

# Des huiles au Salon du bien-être

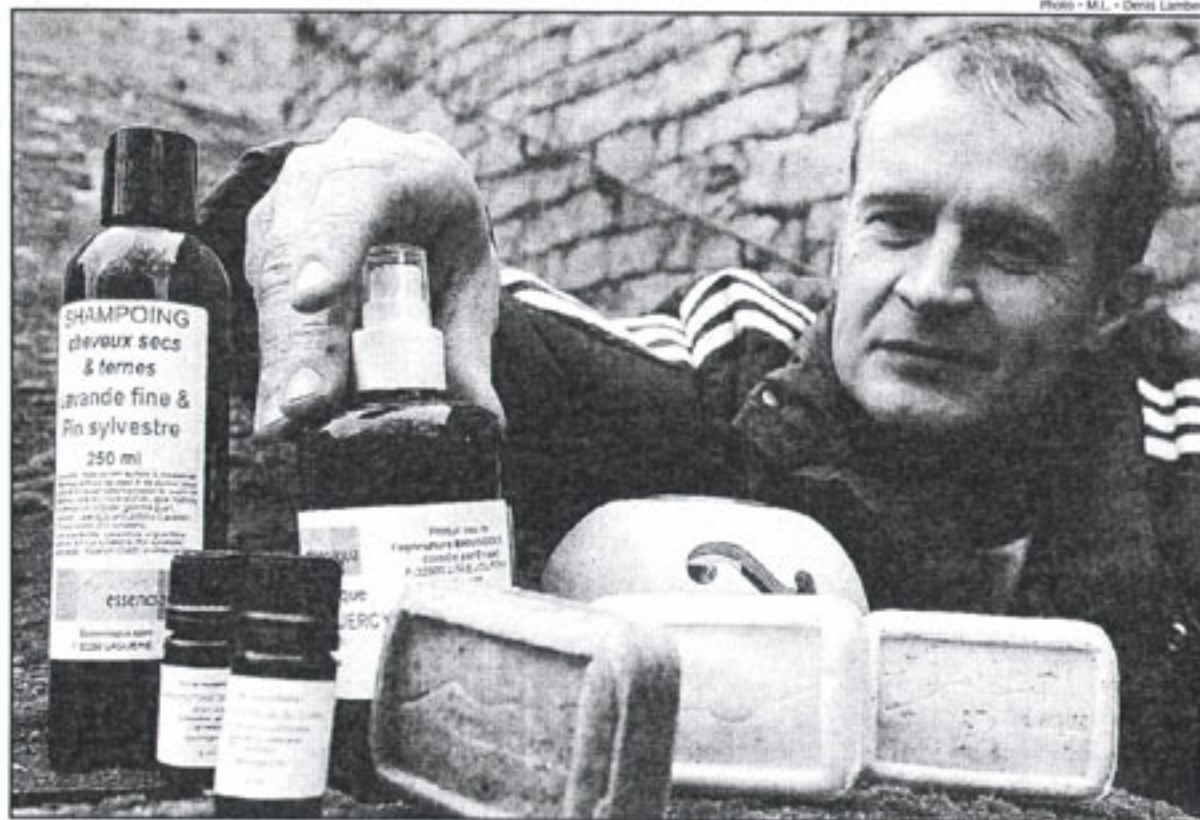
« Nos régions aussi ont des secrets. » C'est avec le « secret » de ses huiles essentielles que Laurent Gautun vient au Salon du bien-être du Mans.

Il y a eu un Salon des arts ménagers, il y a toujours un Salon de l'agriculture. Depuis, se développent des Salons du loisir récréatif. Aujourd'hui s'annonce un Salon du bien-être. Des salons de travail aux salons de la vacuité... Métaphore de l'évolution des mœurs de ce temps. Parmi les exposants au salon du Mans, Laurent Gautun, Sarthois d'origine, installé dans le Tarn-et-Garonne. Il y broie et distille des huiles essentielles. Huiles destinées ni aux moteurs à explosion, ni à l'accompagnement de la laitue. Leur usage est aux soins du corps : par-

## Bio et commerce équitable

fums, cosmétiques, aromatothérapie, confort. Eaux florales par décantation. Produits dérivés : savons, shampoings. Extraits de graines : romarin, thym, menthe, aneth, coriandre, sauge, carotte sauvage ou de racines ; livèche, angélique, gingembre... Une quarantaine de variétés.

« Ces huiles sont des produits agricoles qui, comme les vins, d'une certaine façon, se singularisent par des précautions d'usage », prévient Lau-



Laurent Gautun, une approche originale en matière de fixation des prix et de délais de paiement.

rent Gautun, installé dans l'ancienne gare de chemin de fer de la ville de Laguëpie. « Il s'agit de s'approvisionner au plus près de la distillerie pour éviter aux plantes, souvent livrées en frais, des trajets trop longs qui pourraient altérer leurs propriétés. » En même temps, et ce n'est pas secondaire, Laurent Gautun fait œuvre de militantisme : « Nos plantes sont cultivées en mode biologique, ou cueillies en respectant scrupuleusement la biodiversité et la préservation des sites. Notre conviction est

que chaque plante se singularise par un biotope donné, un terroir d'origine. Nous avons choisi de travailler des cultures en place depuis longtemps qui se confondent avec la tradition. »

### Dialogue avec les producteurs

« Leurs bienfaits sont connus depuis toujours dans nos campagnes. La lavande, par exemple, pour des premiers soins (brûlures, piqûres d'insectes) ou apaisant avant de s'endormir. »

Parallèlement, la démarche de Lau-

rent Gautun s'appuie sur la notion de commerce équitable : « Notre relation avec les producteurs s'inscrit dans la durée et un dialogue étroit, contractuellement nous apportons un soutien technique et nous proposons une approche originale en matière de définition des prix et des délais de paiement... »

Que de choses dans un litre d'huile !

**Jacques GUICHARD**

Salon du bien-être, du 10 au 12 mars,  
Centre des expositions du Mans.



Des l'été 2006, la distillerie pourra être visitée.

Charlotte Clergeau

## DECouverte

À Laguëpie, dans le Tarn-et-Garonne, la vieille gare de fret a retrouvé une seconde jeunesse grâce à l'implantation d'une distillerie de plantes aromatiques. Un projet ambitieux mené par Laurent Gautun, jeune chef d'entreprise adepte des produits naturels

# La nature et ses arômes entrent en gare



Les deux alambics, conçus sur des modèles anciens, ont été fabriqués à Rennes.

Charlotte Clergeau



À gauche, Laure, jeune Najacoise actuellement en stage à la distillerie, devrait être embauchée en février. Grâce à une seringue, elle sépare les huiles essentielles (sur le dessus) des eaux florales. À droite, la distillation est effectuée de manière lente et complète, afin de garantir l'extraction complète des composants. La gamme Essenciagua propose 25 huiles essentielles et 25 eaux florales.



## UNE DISTILLATION COMPLÈTE POUR UNE QUALITÉ DES EXTRAITS

**N**os régions aussi ont des secrets... » Tel est le slogan de la ligne d'aromathérapie Essenciagua (essence et eau en espagnol). Outre des huiles essentielles, contenues dans des micro-poches situées dans chaque plante aromatique, la distillation permet d'obtenir des eaux florales, extraits plus doux et plus simples d'utilisation, entrant dans la composition des cosmétiques ou dans certaines recettes de cuisine. La distillation est effectuée de manière lente

et complète par entraînement à la vapeur d'eau de source, à basse pression et à basse température, dans un alambic entièrement conçu en inox chirurgical avec des soudures aux normes alimentaires et un générateur de vapeur séparé. Un procédé qui garantit l'extraction complète des composants - souvent plusieurs centaines - et une concentration optimale en principes actifs. Les extraits sont ensuite laissés au repos, filtrés puis stockés en chambre froide, sans aucun traitement après distillation.

Lorsque vous pénétrez dans l'ancienne gare de fret de Laguëpie, c'est d'abord une agréable odeur de plantes aromatiques qui vous accueille. L'odeur de la dernière distillation effectuée par Laurent Gautun. Car la vieille gare de marchandises de la commune, encore en ruine il y a un an, abrite désormais une distillerie de plantes aromatiques. Ce n'est pas tout à fait le hasard qui a mené Laurent Gautun de la région parisienne aux portes du Rouergue. Chimiste de formation, ce Mayennais, qui a travaillé pendant quinze ans à La Défense pour un grand groupe pétrolier, c'est finalement tourné vers un domaine qui lui correspondait davantage. « J'ai toujours été partisan des produits naturels, souligne le jeune chef d'entreprise, et plusieurs voyages à l'étranger, particulièrement en Équateur, ont provoqué chez moi une importante remise en cause. » Pendant quatre ans, Laurent Gautun va donc monter son projet. « J'ai fait des études de biologie, explique-t-il, et j'étais un an réel maître pour les plantes aromatiques et médicinales. Par ailleurs, je voulais trouver une indépendance et une liberté professionnelles que je n'avais pas mesuré jusqu'à. » Différents lieux d'implantation sont éru-

diés, notamment à l'étranger (Amérique du Sud, Espagne, Portugal...). Pour des raisons de débouchés et de disponibilité des matières premières, c'est finalement la France qui est retenue. « Deux critères méritent en ligne de compte, précise Laurent Gautun : une présence touristique et l'existence de terroirs préservés. Laguëpie, avec ces pays qui se chevauchent (Aveyron, Tarn, Lot...), réunit ces critères. Les sources d'approvisionnement sont multiples, avec la proximité du Massif Central, de la Méditerranée ou encore des Causses. »

### Des alambics en provenance de Rennes

Lors d'une rencontre avec un groupe de producteurs de la commune qui cherche à se diversifier, Laurent Gautun se laisse convaincre d'implanter la distillerie dans l'ancienne gare de marchandises. La réhabilitation du bâtiment débute en avril 2005, grâce à des aides de la région et du département, à un crédit-bail de quatre ans consenti par la mairie et aux artisans de la région, qui ont travaillé à 80 % sur le chantier. Reste à faire venir les équipements, notamment deux superbes alambics dessinés à partir de modèles anciens et fabriqués dans l'Ouest de la France... et à rece-

voir les premières récoltes. Laurent Gautun se fournit auprès de quelques producteurs de la région, qui travaillent en agrobiologie (sans apport d'engrais chimiques ou pesticides) et qui approvisionnent la distillerie en thym, romarin, lavande, camomille, menthes... « Pour les petites exploitations, ces cultures constituent une diversification ou un complément d'activité viable, souligne le distillateur. Quant aux plantes que je ne peux pas trouver sur place, minotiers, je les fais venir de l'étranger... avec toujours le souci de travailler en commerce équitable, une valeur qui m'est chère. »

### Quatre à cinq employés à terme

C'est en juillet 2005 que les premières distillations ont lieu. Les craintes des habitants, plus habitués à l'odeur désagréable des distilleries d'alcool, sont vite oubliées. « Tout peut paraître parfois sentir une douce odeur de lavande en passant devant le bâtiment », assure Laurent Gautun. Depuis quelques mois, une vingtaine de plantes différentes a été distillée. « Il s'agit avant tout de proposer une gamme de 25 huiles essentielles et de 25 eaux florales. » Un travail de distillation puis de manipulation des produits pour lequel Laurent Gautun a reçu l'aide de

Laure, une jeune Najacoise en BTS Horticulture. « Laure sera embauchée fin février et à terme, quatre ou cinq personnes devraient être recrutées pour faire tourner les équipements correctement. » Le chef d'entreprise, lui veut désormais se tourner vers la partie commerciale. « Je prévois de travailler en vente par correspondance, avec un site Internet qui devrait être prêt pour le premier semestre 2006, ainsi que sur les salons Bien-être et Bio de l'ouest, d'où je viens, et du sud-ouest : je veux privilégier la clientèle locale. » Autre débouché : la vente directe à la distillerie, qui pourra être visitée à partir de l'été 2006. « Dans la journée, nos portes seront ouvertes et le soir, nous proposerons des visites et la découverte d'arômes du coin, qui exposeront dans le bâtiment. Dans un étroit souci de qualité et de respect sur le produit, je recherche une transparence sur le fonctionnement, que l'on retrouvera lors de ces visites. »

CHARLOTTE CLERGEAU

Laurent Gautun - SARL Essenciagua  
Gare de Laguëpie - 82250 Laguëpie  
Tél. : 05 63 30 04 61  
ou 06 19 02 41 79  
lgautun@carameil.com  
Site : www.essenciagua.com  
(1<sup>er</sup> trimestre 2006)