Chaque année, entre la fin de l'hiver et le début du printemps, Jean-Daniel Cavin entaille ses bouleaux pour en prélever la sève. Ses treize feuillus lui permettent de récolter près de 1000 litres de ce précieux liquide, qui est ensuite filtré et conditionné dans des poches vendues sur son domaine.

© PHOTOS FRANÇOIS WAVRE/LUNDI 13

DE SAISON Agriculteur à Vulliens (VD), Jean-Daniel Cavin récolte chaque printemps ce précieux breuvage aux propriétés détoxifiantes. Une production démarrée il y a une décennie et qui connaît un succès grandissant.

Parmi ses divers pouvoirs, le bouleau délivre une sève bienfaisante

Tout a commencé il y a dix ans sur l'autoroute des vacances. De retour du sud de la France avec son épouse et leurs deux filles, Jean-Daniel Cavin se trompe malencontreusement de sortie. Contrainte de poursuivre son itinéraire sur un chemin de campagne, la famille s'arrête dans un petit magasin de spécialités locales. «J'ai découvert sur un rayon des bouteilles de sève de bouleau. Cela m'a intrigué et j'en ai acheté», raconte d'une voix enjouée l'agriculteur de Vulliens (VD). La dégustation s'avère convaincante, de quoi décider Jean-Daniel Cavin à entailler trois ou quatre de ses arbres le printemps suivant. «La première récolte était destinée à la famille et aux amis. Nous avons renouvelé l'expérience l'année d'après et les suivantes. Quelques clients se sont montrés intéressés, puis d'autres, et aujourd'hui je vends près de 1000 litres de sève chaque printemps», poursuit le bétuliculteur.

Entre 5 et 10 litres par jour

À moins d'un kilomètre de la ferme familiale, une allée de bouleaux pubescents aux branches encore dénudées borde une vaste prairie. Les feuillus de cette parcelle ont été plantés par Jean-Daniel Cavin il y a une trentaine d'années. «J'ai toujours aimé la physionomie de ces arbres et leur écorce blanche caractéristique. Mais à l'époque, je les avais surtout choisis pour occuper ce talus que je n'aurais plus besoin de faucher. J'étais loin de me douter qu'ils recelaient pareil trésor», confie l'agriculteur vaudois en souriant.

Suspendus au pied des bouleaux, les bidons qu'il a installés la veille contiennent déjà plusieurs litres de sève. «Elle est sécrétée par les racines grâce à l'humidité contenue dans le sol, puis monte le long de l'écorce et rejoint les branches afin de nourrir les bourgeons.» Pour extraire ce précieux liquide, Jean-Daniel Cavin réalise en début de saison à l'aide d'une perceuse un trou de 4 centimètres de profondeur sur le tronc, dans lequel il insère un chalumeau, petit embout en plastique relié au jerrican par un tuyau.

La récolte peut s'effectuer dès lors que le tronc atteint un diamètre de 25 centimètres environ. «Chaque arbre donne entre 5 et 10 litres par jour, sur les 200 litres quotidiens que produisent ces feuillus. Ce que je prélève s'apparente donc un peu à une prise de sang. La sève contient entre 0,5 et 2% de sucre. On pourrait d'ailleurs en faire du sirop, comme avec l'érable. J'ai fait des tests il y a quelques années dont les résultats se sont avérés concluants. Mais je n'ai pas réitéré l'expérience, car il faut 140 litres d'eau de bouleau pour un litre de sirop seulement. Les pertes étaient trop importantes.»

Deux semaines de récolte

La saison débute à la fin de l'hiver, en lune montante. «En 2023, elle avait démarré le 15 mars. Cette année, j'ai commencé à entailler le 28 février déjà. J'ai un arbre témoin à la ferme qui me permet de voir si la période est propice.» La production dépend en grande partie des précipitations hivernales. «Une année, nous avions eu un été sec suivi d'un hiver sans pluie: le rendement avait été assez faible le printemps suivant», se souvient Jean-Daniel Cavin.

La récolte dure deux semaines et prend fin lorsque les bourgeons commencent à éclater. À la fin de la saison, le producteur s'applique alors à refermer les ouvertures à l'aide de petites chevilles en bois, afin de permettre au tronc de cicatriser et d'éviter l'apparition de champignons.

Une fois prélevée, la sève est filtrée et conditionnée dans des poches de 3 litres conservées au réfrigérateur et prêtes à l'emploi *(lire l'encadré ci-contre)*. Jean-Daniel Cavin propose également une version aromatisée avec le safran qu'il cultive sur son domaine ainsi qu'une autre aux clous de girofle. Et chaque printemps, sa récolte s'écoule entièrement. Au point que le bétuliculteur vaudois a déjà planté de nouveaux bouleaux en forêt, pour assurer sa production future tout en permettant à ces arbres gourmands en eau de s'adapter aux conditions climatiques attendues ces prochaines années.

AURÉLIE JAQUET ■

+ D'INFOS L'Ô de Biole de Jean-Daniel Cavin est en vente sur son domaine, chemin du Bourg Dessus 17, 1085 Vulliens, www.safrandujorat.ch

UN FEUILLU AUX MULTIPLES VERTUS

La sève récoltée et vendue par Jean-Daniel Cavin se consomme telle quelle, en cure printanière de 21 jours, à raison de 3 dl pris à jeun tous les matins. Cette eau au goût neutre est en effet réputée pour ses propriétés détoxifiantes et son action diurétique appréciées à la sortie de l'hiver. D'autres parties du bouleau sont également utilisées en phytothérapie.
Les feuilles et les bourgeons sont utilisés par distillation ou en décoction pour confectionner des huiles à usage externe aux propriétés drainantes et anti-inflammatoires. Quant à la tisane de feuilles de bouleau, elle peut agir comme mesure de soutien dans la prévention des calculs de la vessie et des reins.

LE PRODUCTEUR
JEAN-DANIEL CAVIN

Cet agriculteur à la créativité débordante a développé de nombreuses filières au sein de son domaine, à Vulliens (VD). Outre la production de viande bovine et d'œufs, ainsi que ses élevages de brebis, de chèvres et de volailles, qui concentrent l'essentiel de ses activités, Jean-Daniel Cavin propose donc de la sève de bouleau, mais aussi du maïs à pop-corn, du jus de pomme, des baies d'aronia, du poivre du Sichuan et du safran. Labellisée Bio Bourgeon, puis Demeter en 2020, sa ferme fonctionne en complète autarcie. Ses animaux sont exclusivement nourris avec la production du domaine et ses canards coureurs pâturent dans les champs de *Crocus sativus* (les fleurs du safran) pour lutter contre les limaces et autres indésirables.