

Agriculture

Un précieux échantillon des graines de Bassins s'est envolé pour la Norvège

Les premières graines de plantes aromatiques et médicinales suisses ont été déposées à la banque de semences mondiale du Svalbard. Une mesure de sécurité destinée à sauvegarder la biodiversité du pays.



Frédéric Guenin (à g.) et Jean-Marc Genevay sont les seuls agriculteurs suisses à produire des huiles essentielles à base de sauge sclarée et persil plat

La bise glaciale qui souffle ce matin à Bassins (VD) rappelle de bons souvenirs à Jean-Marc Genevay. Il y a moins d'un mois, cet agriculteur spécialisé dans la culture de plantes aromatiques et médicinales a eu la chance d'accompagner Agroscope pour fêter les 10 ans de la réserve de semences du Svalbard, en Norvège. À cette occasion, il a pu acheminer en personne deux de ses espèces les plus rares: un échantillon de sauge sclarée et un de persil plat. Un grand moment pour le Vaudois de 56 ans, puisque c'est la première fois que des graines non céréalières suisses sont entreposées dans cette banque de gènes mondiale. «C'est un édifice impressionnant situé à 100 mètres sous le sol gelé, où sont stockées un million de variétés du monde entier. Je suis honoré d'y avoir ma place», se réjouit-il.

Propriétaire de la distillerie de Bassins avec son associé Frédéric Guenin, ce paysan utilise ses semences pour produire des huiles essentielles. Ces dernières sont ensuite vendues à l'international, à des laboratoires d'aromathérapie et de cosmétique, des parfumeries et des fabricants d'arômes alimentaires. «Nous sommes les seuls sur ce marché en Suisse. Les cultivateurs de ce type de plantes choisissent plutôt de les commercialiser sous forme séchée à des industries alimentaires, qui les utilisent ensuite pour confectionner des bonbons ou des tisanes.» Les trois autres producteurs d'huile essentielle du pays – deux Valaisans et un Suisse alémanique – se concentrent, eux, sur la vente directe.

Des semences uniques

Sur les 50 hectares de l'exploitation vaudoise, environ cinq sont destinés à la culture de sauge sclarée et de persil plat. Le printemps venu, les précieuses graines sont semées au pied des tournesols. Ce n'est que deux ans plus tard, quand elles arrivent à maturité en juillet, que les fleurs sont récoltées et distillées durant dix jours. Ainsi, quelque 120 kilos d'huile essentielle de persil sont extraits annuellement contre 10 kilos de celle de sauge.

«Nous continuons le travail de mon père et de son associé qui, dans les années 1970, avaient importé les premières de ces graines en Suisse, en provenance de France et d'Allemagne, raconte Jean-Marc Genevay, membre de l'association Marché Paysan. Depuis, elles se sont adaptées à notre sol et à notre climat spécifique du bassin lémanique, tout en résistant aux maladies. C'est pour cela qu'elles sont si précieuses et uniques. Il est donc important de les conserver dans une banque de gènes.»

Recréer le patrimoine végétal

Si les deux compères n'ont entreposé pour le moment que deux de leurs espèces sur l'archipel nordique, la totalité de leurs semences sont préservées dans la banque de semences d'Agroscope, à Changins (VD), à quelques kilomètres de la distillerie. Une mesure de sécurité qui les prémunit contre le gel, la grêle, un incendie ou même une guerre. «Si un malheur de ce type-là arrivait et que nous n'avions pris aucune précaution, ce serait un vrai casse-tête de repartir de rien. Il faudrait retrouver des échantillons de la même variété et faire des essais pour voir si elles survivent dans notre région. Par exemple, une sauge du sud de la France ne supporterait sûrement pas le gel fréquent dans nos contrées!» Dans un tel cas de figure, ils auraient besoin d'une dizaine d'années pour retrouver leur niveau de production actuel.

En revanche, grâce à la sauvegarde des graines spécifiquement adaptées à leurs besoins, leurs champs pourraient refleurir en moins de trois ans. Pour les Bachenards, c'est la garantie de protéger leur commerce. «Nous devons extraire nos huiles chaque année à base de plantes de même provenance, car les entreprises internationales veulent un produit standard. Si notre rendement et notre qualité baissaient, elles ne nous feraient plus confiance.» Précautionneux, les deux collègues mettent aussi de côté des duplicata de leurs nouvelles semences tous les deux ans, grâce à un processus de multiplication. Pour ce faire, ils fauchent leurs fleurs et récupèrent les fameuses graines. «Elles n'ont pas un pouvoir germinatif infini, c'est pour cela que nous les régénérons régulièrement. C'est l'assurance de conserver notre patrimoine végétal et de protéger le fruit du travail de deux générations d'agriculteurs.»

+ d'infos www.distillieriedebassins.ch, www.marchepaysan.ch, www.agroscope.admin.ch/

29 mars 2018