prenons les confitures: elle en produit pas moins de dix-huit sortes. Et depuis l'année passée, elle fait aussi des chutneys. Tous les produits sont écoulés en vente directe sous l'appellation «Le Verger du Talent», en référence à la rivière Le Talent qui coule pas loin de l'exploitation. Les Vulliamy ont installé un magasin et un local self-service dans la ferme. Ils participent aussi à quelques foires et marchés.

Alain a déjà obtenu plusieurs distinctions: il a été sacré «Champion de la biodiversité» et a concouru comme finaliste à l'AgroPrix 2005. Au concours romand des jus de pomme, ses raisinées ont obtenu plusieurs médailles d'or et son jus de pomme le bronze.

Début 2009, l'agriculteur a de nouveau fait parler de lui dans les journaux: il lançait les premières pâtes 100% vaudoises avec Roderic Merlini, un fabricant-artisan installé à Lausanne. Les deux complices ont entamé leur collaboration en 2007 en mettant au point des pâtes inédites au nion de noix et à la courge, deux ingrédients cultivés à Oulens. Pour que ces pâtes deviennent un pur produit du terroir, Alain Vulliamy s'est mis en tête de cultiver du blé dur, la seule céréale qui convienne vraiment, mais totalement méconnue en Suisse. Le producteur a dû trouver des semences et obtenir une autorisation du canton pour être dispensé de pratiquer de l'extenso sur cette culture très fragile.

L'essai a démarré au printemps passé sur 23 ares. Une aventure riche en surprises! «Quand j'ai vu ce qui poussait, je me suis posé des questions: ça ressemblait à tout sauf à du blé!» La récolte et le séchage se sont avérés compliqués, à cause des conditions météorologiques et le manque d'expérience. Dernier souci: aucun moulin de la région ne pouvait moudre ces grains. Il a fallu aller jusque dans le Haut-Valais, à Naters, pour que le blé dur vaudois devienne 600 kilos de semoule.

Cette année, Alain Vulliamy poursuivra ses essais sur un demi-hectare. Il va semer la même variété autrichienne et une autre, française, pour comparer. Annelise trouve que c'est beaucoup de travail et d'investissement pour un produit de niche. Mais impossible de brider Alain: sa curiosité, son goût de la recherche et de la découverte l'emportent toujours!

3 questions •••

Quel autre métier qu'agriculteur auriez-vous pu faire?
Pilote d'avion. C'est une passion de gosse. J'ai fait mon premier vol à l'âge de quatre ans, je «bringuais» mes parents pour devenir parachutiste. En 1998, j'ai obtenu mon brevet de pilote de planeur. J'aurais aussi pu être photographe. A une certaine époque, je faisais beaucoup de photo animalière, j'étais même correspondant suisse pour la revue *Chasseur d'images*, très connue en France.

Une rencontre qui vous a marqué?
Ce n'est pas une, mais de très nombreuses rencontres liées à mes recherches d'anciennes variétés de fruits. Des personnes viennent ici pour voir mon verger, demander des conseils ou m'apportent des fruits de leurs arbres afin que je les identifie. J'ai des contacts avec des passionnés dans toute la Suisse ainsi qu'à l'étranger.

Manger pour vous, c'est...?
Un plaisir. Mais je délègue la responsabilité de la cuisine à mon épouse. Je suis un gastronome mais pas un cordon bleu! Au verger, dès le printemps je passe mon temps à goûter les fruits pour savoir s'ils sont mûrs. Il y a des découvertes étonnantes.

Dates clés •••

1986 Commence à planter des arbres de variétés anciennes dans le verger derrière la ferme.

2001 Rencontre avec Annelise qu'il épousera en 2008. Elle s'investit à 100% sur l'exploitation: elle prépare les confitures, sirops, chutneys, bocaux de fruits, etc.

2003 Reprise du domaine.

2005 Reçoit le prix «Champion pour la terre» de la Fondation Athena, qui récompense une contribution extraordinaire à l'environnement du canton, dans le domaine «biodiversité». Cette même année, il décroche une troisième place à l'AgroPrix pour son verger exceptionnel.

2007 Ouverture du nouveau magasin à la ferme et aménagement d'un laboratoire pour la transformation des fruits. Début de collaboration avec Roderic Merlini, fabricant-artisan, pour créer des pâtes au nion de noix et à la courge.

2008 Démarre les essais de culture de blé dur sur 23 ares et lancement en janvier 2009 des premières pâtes 100% vaudoises.

PUBLICITÉ

Normande

Tonifiant
(Leogran x Iceton)
Lait: 685 kg TP: -0.8 TB: -0.1
Potentiel laitier élevé, top mamelle, taille, bassin, vitesse de traite, très améliorateur en cellules, Bio

*La **FSBB** dispose d'une palette très variée de **taureaux Montbéliard, Holstein, Normand et races à viande** dans son offre standard.*

*Taureaux **Normands** d'actualité:*
- ***Singleton*** *(Joachim x Driver)*
- ***Saintyorre*** *(Justin x Driver)*
- ***Tranquital*** *(Livarot x Entoi)*
- ***Rococo*** *(Hollydays x Grivois)*
- ***Tremoussin*** *(Leogran x Hollydays)*
- ***Tarpaulin*** *(Leogran x Entoi)*

FSBB
Rte de Lausanne 17
1400 Yverdon-les-Bains
Bureau: 024 / 426 61 62
Centrale d'IA: 026 / 660 34 08
E-mail: fsbb@bluewin.ch
www.fsbb.ch