



24 heures prend la clé des champs

À la Bluette, le houblon mène une transition rude mais sans amertume

24/40 Fous de biodiversité, les Pillionnel repensent leur ferme autour de la «vigne du Nord»

Flavienne Wahli Di Matteo Textes
Olivier Vogelsang Photo

S pontané, intuitif, poétique, familial... Quand les Pillionnel racontent leur domaine, le lexique est tout sauf technique. Dans le bruissement des tiges s'élançant du potager à la houblonnière, en passant par le verger, les champs de lentilles ou de sarrasin, vous n'entendez pas ces sexagénaires parler exploitation, rentabilité ou rigueur. À la Bluette, site enchanteur palpant de presque trois siècles d'histoire, l'amour de la biodiversité se respire, et cela fleurit bon l'harmonie.

Pourtant, ces jeunes grands-parents tiennent la langue pour vivre de la terre. Commencé il y a trois ans, leur retour aux racines agricoles a coûté des sous, des encoubles et des déconvenues. Mais rien n'altère le sourire pétillant de Mireille et la ténacité granitique de Gérard: «La passion est le seul moteur de ce cheminement. Ce n'est plus une question de s'enrichir, c'est de vivre bien dans son éthique et dans sa production. On essaie de faire de beaux produits, sains et de bonne qualité, pour des gens qui sont toujours plus attentifs à ça.»

Rembobinons. Le couple, qui a élevé ses trois filles sur les terres familiales à Grandcour, avait fini par tourner le dos à l'agriculture. «Comme tous ceux qui n'ont pas de grandes surfaces, je bossais à 150% avec trois ou quatre jobs à côté. De 2012 à 2016, j'ai complètement arrêté», se remémore Gérard. Mais pour la décoratrice étalagiste amoureuse des végétaux et le paysan dingue de graines, la nature reprend le dessus. «Notre cadre de vie est si beau! En travaillant à l'extérieur tous les deux, on n'avait plus le temps d'en profiter. On s'est dit que c'était le moment de mettre en route notre rêve.»

Première suisse

L'envie initiale est d'ouvrir la Bluette au public en y proposant chambres d'hôtes et activités. Hic: le para-agricole n'est autorisé qu'aux fermes qui produisent. «Vu notre taille, on ne pouvait guère faire que du légume ou des fraises. Puis, une de nos filles nous a parlé du houblon...» En 2016, le domaine devient le premier de Suisse romande à cultiver cette plante, alors que les brasseries artisanales se multiplient dans un pays déjà très brassicole. L'idée? Produire un houblon suisse et bio, denrée rarissime, pour laquelle

quelques brasseurs seraient prêts à mettre le prix (*lire encadré*).

Les Pillionnel se lancent, quitte à passer pour des illuminés au milieu des grandes cultures de la Broye. «Il est difficile de trouver des renseignements sur cette plante, on doit aller à la pêche aux infos pour savoir comment la travailler. Il n'y a pas de références dans notre organisation professionnelle. On voudrait visiter une houblonnière bio en Allemagne, mais le problème, c'est de dégager du temps. Cet été, on est en retard sur tout!»

«La passion est le seul moteur de ce cheminement. Ce n'est plus une question de s'enrichir, c'est de vivre bien dans son éthique et sa production. On essaie de faire de beaux produits pour des gens toujours plus attentifs à ça»

Mireille et Gérard Pillionnel
Cultivateurs

Car le couple se retrouve seul dans une aventure qui comptait au départ d'autres ramifications et plusieurs associés: «Sans salaire en phase de lancement, on s'essouffle», compatissent-ils. Mireille et Gérard ont bénéficié cet été de la solidarité d'amis pour entretenir la houblonnière. «L'agriculture est un métier de constance et de confiance. Quand on met une graine en terre à l'automne, on croit qu'elle va germer durant l'hiver. Quand on lance un projet durable, on sait que cela va prendre plus de deux ans», philosophe Gérard. «En attendant, on essaie de tourner avec ma petite boutique», souffle Mireille, qui transforme leurs fruits, légumes et graines en conserves, pains, pâtisseries et condiments, vendus sur place. «Nous sommes deux natures confiantes. On fait cela pour du mieux après. On va essayer de créer un outil qui permette à une famille paysanne de vivre. Ensuite, on verra si on peut passer le témoin.»

Domaine de la Bluette,
chemin de Chesard 111, 1543 Grandcour
www.la-bluette.ch



Mireille et Gérard au milieu de leur premier hectare de houblon, une culture pérenne puisqu'un plant peut produire une vingtaine d'années. À terme, les époux Pillionnel espèrent déployer la «vigne du Nord» sur quatre hectares.

La qualité, de la fleur à la chope

● Ce n'est pas l'ambiance Oktoberfest! Dans la fraîcheur d'un grand cerisier face aux champs, la dégustation se vit en délicatesse autour d'élégants flacons, accompagnés de crackers aux grains et de pain fraîchement sortis du four de Mireille. Des bulles joyeuses s'allument dans le regard de Gérard en versant le contenu des fioles: «On a beaucoup démarché, envoyé de mails. Entre dix et quinze brasseurs ont choisi de travailler avec nous. Certains ont déjà repassé commande pour cette année, cela prouve qu'ils sont satisfaits du produit.» N'entrant qu'à très faible dosage (on parle de pour-mille) dans la réalisation d'une mousse, l'origine du houblon n'a aucune incidence sur l'indication de provenance du breuvage. «Plein de bières s'intitulent

locales, alors qu'en réalité, seule l'eau est locale», grince Gérard. Difficile, à ce taux-là, de vendre le houblon suisse, bio de surcroît, au prix qu'il vaut (du simple au double par rapport au houblon importé). Alors les Pillionnel misent sur la qualité. Leurs cônes sont triés mécaniquement puis manuellement, afin de ne pas altérer le goût de la bière par des résidus de feuilles ou de tiges. Le mot passe chez les connaisseurs, entre Vaud, Genève et Fribourg. Les 700 à 900 kilos de fleurs produits annuellement sont préparés et conditionnés au domaine, vendus aux brasseries en cônes frais ou secs et en pellets. Les brasseurs confidentiels trouveront des quantités plus modestes dans le Chablais, chez Bière Artisanale Romande à Collombey (VS).

La Bluette en bref

Houblonnière Elle occupe un hectare (sur les dix que compte la propriété) avec trois variétés de houblon, aromatiques ou amérisantes. Huit autres sortes sont en pépinière. À terme, cette culture pourrait occuper jusqu'à 4 hectares, pour autant d'équivalents temps plein.
Potager et verger Avec ses allures sauvages et près de 80% de plantes vivaces, cette grosse production familiale sert de matière première pour les bocaux, flacons et sachets préparés par Mireille, vendus dans sa boutique. Fleurs et surtout graines, la passion de Gérard, s'y épanouissent aussi. «Quelques graines de fenouil dans la fondue, c'est merveilleux!»
Champs Sarrasin, soja, lentille, avoine nue, camomille, luzerne, entre autres, prospèrent. Avec l'envie de sauver des variétés en voie d'oubli. Tout le domaine est en bio.

AVEC LE SOUTIEN DE:

Retraites
Populaires

Prométerre