

Distillerie Mayor

L'énergie du terroir dans des huiles essentielles



> Jean-Michel Mayor cultive des plantes médicinales à Icoigne, à 10 minutes de Crans-Montana.

par Danielle Emery Mayor

Cela fleurit bon la menthe, la mélisse, l'hyssop, la lavande et le thym... Ces plantes médicinales poussent dans les bas d'Icoigne (à 10 minutes de Crans-Montana). Si la ferme de Monteiller est connue pour la qualité de la viande d'Hérens et ses œufs, elle l'est aussi, depuis quinze ans, pour la culture des plantes médicinales qui sont livrées à la coopérative valaisanne Valplantes. Avec son fils Guillaume et son épouse Catherine, Jean-Michel Mayor s'est lancé depuis peu dans une nouvelle aventure, celle des huiles essentielles. « En 2014, nous avons commencé la construction de notre distillerie, explique l'agriculteur. La première distillation a eu lieu un an plus tard. Cette année, nous

développons leur commercialisation avec notamment un magasin à la ferme où venir acheter différents produits. »

L'alambic a été construit sur mesure. La vapeur est produite par la combustion de bois déchiquetés ou de bûches. Elle permet, après plusieurs heures, d'extraire la précieuse huile. « Le coût financier d'une chaudière à bois est élevé, mais c'était important pour nous de travailler d'un bout à l'autre dans le respect de la nature. »

La valeur de la terre

La nature, justement: Jean-Michel et ses associés en parlent avec déférence. « Nous

« Thym, sauge sclairee, origan, sarriette de montagne, lavande aspic et lavande fine, hyssop, romarin, menthe, pin, épicea, mélèze, camomille allemande sont distillés à Icoigne. »

It smells sweetly of mint, lemon balm, hyssop, lavender and thyme... those medicinal plants that grow in the lower areas of Icoigne (10 minutes away from Crans-Montana). Although the Monteiller farm is well known for the quality of its Hérens meat and its eggs, it has also, for the past fifteen years, been known for growing the medicinal plants that it delivers to the Valais co-operative Valplantes. With his son Guillaume and his wife Catherine, Jean-Michel Mayor has recently entered into a new venture, that of essential oils. "In 2014, we began constructing our distillery, explains the farmer. The first distillation took place a year later. This year, we are developing their commercialisation with, in particular, a farm shop where various products can be purchased."

The still was made to measure. Vapour is produced by the combustion of wood chips or logs, enabling the extraction of the precious oil after several hours. "The cost of a wood-burning furnace was high, but it was important to us to work in respect of nature from start to finish."

produisons des huiles avec des plantes qui puisent leur pouvoir dans la terre. L'énergie positive qui s'en dégage doit imprégner toute la chaîne de production comme ceux qui y travaillent.» Le climat et l'hygrométrie (proches des valeurs méditerranéennes), l'exposition au sud et sud-ouest des champs à 900 mètres d'altitude, le sol de moraine sur lequel poussent les plantes, le travail minutieux (et souvent pénible) des employés: tout cela contribue à produire des huiles très pures selon les normes biologiques. Une production en quantité à l'échelle du territoire: « Nous voulons rester de petits producteurs », précise Jean-Michel Mayor.

Thym, sauge sclarée, origan, sarriette de montagne, lavande aspic et lavande fine, hyssope, romarin, menthe, pin, épicéa, mélèze, camomille allemande sont distillés à Icogne. Huiles essentielles, hydrolats ou autres produits dérivés sont commercialisés sous la marque L'Essencier. On les trouve dans différents commerces spécialisés et sur le site internet du producteur, sur place aussi, où il vaut la peine de se déplacer. D'ailleurs des visites pour le public sont organisées à la belle saison. Des conférences et ateliers sont programmés avec des spécialistes en aromathérapie. •

Tous les renseignements utiles sont sur www.essencier.ch

The value of the soil

Nature, exactly, Jean-Michel and his associates speak of it with deference. "We're producing oils from plants that draw their strength from the soil. "The positive energy that emerges from them should impregnate the whole production chain such as those who are working." The climate and the hygrometry (near to the Mediterranean levels), the south and south-west facing fields at an altitude of 900 metres, the moraine soil on which the plants grow, the employees' meticulous (and often tedious) work: everything that contributes to producing very pure oils according to the biological standards. A production quality that is on the same scale as the land: "We wish to remain small producers", Jean-Michel points out.

Thyme, clary sage, oregano, mountain savory, aspic lavender and fine lavender, hyssop, rosemary, mint, pine, spruce, larch and German camomile are all distilled in Icogne. Essential oils, hydrosols and various other by-products are commercialised under the L'Essencier brand name. They can be found in various specialised shops and on the producer's Internet site. What is more, visits open to the public are organised during the summer season. Conferences and workshops with aromatherapy specialists are programmed. •



> L'Essencier accueille régulièrement des visiteurs pour découvrir le travail des récoltes comme la distillation et autres étapes de la production d'huiles essentielles.

