

Des huiles essentielles distillées au rythme des saisons

Julien Fauconnier est producteur d'huiles d'olives et d'huiles essentielles dans la plaine du Reginu. Alors qu'il n'était pas du tout destiné à suivre cette voie, après un master en informatique, Julien décide de passer son brevet professionnel de responsable d'exploitation agricole avant de s'installer, en 2010. Un changement de carrière pour se rapprocher de la nature et revenir sur les terres familiales.

« J'ai ressenti cette nécessité de changer de voie, raconte Julien Fauconnier. J'avais ce besoin de retourner à mes racines. Ici, sur les terres de mes parents, et je me sens épanoui au contact de la nature. »

Dans sa distillerie artisanale, Julien Fauconnier produit ses huiles essentielles avec un matériel atypique. En effet, ses outils de distillation ont été créés avec son associé physicien, Stan Leclercq.



Le respect de la nature est la philosophie de Julien Fauconnier.

DOCUMENT CORSE MATIN

Un producteur engagé

« Lors de la création de cet atelier, Stan Leclercq a confectionné les différentes machines qui servent à l'élaboration des huiles essentielles, poursuit le producteur. Ses compétences en physique ont contribué à mettre au point des outils qui permettent d'extraire le meilleur des plantes. L'ob-

jectif étant de préserver les vertus thérapeutiques et olfactives des essences que nous utilisons. L'autre impératif pour nous, lorsque nous avons mis au point la distillerie, était d'avoir le plus faible impact environnemental, c'est-à-dire être le plus économe en énergie et émettre moins de CO2 qu'une distillerie classique. »

C'est sur ses terres et dans la nature balainine que Julien Fau-

connier se fournit en ressources pour confectionner ses huiles. Une récolte qui se fait tout au long de l'année et selon le rythme des saisons.

« Les récoltes sont très inégales tout au long de l'année, détaille l'exploitant agricole. L'activité démarre au printemps avec la lavande, le romarin et le laurier. Il y a ensuite la plus grosse partie de l'activité avec la floraison de l'immortelle au mois de juin et de juillet. Toujours en été, on a aussi la distillation de la carotte, la nepita et le fenouil. En automne, c'est au tour des pistachiers lentisques, ainsi que de l'inule odorante. On termine en début d'hiver avec les résineux, comme le pin lariciu et le genévrier. »

La récolte de l'immortelle, comme toutes les autres plantes récoltées par Julien, se fait naturellement. En effet, la fleur jaune la plus célèbre de Corse pousse en abondance sur les terres de Julien, qui profite de ce cadeau de

mère nature. Ici pas de plantation ni de récolte abusive, l'exploitation est artisanale et cela convient très bien au maître des lieux.

« C'est un vrai parti pris, renchérit Julien. C'est une petite production artisanale, la cueillette est manuelle et la distillation se fait le jour même. Enfin, tous les produits faits ici sont certifiés agriculture biologique. C'est tout cela qui fait la qualité d'une bonne huile essentielle et qui préserve ses vertus. »

Une production à taille humaine d'un exploitant engagé que Julien Fauconnier compte faire perdurer en allant toujours chercher le meilleur de la nature. Ses huiles sont disponibles dans plusieurs boutiques en Balagne et Bastia.

PIERRE PASQUALINI

Le producteur propose aussi ses produits dans sa boutique au domaine sur rendez-vous au 06 26 76 35 63 ou sur son site huiles-essentielles.biz.



Julien Fauconnier prépare l'immortelle pour la distillation.