

TERROIR Chaque mois, nous mettons en lumière une exploitation présente sur notre plateforme des bonnes adresses. À Soral, Camille Boschung produit une centaine de plantes labellisées «Genève région – Terre avenir – regio.garantie».

Au cœur de la campagne genevoise poussent mille et une herbes

Des boîtes sont alignées sur des étagères, contenant des mélanges étiquetés avec soin. Sur l'antique table, au centre de la pièce, une balance côtoie des sachets remplis de fleurs multicolores. Les épices et les herbes sèches embaument l'air dans un mélange difficilement identifiable, mais qui n'est pas sans rappeler le réconfort de tisanes vespérales. Au rez-de-chaussée de cette ancienne ferme, transformée en atelier, Camille Boschung sèche et prépare une centaine de plantes cultivées en bio, une activité qui l'occupe à plein temps depuis 2017. Aujourd'hui, le Genevois entretient deux hectares et demi entre Soral, Bernex et Perly (GE). Outre les aromatiques et médicinales classiques,



Au moment de récupérer les graines, on sélectionne les plantes difficiles à retrouver chez les semenciers.

telles que la verveine, le basilic, l'aneth, le cerfeuil, le romarin, l'ail des ours ou l'estragon, on trouve des racines comme la guimauve, la pimprenelle, le pissenlit, le curcuma et la valériane. Sans oublier les baies de cassis ou de genièvre, les bourgeons de sapin et de pin, et les fleurs de lavande, de monarde ou de tagètes. «On a également des végétaux un peu plus rares, comme le shiso, l'aspérule, l'absinthe, le huacatay et le quirquiña. Cela dépend des années, on s'adapte sans cesse à la demande», précise-t-il. Une culture maraîchère vient compléter un tableau déjà généreux.

Un travail considérable

Chez 1001herbes, tout commence par les graines. Dès le mois de juillet, et parfois jusqu'à novembre, le producteur les récupère à la main. «On sélectionne les essences difficiles à retrouver chez les semenciers et celles qui sont simples à ramasser, comme la coriandre, l'aneth ou le basilic», explique-t-il. Les végétaux sont ensuite séchés sur des bâches en plein soleil, puis triés, stockés, et rangés par familles en



Camille Boschung produit de nombreuses plantes à l'enseigne de 1001herbes.

© PHOTOS CAMILLE SALADIN/DR

attendant leur mise en terre. Mais pas trop longtemps, car si une graine tient entre huit et dix ans, elle diminue peu à peu son taux de germination. Début février, les semis commencent. Ils dureront toute l'année, car certaines cultures ont des cycles de vie rapides. Le plan de culture, une des clés pour maintenir la fertilité du sol et éviter les ravageurs, est repensé chaque année. Avant la plantation, le terrain est amendé avec du fumier ou du compost. Durant la période de

croissance, l'arrosage et le sarclage mécanique sont indispensables, tout comme le désherbage manuel et l'installation de tuteurs et de filets. La récolte s'effectue à la main. Vient ensuite l'étape du séchage, un art délicat dont les paramètres varient en fonction de nombreux facteurs, comme la température extérieure, les parties de la plante utilisées, les espèces, la qualité finale désirée... «Souvent, il faut séparer les feuilles des tiges, et ça prend du temps. On fait ça en parallèle de la préparation des cultures d'automne.»

On retrouve ces nombreux produits labellisés «Genève région – Terre avenir – regio.garantie» en assortiments frais ou secs, en tisanes ou en mélanges pour raclette ou salades à la ferme en vente directe, sur son site internet et sur le marché de Rive le samedi matin, mais aussi dans de petites épiceries cantonales, notamment.

CAMILLE SALADIN, EN PARTENARIAT AVEC GENÈVE-RÉGION - TERRE-AVENIR - REGIO.GARANTIE ■

+ D'INFOS www.1001herbes.ch

DANS LA RÉGION



GLACES PAUSE GLACE

À Bernex (GE), deux frères et une sœur se sont associés, car ils voulaient retrouver les saveurs de leur enfance, quand les fruits mûrs des vergers se mélangeaient à la fraîcheur des glaces à l'eau. Le résultat: une myriade de glaces et de sorbets de fabrication locale, aux goûts surprenants de beurre de cacahuètes, de matcha ou encore de tiramisu.

+ D'INFOS Pause Glace, rue de Bernex 222, 1233 Bernex, www.pauseglace.com

CHOCOLAT ORFÈVE

L'entreprise de Satigny fabrique des chocolats d'exception et millésimés, selon un procédé traditionnel. La fève est directement achetée au producteur; elle est travaillée jusqu'à la tablette, en adaptant chaque transformation aux terroirs de provenance, pour un produit final équitable et unique.

+ D'INFOS Orfève, route de la Maison-Carrée 32, 1242 Satigny, info@orfeve.com, www.orfeve.com



LIQUEURS DISTILLERIE MALTAGE

Le premier whisky genevois, entièrement bio, issu de la mise en commun des compétences de cinq amis, est imaginé en 2016. Après six années d'attente, il est enfin disponible à la dégustation depuis 2022. Vieilli en fûts de sherry, de vin jaune ou de merlot, il satisfait tous les palais.

+ D'INFOS MaltAge, vieux chemin de Bernex 86, 1233 Bernex, www.maltage.ch

UNE RÉCOMPENSE EN FORME DE TREMLIN

Avec une grand-mère maternelle guérisseuse qui lui montre comment mélanger ses végétaux pour prendre soin des maux du quotidien, et une grand-mère paternelle qui jardine énormément, Camille Boschung a passé son enfance au contact de la nature. Après s'être formé à l'école d'horticulture à Lullier (GE), il travaille comme jardinier-paysagiste indépendant, puis comme jardinier à la commune de Lancy, tout en faisant des expérimentations sur un petit terrain à Avusy (GE). En 2015, il gagne le deuxième prix IDDEA et lance son entreprise en se spécialisant dans le séchage des plantes. Depuis, il travaille en collaboration avec des professionnels de la santé et ne cesse d'étoffer sa gamme en réponse aux demandes du marché.

PUBLICITÉ



regio.garantie

Le point rouge des produits régionaux authentiques partout en Suisse.



En Suisse, 16'000 produits certifiés, 2'800 producteurs et 30 labels regio.garantie dont 7 en Suisse romande.



regio.garantie
ROMANDIE

Suisse. Naturellement



regiogarantieromandie.ch

