

# Bassins est au parfum !

Ce week-end, une délégation nyonsaise débarque pour une visite amicale en ville de Nyon (lire en pages intérieures) avec très certainement dans ses valises pastis, persil et accent de Provence. Mais saviez-vous, à quelques heures de cette rencontre, qu'il n'était point besoin de descendre dans le Midi pour se retrouver face à un champ de sauge, d'estragon, de livèche, d'aneth, ou de persil, en passant encore par la camomille et l'angélique ? A Bassins, deux agriculteurs associés cultivent les plantes aromatiques depuis 15 ans. Une expérience unique en Suisse et qui se pratique dans une distillerie livrée « clef en main » voici dix ans par un constructeur de... Nyons !

On pourrait débiter l'histoire de Pierre Genevay et Karl Velan en disant : il était une fois deux agriculteurs qui s'étaient associés pour cultiver leur terrain en commun. Toujours à la recherche de nouveauté, ils firent la connaissance d'un parfumeur retraité d'une grande maison de la place genevoise qui leur conseilla de se lancer dans la culture de lavande. Lui-même avait déjà obtenu des résultats probants en ce domaine. « Pourquoi pas ? » se dirent les



De gauche à droite : MM. Genevay fils, Velan et Genevay. — (photo ol/p. baumann)

## Procédé de distillation

Un feu alimenté par du bois (une stère à l'heure) chauffe de l'eau ; la vapeur formée par cette eau passe à travers la plante enfournée dans les cuves et entraîne avec elle les huiles essentielles. L'alambic (4 000 l) condense la vapeur en eau et les différences de densité séparent automatiquement l'essence, plus légère, recueillie dans les essenciers. Pour une cuve d'aneth, le processus dure quelque deux heures, alors que pour la sauge, il est réduit à 45 minutes. Lorsque la première cuve est terminée, on injecte la vapeur dans la seconde, puis on ouvre et on vide la première cuve pour une nouvelle fournée. Les restes sont répandus sur les champs et se transformeront en humus. Un hectare de fleurs ne produit que quelques litres d'huile essentielle.

deux Bachenards, et ce fut le départ d'une entreprise fleurant bon l'aventure.

## Sauge et Provence

Première étape : l'idée de cultiver de la lavande ayant été abandonnée pour des raisons essentiellement climati-

ques, nos deux amis se rendirent dans la région du Vaucluse, notamment à Valréas pour prendre la température des plantes. On décida alors de cultiver la sauge. Avantage : elle convenait parfaitement au climat de Bassins et à son sol (ph neutre à alcalin) et avait l'avantage d'être semée plutôt que repiquée. Septante ares furent ainsi ensemencés à titre d'essai, une industrie du parfum les ayant assurés d'acquérir la première récolte.

## Distillation en Provence

Malheureusement, aucune distillerie traditionnelle n'était en mesure de pratiquer l'extraction d'huile essentielle et il fallut acheminer la récolte par camion à Valréas même ! Là-bas, P. Genevay et K. Velan s'initièrent pour la première fois à cette distillation typique dans la région et décidèrent de se doter à Bassins d'une distillerie spécialisée (la construction est différente car l'opération qui consiste à extraire de l'huile plutôt que de l'alcool est plus sophistiquée).

Ils se tournèrent alors vers un constructeur réputé, M. Eysseric, de Nyons. La distillerie fut livrée en pièces détachées par camions et montée par cinq hommes (dont M. Eysseric lui-même)...

se tourner vers d'autres plantes, comme la camomille allemande, la livèche, le persil, l'estragon (aussi utilisées en parfumerie ce qui peut paraître étonnant). De plus, la culture de la sauge est difficile : l'huile n'est pas située à l'intérieur de la plante mais à l'extrémité de ses petits poils. Une averse un peu violente diminue la récolte de moitié d'où le dilemme posé à l'agriculteur : doit-il attendre que son huile soit à complète



La plaque du constructeur.

maturation et prendre le risque de voir la pluie détruire une partie de sa récolte ou la récolter tout de suite ?

## Deux mètres de hauteur

La sauge est semée en juillet et récoltée au mois d'août de l'année suivante. Actuellement, les pluies qui se sont déversées durant le début du printemps ont empêché les cultivateurs de planter la camomille et l'estragon qui se plantent d'habitude en automne. En outre, la sauge bachenarde est beaucoup plus grande que sa consœur nyonsaise, elle peut atteindre deux mètres alors que celle-là arrive juste à la ceinture. Pour le goût, impossible de faire la différence si l'on n'est pas un très fin nez. Néanmoins, MM. Velan et Genevay ne vont pas se faire prier pour aller humer les senteurs du marché de Rive, ce matin. *Flagrance rime toujours avec Provence.* Pat BAUMANN ■

## Pionniers de la coop agricole

En 1963, Karl Velan et Pierre Genevay (dont le père Paul a été syndic de Bassins pendant de nombreuses années) ont respectivement 30 et 38 ans, et un domaine agricole important hérité de leurs parents. Jeunes et ouverts à de nouvelles perspectives (ils connaissent les kibboutz israéliens), ils décident, après avoir pris conseil auprès de leurs parents et du Service vaudois de vulgarisation agricole, de se constituer en association et de gérer en commun leurs biens. Dans le village et alentour l'étonnement est à son comble ; jamais, de mémoire de paysan, on n'a vu une pareille chose, d'autant plus que les deux Bachenards s'initient à la gestion moderne et à la comptabilité, inaugurent également, grâce à la rotation que leur permet l'association, les dimanches de congé ! « Le « je » individualiste du paysan a fait place à un « nous » prometteur relevait un chroniqueur de l'époque à qui un ingénieur agronome confiait : « Qu'un paysan puisse abandonner son domaine un seul jour devenait presque un scandale au Pied du Jura ». Après avoir élevé du bétail, cultivé des sapins de Noël, les deux agriculteurs se sont consacrés depuis le début de l'année uniquement aux plantes aromatiques. Auparavant, 12 des 17 hectares que comprend l'association étaient encore des cultures maraîchères.

en cinq jours ! Un véritable travail de professionnels, notent les deux hommes nostalgiques. Depuis cette date-là, les contacts entre Nyons et Bassins sont incessants, M. Eysseric venant passer régulièrement ses vacances dans la région et jeter un œil sur une des distilleries les mieux entretenues qu'il ait eu le loisir d'observer, a-t-il fait remarquer.

Mais la concurrence est rude et bientôt Karl Velan et Pierre Genevay ont dû

Editions

**Filanosa**

MORGES, 23, rue Centrale - 021/71 51 53

ROLLE, AICC, Grand-Rue 6 - 021/75 15 35

NYON, 3, avenue Viollier - 022/61 39 51

**éclairez-vous !**

**Artillum Gland**  
(022) 64 18 42