



## 24 heures prend la clé des champs



Dans une parcelle test de permaculture, Pierre-Alain Schweizer avait fait pousser des épinards. Cette année, un mélange de céréales anciennes a pris le dessus.

### Portrait

**Exploitation** Les Schweizer exploitent les 18 ha de La Perrole depuis trois générations. Pierre-Alain (50 ans) a repris le domaine en 2000, en biodynamie dès 2008.

**L'association** Créée en 2011, l'association Pour la Perrole a pour but de favoriser les échanges entre le domaine et les consommateurs. C'est en son sein que l'idée a germé de planter une haie de 300 mètres, des bosquets d'arbres autour du bâtiment et d'installer des nichoirs. Pendant cinq ans, François Estoppey et surtout Henri Lecler ont effectué bénévolement des relevés ornithologiques hebdomadaires, observant jusqu'à 70 espèces d'oiseaux le long d'un parcours immuable. «La haie sert d'abri et de nourrissage pour de nombreuses espèces, dont la pie-grièche écorcheur, que nous espérons voir nicher prochainement, note François Estoppey. L'alouette des champs, qui avait déserté la plaine du Rhône, y niche de nouveau. En 2017, une chouette effraie a eu sept petits dans le hangar.» Un étang va voir le jour.

**Débouchés** Outre le blé et le maïs vendus en gros, Pierre-Alain Schweizer fait marché à Aigle (ma et sa), aux Planches, à Montreux (me) et le jeudi après-midi au domaine. Deux boulangeries, Au Fournil, à Aigle, et Charlet, à La Barboleuse, panifient ses farines. La Perrole, 079 479 78 56, [www.pourlaperrole.ch](http://www.pourlaperrole.ch)

# Pierre-Alain Schweizer fait le pari d'une agriculture vraiment nourricière

**21/40** D'année en année, le paysan d'Aigle augmente sa production maraîchère et vante les mérites des anciennes céréales. La Perrole attire les gourmands et les oiseaux

Matthieu Chenal Textes  
Olivier Vogelsang Photos

Un accident peut changer une vie, dramatiquement ou positivement. Dans le cas de Pierre-Alain Schweizer, l'accident professionnel qui lui a broyé une main à l'âge de 23 ans aura eu finalement des conséquences inattendues et très bénéfiques. À l'époque, le jeune homme travaillait depuis plusieurs années déjà comme serrurier chez Giovanola Frères, à Monthey, et à l'entendre il n'envisageait pas de reprendre La Perrole, le domaine familial à Aigle. Ses presque dix ans passés dans feu l'entreprise de construction l'ont autant marqué que sa blessure. Mais celle-ci le contraint à abandonner son

premier métier. «Je ne pouvais plus avoir la même sécurité. J'ai encore travaillé un moment dans le contrôle des chantiers, puis comme dessinateur en bâtiment, et finalement je me suis retrouvé au chômage, au moment où mon père arrivait à l'âge de la retraite.»

Cette coïncidence rapproche les deux hommes. «Après le divorce de mes parents, je ne voyais mon père que toutes les deux semaines. Et il ne m'avait pas particulièrement encouragé à devenir agriculteur.» Mais la situation a changé. En 2000, l'Aiglon reprend le domaine avec ses grandes cultures - blé, orge, luzerne, maïs - et suit la formation d'agriculteur à Châteauneuf (VS). Quand il envisage de se diversifier et de passer au bio, son père ne s'y oppose pas. Au contraire, il lui dit: «Tu vois

juste.» Peut-être le souvenir familial du grand-père venu de Zurich et qui avait fait des essais de biodynamie dans les années 1940... «Je sais que dans bien des familles les jeunes ont carrément l'interdiction de suivre les cours d'agriculture biologique.»

Chez lui, le tournant s'est fait avec l'arrivée de ses enfants, nés entre 2005 et 2008. «J'ai commencé à faire des légumes pour ma famille, au lieu d'acheter le chéni qu'on trouve en grandes surfaces.» Pour se former, il invite une maraîchère en biodynamie à venir travailler pendant six mois sur le domaine, qui remet tout en question. «La biodynamie met le paysan au centre de son exploitation, c'est lui qui va ressentir les choses.» Aujourd'hui, il a six serres et vend tout, dont des variétés colossales de tomates, des aubergines

suspendues par des systèmes de haubans, des melons et même des pastèques! Une étape très importante a été la construction, il y a dix ans, d'un rural sur le domaine, alors que la ferme historique se trouvait en ville. Le jeune entrepreneur y met en œuvre sa philosophie: tout en bois, et des panneaux solaires européens (406 m<sup>2</sup>). «J'aurais pu construire pour moitié moins cher, mais on voulait faire quelque chose qui soit cohérent avec l'évolution du domaine. Et même si je n'y habite pas, on fait vivre l'endroit avec plein d'activités soutenues par notre association.» (*Lire l'encadré ci-dessus.*)

Petit à petit, l'envie de transformer et de vendre directement tout ce qu'il produit fait son chemin. Y compris les céréales, qu'il préfère anciennes et nourris-

tes: engrain (ou petit épeautre), amidonnier, maïs à polenta font leur apparition, en parallèle à l'acquisition d'un moulin et d'un décortiqueur pour mouder sur place, à la demande. «Au départ, je n'avais aucune idée de comment m'y prendre, se souvient Pierre-Alain Schweizer, et j'ai heureusement pu partager mes questionnements et recevoir les premières semences grâce à quelques collègues de Bio Vaud, dont Cédric Chezeaux, à Juriens, et les Iseli, à La Sarraz.» L'«artisan agriculteur», comme il se décrit, défend avec conviction un autre système de production: «L'homme doit changer son alimentation. Les anciennes céréales produisent moins mais nourrissent bien mieux que le blé: 100 grammes d'engrain équivalent à un steak de porc.»



Au milieu d'un fouillis végétal mûrissent des pastèques.



Mélange de lentilles et de camelines, qui poussent ensemble.



Une serre entière voit proliférer les variétés d'aubergines.

AVEC LE SOUTIEN DE:

Retraites  
Populaires

Prométerre