

Serge Girardin, ce sauveur de graines

À Bex, il cultive d'anciennes espèces et vend leurs graines. Il a retrouvé neuf sortes de blé suisse... en Russie

David Moginier Textes
Jean-Paul Guinnard Photos

Ce sont neuf petites enveloppes blanches qui n'ont l'air de rien. Et pourtant elles rassemblent un véritable trésor pour Serge Girardin, à la tête du Grainier, à Bex. Dedans, 50 graines par enveloppe, des semences d'anciens blés suisses que lui a cédés le Vavilov Institut of Plant Genetic Resources, qui conserve la mémoire de 400 000 plantes en Russie. «C'est beaucoup plus sûr que les semences mises dans le permafrost du Grand Nord. Vavilov replante et refait des graines tous les dix ans.» Voici donc le Rouge de Vaumarcus, celui de Cernier ou du Tronchet, voici le Haute-Broye, le Mont-Calm, le Vuiteboëuf, le Pally, le Peissy ou le Givrins, qui ont sommeillé des décennies dans les plaines russes autour de Saint-Petersbourg.

«C'est un agriculteur du côté de Genève qui m'avait demandé des vieux blés suisses. Je suis tombé dessus dans mes recherches et je leur en ai demandé. Ils étaient d'accord pour livrer 50 graines, rien de plus. À moi maintenant de les multiplier. Heureusement, je peux faire deux cycles par année, et nous devrions avoir de quoi semer un hectare dans trois ans.» Mais Serge Girardin ne joue pas qu'au Sherlock Holmes de la semence. Il se bat pour la survie d'un patrimoine qu'on bazarde. Ce biologiste de formation a ensuite obliqué vers la microélectronique, travaillant au CSEM de Neuchâtel et ailleurs, voyageant dans une soixantaine de pays. En 2013, ce jardinier amateur a la révélation en lisant un livre de l'association française Kokopelli, qui sauvegarde, en coopérative, des semences oubliées. «Je les respecte, même si je trouve leurs méthodes délicates puisque leurs graines sont multipliées par les coopérateurs sans assurance du respect de leur patrimoine génétique.»

Concentration industrielle

Serge Girardin se lance alors dans une étude sur le métier de marchand grainier via un fonds d'aide de la Confédération. «Rendez-vous compte qu'il y en avait une certaine rien qu'à Genève au début du XXe siècle! Le métier a disparu à cause des garden centres.» Et des industriels qui ont commencé à «améliorer» les semences par des sélections pointues. «Les six grands groupes mondiaux concentrent 90% du marché aujourd'hui», avance celui qui - après l'avoir étudié - a relancé le

métier de grainier, d'abord dans le canton de Neuchâtel, avant d'installer sa vente et sa production à Bex l'an dernier. Le catalogue du Grainier, c'est son nom, compte quelque 3500 variétés de graines bios, reproductibles et libres de droit, contrairement aux semences des grands groupes souvent protégées par brevet. Parmi elles, 1500 plantes potagères, 800 médicinales, des fleurs, des arbres, des céréales... et des curiosités.

Le Grainier cultive deux hectares en permaculture, avec des légumes et des plantes rares, qu'il livre dans des paniers à sa petite centaine d'abonnés et à des chefs toqués de nouvelles variétés. Même s'il souffre pas mal cette année d'une drôle de météo qui fait partir les plantes directement vers la fleur, Serge Girardin propose également 250 variétés en plantons, dont une vingtaine sous l'égide de ProSpecieRara dont il est labellisé.

Jusqu'au bout de son rêve

L'homme a vendu sa maison pour financer son projet et vit dans un deux-pièces et demi. «On a vécu deux années difficiles, mais c'est la nature», sourit-il. Pour lui, l'homme est en train de brader sa richesse. «Prenez le blé, par exemple. Ses gènes sont récessifs face aux F1 développés par l'industrie. On assiste à une uniformisation de ces céréales, certes productives, sans barbe à éliminer. Mais il suffit du moindre accident, qu'il s'agisse de réchauffement climatique ou de prédateur, et ces nouveaux blés ne seront plus adaptés. On n'aura plus la réponse.»

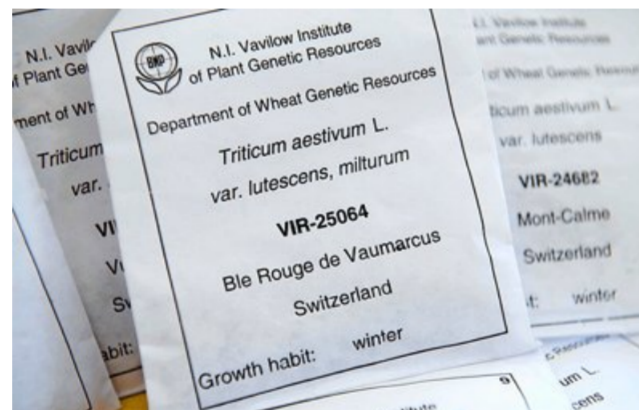
Il avance un autre argument: «Les semences F1 créées après-guerre durent vingt ans avant de disparaître. Aujourd'hui, elles ne tiennent plus que deux ou trois ans. Alors ces graines vieilles de 5000 ans de blé retrouvées dans des sépultures n'ont pas bougé et pourraient produire demain sans problème.» Idem pour le maïs standardisé. «Aujourd'hui, il produit une hampe et un épi bien calibré. Les variétés anciennes que j'ai ici peuvent avoir trois ou cinq hampes et plusieurs épis. En revanche, on ne trouve presque plus le vrai maïs à polenta du Tessin.»

Le combat du Grainier passe donc par ce catalogue hors norme, où il revend également des semences d'autres passionnés, comme Sativa, Semences du Pays ou High Mowing Organic Seeds. «Nous devons conserver notre biodiversité, c'est essentiel!»

www.legrainier.com
Route des Mines-de-Sel 13, Bex



Pas sectaire
Serge Girardin conserve ses graines dans un vieux meuble de pharmacie chinois.



Les enveloppes de blé suisse envoyées de Russie.



Le jardin de la biodiversité: ici, les chakras.

Moins 5

Une rhubarbe à vous friser la moustache

C'est hic, la rhubarbe est de retour dans nos desserts, avec cette petite acidité délicate qui vous fait friser les poils et qu'on contrebalance par un peu de douceur. Comme le fait Chouquette dans son blog Pêché de gourmandise, où elle l'intègre à un tramisu malin et moelleux. **Dave Ingrédients** pour quatre: 600 g de tiges de rhubarbe, 250 g de mascarpone, 5 tranches de pain d'épice, 2 œufs, 1 jaune d'œuf, 160 g de sucre, 1 orange, 1,5 sachet de sucre vanillé, cacao en poudre non sucré.

Préparation ■ Lavez et effilez la rhubarbe, puis coupez-la en tronçons. Mettez-les dans une casserole et saupoudrez de 100 g de sucre et d'un sachet de sucre vanillé.

Faites compoter quinze minutes à feu doux puis laissez refroidir. ■ Fouettez les 3 jaunes d'œuf avec 40 g de sucre et le demi-sachet de



sucre vanillé. Ajoutez le mascarpone et mélangez bien. ■ Montez les 2 blancs en neige ferme en versant à la fin les 20 g de sucre restants. Incorporez délicatement les blancs à la préparation précédente en pratiquant en deux fois, la première partie pour détendre l'ensemble et ensuite en aérant au maximum la préparation. ■ Coupez les tranches de pain d'épice en morceaux et arrosez-les du jus d'orange.

■ Répartissez dans quatre verrines le pain d'épice, puis la moitié de la crème au mascarpone, une couche de rhubarbe et terminez par le reste de crème.

■ Mettez au frais au moins 2 heures. Au moment du service, saupoudrez de cacao avec une petite pincée.

Tastevin

À Lavaux, deux vins qui vont par quatre

Nous étions l'autre jour à la terrasse de Tout un monde, à Grandvaux, à la cuisine délicieuse et à la cave très locale. Et le «hasard» nous a fait redéguster deux vins du Domaine Croix-Duplex voisin, les deux assemblant quatre plants, une fois en blanc, l'autre en rouge. Croix-Duplex, c'est l'histoire de Samuel Vogel, qui construisit son domaine à Grandvaux en 1929. Son fils Jean l'agrandit, avant que les petits-enfants Simon puis Maude le rejoignent pour ensuite le reprendre à leur compte. Aujourd'hui, ce sont 30 hectares de vignes entre Lavaux principalement, mais aussi à Bonvillars, Yvorne, Olion et en Valais. Simon reste un amoureux incondicional du chasselas, qu'il décline en dix vins différents, dont un Calamin

minéral, viril et fin et un Paradoxe sans malocalcique qu'il ne vinifie que les meilleures années. Mais cela ne l'empêche pas de proposer seize autres vins. Le Fleurette aux quatre plants créé par son père assemble riesling, sylvaner, muscat ottonel et chasselas, qui font une macération pelliculaire de vingt-quatre heures avant un pressurage doux et une fermentation thermorégulée. Après élevage en cuve, le vin offre un nez complexe où l'on retrouve un peu de rose,



du litchi ou de la verveine, et une bouche joliment grasse et bien longue. Le Message, lui, combine gamaret, garanoir, diolinoir et syrah valdo-valaisans. Fermentation alcoolique avec remontage, dix-huit mois de barriques et un nez épicé et de fruits des bois avec un bois bien maîtrisé. La bouche est gourmande, les tanins ronds et le plaisir au rendez-vous. **D.MOG.**

Fleurette 2017, 75 cl, 19 fr.
Le Message 2016, 75 cl, 27 fr.
www.croix-duplex.ch

L'esprit des lieux

Clarmont, village-rue aux atouts cachés

On pourrait presque effectuer la traversée de Clarmont, véritable village-rue, sans s'en rendre compte. Situé sur les hauts de Morges, mais surtout placé sur l'axe Aubonne-Cossonay souvent très fréquenté, le village est l'un des plus petits du district. Une situation qui ne l'effraie pas le moins du monde, puisque les habitants ont récemment décidé de descendre du train en marche de la fusion avec six communes voisines, préférant voguer en solitaire. Pourtant, lorsqu'il prend la peine de s'y arrêter, le visiteur est rapidement happé par la douce atmosphère qui y règne. Danielle Staines, diacre de la paroisse de Morges (et ancienne municipale), profite de la quiétude de son jardin, véritable petite oasis à l'arrière de la ferme dans laquelle elle vit depuis plus de dix ans. «C'était la maison de mes grands-parents et j'y ai passé mes étés lorsque j'étais plus jeune. Le monde paysan



Les agriculteurs Édith et Christian Viande.

«Il y a une grande implication des villageois; cela se remarque par la présence de plus du sixième d'entre eux au Conseil général»

Luc Maurer Syndic de Clarmont

et la nature sont très importants pour moi. C'est ici que se trouvent mes racines», explique-t-elle. La Clarmontaise est très impliquée dans la vie au village et organise chaque année une activité pour Noël, destinée notamment à rassembler les générations. «Les enfants réalisent un bricolage le matin puis partagent un goûter avec les aînés du village avant de leur offrir leur réalisation. Le soir, on organise un repas convivial et à la bonne franquette.» La diacre mentionne également le système de Pedibus, mis en place il y a quelque temps et qui permet des moments de complicité entre les parents et les enfants du village. La convivialité, tel semble être le maître mot pour les habitants de Clarmont. «Le charme de notre village vient essentiellement de ses habitants», affirme le syndic, Luc Maurer. «Il y a une grande implication des villageois; cela se remarque par la présence de plus du sixième d'entre eux au Conseil général.» Dans un lieu où les nouveaux arrivants s'installent la plupart du temps dans des anciennes fermes rénovées du cœur du village, l'intégration se fait de manière naturelle. «Les quelque 190 villageois se connaissent presque tous, se tutoient et se saluent, ajoute le syndic. Les samedis, nous organisons «Les communs», durant lesquels les habitants sont invités à réaliser des travaux pour l'intérêt du village. Mais c'est surtout un prétexte pour que les gens se



Danielle Staines, diacre et ancienne municipale.



Yvette Moret résidente au village depuis près de cinquante ans.

réunissent», un élément vital de la vie associative. Tout comme le dernier concours de tambours des jeunes, organisé dans le complexe intercommunal de Chaniaz dont la commune fait partie. Yvette Moret, qui réside à Clarmont depuis 1976, remarque néanmoins que les occasions de rencontres se font de plus en plus rares. «Il y a bien le groupe des dames de la couture, mais je ne me sens pas encore assez vieille pour aller tricoter», dit-elle avec malice. Elle se souvient des défilés de jeunesse où tout le monde se retrouvait ensuite au baptême. «Il y avait le soir un bal; on était toute une équipe et on rentrait à pas d'heure.» Selon la villageoise, il existe aussi une barrière intergénérationnelle. «On est le noyau des anciens et on a forcément moins d'affinités avec les autres générations. C'est plus simple pour les jeunes parents de se faire des amis par le biais de leurs enfants et de l'école. J'ai aussi l'impression qu'il y a moins d'entraide qu'avant; les gens n'ont plus le temps.»

Clarmont fait partie de la «vallée sèche», qui regroupe quatre villages du district de Morges. «Nous sommes l'une des rares communes à ne pas avoir de restaurant ou de bistrot», explique Luc Maurer. Pour se réapprovisionner, les Clarmontais peuvent tout de même compter sur le magasin d'Édith et Christian Viande, deux agriculteurs qui proposent une jolie sélection de produits du terroir, ainsi que des arrangements floraux. L'offre suit également le fil des saisons, et le couple vend notamment des sapsins pour les fêtes de fin d'année et des fruits durant la saison chaude. Le premier samedi d'octobre, c'est au marché paysan que les Viande participent. «Il y avait à l'époque un marché des artisans à Chaniaz. À la suite de l'arrêt de ce dernier, on a décidé de reprendre le marché, car c'est un moyen de rassembler les gens», explique Édith Viande. Celui-ci a gagné en renommée et est devenu une manifestation incontournable du village.

Marine Dupasquier Texte et photos



Niché en plein cœur du district de Morges, Clarmont est un petit bourg paisible avec son marché qui fait office de lieu de rendez-vous dans ce village de la «vallée sèche», c'est-à-dire sans bistrot pour se désaltérer. PHILIPPE MAEDER