



24 heures prend la clé des champs



La culture des fraises, Laurent Vulliamy la pratique depuis 2007. Mais ces dernières années sont plus difficiles avec un climat qui n'est plus assez «tempéré». FLORIAN CELLA

Portrait

L'exploitation La Ferme à Canack de Laurent et Sara Vulliamy couvre 35 hectares, dont 30 en propriété. Originaire d'Oulens, la famille est installée à Goumoens-la-Ville depuis la fin du XIX^e siècle.

Les produits Laurent Vulliamy pratique des grandes cultures et des cultures spéciales: lentilles, fraises, sarrasin, etc. Il possède une dizaine de vaches highlands cattles vivant presque à l'état naturel. Les fraises en auto-cueillette sont réputées loin à la ronde.

Prochaine récolte en juin 2020: www.facebook.com/svulliamy

Le P'tit Marché Sara Vulliamy gère le P'tit Marché à Goumoens-la-Ville depuis 2017. Elle y vend, entre autres, la production de son mari (légumes, viande, œufs, céréales).

Ouvert du lundi au samedi, rue du Château-Dessus 1, tél. 021 882 10 28, www.facebook.com/saraetlaurent

Laurent Vulliamy développe ses variétés spéciales et chouchoute sa clientèle

14/40 Polenta, fraises, lentilles, l'agriculteur diversifie à fond. Avec Sara, son épouse, cet aventurier de la terre a aussi donné une nouvelle vie à l'épicerie de Goumoens-la-Ville

Matthieu Chenal Textes
Florian Cella Photos

«**É**tonnamment, elles n'ont pas trop souffert.» En ce premier jour de juillet caniculaire,

Laurent Vulliamy inspecte ses fraises après le deuxième orage de grêle qui a touché son domaine en quinze jours. Lors du premier épisode le 15 juin, le cultivateur de Goumoens-la-Ville avait eu des dégâts qui s'élevaient, selon l'estimation de l'assureur, à 31%. «Cette fois, certains grêlons étaient plus gros, mais mêlés à beaucoup d'eau. Et heureusement, la récolte touche bientôt à sa fin.»

Laurent Vulliamy garde le sourire, même s'il avoue que cette année 2019 est déjà à oublier. Après le gel de mai et la grêle de juin, il a sérieusement songé à arrêter les fraises: «J'en produis depuis 2007. Les premières années étaient excellentes, mais depuis 4-5 ans, la nature nous joue un sale tour. Le climat n'est plus «tempéré»; il nous fait payer chèrement notre part de responsabilité. Alors les récoltes sont comme la météo, en dents de scie.»

Que les amateurs d'autocueillette se rassurent: à bientôt 50 ans, Laurent Vulliamy va poursuivre l'aventure des fraises bios, en investissant dans une machine à planter. «Cela devient nécessaire de mécaniser, pour épargner mon dos et ceux de ma famille, et aussi pour mieux maîtriser les mauvaises herbes.» Casquette vissée sur la tête, plus souvent pieds nus

qu'en chaussures - sauf quand il s'agit d'arracher les chardons -, il cultive son profil d'artisan fier de ses produits.

Une âme de pionnier

«Pour moi, l'artisanat signifie que toute la chaîne est faite par l'agriculteur. Pre-

nez ma polenta: je fais pousser le maïs, je le bats, je le fais sécher chez un voisin, car je n'ai pas l'espace pour, ensuite je le mouds avec mon moulin, je fais le mélange, la fine et la bramata, que je vends au magasin.» L'agriculteur du Gros-de-Vaud ne craint pas l'expérimentation:

outre le maïs, les fraises et les lentilles qui ont fait sa réputation depuis plus de dix ans, il a développé le sarrasin, le triticales (croisement entre blé et seigle), l'asperge et teste la moutarde, le millet, le pois chiche et la patate douce! Des produits que l'on espère retrouver petit à petit au

P'tit Marché de Goumoens, tenu depuis deux ans par son épouse Sara (*lire encadré*). Avec le recul, le pari de la diversification semble naturel pour cet hyperactif inventif.

Pourtant, ça n'allait pas de soi: «À un moment donné, j'ai eu une grosse hésitation entre l'intensif et l'extensif, reconnaît-il. Au final, j'ai continué à faire ce que je savais faire.»

Comme son lointain cousin d'Oulens (*lire le portrait d'Alain Vulliamy du lundi 22 juillet*), il a fait face aux vicissitudes des pionniers. «Des lentilles vertes à semer, c'est courant dans les engrais verts, mais quand j'ai voulu en produire pour la consommation, j'ai passé pour un fou, rigole-t-il. Aujourd'hui, on est nombreux à en faire.»

Un deuxième job en parallèle

Laurent Vulliamy - et son père avant lui - a dû travailler en parallèle pour compléter ses revenus. Avoir fait pendant plus de vingt ans tous les métiers au sein de la police lui a apporté, dit-il, une ouverture au monde et aux gens qu'il n'aurait pas eue en n'étant que paysan. «Mais j'ai toujours espéré trouver une solution pour vivre pleinement de la terre.»

La vente de la ferme familiale située au centre du village pour en faire des logements a été salvatrice. Avec cet argent, il a pu racheter une ferme en plein champ et passer de 11 à 35 hectares. «J'ai testé le nouveau domaine avant d'arrêter mon deuxième job. Idem pour mon épouse au magasin. Elle a encore fait une année à 150% pour voir si on s'en sortait.»

La mue réjouissante du P'tit Marché

● Avec l'arrivée des Vulliamy au P'tit Marché de Goumoens-la-Ville il y a deux ans, l'établissement n'a pas seulement changé d'exploitant, il s'est métamorphosé en un lieu de vie central pour le village: outre un petit coin café et l'agence postale qui permet d'assurer un revenu fixe, le magasin propose des denrées de première nécessité, du pain de Dailens, des charcuteries de Fey et de Vuarrens, et les produits de la Ferme à Canack. Au détail ou en vrac. Avant même de viser ce commerce-là, le couple avait songé à faire le pas. «On avait imaginé un magasin-dépôt devant la ferme, cherché un local dans les environs, ou même un tea-room, raconte Laurent Vulliamy. En tant que municipal, j'ai eu l'info en primeur que l'épicerie était à remettre, mais le choix a été fait dans les règles, sur dossier.» La candidature avait un atout: Sara Vulliamy a travaillé dans la restauration d'entreprise, gérante pendant quatorze ans de la cantine de l'International School au Mont-sur-Lausanne (500 couverts par jour.): «La



Sara Vulliamy (à g.) gère l'épicerie-poste-café. FLORIAN CELLA

gestion des stocks, je connais. Même si on n'imaginait pas brasser autant de marchandises pour un si petit revenu!» La gérante ne regrette cependant pas son choix: «J'en avais assez de la cantine, confie-t-elle. Ici, je suis dans mon

élément. Nous avons volontairement baissé les prix pour faire venir du monde, susciter l'envie. Et l'évolution est positive. J'ai des gens qui viennent faire leurs courses ici.» Et les Vulliamy n'ont pas épuisé toutes leurs idées.

AVEC LE SOUTIEN DE:

