



**ARMÉE LE FUTUR JET ENVOYAIT DES INFOS À SON FABRICANT P 15**

MERCREDI 11 SEPTEMBRE 2019

WWW.LACOTE.CH

NO 175 / CHF 2.70 / J.A. - CH-1260 NYON

**LA MÉTÉO DU JOUR** EN PLAINES ~21°~10°  À 1000 M ~17°~5° 

**NYON UNION ATYPIQUE POUR SOUTENIR LE PROJET DE LA SUETTAZ P 5**

**CARNET NOIR DEUX ÉLUS DE CRANS ET NYON ONT DISPARU PP 5-6**

GRAND CONSEIL

## L'ÉTAT EN FAIT-IL ASSEZ POUR LA MUSIQUE?

Non, répond une résolution du Parti libéral-radical largement soutenue de tous bords politiques. Selon ce message, le canton déroge aux attentes de la Loi sur l'enseignement de la musique. Coup de pouce préconisé: 1,5 million de francs. **P 5**

BASSINS

## DANS L'ANTRE DES ALCHEMISTES DES PLANTES

**REPORTAGE** La distillerie installée au village produit des huiles essentielles appréciées en Suisse comme à l'international en matière de thérapies, d'alimentation ou dans la parfumerie et la cosmétique. Echos d'une visite guidée sur place pour suivre la fabrication, de la récolte jusqu'au produit fini. **P 3**

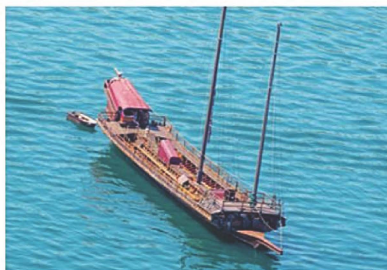


SIGREDDO HARO

ROLLE

## LA GALÈRE S'ABSENTE. POUR MIEUX REVENIR?

Que les pétitionnaires ne se réjouissent pas trop vite! «La Liberté» part à Lausanne aux Journées du patrimoine avant de gagner Morges. Et après? **P 7**



SIGREDDO HARO

DULLIER

## À L'AUBE DE SON 50<sup>E</sup>, LE TIR SPORTIF CHERCHE LA RELÈVE

Globalement, la société de tir peine à rajeunir ses cadres. Mais à l'instar de Jonathan Roy, elle compte quelques jeunes motivés qui crochent à ce sport. **P 11**



SIGREDDO HARO

PUBLICITÉ

**silver**  
audition

**Ressentez-vous les premiers signes d'une perte d'audition ?**



**Essayez gratuitement la dernière technologie auditive de chez PHONAK aux prix les plus bas.**



Silver Audition, Couvaloup 5, Morges, 021 801 65 65





# Les secrets des huiles essentielles de Bassins

**TERROIR** Un mystérieux processus permet d'extraire des huiles essentielles de plantes aromatiques. Deux cultivateurs dévoilent leurs secrets.

PAR LAURA.LOSE@LACOTE.CH - PHOTOS SIGFREDO.HARO@LACOTE.CH

→ Il est entêtant, puissant, inévitable, le parfum du hangar de Jean-Marc Genevay et Frédéric Guenin. Le mois de septembre est une période bien remplie pour les deux hommes, qui sont cultivateurs de plantes aromatiques et médicinales à Bassins. De ces végétaux, ils en extraient des huiles essentielles. En pleine période de récoltes, leur entrepôt tourne à plein régime. C'est l'occasion d'en découvrir le fonctionnement. Les cultivateurs ont repris cette activité de leur père et oncle respectifs, qui l'ont, eux, lancée en 1975. Dans ce domaine, la distillerie de Bassins est aujourd'hui la plus grande de Suisse. «On utilise les huiles essentielles de manière thérapeutique, dans le domaine de l'alimentation ainsi qu'en parfumerie et cosmétique, explique Jean-Marc Genevay. On peut, par exemple, trouver de l'huile essentielle de persil dans les soupes préparées.» Si quelque 5 à

10% de leur production sont écoulés sur le marché local et 25% sur le marché national, tout le reste part à l'étranger. Le Bachenard constate un intérêt croissant pour les activités de la distillerie, mais la vente des huiles reste, quant à elle, stable. La distillation, c'est la partie de leur travail qui fascine le plus, par son côté presque magique. Mais le processus pour obtenir l'essence des plantes odorantes et aux atouts thérapeutiques se prépare en réalité bien en amont. La plante est semée au printemps, et ne pourra être récoltée que deux ans plus tard. Les agriculteurs réutilisent les graines pour semer à nouveau l'an suivant, ce qui demande de la sélection et de



On peut trouver de l'huile essentielle de persil dans les soupes préparées"

JEAN-MARC GENEVAY  
CULTIVATEUR

la préparation. Le but: conserver les qualités de la variété choisie.

À Bassins, ce sont une quinzaine d'espèces différentes qui sont cultivées et transformées. Parmi les plus grosses productions, on retrouve la camomille romaine, l'estragon ou encore le persil. En cette journée de fin d'été, c'est

au tour d'une parcelle de sauge officinale de passer à la casserole. Retour en images sur les différentes étapes de l'extraction de l'huile essentielle.

Pour trouver les revendeurs dans la région et pour les commandes en ligne des huiles essentielles et produits cosmétiques: [www.distilleriedebassins.ch](http://www.distilleriedebassins.ch)



## 2. LE REMPLISSAGE DES CUVES

À Bassins, la sauge est déversée dans d'immenses cuves. En tout, la distillerie en possède trois, deux de 4000 litres, soit environ une tonne de plantes, et une de 5000 litres. Une bassine produira environ un kilo d'huile essentielle. «On compte en kilos et non en litres car la densité des huiles est variable», explique Jean-Marc Genevay. Les imposants couvercles sont ensuite solidement fermés, avant qu'une vapeur d'eau à 120 degrés ne soit envoyée dans le fond du réservoir. C'est celle-ci qui emporte avec elle l'huile essentielle de la plante. Elle traverse la cuve de bas en haut et en ressort par un tuyau connecté dans la partie supérieure de la bassine.



## 3. LA DISTILLATION

En sortant des cuves, le mélange passe dans un tuyau refroidi grâce à de l'eau. La vapeur d'eau redevient liquide par condensation, et se sépare de l'huile instantanément. C'est la décantation. Après quelques minutes, les premières gouttes d'huile essentielle apparaissent déjà. Mais il faudra attendre, pour la sauge, deux heures avant que la plante ait livré toute son essence. L'hydrolat, soit l'eau du mélange, repose au fond des essenciers métalliques, ici à l'image, tandis que l'huile essentielle reste en surface. Grâce à la boule de décantation transparente, Frédéric Guenin peut précisément évacuer l'hydrolat.



## 4. L'ÉVACUATION DES DÉCHETS

Après la distillation, qui aura duré entre quarante-cinq minutes au minimum et quatre heures au maximum, les déchets de plantes sont évacués. Pour la sauge, il aura fallu un peu plus de deux heures. Les restes sont conduits vers une benne. Ils seront utilisés comme engrais dans les champs des deux agriculteurs, qui cultivent également des céréales, notamment du maïs et du tournesol. L'eau qui a servi à refroidir le mélange retourne, quant à elle, alimenter la chaudière pour devenir vapeur.



## 1. LA RÉCOLTE

Les cultivateurs exploitent leurs propres terrains, soit une bonne vingtaine d'hectares, et ont également des accords avec d'autres agriculteurs pour une dizaine d'hectares supplémentaires. Les premières récoltes se font fin juin, tandis que les deuxièmes ont lieu dans le courant du mois de septembre. Pour qu'une plante puisse être ramassée, il faut qu'elle soit la plus sèche possible. Ainsi, si un orage survient, les cultivateurs attendront quelques heures avant de récolter. Ici, les deux hommes s'occupent d'un champ de sauge officinale à Begnins. «Nous utilisons les mêmes machines que les autres agriculteurs. Parfois, les gens se bouchent le nez en nous voyant approcher, pensant que nous transportons du fumier. Ils sont surpris quand nous passons près d'eux», sourit Frédéric Guenin. Une fois récoltées, les feuilles sont immédiatement amenées à Bassins pour être distillées le jour même.