

TERROIR Deux fois par mois, nous partons à la découverte d'une exploitation agricole de Suisse romande proposant ses produits en vente directe et présente sur notre plateforme de bonnes adresses.

À la Perrole, on cultive les variétés anciennes et le partage

Dans le Chablais vaudois, le domaine de la Perrole est une véritable institution. Il faut dire que ce n'est pas une exploitation comme les autres. Il y a d'abord son propriétaire, Pierre-Alain Schweizer, qui fait figure de pionnier de la vente directe dans la région, lui qui a adopté ce mode de commercialisation en 2009 déjà. Il y a ensuite les produits du domaine: une ribambelle de fruits et de légumes, des plus classiques aux plus étonnants, ainsi qu'un bel assortiment de céréales oubliées, que les habitués retrouvent toute l'année dans la halle aménagée en marché.

Repenser l'agriculture

L'histoire commence en 2000, lorsque Pierre-Alain Schweizer reprend les commandes des terres familiales après une reconversion professionnelle. Blé, maïs, orge, fourrage: la Perrole se concentre sur les grandes cultures, et écoule sa production via les coopératives agricoles. «La naissance de mes deux enfants, en 2005 et en 2008, a entraîné une profonde remise en question, se souvient-il. Peu à peu, la



On parle de céréales anciennes, mais ce sont les céréales de l'avenir: elles sont bonnes pour l'être humain.

conviction a germé que je voulais pouvoir nourrir ma famille avec les produits du domaine. C'était le début d'un changement radical.» L'agriculteur repense son exploitation de A à Z, élargit son assortiment et entame une reconversion vers l'agriculture biologique, qui lui apparaît comme une évidence.

En 2009, la première serre voit le jour et les premiers paniers de légumes sont préparés pour une clientèle fidèle qui ne cessera de s'élargir. Le marché à la ferme suit quelques années plus tard. On y trouve une impressionnante offre de produits: salades, pommes de terre, oignons, courgettes, fenouils, courges ou aubergines, mais aussi pak-choï, laitues-asperges,



Pierre-Alain Schweizer s'engage corps et âme pour renforcer les liens entre producteurs et consommateurs.

© PHOTOS CLÉMENT GRANDJEAN/DR

melons, artichauts ou cima di rapa... Car Pierre-Alain Schweizer est curieux, et n'aime rien tant que tester des variétés inédites ou exotiques pour surprendre les gourmands.

Céréales à l'honneur

Si le maraîchage constitue la plus grande partie du chiffre d'affaires du domaine de 20 hectares, c'est sur les parcelles qui s'étendent tout autour des serres que l'agriculteur aiglon mène sa croisade

personnelle: celle des céréales anciennes. «J'y suis arrivé par des rencontres, des échanges et de nombreux essais, raconte-t-il. J'ai commencé par semer de l'épeautre, puis j'ai découvert l'amidonniér noir et l'engrain.» Consommées par l'homme il y a 15 000 ans, ces variétés pauvres en gluten mais riches en protéines, en fibres et en vitamines s'avèrent aussi savoureuses que nourrissantes. Grossièrement moulu, l'amidonniér s'accommode notamment en polenta tandis que l'engrain, tout juste décortiqué, se prête à merveille à la préparation d'un risotto. Semoules, farines et pâtes, transformées en collaboration avec des collègues, sont également proposées. Du côté du marché à la ferme, charcuteries, spécialités laitières, huiles, œufs, pains et douceurs complètent l'offre des produits du domaine de la Perrole.

CLÉMENT GRANDJEAN ■

+ D'INFOS Marché au domaine le mardi et le jeudi de 15 h 30 à 18 h 30 et le samedi de 9 h à 12 h 30, www.pourlaperrole.ch

DANS LA RÉGION



ŒUFS ET VOLAILLES

LA FERME DES TROIS ÉPIS

À un jet de pierre du domaine de la Perrole, la Ferme des Trois Épis produit des œufs dans le respect des normes les plus strictes en matière de bien-être animal et de respect de l'environnement: énergie issue de panneaux photovoltaïques, démarche agroécologique, élevage en plein air et livraison en véhicules électriques, autant d'efforts valorisés par le label «éco-œuf».

+ D'INFOS Ferme des Trois Épis, chemin du Châtelard 33, 1860 Aigle, www.f3e.ch

FRUITS

LES VERGERS D'AIGLE ET D'YVORNE

Rose de Berne, reinette ananas, rubinette, idared ou bovarde: dans les vergers de la famille Cheseaux, pas moins de 23 variétés de pommes, oubliées pour certaines, font le bonheur des amateurs depuis plus de quarante ans. Le domaine produit aussi pruneaux, cerises et baies, que l'on retrouvera dans la boutique du domaine ou en autocueillette à la belle saison.

+ D'INFOS Les Vergers d'Aigle et d'Yvorne, route d'Évian 32, 1860 Aigle, www.vergers.ch



BIÈRE ARTISANALE BRASSERIE À TUE-TÊTE

La microbrasserie aiglonne À tue-tête s'est spécialisée dans l'assemblage de bières de fermentation mixte, qu'elle fait mûrir en fût de chêne. Au menu, levures sauvages, macération de fruits locaux – cerises, abricots ou pêches du Valais – dans des compositions saisonnières dont les saveurs n'ont rien à envier aux lambics belges.

+ D'INFOS Brasserie À tue-tête, chemin de la Biole 10, 1860 Aigle, <https://atuetete.ccvshop.ch>

LA NATURE AU CENTRE DU DOMAINE

La Perrole, ce n'est pas seulement un domaine agricole cultivé en bio, c'est aussi un lieu d'escale apprécié de la faune: depuis 2011, une association a vu le jour pour épauler Pierre-Alain Schweizer dans la gestion écologique de l'exploitation. Haie indigène, nichoirs à martinets, hirondelles et passereaux ou perchoirs pour rapaces ont vu le jour. Et le succès est au rendez-vous: bruant des roseaux, alouette des champs, pouillot véloce ou encore fauvette à tête noire ont été aperçus dans le coin. Dernier aménagement en date, un plan d'eau destiné au crapaud sonneur à ventre jaune attend ses premiers locataires...

PUBLICITÉ



Vous êtes...

- un producteur
- une buvette d'alpage
- une épicerie en vrac

- une brasserie/distillerie
- un vigneron
- un pêcheur
- une jardinerie



Inscription
gratuite
jusqu'au
28.02.2021



terrenature.ch/bonnes-adresses