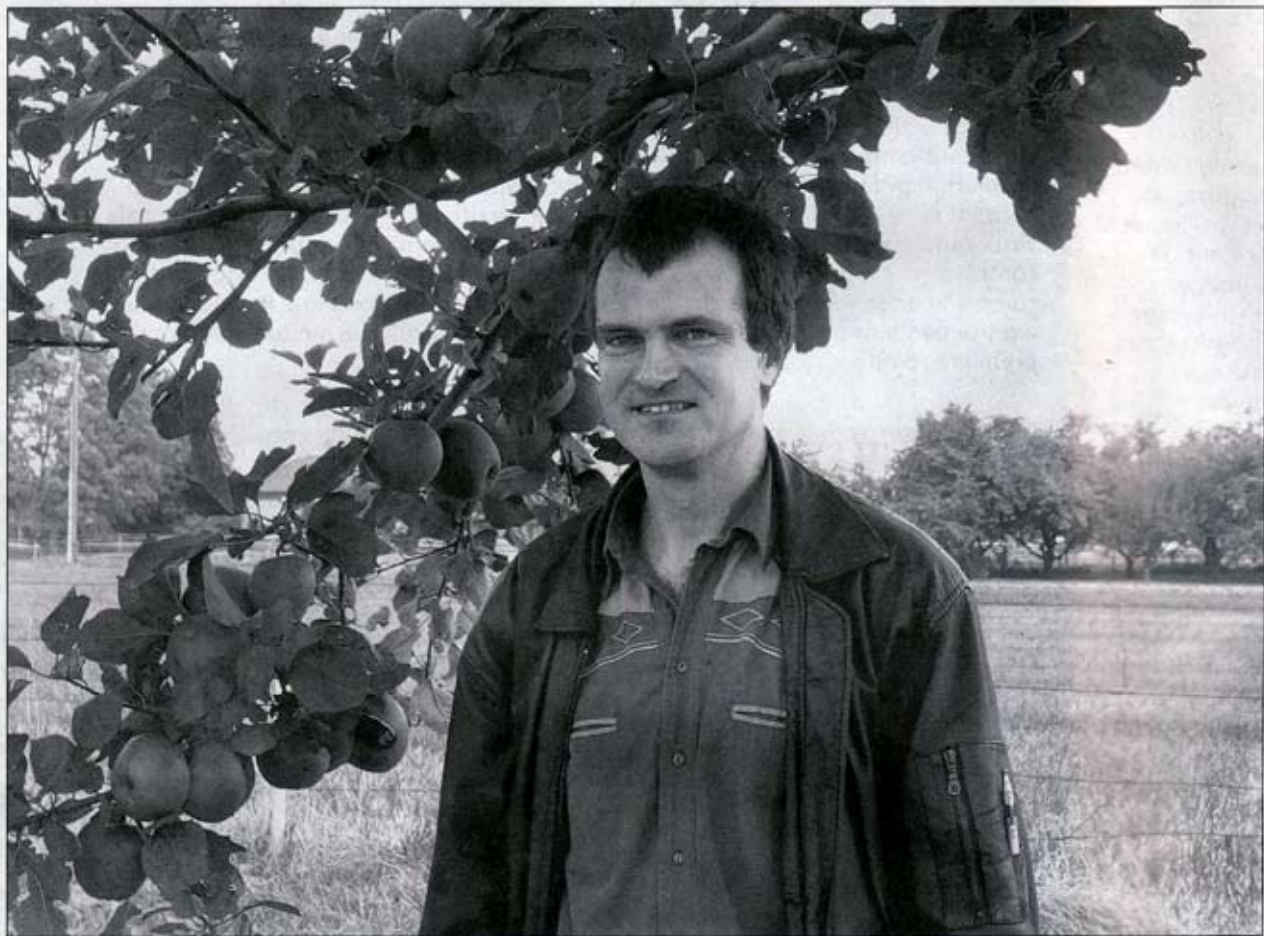


Commercialiser la biodiversité

186 variétés de fruits à goûter chez Alain Vulliamy à Oulens.



ALAIN VULLIAMY dans son verger à Oulens-sous-Echallens.

Au nom du conditionnement, du commerce et de la distribution, tout se banalise. Tout est beau, bon, calibré et homogène. Cette religion de l'uniformité n'est pas celle d'Alain Vuilliamy, à Oulens-sous-Echallens. Qu'on en juge. Sur deux hectares de verger, il a planté 186 variétés fruitières: 57 variétés de pommes, 55 de poires, 29 de cerises, 20 de prunes et pruneaux, des coings, des pêches et des abricots. Un arbre, une variété: c'est une collection unique!

Au contraire des arboretums et autres collections botaniques, tous les fruits sont récoltés et commercialisés directement à la ferme, sous forme de fruits frais, de confitures, de sirops ou de jus de pommes issu du pressoir et de la petite unité de pasteurisation installée dans les anciennes écuries. Alain Vuilliamy conserve des espèces fruitières pratiquement disparues mais aussi des saveurs, des textures en bouche, un toucher des fruits que les personnes âgées se remémorent et que les nouveaux consommateurs redécouvrent.

«Le but n'est pas de collectionner des variétés pour en collectionner, explique cet arboriculteur amoureux de son art. Ce que je veux, c'est sélectionner parmi les centaines de variétés rares celles qui présentent un intérêt par leur qualité gustative, leur aptitude à la transformation, leur bonne

conservation ou par le lien qu'elles ont avec des recettes de cuisine traditionnelles.»

Si vous cherchez une poire à rissoles, une pomme à beignets, la poire Chané pour le gâteau ou la poire à Botzi pour la moutarde de la Bénichon, faites le détour par Oulens (à la sortie d'Echallens). C'est ce qui fait la différence avec un arboretum où l'on sauve tout ce que l'on peut sauver et tant pis si ce sont des prunes à cochons!

LA LENTE ACQUISITION D'UN SAVOIR-FAIRE

On ne monte pas une telle collection en claquant des doigts. On est d'abord fils de parents attentifs au patrimoine que représente un vieux verger. On est aussi rat de bibliothèque, cherchant dans de vieux bouquins d'arboriculture la description des variétés anciennes. On est fouineur chez les pépiniéristes spécialisés pour trouver la rareté qui nous manque. On a l'arboriculture dans le sang pour faire fructifier des arbres dont on ne connaît rien. On est commerçant pour vendre et transformer des fruits hors normes à une clientèle habituée au «beau-bon-standard-calibré», comme dit plus haut. Enfin, on a des projets plein la tête pour se développer dans la direction que l'on a choisie: nouvelles plantations

d'arbres, séchoir à plus grande capacité, chambre frigorifique et irrigation plus performante.

Ce travail original d'artisan a retenu l'attention des stations fédérales de recherches agronomiques. En 2003, Alain Vuilliamy est engagé à titre temporaire pour participer à la mise sur pied de l'inventaire national des variétés de fruits et de petits fruits. Il est membre actif des associations de sauvegarde du patrimoine fruitier «Fructus» à Zurich et «Rétropomme» à Neuchâtel.

Début octobre, ce champion de la biodiversité conçue aussi comme un créneau commercial, recevait la presse sur son domaine. Candidat à l'agro-Prix 2005 (sponsor Emmentaler Assurance), il a été retenu parmi le dernier carré des prétendants aux prix qui seront distribués à la suite de l'assemblée générale de l'USP, le 24 novembre prochain au Kursall à Berne. Bonne chance au seul Romand encore en lice!

CLAUDE QUARTIER

(Références: Alain Vuilliamy, 1377 Oulens-sous-Echallens; tél. 021 881 65 38, courriel alain.vuilliamy@bluewin.ch)

Fructus: Association pour la protection des anciennes variétés de fruits, site Internet www.fructus.ch courriel fructus@bluewin.ch)



LES VARIÉTÉS, de gauche à droite, Jacques Lebel et Calville Blanc d'hiver (en haut), et Comptesse de Paris et pomme Framboise (en bas).