

DES PRODUITS DU TERROIR VAUDOIS AU LABEL BIO

à déguster
au Salon
BioVino !

Une année après le lancement des pâtés bio vaudois, où en est le projet ? Son initiateur, André Chevalier, des Moulins Chevalier à Cuarnens, partage les dernières nouvelles et d'autres créations gourmandes sous le signe du bio.

Farine, produits carnés et savoir-faire : les trois ingrédients principaux du pâté qu'André Chevalier a réuni en collaborant avec Armand Chezeaux de la ferme de Jolimont et Sébastien Rochat de la boucherie La Venoge, tous deux à Cossonay.

Après une première année de production et d'introduction sur le marché, le meunier de 72 ans tire un premier bilan positif. « De prime abord, nous nous sommes concentrés sur les Hauts de Lausanne et La Côte, explique-il. Grâce aux contacts et aux dégustations, nous avons conquis des consommateurs et des revendeurs d'ici, mais aussi d'à côté, dans le Lavaux, ou à Berne ».

Partie d'environ 200 unités par semaine, la production s'élève aujourd'hui à 300-350 pâtés, redistribués dans une quinzaine de points de vente. Un volume cohérent pour André Chevalier, qui souhaite préserver une démarche de proximité : « Au total, nous visons une vingtaine de revendeurs, pour conserver un circuit qui nous convient, proche de notre clientèle ».

Autre spécialité vaudoise, le taillé aux greubons bio ! Les ingrédients de base, toujours de la ferme de Jolimont et des Moulins Chevalier, sont fournis à la boulangerie Jacot&Isabel à Lonay, qui prépare les taillés en sachets de quatre, pré-cuits puis congelés. « C'est un essai vraiment concluant,



avec seulement huit minutes au four », précise le meunier.

Tout comme les pâtés qui peuvent être stockés au congélateur, ces viennoiseries salées sont appréciées à l'apéro, à côté d'une salade ou de fromages, pour faire office d'apport de viande dans un menu. Et côté boisson ? « C'est l'occasion qui fait le larron, tout dépend de chez qui on les déguste », se réjouit André Chevalier.

Parmi les autres projets de 2025, la fabrication de pizzas bio, en collaboration avec la fromagerie italienne Mozza'Fiato à Cuarnens et la pizzeria BelSit à Cossonay. « Que de projets qui, espère le septuagénaire, pourront être poursuivis à long terme ».

Alexane Eggen

POINTS DE VENTE : PÂTÉS VAUDOIS BIO + TAILLÉS AUX GREUBONS BIO

Magbio - route de Neuchâtel 2
1023 Romanel s/Lausanne

Ferme Iseli - route de Dizy 1 -
1315 La Sarraz

Ferme Waber et Grossenbacher -
Les Sapins 2 - 1114 Colombier

Magasin L'Authentique -
rue Louis de Savoie 54 - 1110 Morges

Ferme Scheidegger -
chemin du Couchant 8 - 1053 Cugy

Magasin La Chrysalide
à 1304 Allens & 1148 Moiry

Marché à la Ferme Jaggi -
rue du Château 10 - 1267 Coinsins

Domaine Fermens -
rte des Cigognes 11 bis - 1135 Denens

Magasin Bio Jeuffre - Au Rond
Point - 1090 La Croix s/Lutry

Le Topinambour - avenue
William Fraise 9 - 1006 Lausanne

Dentan Nicole - rue du Village 22 -
1095 Savuit

Ferme de La Lévanche -
Josquin Pasquier à 1648 Hauteville

Ferme La Lizerne - Famille
Devenoge & Giclat - 1304 Dizy

Ferme Delafontaine - chemin du Mont
Chervet 5 - 1070 Puidoux