

OULENS-SOUS-ECHALLENS

Médailles d'or et d'argent pour les pâtes d'Alain Vulliamy

L'agriculteur passionné d'espèces rares a décroché plusieurs récompenses lors du 4^e Concours suisse des produits du terroir.

Le blé qui pousse dans le Gros-de-Vaud permet de confectionner des pains réputés loin à la ronde. Mais une variété spécifique, cultivée uniquement à Oulens-sous-Echallens, permet aussi de réaliser des pâtes, tout aussi recommandables. Avec ses spécialités parfumées aux noix ou aux tomates, Alain Vulliamy vient de décrocher une médaille d'or et une médaille d'argent lors de la 4^e édition du Concours suisse des produits du terroir. Une compétition dans laquelle sa raisinée et ses poires à Botzi avaient déjà raflé des médailles de bronze il y a quelques années.

La remise des prix a eu lieu vendredi dernier à Zurich, dans le cadre du premier salon Slow food market. A cette occasion, ce passionné d'espèces rares s'est également vu décerner un titre de «Meilleur producteur suisse dans la catégorie Fruits, légumes, miels et divers», une distinction qui récompense la meilleure moyenne de minimum trois produits présentés au concours.

Les pâtes d'Alain Vulliamy sont commercialisées sous le label Produits du terroir vaudois. Il n'a pourtant moissonné cet été que sa troisième récolte. «Cette année, j'avais semé 30 ares (ndlr: soit environ un demi-terrain de foot) de ce blé dur, qui a permis de produire 1200 kg de farine. C'est donc un rendement qui atteint à peine le tiers de celui du blé standard» calcule l'agriculteur. Avec l'aide de son épouse Annelise, cette farine spécifique a été transformée en quelque 4000 paquets de 300g de pâtes, disponibles en cinq parfums:



Alain et Annelise Vulliamy avec les distinctions décrochées lors de la 4^e édition du Concours suisse des produits du terroir.

nature, aux noix, aux tomates, aux oeufs ou à la courge. Ou plutôt six, puisque le chocolatier lausannois Durig fait aussi confectionner en exclusivité pour son enseigne des pâtes au... cacao.

Après avoir collaboré avec un spécialiste des pâtes pour la première production, Alain Vulliamy lui a racheté le matériel de fabrication il y a deux ans. La certification d'origine du Gros-de-Vaud n'est donc pas usurpée: outre le blé cultivé sur le domaine, tout le processus de fabrication de ces cappellinis est désormais effectué à Oulens. «Et nous allons acheter

prochainement une nouvelle machine, car nous n'arrivons déjà plus à satisfaire la demande», révèle cet agriculteur décidément très entreprenant.

MS

Renseignements et liste des points de vente au 021 881 65 38 ou sur www.levergerdutalent.ch. Animations spéciales à la ferme en décembre: les samedis 10, 17 et 24 décembre (de 9h à 12h et de 13h à 17h30).