

19.07.2016

Des huiles devenues essentielles



PAR SOPHIE DORSAZ

La famille Mayor a ouvert la première distillerie de plantes médicinales et aromatiques du Valais. Un investissement de 850 000 francs.

Chez les Mayor, la culture est une histoire de famille. L'exploitation agricole a commencé en 1953 à Icoigne avec la récolte de framboises sous l'impulsion du père de Jean-Michel. Une structure de poules pondeuses et des bœufs de la race d'Hérens ont complété le domaine. En 2010, entre en scène la troisième génération avec Guillaume, horticulteur paysagiste et technicien en herboristerie, qui porte un nouveau projet: la construction d'une distillerie d'huiles essentielles.

Sur le domaine de 20 hectares, trois sont désormais consacrés à la culture biologique de plantes médicinales et aromatiques, telle que la menthe, la sauge, la mélisse, le thym, l'origan, etc. L'équipe est complétée par Catherine, droguiste-herboriste de formation, qui s'active en laboratoire. «*Nous contrôlons toutes les étapes de production, de la plantation à la distillation en passant par la récolte*», dit la mère de famille.

La distillerie L'Essencier est la première de la sorte en Valais et une des rares à suivre les préceptes de la production biologique en Suisse.

Un climat méditerranéen

A la ferme des Monteiller, le climat est presque méditerranéen. *«Ce qui nous permet de cultiver des plantes thermophiles, dix-sept au total, explique Jean-Michel Mayor. Nous travaillons également en collaboration avec les triages forestiers locaux pour la coupe de résineux comme les pins, épicéas, arolles ou mélèzes. En tout, nous distillons une vingtaine de plantes.»*

Les premières distillations ont été réalisées l'an dernier. Trente-trois litres d'huiles en ont été extraits. *«Lorsque nous remplissons l'alambic d'un volume de 1000 litres de plante fraîche, nous récoltons entre un et deux décilitres d'huiles pures»*, informe Guillaume. La deuxième vague de distillation bat son plein cet été. Elle débouchera sur une cinquantaine de litres.

Pour mener à bien leur nouvelle entreprise, les Mayor ont dû construire un nouveau bâtiment comprenant une salle de distillation, un laboratoire et un espace de vente. Un investissement devisé à 850 000 francs pour lequel ils ont bénéficié d'un soutien financier de la fondation d'Aide suisse aux montagnards.

Sans préciser le montant exact alloué à l'Essencier, l'expert Henri Rouge le définit comme *«une entreprise originale où la création de valeur ajoutée y est importante. Sans cette aide, ils auraient abandonné les options écologiques mises en place, à savoir le système de panneaux solaires et de chauffage de la cuve aux copeaux de bois.»*

Depuis vingt ans, des plantes médicinales et aromatiques sont cultivées à la ferme d'Icogne. Les récoltes étaient jusqu'alors toutes livrées à la coopérative Valplantes. La volonté d'en extraire des huiles essentielles s'est développée au fil des ans. *«Chaque fois que nous partions en vacances en Corse, Jean-Michel nous emmenait visiter une distillerie. Les plantes suscitent chez lui de véritables émotions, alors qu'il n'est généralement pas très démonstratif, raconte sa femme. Il faut en quelque sorte être amoureux de leurs odeurs.»* Des parfums qui désormais embaument les locaux tout neufs de l'Essencier, qui s'apprête à accueillir ses premiers clients.