

À VULLIENS (VD), LA CAHUTE A TROUVE SES AMATEURS DE LAIT

27 septembre 2018

lait solidaire

À Vulliens (VD), La Cahute a trouvé ses amateurs de lait

Françoise et Laurent Nicod participent à l'opération «Lait solidaire» de Terre&Nature



Voilà bientôt un an que La Cahute a ouvert ses portes. Née de l'initiative de la famille Nicod, cette petite cabane installée au bord de la route qui traverse le village de Vulliens fait désormais le bonheur des voisins et de nombreuses familles de la région. «C'est le prix du lait de centrale désespérément bas qui nous a poussés à réfléchir à ce que nous pouvions faire pour mieux gagner notre vie, témoigne Laurent. Et si on le vendait directement aux consommateurs? s'est-on demandé.» Aussitôt dit, aussitôt fait. Françoise et Laurent Nicod (photo) investissent dans une cabane de jardin, y installent des étagères, des petits frigos, la décorent joliment, tirent l'électricité depuis la ferme. Ce petit self-service, ouvert sept jours sur sept, propose en tout temps des bouteilles de lait cru, ainsi que des yoghourts. «J'ai tout de suite imaginé proposer des confitures, des bricelets et des tresses, car ce sont des produits que je confectionne habituellement pour la famille», précise Françoise. Le succès est rapidement au rendez-vous. Vingt à trente litres de lait son écoulés par semaine, vendus au prix de 1 franc le litre. «Le lait est systématiquement filtré avant d'être mis dans des bouteilles propres et étiquetées», explique Laurent. En parallèle, l'agriculteur joratois en livre également dans une boulangerie de Mézières qui en prend 500 litres par mois. Au vu du succès rencontré, le couple décide que Françoise consacrera davantage de temps à La Cahute. Désormais, elle travaille quasi exclusivement à la préparation des produits distribués dans le self-service et à son approvisionnement. «Chaque semaine, nous avons une nouvelle idée de ce que nous pourrions vendre. Le lait reste le produit d'appel, mais nous commercialisons aussi des pâtes brisées, notre huile de colza, les fruits de notre verger, de la viande et de la charcuterie.»

Françoise, fleuriste de formation, a longtemps travaillé dans des petits commerces. Elle a le don pour faire de La Cahute un lieu accueillant. Elle reconnaît aussi passer énormément de temps sur l'ordinateur pour alimenter la page Facebook et garantir ainsi une certaine visibilité. «La vente directe demande beaucoup d'engagement, certes. Mais c'est tellement valorisant! Le plaisir de rencontrer nos clients, le fait de les voir revenir, c'est le plus beau des salaires.»

+ d'infos La Cahute, route du Village 1, 1085 Vulliens, tél. 078 601 61 78, www.facebook.com/lacahutevulliens