



24 heures prend la clé des champs



Renata et Benjamin Blaser dans leur serre, qui abrite une bonne vingtaine de variétés de tomates.

En bref

Exploitation Horticulteur de formation, Benjamin Blaser s'est installé en 1987 à Salavaux, où le maraîcher travaille de manière biologique depuis son arrivée. La famille est labellisée Demeter depuis 1999. Elle exploite 8 hectares de terres, dont trois sont non cultivables. Propriétaire d'un hectare, la famille emploie deux saisonniers pendant la récolte et une extra pour la vente.

Famille Benjamin (58 ans) travaille avec son épouse Renata (54). Le couple compte quatre enfants, Hannes, Lukas, Sarina et Naïma. Également maraîcher, l'aîné est pressenti pour reprendre l'exploitation.

Produits À l'exception des pommes de terre et des carottes, BioBlaser produit tous les légumes de saison. La production de tomates oscille entre 5 et 9 tonnes annuellement. Pour le reste, on trouve des poivrons, courgettes, concombres, salades, haricots, aubergines ou encore des petits fruits tels que des framboises dans leur assortiment. Le magasin de la ferme est ouvert les lundis et vendredis, en fin de journée.

www.bioblaser.ch



La tomate est reine chez les Blaser, de toutes formes et couleurs.

Le roi broyard de la tomate en a déjà testé plus de 1000 variétés différentes

23/40 Maraîchers bios depuis 1987 à Salavaux, les Blaser feront la fête à la tomate ce week-end

Sébastien Galliker Textes
Olivier Vogelsang Photos

Marché à la ferme avec différents producteurs, visites de l'exploitation et surtout découverte de variétés de tomates souvent peu connues. Chaque début de mois d'août, le programme est immuable à la ferme de la famille Blaser, à Salavaux, à l'occasion de la Fête des 1001 tomates. Même si leurs cultures ont un peu de retard cette année en raison de nuits plutôt froides, Benjamin et Renata accueillent leurs visiteurs, les 10 et 11 août, au chemin du Petit Lac, le tout en musique.

«Je vais vite mettre des souliers pour la photo», lâche le chef d'exploitation dans son accent alémanique, au moment de se diriger dans la serre accueillant une bonne vingtaine de variétés différentes. Alors que la température affiche un bon 36 °C en extérieur, la chaleur est étouffante sous le plastique, ce qui n'empêche pas Benjamin de raconter comment il s'est passionné pour la tomate. Il en a

essayé largement plus de 1000 variétés, sur les quelque 3000 répertoriées. Devant un journaliste et un photographe «en nage», Renata rappelle que ces jours, la récolte s'organise plutôt aux aurores pour profiter de la fraîcheur. «Et on met de l'eau au congélateur pour qu'on puisse la boire fraîche au bout d'un moment.»

Tests tous les deux ans

«Je n'étais pas satisfait de mes variétés de tomates quand un ancien jardinier de Saint-Blaise m'a transmis des graines un peu exotiques. Avec l'association de sauvegarde ProSpecieRara et surtout par le biais de mes recherches, j'ai alors commencé à tester des croisements et cultiver des variétés anciennes, qui ont plus de saveur et de chair», reprend Benjamin. S'il cultive chaque année une vingtaine de variétés de toutes formes et couleurs, il en teste aussi une vingtaine de nouvelles tous les deux ans. «Auparavant, je le faisais chaque année, mais j'ai désormais réduit le rythme. Et si une variété me plaît, je la garde ensuite dans mon assortiment pour les années suivantes.»

Et de choisir trois tomates qui lui plaisent particulièrement dans sa serre. À commencer par la Smaragd Apfel, une tomate russe de couleur jaune dessus et verte dessous. «Contrairement à celle-ci, les tomates de ce type n'ont en général pas de goût.» Il propose ensuite de déguster un beau fruit rouge nommé Zapotek. «On a découvert que cette tomate était déjà cultivée par un peuple mexicain, il y a plus de 2000 ans, dans la même forme», glisse le spécialiste. Avant de se diriger vers une tomate jaune, à l'arrière de son lieu de culture. «Elle est très sucrée et charnue et a une forme allongée faisant penser à un poivron», décrit-il encore.

Dès février, les graines poussent sous les serres broyades, puis les plantes s'étirent le long de ficelles. La récolte est toujours la période la plus cruciale et demande de la précision. Cueillie trop tôt, la «pomme d'or» (*pomodoro* en italien) perd son arôme. Trop tard, elle devient molle et bonne uniquement pour une sauce.

Sur l'exploitation, si la tomate est reine, aubergines, haricots, courgettes,

salades ou poivrons poussent aussi, tandis que des poules de soie, des ânes, des chevaux ou des moutons se baladent en liberté surveillée. «Le label Demeter aime bien la présence d'animaux sur la ferme», précise l'horticulteur de formation, labellisé depuis 1999, après avoir lancé son exploitation en bio dès son installation à Salavaux. Le cœur du patron fait qu'il cultive aussi quelques fleurs sur son domaine. Au total, la famille travaille 8 hectares de terres, dont un seul en propriété. Et sur ses parcelles louées, trois hectares ne sont pas cultivables.

Au marché de Berne

Deux fois par semaine, le mardi et le samedi, Benjamin et Renata, qui emploient deux saisonniers pour les récoltes et une vendeuse en extra si besoin, écoulent leur production au marché de Berne. «Que des légumes de saison», précisent-ils en chœur, pendant que Renata propose un jus de pomme frais de la ferme, à la sortie du sauna. En été, ils garnissent deux stands, contre un seul en hiver. «S'il fait moins de -10 °C de température, j'ai pré-

venu mes clients que je ne venais pas. Du coup, cet hiver, je n'ai pas fait de pause», sourit Benjamin. La veille du rendez-vous bernois, leur marché de vente directe ouvre aussi ses portes en fin de journée.

Sur place, pas question de toucher les légumes avant de les choisir. Les variétés de tomates des Blaser étant fragiles, les clients doivent montrer quelle couleur de fruit ils souhaitent commander, puis les patrons remplissent leur sac. «On vend tout en mélange, ce qui est idéal pour composer une belle salade colorée», glisse l'agriculteur, tout en faisant déguster le fruit de son labeur.

Alors que la tomate bio se négocie aux alentours de 8 francs le kilo, les Blaser vendent à 14 francs. «C'est cher, mais je produis en moyenne 10 kg de tomates par mètre carré, alors que les variétés modernes peuvent monter à 30 kg et qu'on peut atteindre des rendements de 50 kg en cultivant hors sol», conclut le Broyard.

Fête de la tomate, samedi 10 (dès 15 h) et dimanche 11 août (11 h), chemin du Petit Lac 1, 1585 Salavaux

AVEC LE SOUTIEN DE:

Retraites
Populaires

Prométerre