

AGROALIMENTAIRE

Carthagène apporte ses huiles à Genève

Huiles de carthame, de pavot, de noisettes, de colza, de tournesol, de noix et de lin rehaussent les préparations alimentaires. Rendez-vous à Genève pour une découverte riche en saveurs!

Hansruedi Roder à Versoix, Patrick Abbé à Vernier et Denis Pinget à Jussy consacrent à eux trois, une vingtaine d'hectares à la culture d'oléagineux destinés à la fabrication artisanale «d'huiles alimentaires et condimentaires». Ce projet, soutenu par la vulgarisation genevoise, a été présenté dans le cadre du Jubilé de la vulgarisation.

En 2004, suite à un article

sur le carthame paru dans la Revue suisse d'agriculture, ces trois agriculteurs appellent AgriGenève: ils souhaitent en savoir plus sur cette culture et, pourquoi pas, la tester sur leurs exploitations. Heureux hasard, ces trois agriculteurs se trouvent dans le même périmètre géographique. AgriGenève les mets en contact. Mieux, elle les aide à installer leur culture et en assurer le suivi technique avec la collaboration d'Agroscope Changins-Wädenswil ACW. Elle les appuie dans la recherche de fonds financiers et les aide à calculer le prix de revient de leur production.

Projet de vente en ligne

Produire, c'est une chose, transformer et commercialiser en est une autre: le pres-

sage des oléagineux exige un savoir-faire aimablement transmis par le propriétaire de l'huilerie du Moulin de Sévery. Un savoir-faire et des installations: les agriculteurs acquièrent chacun un presseur et une station mobile d'embouteillage en commun. Ils s'associent et «Carthagène» devient la marque commerciale de l'ensemble de leurs huiles artisanales.

Une grande partie de cette production est vendue sur leurs exploitations ou chez d'autres collègues agriculteurs pratiquant la vente directe. Le solde est commercialisé dans une boulangerie genevoise et dans trois points de vente Manor. La vente en ligne, en épicerie fines, voire en pharmacie pour l'huile de lin, (très riche en oméga 3) est en projet.

Le pressage à froid confère à ces huiles une saveur fine et originale. Elles sont idéales pour relever la saveur d'une salade, d'un légume ou d'un riz cuits; mais attention, une chaleur trop vive détruit cette finesse de goût. En fin gourmet, le président de Carthagène, Hansruedi Roder, sait utiliser la subtile saveur de ses huiles pour aromatiser ses préparations. Par exemple, le carthame libère un agréable goût d'artichaut parfait en salade.

Saveurs méconnues

Le pavot, lui, développe un goût très «particulier», idéal

sur un met asiatique. Le colza fait merveille sur une feta avec des piments!

Malheureusement, ces saveurs et l'art de les marier sont méconnus. Une lacune que Hansruedi Roder souhaiterait combler par l'édition d'un livre de cuisine consacré à ce goûteux et passionnant sujet!

Au niveau culturel, quatre

ans après le début de cette aventure, les productions de colza, tournesol et lin sont très bien maîtrisées; par contre, le carthame est délicat: il supporte mal l'humidité et développe parfois des champignons susceptibles d'infecter ensuite le sol.

Quant au lilliputien pavot, il exige un semoir spécial et doit être mélangé à de la semoule

«pour faire du poids!» Financièrement, ce projet n'a pas encore atteint sa vitesse de croisière.

Mais il scelle l'amitié de trois agriculteurs nourrie par le besoin d'apprendre comment produire, transformer et commercialiser des produits innovants.

MICHELINE AUBRY,
AGRIDEA LAUSANNE



Toute une gamme d'huiles artisanales.



AGRIDEA

Hansruedi Roder, président de Carthagène, sait utiliser la saveur subtile de ses huiles.