



Plantes et herbes, plus d'une centaine, sont cultivées sur 2,5 hectares.



Elles sont ensuite récoltées à la main par une toute petite équipe.



Séchée, la production est stockée dans de grands tiroirs.



Assemblées, les plantes et les herbes sont emballées avant d'être vendues.



Les Grünenfelder, éleveurs de plantes à Vaullion

C'est dans le Jura-Nord vaudois, pas loin de la célèbre Dent, qu'Erwin, le père, et Jasmin, sa fille, cultivent plantes médicinales et herbes aromatiques dans le respect de l'agriculture biologique



Christophe Boillat Texte
Olivier Vogelsang Photos

Des plantes de différentes tailles, de toutes les couleurs, surtout de toutes espèces recouvrent de grandes parcelles sur 2,5 hectares. Nous sommes à la Ferme du Plâne, sur la commune de Vaulion. Ici, les Grünenfelder cultivent herbes aromatiques et plantes médicinales. La petite entreprise, qui fait partie de l'Association des producteurs d'herbes bios des montagnes suisses et adhère au label Bourgeon de Bio Suisse, se soucie donc d'agriculture biologique.

Erwin, le père, s'est lancé dans cette activité en 1982. Sa fille Jasmin Reymond-Grünenfelder, déjà au four et au moulin, reprendra le flambeau dans deux ans, quand le paternel prendra sa retraite. Mariée à un agriculteur, elle est maman de deux enfants. Grünenfelder Herbs, devenue leader suisse dans son domaine, est installée à Vaulion depuis 1996.

À la Ferme du Plâne, on travaille donc en famille avec un seul employé à plein temps, quelques saisonniers, et des Africains qui, ce matin-là, trient des plantes. Ils sont en formation. Ils apprennent par exemple à cultiver et à conditionner l'*Artemisia annua* (absinthe chinoise) qui contient plusieurs substances actives susceptibles de lutter contre le paludisme.

Une centaine de plantes

Alors que Jasmin Reymond-Grünenfelder remplit des sachets de différentes herbes

sèches, son père et son équipe font de la place pour installer une grande et nouvelle unité de congélation. «Nous congelons tout notre stock à -35 °C, informe la jeune femme. C'est à cause des mites alimentaires qui peuvent contaminer la plante, comme l'aubépine au printemps, et peuvent détruire toute une production. Heureusement, ça ne nous est jamais arrivé.»

Une centaine de plantes différentes sont cultivées et récoltées tous les ans à la Ferme du Plâne. D'autres peuvent l'être sur commande. Entre plantations, seulement après les saints de glace, et cueillette sauvage certifiée, comme l'ail des ours ou la primevère, ce ne sont pas moins de 7 tonnes en tout qui sont travaillées ici. La récolte s'opère principalement entre mai et septembre, octobre pour certaines plantes. «Après, c'est bien sûr en fonction de la météo. C'est la nature qui décide. On apprend chaque année. Certaines plantes ont besoin de plus d'eau, d'autres de plus de chaleur comme la verveine ou le romarin. C'est pourquoi nous travaillons en collaboration avec mon frère qui a une exploitation en Valais. Il y cultive bon nombre de plantes qui ont besoin d'un climat plus doux que celui du Jura vaudois», précise Jasmin Reymond-Grünenfelder. Les plantes sont séchées, triées, conditionnées, empaquetées ici.

Plus de 200 revendeurs

La première spécialité de la maison, c'est quand même la tisane. Cela représente environ deux tiers de la production, en mélange ou en plante seule. En vedettes,

la verveine et 5 ou 6 types différents de menthe. Jasmin Reymond-Grünenfelder concocte des mélanges. Par exemple «Feu du Dragon», une potion bienfaisante pour la gorge, entre autres des tisanes contre les petits maux du quotidien, ou simplement pour le plaisir gustatif. Herbes aromatiques de cuisine, comme romarin, persil, ciboulette, représentent aussi une partie importante des activités. Une petite fraction de la production est constituée de plantes médicinales pour les entreprises pharmaceutiques: coquelicot de Californie, pensées, gentiane, alchémille. Les différents bleuets sont conditionnés et vendus comme plantes décoratives. Les Grünenfelder sèchent encore des fruits et des légumes et ont concocté baume au souci et huile de millepertuis.

L'immense part de la production après conditionnement et étiquetage est commercialisée dans des épicerie, des enseignes spécialisées, aux Magasins du Monde, des drogueries, des magasins en vrac et divers revendeurs ou transformateurs; aucunement par la grande distribution. Le prix est fixé par les Grünenfelder et figure sur chaque paquet. Le producteur opère un rabais au revendeur. Ils sont plus de 200 disséminés sur toute la Suisse, les trois quarts en Suisse romande. Erwin Grünenfelder et sa fille n'envisagent pas de croître: «Nous voulons rester petits et modestes. Surtout ne pas trop mécaniser et continuer de récolter à la main. Avant tout, ne pas perdre la qualité», conclut Jasmin Reymond-Grünenfelder.

www.grunenfelder.ch

Client célèbre

Le chef Kunz se fournit aussi au Plâne

Si la Ferme du Plâne fournit des magasins et autres revendeurs principalement en Suisse, elle peut s'enorgueillir de livrer aussi des marques prestigieuses. C'est le cas, par exemple, de la mythique fabrique horlogère Audemars Piguet, qui offre des sachets en guise de cadeau à son personnel en fin d'année. Les

Grünenfelder reçoivent aussi de temps à autre le grand chef Gray Kunz à Vaulion. Formé par Fredy Girardet, ce dernier se procure surtout des fleurs décoratives pour ses tables new-yorkaises, qui ont assis sa grande renommée. Depuis, il a ouvert des restaurants à Shanghai et à Hong Kong. **C.BO.**