

À La Vaux, la farine est authentique

Avec une centaine d'agriculteurs, les Pioux défendent leur production locale.

David Mognier Texte
Florian Cella Photos

Cela fait cinq ans que les Pioux ont rejoint le Moulin de La Vaux, niché au bord de la rivière en dessous d'Aubonne. Et ils y sont très bien. «C'est à croire qu'on a dû vivre en Suisse dans une vie antérieure», affirme Olivier, né il y a quarante-neuf ans dans le Val de Loire, avant de se former à Paris. Il travaillera ensuite dans deux petits moulins avant de filer à Marseille, où il rencontre Caroline, et de partir ensuite au Maroc, à Casablanca, en 2001. «Moi qui me croyais totalement citadine, dit la fille de boulangers phocéens, je me suis découverte campagnarde en arrivant ici, en redécouvrant le rythme des saisons, l'automne en particulier.»

En reprenant le moulin séculaire de Pierre-Alain Pantet, que la famille exploitait depuis 1959, les Pioux ont poursuivi le pari de l'authenticité et du local. Parce que la coopérative du centre collecteur regroupe une centaine d'agriculteurs situés à moins de 15 km, que le meunier connaît tous personnellement. «Je peux discuter avec eux de leurs plantations, leur rapporter ce que veulent nos clients. Aussi parce que c'est à moi de revendre leur production.» Le moulin n'a pas le volume suffisant pour stocker les plus de 5000 tonnes de céréales reçues chaque moisson, ni pour en mouliner l'entier. «La moitié de la récolte est triée, assemblée et revendue immédiatement en Suisse alémanique. Mais pendant la période des moissons, le prix du marché est inférieur d'environ 5 fr. le quintal, soit 10%. On aimerait bien ajouter quelques silos pour vendre quand les prix sont plus élevés.»

Le chef d'orchestre

C'est vrai qu'à l'heure des moissons le meunier passe deux mois et demi à jouer au chef d'orchestre entre les tracteurs qui apportent les céréales et les camions qui les enlèvent. Trois mille tonnes de blé panifiable, dont il moulera plus de la moitié, 2000 tonnes de céréales fourragères qui donneront les aliments pour bétail, 500 tonnes de maïs conventionnel et 250 tonnes de bio passent ainsi sur l'étroite route au fond du vallon. «Ce que recherchent tous les artisans qui se fournissent chez nous, c'est la qualité, l'authenticité et le local. Je suis persuadé que nous sommes dans une période de transition qui va vers la sauvegarde de la planète, mais il est difficile d'y aller d'un coup. Le bio monte en puissance, environ 15% chez nous, mais il est difficile d'en vendre beaucoup plus pour le moment, certainement parce qu'il coûte le double.»



Soudés
Olivier gère la fabrication, Caroline l'administration. Ils habitent sur place avec leurs deux grandes filles et «Paf», le chien.



Olivier Pioux contrôle la qualité d'une mouture.

À La Vaux, les particuliers ne représentent qu'à peine 1% du chiffre d'affaires, même si les ventes ont explosé avec le confinement. Le moulin a sorti des cornets de 1 kg pour Farmy, un de ses canaux de vente, à côté de ceux de 5 kg pour la petite quarantaine de variétés. Mais c'est bien les professionnels qui font tourner la maison, à côté de l'ali-

mentation animale, dont les recettes sont élaborées par des nutritionnistes spécialisés. Elle utilise le son qui reste après mouture.

Ces boulangers, restaurateurs ou pizzaiolos (une grosse clientèle ici) ne cessent de demander de nouvelles farines, trouvant chez Olivier Pioux une oreille attentive. «Mais je ne peux quand même pas tout faire. Et parfois, les gens sont surpris. Comme ceux qui m'avaient demandé une variété de blé du XIX^e siècle, aux épis très hauts. La farine était magnifique mais difficile à travailler avec les procédés d'aujourd'hui. Pour travailler ces farines anciennes, il faut utiliser des méthodes ancestrales, nécessitant de très longues fermentations!»

Quand on lui demande ce qui fait une bonne farine, il reste modeste: «Une farine adaptée au processus pour lequel elle est faite. En Suisse, les gens sont habitués à des taux élevés de protéines. Je ne peux pas vendre du blé en vrac qui a moins de 12% de ce taux. Ce sont ces blés que je garde pour le moulin ici.»

Insolite

Jusqu'au Japon

Un artisan de la région voulait fabriquer des udon, ces pâtes japonaises de froment. Mais le vendeur de la machine, dans l'Empire du Soleil levant, refusait de le livrer sans avoir testé la farine de blé tendre qui serait utilisée. Olivier Pioux a donc élaboré une farine qui est partie à l'autre bout du monde, et qui a obtenu l'aval du fabricant. Une fierté pour La Vaux.

Moins 5

Le tour du monde culinaire sans bouger

Quand, comme moi, vous aimez pimenter votre quotidien de recettes d'ailleurs, arrive parfois le dilemme d'ingrédients «exotiques» qui ont surtout fait 10'000 km avant d'arriver dans mon assiette. J'ai donc sauté sur le dernier livre de la blogueuse Marie Chioca. La Française y propose 80 recettes traditionnelles du monde entier, dans une version authentique et utilisant des produits locaux. En plus, c'est sain, comme la Sopa de Lima mexicaine. **Dave**

Ingrédients pour quatre: 400 g de blanc de poulet (ou 600 g de cuisses de poulet), 4 tortillas souples, 4 citrons verts, 2 tomates, 1 poivron rouge, 1 piment frais ou séché, 1 oignon, 6 gousses d'ail, 6 cs d'huile, 1 feuille de laurier, 1 cc d'origan, quelques brins de coriandre, sel et poivre. **Coupez** l'oignon et le poivron en petits cubes, émincez l'ail. Faites-les revenir dans 3 cs d'huile dans une large cocotte pendant quelques minutes, jusqu'à ce que tout soit bien cuit. **Coupez** les tomates en fines rondelles, le poulet en lanières, puis ajoutez-les dans la cocotte avec 1,5 litre d'eau, le laurier, l'origan, le jus de 3 citrons, 1 cs rase de gros sel, un peu de poivre et le piment



détaillé en tout petits morceaux (enlevez bien les graines!). **Laissez mijoter** 20 minutes à feu doux. **Découpez** les tortillas en lanières et faites-les revenir à la poêle dans l'huile restante, jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes. **Découpez** le citron restant en très fines rondelles. **Servez** en parsemant les assiettes de coriandre hachée, de lamelles de citron et de lanières de tortillas frites.

«Le monde entier en 80 recettes naturellement équilibrées et gourmandes» Marie Chioca, Terre Vivante, 192 p.

Testé pour vous

Belle drogue jamaïcaine

La Jamaïque fait partie de ces pays qui subissent leur réputation. Certes, l'île aime autant le reggae que la ganja mais elle produit encore d'autres jolies choses. Dans la vallée de Nassau, la distillerie d'Appleton (aujourd'hui propriété de Campari) élabore des rhums depuis 265 ans. Pas d'ajouts d'arômes dans ces alcools bruns qui vieillissent sous les tropiques dans des fûts sélectionnés. Sous la direction de la maîtresse de cave Joy Spence, Appleton propose une gamme va-

riant au fil des âges, depuis le Signature jusqu'au 12 ans qui devraient arriver en Suisse le printemps prochain. Mais la Réserve 8 ans est disponible depuis octobre. Des arômes assez doux de miel et d'épices, puis de vanille et d'orange douce avec un bois pas trop présent. Un rhum brun facile d'accès, qu'on verrait davantage orienté vers les cocktails que bu pur en pensant aux vacances. **D.MOG.**



Appleton Estate 8 Years Old Reserve Chez Coop.