



Converti à la biodynamie,
Jean-Daniel Cavin a plus d'un tour dans
son sac. Sur son domaine de Vulliens,
l'agriculteur cultive notamment le safran et le poivre.
Rencontre.

DES PRODUITS DE NICHE AU PARFUM D'AVENTURE

A l'instar d'autres agriculteurs, Jean-Daniel Cavin a fait le choix de revenir à un travail de la terre plus traditionnel. Le terreau était favorable. Le domaine du Salagnon, perché sur les hauts du village de Vulliens, fait partie des premiers à avoir été labellisé IP Suisse.

En 2019, il passait un cap en obtenant la certification Bio Bourgeon. «En

bio, je m'affranchissais des intrants du commerce. Ma manière de travailler était tellement proche du label Demeter que j'ai procédé à une reconversion en agriculture biodynamique», raconte-t-il.

Lorsqu'on lui fait remarquer qu'on ne pourrait pas nourrir la planète avec ce type de production, le fermier répond sobrement: «Je nourris le monde à mon échelle et je prouve aussi qu'on peut faire autrement.» Encore faut-il le vouloir.

Gérer un domaine hors des circuits de la grande distribution en s'assurant des gains suffisants nécessite un profond engagement.

«Je tire mon revenu principal de mes vaches mères. J'en détiens actuellement une vingtaine, suivies de leurs veaux», précise

*«Comme pour les cultures,
les animaux se sont additionnés
au fil des ans.*

*Actuellement, je songe à introduire des
porcs pour labourer les champs»*

l'agriculteur. «Mais j'ai d'autres cordes à mon arc», ajoute Jean-Daniel Cavin, qui s'est lancé dans des productions de niche. Pour y parvenir, il se révèle extrêmement proactif. Il expérimente et fait preuve de résilience.

Outre le safran, le poivre et les baies d'aronia (lire ci-contre), l'agriculteur propose d'autres produits orientés «santé». Parmi ceux-ci, la sève de bouleau fraîche qu'il récolte «en mars à la lune montante», l'huile de chanvre et ses graines.

Sur ses arbres fruitiers poussent pommes, poires, prunes et pruneaux... De ses champs sortent de terre l'orge et l'avoine – pour le bétail –, le blé – pour la farine et brossé pour être consommé entier –, le maïs – récolté à la main pour le pop-corn et la polenta – et du sarrasin.

Une basse-cour au turbin

Pour le seconder, Jean-Daniel Cavin fait appel à des aides humaines ponctuelles. «Je m'en sors parce que mes



Poivre du Sichuan

Friand d'épices et de nouvelles expérimentations, Jean-Daniel Cavin a planté des poivriers du Sichuan, une région du sud-ouest de la Chine. Le premier il y a sept ans. «Il faut compter entre trois et quatre ans avant une première récolte», commente l'agriculteur, qui attend que ses arbustes les plus récents commencent aussi à produire. Pour l'instant, ses résultats restent assez confidentiels. «Une fois séché, j'en retire entre 300 et 400 grammes, que je vends principalement à des restaurateurs.»

Outre la récolte à la main à travers ses branches bardées d'épines acérées, les baies doivent être séchées avant de séparer la graine de son enveloppe, ou péricarpe. Fruit à coque rouge sang, sa semence très amère est de couleur noire. Ainsi, seul le péricarpe est utilisé en cuisine. Malgré son nom, cette plante fait partie de la famille des agrumes.



La saveur du poivre du Sichuan est unique, et les sensations qu'il procure en bouche tout autant. En grande quantité, il fait l'effet des piments et peut être légèrement anesthésiant. Mais son goût est boisé, citronné, et il peut parfumer de nombreux aliments. Il fait notamment partie des «5 épices» chinoises.

Comme les autres épices, ce poivre a de nombreuses vertus. Il serait anti-inflammatoire, avec des propriétés antalgiques, antioxydantes et digestives remarquables.

récoltes s'étalent sur toute l'année.» Mais, il dispose d'autres auxiliaires précieux. Il a une arche de Noé où les animaux s'ébattent en toute liberté.

L'agriculteur élève des poules. «Certaines, nées à la ferme, se sont installées dans l'étable. Depuis, il n'y a presque plus de mouches et je constate que le bétail est plus calme», se réjouit-il. Il y a aussi des dindes. «Je les adore. Elles veulent toujours aller voir ailleurs.» Autant dire qu'elles sont un peu fugueuses et qu'un certain nombre s'est perdu. Fataliste, il précise: «Je n'accepte pas la pratique qui consiste à leur couper les ailes.»

Deux chèvres de Boers et un bouc, une race à viande, font leur part. «Je les ai prises pour nettoyer un terrain envahi de ronces et d'orties.» Récemment, pour protéger ses moutons de l'éventuel passage d'un loup, il a introduit deux ânesses. «Comme pour les cultures, les animaux se sont additionnés au fil des ans. Actuellement, je songe à introduire des porcs pour labourer les champs.»

Si ses bêtes collaborent aux travaux de la ferme, la vente des œufs et de la viande lui assure aussi des revenus.

A l'ombre des arbres

Jean-Daniel Cavin a encore des idées. «J'ai un projet d'agroforesterie sur une parcelle en pente. La ligne des arbres suivra les courbes du terrain et j'irriguerai avec l'eau de pluie en créant une baissière. L'eau sera acheminée dans l'étang que j'ai déjà créé. Je pourrai cultiver entre les rangées d'arbres. Le bétail et la basse-cour profiteront de leur ombre.»

Tout s'utilise, rien ne se perd. «Voir cohabiter tout ce vivant est magnifique!»



Ladmila Givaro

Safran

La culture du safran, qui est travaillé exclusivement à la main, est peu répandue en Suisse. A l'instar d'autres agriculteurs helvétiques, Jean-Daniel Cavin en a fait un produit de niche, l'un des plus importants cultivés sur le domaine. Son «Safran du Jorat», réputé, parfume les tables de chefs renommés. Un succès qui ne s'est pas fait en un jour. En 2010, en autodidacte, l'agriculteur plantait ses premières cormes de *crocus sativus*. «Ces bulbes, qu'on m'avait offerts trop petits, n'avaient donné aucune fleur», se souvient-il.

Autre difficulté, cette plante délicate fait le délice des prédateurs. Travaillant sous le label Demeter, le safranier s'est adjoint les services d'auxiliaires, comme les coureurs indiens, une variété de canard, «le meilleur antilimaces naturel». Puis il a introduit des oies de Diepholz, douze brebis et un bélier Heideschnucke, toutes des espèces rustiques.

Et ça ne s'arrête pas là. Sous terre, l'ennemi, c'est le campagnol. Pour y faire face, il installera l'an prochain toutes ses cormes dans des cadres grillagés. Beaucoup d'efforts pour des récoltes somme toute confidentielles: en 2021, alors qu'il espérait récolter 300 gr de cet or rouge, météo et prédateurs ne lui en laissaient que 150. Et si ces crocus supportent bien la sécheresse, il est encore trop tôt pour dire ce qu'il en sera cette année.



Baies d'aronia

Tourné vers le bien-être et la santé, l'agriculteur produit également des baies d'aronia. «J'ai commencé en 2013, avec une quarantaine d'arbres. Ma production est peu importante et je vends pratiquement la totalité de ma récolte à un ami maître chocolatier, Geoffroy Lemarquis. Il a créé une barre énergétique, l'Acouet Vaudois, dans laquelle il les utilise. Il a même reçu un Prix de l'innovation au concours suisse des produits du terroir en 2021», se réjouit-il.

Si Jean-Daniel Cavin ne cherche pas à développer cette production de niche, c'est notamment parce qu'en Suisse romande, d'autres agriculteurs le font déjà à plus grande échelle. Il faut dire que cette culture a tout pour plaire sous nos latitudes. Les arbustes sont adaptés à notre pays et résistent bien aux maladies. «Les mouches *Suzukii* sont le seul problème de cette culture», précise le cultivateur qui, plutôt qu'installer des filets de protection, préfère les attirer dans des pièges, des mixtures réalisées par ses soins.

Ce qui a avant tout séduit le Broyard dans cette baie, ce sont ses multiples vertus. Consommée comme plante médicinale par les Amérindiens, l'aronia est riche en fibres, en vitamines A, B1, B2, C. Ce fruit aurait également des propriétés antioxydantes et est décrit comme un protecteur cardiovasculaire.