



Lavandin

Production de plantes à parfum, aromatiques et médicinales : pourquoi pas chez nous ?

Les conseillers techniques, Biowallonie

Les plantes à parfum, aromatiques et médicinales (les « PPAM ») font rêver... La botanique, les plantes aux propriétés particulières, avec un petit côté magique.

La culture de PPAM est caractéristique des petites exploitations familiales en région pauvre. Elle a connu un développement important à partir du milieu du XIX^e s. au Pays des Collines (au nord-ouest de la Wallonie) pour quasiment disparaître dans les années 1950.

Actuellement, les PPAM offrent une panoplie de diversification, demandent peu de surface mais beaucoup de travail.

Il faut aussi jongler avec des données que l'on ne maîtrise pas comme la météo, les conditions pédologiques propres à certaines plantes, qui peuvent parfois mettre la culture ou l'extraction des principes actifs en péril.

On compte environ 120 espèces cultivées, auxquelles nous pouvons ajouter 180 espèces exploitées par la cueillette¹ et plus de 1.500 produits (souvent plusieurs produits à partir d'une même espèce), dont les usages peuvent être très différents (parfum, aromathérapie, cosmétique, herboristerie, compléments alimentaires, produits pharmaceutiques, etc.), et qui impliquent des opérateurs économiques eux aussi différents.

Ce sont généralement des filières longues (via des grossistes, fabricants d'extraits, industries) mais des circuits courts de commercialisation existent également. C'est le cas des producteurs qui s'installent actuellement.

Toutefois, la diversification ne s'improvise pas. Il faut au préalable s'assurer de :

- L'accès au marché (en sachant qu'il existe une concurrence de pays qui ont des avantages comparatifs en termes de main-d'œuvre, d'itinéraires techniques, de normes) ;
- La disponibilité du matériel végétal (gros manque de pépiniéristes au niveau national), des investissements spécifiques et parfois hors catalogues ;

- Acquérir un savoir-faire technique de production et de transformation ;
- Connaître la réglementation : une par usage en vente directe !

Certains produisent déjà des plantes aromatiques mais il faut tout de même s'adapter à un type de production et à un raisonnement différent.

Ce sont des cultures annuelles, bisannuelles ou pérennes, ces dernières restent entre 5 et 15 ans en place, selon les essences.

L'implantation représente parfois un gros poste de charges et nécessite du travail. En ce qui concerne le lavandin, par exemple, les rangs doivent être espacés de 2 m et la récolte démarre seulement à partir de la deuxième année. Si les cultures installées ne demandent ni insecticides, ni fongicides, elles demandent, en revanche, un point d'attention particulier pour le désherbage. Les outils sont la bineuse et la binette principalement.

Autre défi principal pour la culture de ces PPAM : gérer la commercialisation. En effet, ces plantes sont relativement compliquées à commercialiser.

Le marché est, peut-on dire, très spécifique et, en tout cas, très différent des marchés dont on a l'habitude. Il faut que les produits soient reconnus, et disposer de volumes constants, etc.

Quelques débouchés

Les PPAM peuvent être distillées en huiles essentielles ou encore séchées pour l'herboristerie.

Afin de bien les valoriser, mieux vaut prendre en charge cette première transformation, que ce soit à la ferme ou en prestation.

Une fois transformées, ces plantes peuvent être stockées, ce qui est parfois nécessaire pour vendre au meilleur prix.

Les marchés fluctuent beaucoup d'une année à l'autre.

Dans cette diversification, on a le choix de s'appuyer sur une coopérative pour vendre ou trouver soi-même des débouchés. Il y a des acheteurs qui cherchent des volumes à traiter, comme la société SOTECNA, basée à Ghislenghien, spécialisée dans le traitement de la livèche (pour les parties aériennes), du raifort (pour les racines) ou de l'angélique (pour ses semences et ses racines). Mais il y a aussi des acheteurs plus petits, positionnés sur des niches, et parfois, le producteur vend en direct de son exploitation ses produits bruts ou transformés.

Quel que soit le volume d'activité, il faut rester exigeant sur la qualité de la récolte.



Hypericum perforatum

(Attention, celle-ci est très réglementée en Belgique. Elle ne peut être effectuée que pour la consommation personnelle et sous certaines conditions. Voir <http://pnbm.be/index.php/cueillette-sauvage-ce-qui-faut-savoir/> et <https://cuisinesauvage.org/legislation-cueillette-en-wallonie/>.)

CONSEILS TECHNIQUES

CONSEIL TECHNIQUE EN MARAÎCHAGE

Choix des espèces

La gamme cultivable est très large et doit tenir compte du sol et du climat, de même que des débouchés régionaux. La possibilité d'irriguer au goutte-à-goutte sur le rang élargit le choix des espèces.

Afin de choisir des valeurs sûres bien adaptées à l'exploitation, il faut s'appuyer sur certaines références technico-économiques, pour évaluer la rentabilité. Il faut les adapter, si nécessaire. D'une région à l'autre, le rendement ou la durée de vie des plantations peuvent différer.

Voici une liste non exhaustive des PPAM cultivables :

- Livèche : *Levisticum officinale*
distillation, extrait sec
- Raifort : *Armoracia rusticana*
distillation, extrait sec
- Angélique : *Angelica archangelica*
distillation, extrait sec
- Poireau sauvage : *Allium ampeloprasum*
distillation, extrait sec
- Achillée millefeuille : *Achillea millefolium*
distillation, extrait sec
- Aneth : *Anethum graveolens*
distillation, extrait sec
- Anis vert : *Pimpinella anisum*
distillation, extrait sec
- Arnica : *Arnica montana L.*
distillation, extrait sec
- Basilic : *Ocimum basilicum*
distillation, extrait sec
- Camomille matricaire : *Chamomilla recucita*
distillation, extrait sec
- Camomille romaine : *Chamaemellum nobile*
distillation, extrait sec
- Cerfeuil : *Anthriscus cerefolium*
distillation, extrait sec
- Coriandre : *Coriandrum sativum*
distillation, extrait sec
- Millepertuis : *Hypericum perforatum*
distillation, extrait sec.

Et la liste peut encore s'allonger, car il y a encore toutes les plantes aromatiques usuelles comme le thym, l'estragon, la ciboulette, le romarin, la sauge, l'ail, l'oignon, etc.

Certains extraits sont utilisés dans la fabrication des chips, des soupes lyophilisées, etc. D'autres seront utilisés en pharmacies, parapharmacies ainsi que dans les herboristeries, voire aussi dans des préparations à destination des cultures biologiques.

Des cycles pluriannuels

Beaucoup d'espèces sont semi-pérennes. Le thym et la lavande n'atteignent leur plein rendement que lors de la quatrième année après la plantation. Au bout de quatre, cinq ou six ans de pleine production, le rendement fléchit. Il est alors indispensable d'arracher la plantation et de replanter sur une autre parcelle, en pratiquant une rotation avec des céréales ou des prairies.

Travail

La maîtrise du désherbage est essentielle pour obtenir rendement et qualité. Le désherbage mécanique ne suffit pas toujours, il faut aussi intervenir à la main. Pour certaines cultures ayant un temps d'implantation assez long, on peut avoir du désherbage manuel supérieur à 100 heures/ha les premières années, le temps que les plants couvrent bien le rang, puis 40 heures/ha les suivantes.



Agrandir les surfaces par étapes

Mieux vaut démarrer avec au moins quelques espèces différentes, pour partager les risques, et sur quelques ares seulement, afin d'avoir le temps de se faire la main. En fonction des espèces, la plantation coûte entre 3.000 et 8.000 €/ha. Pour le matériel de culture et de séchage, souvent, il faut le créer soi-même afin d'éviter des coûts trop importants. Pour la distillation, il faut faire appel à des entreprises spécialisées. Entre les cultures, la première transformation et la vente, les temps de travaux ne doivent pas être sous-estimés, sans compter les démarches administratives et les différentes dispositions à prendre vis-à-vis de l'AFSCA.