

SOLIDARITÉ

AVEC L'UKRAINE



RENDEZ-VOUS TRADITIONNEL

Echallens retrouve avec bonheur ses Marchés folkloriques



PENTHALAZ

A nouveau ouverte, la piscine retrouve ses habitués



RUEYRES

Keziah Chabin, as du tir à l'arc, se prépare pour les JO de Paris



PHOTOS

L'été mis à l'honneur par vous, lecteurs



CONTE DE L'ÉTÉ, PAR BÉNÉDICTE GANDOIS

Le marchand de glaces



BOTTENS

Allez vous perdre dans le labyrinthe de maïs des Siegenthaler



FEUILLE D'ANNONCES - ORGANE OFFICIEL DES COMMUNES DU DISTRICT GROS-DE-VAUD ET ENVIRONS, FONDÉ EN 1930

OULENS-SOUS-ECHALLENS

Après les noix et la courge, il incorpore des grillons dans les pâtes



Jean-Yves Cuendet (à gauche) a contacté Alain Vuilliamy pour mettre au point et produire des pâtes protéinées à la farine de grillons.

Le fondateur des Vergers du Talent produit désormais des pâtes protéinées à la farine de grillons pour la société Entomos SA, propriété de l'ancien médaillé olympique Jean-Yves Cuendet.

Des pâtes, «l'agriculteur-précurseur» d'Oulens-sous-Echallens, Alain Vuilliamy, en réalisait déjà aux noix, à la tomate, à la courge et même au cacao pour le compte du chocolatier lausannois Durig. Mais jamais il n'aurait pensé en confectionner... aux insectes! A la farine de grillons pour être précis.

Pour une fois, l'idée ne vient toutefois pas de lui. «J'ai été contacté par Jean-Yves Cuendet, de la société Entomos, qui cherchait quelqu'un possédant à la fois le matériel nécessaire et le savoir-faire, tout en étant à une échelle compatible avec ses besoins: Jean-Yves Cuendet.» Ce nom rappellera sans doute quelque chose aux passionnés de sport. Car ce Combiar a été médaillé de bronze olympique en combiné nordique par équipes à Lillehammer (Norvège) en 1994.

Mais entre la neige et les insectes, il y a une carrière professionnelle qui l'a emmené dans le monde de l'alimentation. Et c'est en tant que responsable marketing et développement dans une grande société qu'il a commencé à s'intéresser aux alternatives alimentaires: algues, champignons et donc insectes comestibles.

«En matière de source de protéines, il m'est très vite apparu que les insectes constituaient une alternative particulièrement intéressante et cohérente pour le futur», raconte l'ancien sportif qui a fini par se lancer personnellement dans ce business. «Ils se nourrissent de résidus organiques destinés à l'alimentation humaine mais gaspillés, consomment très peu d'eau et constituent un aliment de qualité, riche en acides aminés, vitamine B12, sels minéraux et fibres alimentaires. Aussi bien qu'une viande de qualité, mais sans les acides gras saturés.»

Reste le problème de la réticence psychologique, en particulier dans notre région du monde, car les insectes sont une nourriture courante dans de nombreuses autres. C'est là que vient l'intérêt de commercialiser des barres protéinées, des burgers... ou des pâtes. Tous des produits à même de contourner la barrière psychologique.

«On a dû faire quelques tests pour mettre au point la recette, notamment parce que les 20% de farine de grillon incorporée à la masse ne contiennent pas de gluten, explique Alain Vuilliamy. Mais désormais, notre produit, dont tous les ingrédients sont suisses et même bio pour la farine de grillon, est très, très proche visuellement et gustativement d'une pâte complète traditionnelle.» Elle se cuisine et se déguste aussi exactement de la même façon, peut-on ajouter.

Suite en page 3

PUBLICITÉ

MULTIstore

Pierre-Alain Gabriel
Ch. de l'Usine 13 • 1040 Echallens
Tél. 021 883 07 00 • Fax 021 883 07 01
www.multi-store.ch

- Stores de décoration intérieure
- Volets à rouleaux et empilables
- Stores à lamelles
- Fenêtres et vérandas PVC **FINSTRAL**
- Moustiquaires
- Volets en aluminium
- Devis sans engagement
- Tentes de balcons
- Expo sur demande
- Vente avec ou sans pose

L'Echo vous souhaite de belles vacances

Les bureaux seront fermés du 18 juillet au 5 août



Photo: SMR