



Emblème de la Grèce, la **feta** se fait un autre nom à Pomy

Au pays du gruyère et de la tomme, Gilles Vulliemin transforme le lait de ses brebis en un fromage du terroir hellénique. Il a dû faire appel à son imagination pour la baptiser.

Gilles Vulliemin produit depuis ce printemps de la feta, avec le lait de ses brebis.





Frédéric Ravussin, text
Christian Brun, photos

Gilles Vulliemin n'a pas d'origine grecque. Nii même le profil du reste.. Pourtant, cet agriculteur nord-vaudois pur sucre s'est mis en tête de transformer le lait de ses brebis en un fromage très apprécié de Corfou à Héraklion en passant par Kalamata et Athènes: la feta.. Commercialisé sous le nom de Pomy's pour des questions de réglementations et d'AOP (*lire encadré*), son fromage est particulièrement appréciable en cette période caniculaire où, mélangé à des tomates, des olives, quelques feuilles de batavia, des lamelles d'oignon frais, voire quelques fines tranches de radis, il constitue une belle option pour un repas rafraîchissant.

Reste qu'au pays du gruyère, de la tomme vaudoise ou du vacherin Mont-d'Or, il fallait y penser à cette alternative méditerranéenne! Le choix s'est opéré en deux temps. «Pour mes huit ans, j'avais demandé deux brebis comme cadeau à mon père», rembobine le quadragénaire. L'animal plaît tellement à l'agriculteur de Pomy qu'à son retour à la ferme, au terme de sa formation (il est diplômé de la Haute École de sciences agronomiques de Zollikofen), il s'y intéresse d'encore plus près. Le domaine familial, qu'il exploite désormais avec son frère David, a alors sauté le pas du bio.

Intervient alors le deuxième facteur.. Économique, celui-là. «Nous ne parvenions pas à mettre en valeur notre lait de vache... À l'époque, l'Interprofession du Gruyère nous avait dit qu'il n'y aurait pas de marché pour nous avant cinq ou dix ans. Du coup, on perdait 16 centimes par litre, puisqu'il était vendu au prix du lait classique», re-

prend-il. C'est la goutte de petit-lait qui fait déborder la boille. En 2016, les Vulliemin achètent 25 agnelles près de Lucerne, conscients qu'il leur faudra attendre environ une année avant de pouvoir les traire. Et découvrir une production sensiblement différente de celle de la vache. Si on respecte leur cycle, les brebis se tarissent en effet pendant trois mois, entre la mi-octobre et la mi-janvier. Une saisonnalité que Gilles Vulliemin a décidé de suivre..

Certes, l'ovine produit sensiblement moins que le bovin (de 3 litres à un demi-litre durant l'automne), mais le rendement lors de la transformation de son lait est bien meilleur. «Avec une vache, on tourne à environ 9% alors que les brebis c'est 18%. Et même jusqu'à 22% en fin de lactation, tant il est riche.» Parce que les bêtes de Pomy ne mangent que local? Elles broutent en tout cas dans les champs voisins ou consomment du fourrage maison. Rien d'autre. Et elles n'ont pas vu l'ombre d'un antibiotique depuis deux ans.

Déclinaisons multiples

Pour transformer ce lait certifié bio, Gilles peut compter sur son oncle, Francis. Fromager de formation et conseiller

de traite auprès de l'ARQHA (Agence régionale pour la qualité et l'hygiène alimentaire) à Moudon, c'est donc à lui aussi que revient le succès de ce changement radical de direction auquel il consacre 50% de son temps. Les déclinaisons qu'il en tire sont multiples: en plus du lait pasteurisé vendu en bouteilles d'un demi-litre, les Vulliemin proposent des yoghourts additionnés de confitures maison, un mi-dur affiné 8 mois, du sérac, un pâte molle, un fromage frais proposé en différents arômes (celui à l'ail noir a du reste été médaillé d'or aux Produits du terroir 2021) et même un bleu.

Les recettes sont longuement testées afin d'obtenir la régularité de plus en plus recherchée par les clients. Des essais auxquels la feta - pardon le Pomy's - n'a pas échappé. Loin s'en faut. «Cela a même été plus long, puisqu'il nous a fallu trois ans pour arriver au résultat souhaité, ce printemps.» À de nombreuses reprises, les magnifiques blocs obtenus après le caillage (ajout de ferments spécifiques et de présure), le tranchage (la masse est découpée à l'aide d'un tranche-caillé pour que le petit-lait s'en échappe) et le moulage perdaient toute leur belle texture au moment de leur bain dans la saumure.

Ces longs tâtonnements font quelque part écho à l'élaboration plus longue de ce produit vendu à la ferme et dans quelques commerces de la région. «Pour un mi-dur, on décaille après 30 minutes, là c'est une heure. Et la maturation en cuve prend également davantage de temps», explique Francis Vulliemin. Moulés, les blocs sont ensuite affinés durant au moins trois semaines avec de la saumure avant de pouvoir être coupés en tranches, conditionnés et consommés. Dans une salade grecque, par exemple.



Appellation

Un nom protégé depuis vingt ans

Depuis la nuit des temps, la feta est grecque. Et sans doute crétoise à l'origine. Preuve en est que même Homère l'évoque dans son «Odyssee», écrite au VIII^e siècle avant notre ère. Bien que résolument anthropophage - il croque plusieurs compagnons d'Ulysse -, le cyclope Polyphème y est décrit comme produisant du fromage en plaçant pendant plusieurs jours le lait de ses brebis dans une outre en peau animale. Elle aura cependant dû attendre octobre 2002 pour bénéficier d'une Appellation d'origine protégée, qui empêche tout fabricant d'utiliser son nom en dehors de sa zone de production. Gilles Vulliemin n'était pas sans le savoir. C'est du reste bien pour cette raison que sa feta a été commercialisée jusqu'à très récemment sous le nom de «phetta». Une visite du Service vétérinaire en juin dernier l'a contraint de revoir sa copie. «Manifestement, il n'y a pas que l'orthographe qui compte, il faut aussi veiller à la prononciation», explique-t-il. Du coup, les 150 litres qu'il transforme hebdomadairement pour cette spécialité sont désormais vendus sous le nom de «Pomy's». Clin d'œil double à son village et à une célèbre publicité française, puisque le «s» final est sonore comme dans le slogan télévisé «Salakis au bon lait de brebis». **FRA**