

Une cabane à sucre pour sublimer la sève du bouleau

Vulliens Jean-Daniel Cavin récolte de la sève de bouleau. Il projette de transformer son ancien poulailler en cabane à sucre.



Jean-Daniel Cavin entaille les bouleaux qui bordent un des ses champs, à Vulliens. La récolte a lieu en mars, à la lune montante.

Image: CHANTAL DERVEY

Si chacun connaît le sirop d'érable, peu connaissent la sève de bouleau. Et encore moins l'activité de bétuliculteur (du latin *betula*, le bouleau) que Jean-Daniel Cavin exerce depuis cinq ans, en parallèle à ses différentes activités agricoles. L'homme récolte la sève de bouleau à Vulliens, où il vient de mettre à l'enquête la métamorphose de son ancien poulailler en cabane à sucre. Il s'y dédiera à la transformation de la sève en sirop. Un petit toit relevé prévu au-dessus du toit principal sera à construire pour favoriser l'évaporation du précieux liquide.

«J'aime bien faire ce que les autres ne font pas», répond-il lorsqu'on lui demande pourquoi il s'est lancé dans cette culture si méconnue en Suisse. Il y a cinq ans, il a abandonné la production de lait pour se consacrer à l'élevage de

vaches allaitantes, pour la viande, tout en essayant de trouver d'autres débouchés. Aujourd'hui, il possède **un espace de 400 m² dédié à la culture de safran**, produit des baies d'aronia, élève des canards coureurs indiens et récolte de la sève sur la dizaine de bouleaux qui bordent la haie de l'un de ses champs.

«C'est parti tout bêtement, il y a longtemps, lors de vacances dans le sud de la France, raconte-t-il. J'ai découvert par hasard de la sève de bouleau de Finlande, vendue dans un magasin au rayon des produits du terroir. C'était en février. La récolte se faisant au mois de mars, lors de la montée de sève, j'ai dans la foulée essayé de faire des entailles sur mes bouleaux.» Constatant qu'il y a de la demande, il plante alors plusieurs centaines de bouleaux dans la forêt. Il devra patienter vingt ans pour que les troncs atteignent les 20 cm de diamètre nécessaires.

Aujourd'hui, il vend des poches de 3 litres, principalement destinées à des cures de détox, à ses amis et par bouche-à-oreille, sous le nom L'Ô de Biole. «La sève a comme propriété de drainer le foie et les reins. Elle est vivante, elle peut fermenter et se troubler, note-t-il. C'est pourquoi il faut la consommer rapidement, dans les quinze jours à trois semaines maximum ou alors la congeler. Pasteurisée, elle perdrait des propriétés.»

Si on appelle la sève «l'eau de bouleau», c'est qu'elle ressemble fortement à de l'eau tant par sa consistance que par sa limpidité. Elle possède un léger goût caramélisé dû à sa teneur en sucre située entre 0,5 et 1,5%. La récolte a lieu une fois par an, au mois de mars, à la lune montante, juste avant l'apparition des feuilles, après quoi l'eau devient trouble et prend un mauvais goût.

La méthode d'extraction consiste à faire un trou d'environ 4 à 5 cm de longueur dans la partie basse du tronc, passer un tuyau du même diamètre à l'intérieur et le relier à un jerrycan. Sur les 200 litres de sève qui remontent chaque jour dans le tronc, Jean-Daniel Cavin en récolte entre cinq et dix litres. Après la récolte, il referme les entailles avec des chevilles.

Moins sucré que l'érable

La récolte et la transformation de la sève de bouleau en sirop sont similaires à celles de l'érable. Mais quelques divergences peuvent décourager les bétuliculteurs. D'abord, la durée de la récolte de sève de bouleau est plus courte. Ensuite, ce suc ne peut pas être porté à ébullition à cause de sa teneur en fructose, contrairement à celle de l'érable qui contient du saccharose.

Enfin, le taux de sucre est trois fois moins élevé dans la sève de bouleau. Il en

faut 120 litres pour obtenir un litre de sirop alors que 40 litres de sève d'érable suffisent pour produire la même quantité. C'est pourquoi Jean-Daniel Cavin n'a produit jusqu'ici du sirop que pour sa propre consommation. Il faisait évaporer la sève dans son ancienne chaufferie et, malgré la porte ouverte, la vapeur gouttait au plafond. Avec sa cabane à sucre, il voit grand et projette de commercialiser son sirop auprès de restaurants gastronomiques.

À noter que le bouleau représente moins de 1% du volume des arbres en Suisse. Une seule demande de récolte a été déposée en 2015 dans le canton de Vaud. «Il s'agissait d'un cas de figure tout à fait nouveau, indique Jean-François Métraux, inspecteur cantonal des forêts. Mais la personne n'a pas donné suite à nos échanges.» En Valais, deux entrepreneurs se sont lancés dans cette récolte au printemps dernier, à Vollèges. (24 heures)

Créé: 22.12.2017, 07h20

Votre avis

Avez-vous apprécié cet article?

Oui

Non