



Cultiver, cueillir, transformer et vendre des plantes aromatiques et médicinales en agroécologie paysanne

Portraits de fermes de Loire, Rhône, Puy-de-Dôme

Recueil réalisé par l'ADDEAR de la Loire avec le collectif « Les Infusées » dans le cadre du dispositif « Groupement d'Intérêt Économique et Environnemental »



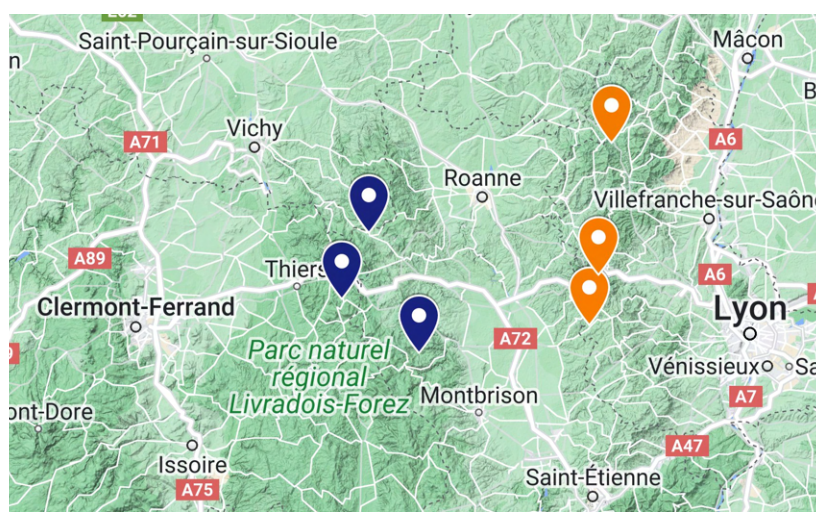
« Les Infusées » est un collectif de producteur-rices – cueilleur-ses et animateur-rices autour des plantes à usages (médicinales, aromatiques, sauvages comestibles, tinctoriales) du nord-est du Massif Central (Monts du Forez, de la Madeleine, du Pilat, du Lyonnais et du Beaujolais).

Depuis 2015, l'ADDEAR de la Loire accompagne ces professionnels, passionnés par les herbes comme par l'humain, à la structuration et la promotion d'une filière locale et paysanne autour des plantes.

Rencontres, formations, entraide, animations, événements rythment l'année, permettant d'expérimenter la commercialisation en commun, d'explorer la possibilité de mutualiser des outils de production et de transformation, d'échanger autour des pratiques et les faire évoluer, de faire connaître les plantes et les métiers au grand public, d'accueillir les porteur-euses de projet...

La reconnaissance en tant que « Groupement d'Intérêt Économique et Environnemental » par l'État (2019-2022) a encouragé un travail de diagnostic de la durabilité des activités et la recherche de solutions individuelles et collectives pour la renforcer.

Ce recueil vous propose de partir à la rencontre de six producteur-rices – cueilleur-ses de la Loire, du Rhône et du Puy-de-Dôme installé-es entre 2013 et 2018. Ils vous racontent leurs trajectoires, leurs fermes, leur métier... au prisme des six piliers de l'Agriculture Paysanne : autonomie, répartition des richesses, travail avec la nature, qualité des produits, participation à des territoires vivants, transmissibilité.



Les Cueillettes d'Amélie | Amélie Bador Chambost-Longessaigne, Monts du Lyonnais (69)

Parcours, motivations, philosophie

En 2010, j'obtiens le BTS Gestion et Protection de la nature, à Neuvic (Corrèze). Suite à cela, j'ai envie d'en connaître un peu plus sur les propriétés des plantes médicinales. Je m'inscris donc pendant 3 ans à l'École Lyonnaise des Plantes Médicinales (ELPM). Parallèlement, je suis en 2012 le Certificat de Spécialisation en PAM à Montmorot dans le Jura.

Dotée de nombreux éléments théoriques pour cultiver les plantes, c'est à l'issue de ces formations que je me rends compte qu'il est difficile de vivre simplement avec la vente de sachets de tisanes... Je décide donc de compléter cet atelier avec une autre production qui me plaît aussi : les petits fruits.

Début 2013, je me lance à la recherche de terrains pour m'installer. Grâce à mes voisins, je trouve rapidement une parcelle de terre non loin de mon lieu de vie, à Chambost-Longessaigne. Je m'installe en 2014 avec la Dotation Jeune Agriculteur. La DJA m'a motivée plus que contrainte, je l'ai pris comme un but à atteindre : être la seule à gérer mon planning, être libre de mes choix dans ma ferme, tout en ayant en tête l'objectif d'un revenu au bout de 5 ans. Faire des fraises qui ont du goût, des tisanes qui plaisent aux gens du coin, nourrir les gens à côté de chez moi, et bosser dehors même si c'est pas facile tous les jours.



La ferme

Productions : petits fruits (9000 m²), plantes aromatiques et médicinales

Commercialisation : en circuits courts de proximité

SAU totale : 5,6 ha (les surfaces non cultivées sont en prairie)

Conditions de production : 650 m d'altitude, un parcelle plus argileuse, une autre parcelle plus sableuse, le sol se tasse facilement après la pluie

Main d'œuvre : 1,6 UTA ; dont 1,2 UTAF (non salariées) et 700 heures de stage et salariat environ

L'atelier PAM

Moyens de production

SAU cultivée en PAM : 2 700 m²

Main d'œuvre consacrée à l'atelier PAM : 800 heures/an environ + 200 h stagiaires ou saisonniers

Bâtiments et matériel nécessaires à l'atelier PAM :

Description	Valeur d'achat
Espace de 50 m ² (stockage de plantes sèches, séchage, tri, boutique) au rdc de la maison d'habitation	19 000 € (10 k€ travaux, 9 k€ achat des murs)
Serre de 20m2 pour stockage outils	récupération
Tracteur 60cv	2 500 € (occasion)
Tondeuse	1 800 €
Débroussailleuse	800 €
Cultivateur	300 € (occasion)
Rotovateur	Emprunt
Benne	200 € (occasion)
Système d'irrigation goutte-à-goutte	5 000 €
Séchoir auto-construit et déshumidificateur	1000 €
Petit matériel de tri et stockage des plantes (coupe-ortie...)	

Pratiques de culture

Nombre d'espèces cultivées : 25 environ (menthe, thym, sarriette, origan, bleuet, mauve, souci...)

Plants et semences : les semences sont achetées à un semencier bio allemand, les plants sont auto-produits à la ferme, ou achetés à l'exploitation du lycée horticole de Montravel pour renouveler la génétique (origan, sarriette, basilic...). Je n'ai pas de serre.

Rotations des plantes annuelles : changement de famille de plante chaque année

Durée d'implantation des pérennes : 4 à 5 ans (3 ans pour le menthe)

Travail du sol : je travaille en planches (1 m x 40 m), passe le rotovator ou la herse rotative, j'évite le labour

Nature des fertilisants organiques : fumier pailleux du voisin éleveur bovin bio, purin d'ortie

Gestion de l'enherbement : désherbage manuel, paillage, chanvre, bâches tissées

Irrigation : oui

Mode d'alimentation en eau : pompe dans un forage de 60m, qui alimente une citerne souple de 150 m³, l'eau redescend par gravité dans les goutte-à-goutte

Optimisation de l'utilisation de l'eau : paillage, goutte-à-goutte

Autonomie technique : le paillage permet des économies d'eau. J'ai aussi remarqué, en discutant, que je pouvais faire mes semis de fleurs (soucis, bleuets, mauves...) en direct au champ, et les laisser pousser quand il fait assez chaud. J'essaie de prendre moins la voiture pour aller en cueillette sauvage, et de replanter sureaux, aubépines, frênes... sous forme de haies sur les 5 ha que je loue. Je n'achète pas de plantes à l'extérieur, je ne vends que ce que je produis.

Pratiques de cueillette sauvage

Nombre d'espèces cueillies : 5 (ortie, sureau, ronce, primevère, aubépine)

Accès aux sites de cueillette : prairies de la ferme et bois attenants, parcelle d'un voisin après vérification de l'historique des parcelles

Pourcentage de plantes prélevées sur un site : pour la primevère je laisse au moins 1 fleur/m² et évite le piétinement, pour l'ortie, je ne prélève pas tout sur un site

Distance maximale entre les sites de cueillette et la ferme : environnement immédiat



Qualité des produits

Label : AB

Espèces adaptées au « terroir » : les plantes cultivées se sont adaptées à mon sol et mon climat. Je sens que le thym n'aime pas trop mon sol, j'en plante plus pour obtenir la quantité dont j'ai besoin pour mes tisanes.

Méthodes de cueillette : manuelle



Transformation

Stockage : bidons plastique

Description de la gamme de PAM et volumes :

Procédés	Gamme	Volumes produits
Séchage, découpe	Tisanes simples	90 kg de plantes sèches/an
	Tisanes mélangées	
	Mélanges d'herbes pour la cuisine	

Matières premières achetées : aucune pour les plantes

Conditionnement : sachets kraft de différents formats. Dès le début, j'ai proposé des tisanes en vrac pour les magasins bio et vrac à Lyon, et pour la vente à la ferme.

La gamme est complétée par environ 15 000 pots de confitures, coulis, sirops de fruits rouges.

Commercialisation

Nombre de débouchés : une 30aine

Type : vente directe à la ferme, épiceries, magasins Bio, magasin de producteurs, cafés, coopérative de paniers

Plus de la moitié de la commercialisation est à Lyon, le reste est vendu dans un rayon de 10 minutes autour de la ferme. J'essaie de grouper mes livraisons à Lyon une fois par mois, et faire ma permanence à la coopérative de paniers dans le même temps.

L'activité de la ferme en quelques chiffres

Exercice comptable	2021
Chiffre d'affaires	67 659 € (PAM ≈ 10 à 15 000 € en moyenne)
Excédent brut d'exploitation	25 558 €
Revenu disponible	20 192 €
Revenu disponible / chiffre d'affaires	30 %
Subventions d'exploitation	2 000 €
Poids des subventions / revenu disponible	10 %
Le revenu disponible représente par UTAF...	0,9 SMIC annuel brut

Énergie consommée sur une année pour l'ensemble de l'activité (PAM, petits fruits) : Carburant : environ 1100 L ; Électricité : 700 kWh/mois en moyenne ; Gaz : 30 kg

Travail et vivabilité

Temps de travail total : 2400 heures/an (dont 150h de mon conjoint) +700 heures salariat et stage

Possibilité de s'accorder le temps nécessaire pour se reposer, faire une autre activité : je ne travaille jamais le dimanche, en saison je travaille le samedi, sinon je garde les week-ends. J'essaie au maximum de garder les mercredis pour mes enfants (pas possible entre juin et octobre). Je prends 2 semaines de congés/an, des week-ends. Ce qui me motive, c'est de gérer mon planning comme je veux. C'est plus plaisant aujourd'hui, une routine s'est installée, qui est rassurante.

Ce qui m'inquiète pour l'avenir, c'est la météo, on ne sait pas trop où on va. La chaleur est pénible physiquement, le plus dur est de partir travailler avec 40 °C.

Ancrage territorial

Implication dans les réseaux professionnels : adhérente active des associations G'reine des prés, Les Infusées (co-secrétaire), ADDEAR 42, ARDAB, membre d'un groupement d'employeur, associée au laboratoire de transformation collectif Désifruit (responsable facturation) pour les fruits, co-présidente d'un collectif « petits-fruits »

Lien aux habitants : entraide agricole avec un voisin (échange d'heures pour la taille, l'épandage de fumier...)

Zone de chalandise : 85 % des produits de la ferme sont consommés « localement », c'est-à-dire dans un rayon maximal de 100 km (100 % en Région Rhône-Alpes)

Ouverture au public : visites de familles, de stagiaires à la journée, clients en vente directe

Création d'activité générant de l'emploi : 4 saisonniers dont 2 CDI partagés par le groupement d'employeurs, accueil de stagiaires qui se sont ensuite installés

La force du collectif dans ma pratique

Dans les formations, les échanges sont toujours très enrichissants. **Ça nous professionnalise**. Au début on bidouillait chacun dans notre coin, on se posait beaucoup de questions, on a passé un cran au dessus en étant ensemble. Ça m'a permis d'être plus pro, et de me sentir moins seule sur la ferme. Au début de l'installation on est la tête dans le guidon et on se dit : peut-être que les copains ont une solution qui permettrait d'aller plus vite... C'est important de sortir de la ferme : c'est du soutien, ça permet de se dire aussi quand ça va, comparer nos systèmes.

Par exemple, j'étais partie au début sur des bâches tissées car le temps de désherbage me faisait peur. Je réfléchis à enlever ces bâches et mettre en place des **engrais vert** une année avant de planter, casser la tige avec un rouleau, la laisser au sol comme couvert pailleux, et planter au milieu mes thyms, mes menthes, ma mélisse. Cela devrait permettre de limiter le désherbage.

Le collectif Les Infusées m'a aussi permis de comparer nos **méthodes de cueillette et de tri**. Il a fallu se mettre d'accord dans la commission « vrac » pour proposer la même **qualité** de plantes à un client. On espère que cette démarche nous permette de toucher des clients en recherche de plantes de qualité et ouvrir des débouchés pour des tisanes en vrac. Inversement, je pensais à élargir ma gamme et finalement un voyage d'étude m'a permis de décider de rester sur ma gamme actuelle.



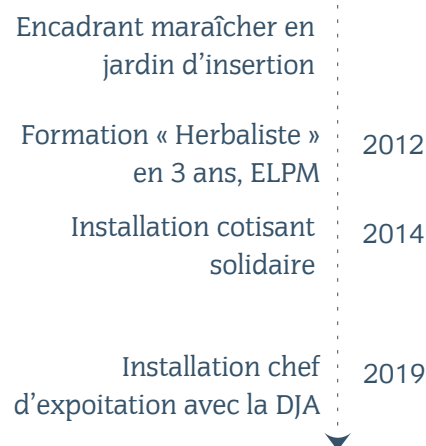
Les Fées des Herbes | Raphaël Magnacca

Saint-Just-en-Bas, Monts du Forez (42)

Parcours, motivations, philosophie

Issu d'un parcours d'études en Environnement et après avoir gratté dans quelques réseaux de Permaculture, j'ai d'abord été pendant 8 ans maraîcher au sein d'une structure d'insertion. J'ai toujours su qu'un jour viendrait pour moi le moment de m'installer, de mener mon propre projet. Je suis depuis longtemps attiré par les plantes médicinales et j'ai intégré en 2012 la formation « Herbaliste » de l'École Lyonnaise des Plantes Médicinales. Vertus, cueillettes, cultures, botanique, j'ai été littéralement pris de passion pour les plantes médicinales et tout leur univers (histoires populaires, légendes...).

Je suis installé en PAM bio depuis 2014 avec un complément en apiculture bio. Je conçois mon métier comme un aspect de mon développement personnel : je me sens dans un proche contact des choses de la Nature et « Les Fées des Herbes » me donnent aussi de belles occasions d'exprimer ma créativité (graphisme, dessin).



La ferme

Productions : plantes aromatiques et médicinales, apiculture (80 ruches)

Commercialisation : en circuits courts de proximité

SAU totale : 5000 m²

Conditions de production : 750 m d'altitude, les terrains sont un peu pentus et moyennement ensoleillés (versant nord de la montagne), les saisons sont courtes, avec des gelées précoces à l'automne et tardives au printemps, le sol est plutôt humifère, argileux, acide, très peu à moyennement profond

Main d'œuvre : 1 UTA



L'atelier PAM

Moyens de production

SAU cultivée en PAM : 1000 m²

Main d'œuvre consacrée à l'atelier PAM : 1000 heures/an environ

Bâtiments et matériel nécessaires à l'atelier PAM :

Description	Valeur d'achat
Grange en rénovation (local 100 m ² pour stockage, séchage, espace de travail, petite boutique, espace d'accueil à la ferme)	20 000 € (valeur d'usage)
Micro-tracteur (polyvalent pour l'entretien, le transport de bois...)	8500 €
Moto-bineuse	
Serre auto-construite en ossature bois de 100 m ² (verveines, basilic, piments, passiflore...)	1000 €
Petite serre de 35 m ² (semis, plants...)	1000 €
Goutte-à-goutte	500 €
Séchoir autoconstruit, déshumidificateur	500 €
Petit laboratoire (PAM + apiculture)	1000 €
Petit matériel de tri et stockage des plantes	

Pratiques de culture

Nombre d'espèces cultivées : 20 aine (mélisse, menthe, verveine, escholtzia, basilic, sarriette, origan, calament, bourrache, tournesol, calendula, bleuet, échinacée, mauve, guimauve...)

Plants et semences : la plupart des semences sont achetées auprès de fournisseurs suisses, je récupère les graines de quelques plantes (calendula, mauve, tournesol, escholtzia,...) ; la plupart des plants sont auto-produits (sinon, achetés auprès de l'exploitation du lycée horticole de Montravel dans la Loire), les pérennes sont bouturées, divisées.

Rotations des plantes annuelles : changement de famille de plante chaque année

Durée d'implantation des pérennes : 7 ans

Travail du sol : motobineuse une seule fois dans la saison, pour aérer le sol sur 5 à 10cm de profondeur, casser les galeries de ras taupier

Nature des fertilisants organiques : fumier déshydraté AB

Gestion de l'enherbement : paille, pour toute les plantes annuelles hormis le basilic ; bâche plastique réutilisable, pour les plantes pérennes et le basilic

Irrigation : oui, uniquement pour la serre, j'arrose le reste des cultures à la plantation si besoin, et après je laisse faire.

Mode d'alimentation en eau : réseau d'eau potable liée à une source du hameau. J'aimerais transformer une ancienne fosse à purin pour la récupération d'eau de pluie.

Optimisation de l'utilisation de l'eau : paillage, goutte-à-goutte

Autonomie technique : l'autonomie dépasse l'échelle de ma ferme. On a un système d'échange avec les paysans du coin, notamment pour le **paillage**. J'aimerais également échanger du **compost** (aujourd'hui j'utilise encore du fumier déshydraté). J'aimerais pouvoir faire des prélèvements de bois, tous les 2-3 ans, dans l'ancienne friche que j'ai achetée, pour faire du **BRF**. En termes de fertilisation, j'auto-produis les **purins** (consoude, ortie), les moyens de lutte (tisanes, macérations...).

Pratiques de cueillette sauvage

Nombre d'espèces cueillies : 10 aine (ronce, frêne, sureau, bruyère, aspérule odorante, angélique...)

Accès aux sites de cueillette : entente avec les propriétaires

Pourcentage de plantes prélevées sur un site : jamais plus d'un tiers et souvent bien moins au vu de l'abondance. Le facteur limitant n'est pas la ressource mais le temps

Distance maximale entre les sites de cueillette et la ferme : environnement immédiat (dans un rayon de 2km) et dans un rayon maximum de 15 km

Qualité des produits

Label : AB

Espèces adaptées au « terroir » : certaines plantes cultivées ne sont pas typiques de la flore locale (ex : basilic...) mais se sont adaptées aux conditions et supportent une faible intervention (très peu d'intrants). La cueillette sauvage amène à redécouvrir et transmettre les usages des plantes qui poussent localement

Méthodes de cueillette : manuelle



Transformation

Stockage : bidons kraft de 150L, seaux plastiques, sachets kraft

Description de la gamme et volumes :

Procédés	Gamme	Volumes produits
Séchage, découpe et tamisage	Tisanes mélanges	100 kg de plantes sèches/an
	Sels aux herbes	
Infusion et cuisson	Sirops dégustation	300 bouteilles/an en 50 cl
	Sirop pour la toux	500 bouteilles/an en 25 cl
Macération	Vinaigre	anecdotique
	Liqueurs	50-100 bouteilles/an en 35 cl
	Extraits hydro-alcooliques, macérats glycérinés	En production pour 2022

Matières premières achetées : sucre, sel de Guérande, alcool, glycérine, vinaigre

Conditionnement : sachets kraft, pots, bouteilles en verre, flacons compte-goutte, coffrets bois

La gamme est complétée par les produits de la ruche.

Commercialisation

Nombre de débouchés : une 10aine

Type : épiceries et magasins bio, magasins de producteurs, groupement d'achat, événementiel, plateforme logistique

Les débouchés sont venus à moi, je n'ai pas eu besoin de démarcher. Mon objectif est que ça reste très local, dans un rayon de 50 km maximum.



L'activité de la ferme en quelques chiffres

Exercice comptable	2021	2020
Chiffre d'affaires	25 515 € (PAM = 52 %)	35 936 € (PAM = 30 %)
Valeur ajoutée	8 384 €	20 119 €
Excédent brut d'exploitation	7 066 €	27 958 €
Revenu disponible	7 066 €	27958 €
Revenu disponible / chiffre d'affaires	28 %	78 %
Subventions d'exploitation	898 €	8 213 €
Poids des subventions / revenu disponible	13 %	14 %
Le revenu disponible représente par UTAF...	0,4 SMIC annuel brut	1,5 SMIC annuel brut

Énergie consommée sur une année pour l'atelier PAM : Carburant : 1785 km (environ 160 L) ;
Électricité : 1200 kWh ; Gaz : 30 kg

Travail et vivabilité

Temps de travail total : 2100 heures par an (environ 1000 heures pour l'atelier PAM)

Possibilité de s'accorder le temps nécessaire pour se reposer, faire une autre activité : au moins un jour disponible par semaine, possibilité de prendre du temps pour l'échange en collectif, avec les voisins, l'implication au sein d'associations, et près de 4 semaines de congés/an.

Les ateliers PAM et apiculture sont très « concurrentiels » : les périodes intenses sont au même moment, c'est le plus compliqué pour moi aujourd'hui. J'aimerais pouvoir me consacrer plus aux plantes.

Ancrage territorial

Implication dans les réseaux professionnels : administrateur membre du Bureau de l'ADDEAR de la Loire (réseau de l'Agriculture Paysanne), adhérent à l'ARDAB (réseau de l'Agriculture Bio), adhérent actif de l'association de producteur-rices et animateur-rices en PAM Les Infusées, membre actif du projet Bocoloco (création d'un atelier de transformation collectif)

Lien aux habitants : sponsor de deux clubs de foot locaux, implication personnelle dans les associations locales (sou des écoles), échanges de fumier et compost avec un éleveur voisin...

Zone de chalandise : 99 % des produits de la ferme sont consommés « localement », c'est-à-dire dans un rayon maximal de 100 km

Ouverture au public : la ferme est peu ouverte au public faute d'espace d'accueil et de stocks de produits, l'aménagement d'un espace d'accueil et une boutique est en cours pour le permettre.

La force du collectif dans ma pratique

Ma vision sur la ferme a évolué, **s'est professionnalisée**, dans la gestion des cultures, des ateliers de séchage, transformation, stockage, tri... A chaque fois qu'on fait des sorties collectives, on en prend plein la tête, c'est génial, ça met un peu la pression mais ça motive à fond, on voit toutes les marges de progression qu'on a. On bricolait un peu. Le fait de faire partie d'un collectif, d'échanger avec des personnes plus avancées, ça me pousse !

Très concrètement, au niveau de mon atelier plantes, j'avais un local, un séchoir et c'est tout. Toutes les opérations je les faisais sur une table au ciseau. Aujourd'hui j'ai des **outils** de découpe adaptés : cisailles, coupe-ortie ou hache-paille (d'abord manuel, et j'en ai acheté un nouveau que je compte motoriser), c'est une amélioration en termes de pénibilité, efficacité, gestion du temps, des récoltes. Je fais aussi des modifications en termes d'agencement pour le tri, le stockage, créer des rangements adaptés, tout plein de petites choses.

Je suis en train d'évoluer vers de la **culture sur sol vivant** : travailler de moins en moins les terrains, en les occultant pendant 2-3 mois pour laisser faire le travail de la chaleur, préserver la fertilité et vie du sol, pour que les planches d'annuelles soient directement cultivables à partir du mois de mai. J'utilise également un paillage organique et du BRF pour limiter l'enherbement, ce qui me permet d'éviter le travail mécanique, d'économiser l'eau et préserver la vie du sol. Dorénavant je fais aussi beaucoup de plants moi-même et je m'approvisionne auprès de l'exploitation de Montravel, qui est membre du collectif Les Infusées.

J'envisageais toute la diversité des produits issus des plantes, mais j'avais l'impression qu'un tas de choses n'étaient pas faites pour moi, paysan. Je me cantonnais à des **transformations** simples : tisanes, sirops. Le fait d'arriver dans ce collectif, de rencontrer d'autres producteurs à travers les journées de terrains, sont arrivées les liqueurs, les alcoolatures. Ça m'a ouvert un champ des possibles.

Au départ j'étais dans une réflexion sur la ferme. **La ferme a ses limites** par rapport aux surfaces, aux installations, ce que je peux traiter comme volume... **La dynamique collective élargit ces perspectives**. Ça me permet d'imaginer faire une seule plante en plus gros volume pour la commercialiser en gros par le collectif par exemple. Ça ne me limite plus dans l'envie de me développer. Du thé local ? Des cosmétiques, teintures mères ? Du fait de s'associer dans un collectif de producteurs de plantes, **on peut réellement proposer une offre** pour s'adresser à des consommateurs locaux, pour **participer à l'autonomie locale en produits de bien-être**. Philosophiquement, éthiquement, ça a du sens pour moi.

Le Jardin du Pallaix | Isabelle Roccati-Bosch

Saint-Marcel-L'Eclairé, Beaujolais Vert (69)

Parcours, motivations, philosophie

Sensibilisée par ma grand-mère maternelle, mes yeux ne peuvent s'empêcher d'observer les plantes depuis que je suis petite fille. Après un DUT de biologie appliquée option agronomie puis un BTA espaces verts, j'ai finalement travaillé à la Ville de Lyon dans tout autre chose tout en continuant à pratiquer le jardinage et visiter plusieurs jardins d'agrément ou botaniques par an. Mes 3 enfants m'ont permis de partir en retraite anticipée, de m'installer à 50 ans et de retrouver les plantes, ma passion. Avec mon mari, nous avons acheté 1500 m² de prairie attenants à notre propriété de 3000 m² ce qui m'a permis d'installer mes cultures.

Partie pour faire une activité seule dans mon coin, la rencontre avec d'autres productrices et animatrices locales, la création de l'association G'leine des prés...m'ont permis de conscientiser mon métier, de lui donner du sens, de tisser des liens professionnels. Ma volonté de vendre localement m'a bien implantée au territoire et m'a permis d'avoir une certaine notoriété pour développer mon activité.

Aujourd'hui à 60 ans, je réduis mon activité et je me questionne autour de la transmission de la ferme. Quoi qu'il en soit, j'ai besoin de passer à autre chose et de prendre soin de moi car l'âge se fait sentir...



- 2 UCAR en CFPPA (Nyons, Die) sur la réglementation notamment Formation « Armoire aux plantes », ELPM 2010
- Quitte son emploi 2011
- Installation en Entreprise Agricole Localement Innovante (EALI) Formation Promonature, G. Ducerf 2013
- Doublement de l'activité et du chiffre d'affaire (reconnaissance locale) 2018

La ferme

Productions : plantes aromatiques et médicinales

Autres activités : animations découverte des plantes à destination des particuliers et groupes

Commercialisation : en circuits courts de proximité

SAU totale : 1500 m²

Conditions de production : 600 m d'altitude, exposition plein sud, sols limoneux argileux, roche métamorphique ou pourri, présence de veine d'argile. Sol lourd, qui a du mal à se réchauffer. Pente. Structure légère du terrain à côté de l'habitation.

Main d'œuvre : 0,8 UTA

L'atelier PAM

Moyens de production

SAU cultivée en PAM : 1500 m²

Main d'œuvre consacrée à l'atelier PAM : 0,8 UTA

Bâtiments et matériel nécessaires à l'atelier PAM :

Description	Valeur d'achat
Laboratoire de transformation (chantier participatif) et matériel (stérilisateur ménager, trépied gaz, balance, casseroles,...)	25 400 € avec le matériel
Boutique (autoconstruction)	200 €
Séchoir autoconstruit	1 160 €
Terrassement, clôture, aménagement de parking	6 600 €
Petit matériel (débroussailleuse, tondeuse, outillage)	achat personnel

Pratiques de culture

Nombre d'espèces cultivées : 40 aine (menthes, mélisse, agastache pour les plus représentatives, monarde, calendula, bleuet, mauve, thym, sarriette, hysope, romarin, origan, marjolaine, rhubarbe, ciboulette, alchémille...)

Plants et semences : plants : Lycée horticole d'Ecully ; semences : Semailles, Germinance, Sativa. Auto-production : calendula, bleuet. Division de mottes et de racines : menthes, monarde.

Rotations des plantes annuelles : changement de famille de plante chaque année, limité par la surface cultivable

Durée d'implantation des pérennes : 3 ans (menthes) à 10 ans (hysopes, sarriette...)

Travail du sol : manuel. Grelinette sur les parcelles libérées, binage sur les parcelles avec cultures pérennes. En hiver, bâchage des menthes pour limiter l'enherbement.

Nature des fertilisants organiques : extraits fermentés de plantes, Guanumus (mélange de guano et de fumier de vaches), bouchons de fumier, engrais verts (mélange printanier avec cameline, phacélie, vesce, lupin,... ; automne : avoine, féverole, phacélie....). 100 % sont achetés.

Gestion de l'enherbement : beaucoup de binage, paillage avec de l'herbe haute coupée à la serpette sur les passes-pied et zones non utilisées, un peu de plantation sur bâche tissée pour limiter le liseron (marjolaine, géranium rosa), bâchage pendant l'hiver de la menthe, essai sur la monarde. Le rhizome ne craint pas d'être dans l'obscurité et repart en force au printemps.

Irrigation : oui, arrosage au jet d'eau (eau de pluie) + goutte à goutte (relié au réseau)

Mode d'alimentation en eau : cuve enterrée de 12 m3 de récupération l'eau de pluie des toits, réseau d'eau potable en cas de grosse sécheresse

Optimisation de l'utilisation de l'eau : goutte-à-goutte (réseau d'eau potable), paillage et binage

Autonomie technique : panneaux photovoltaïques et chaudière à granulés bois pour la consommation énergétique de la maison et des bâtiments. Irrigation avec de l'eau de pluie récupérée des toits tant que possible.

Pratiques de cueillette sauvage

Nombre d'espèces cueillies : 15 aine (ronce, frêne, noisetier, ail des ours, reine des prés, framboise, achillée, myrtille feuille, aubépine, bouleau (feuille), cynorhodon, douglas, sapin Blanc, coucou, graines de carotte sauvages...)

Accès aux sites de cueillette : principalement autour de la ferme (environ 5 ha), avec accord écrit du propriétaire. Plus éloigné pour l'ail des ours, reine des prés et myrtille. Feuille de cassis cueillie chez un producteur en local.

Pourcentage de plantes prélevées sur un site : 1 à 5%. Pour beaucoup de plantes, à profusion, donc je prends ce dont j'ai besoin. Pour le coucou, prélèvement raisonnable. Entretien et gestion des stations de manière plus intuitive, en essayant de respecter une rotation.

Distance maximale entre les sites de cueillette et la ferme : 100km (pour la reine de prés)

Qualité des produits

Label : AB

Espèces adaptées au « terroir » : mes plantes se sont adaptées à mon territoire. Si ce n'est pas le cas, je l'ai abandonné, par exemple, la feuille de cassis qui ne fonctionne pas ici.

Méthodes de cueillette : manuelle, avec faucille ou sécateur ou à la main. Effeillage le plus souvent sur plantes fraîches. Si les conditions s'y prêtent, séchage en branche pour les arbres (frêne, noisetier) et effeuillage sec. Pour les fleurs, mondage/épiage des ligules fraîches (souci, bleuet).



Transformation

Stockage : sachets kraft, bidons kraft, seaux plastiques

Description de la gamme et volumes :

Procédés	Gamme	Volumes produits
Séchage, infusion	Velours	10 kg de plantes sèches/an
Effeillage, séchage	Tisanes, thés aux plantes	70 kg de plantes sèches/an
	Sels aux herbes, aromates	
Infusion et cuisson de plantes fraîches ou congelées	Sirops	6 kg de plantes fraîches/an en bouteilles de 25cl
Préfanage, macération	Vinaigres	6 kg/an en 25cl
	Huiles	4 kg/an en 25cl
Préfanage, broyage	Pesto	6 kg/an en 100 gr
Congélation	Biscuits aux graines de carottes	500gr de graines/an

Une spécificité, le velours de plantes : développé par Isabelle à partir d'une gelée, l'infusion des plantes dans un jus de cuisson de pommes permet de réduire le gélifiant (agar agar), d'obtenir une gelée plus stable car non thermoréversible, un goût plus complexe et un rendu moins aqueux qu'une simple plante cuite dans l'eau.

Matières premières achetées : sucre de betterave français Bio, vinaigre de cidre local, sel français, alcool, huile d'olive espagnole (via une AMAP locale) et thé vert et noir de Chine et d'Inde Bio.

Conditionnement : sachets kraft, bocaux et bouteilles en verre (une partie des bouteilles de vinaigre est réutilisée).

Commercialisation

Nombre de débouchés : une 20aine

Type (et %age du chiffre d'affaires) : boutique à la ferme (22 %), 3 magasins de producteurs (14 %), 1 marché régulier (12 %), plusieurs marchés occasionnels (12 %), 3 Amaps (11 %), 2 épiceries (10 %), 2 Ruche qui dit Oui (6 %), autres : 4%, animations particuliers (5 %), animations groupes (4 %)

Besoin de multiplier les points de vente pour arriver à vendre, notamment les velours de plantes (besoin d'expliquer le processus de transformation et d'utilisation). Au départ ce n'était pas prévu de faire les marchés, mais c'est devenu indispensable pour présenter le produit et se faire connaître, faire connaître les animations.

L'activité de la ferme en quelques chiffres

Exercice comptable	2021
Chiffre d'affaires	20 500 €
Excédent brut d'exploitation (EBE)	14 320 €
Revenu disponible	14 320 €
Revenu disponible / chiffre d'affaires	70 %
Subventions d'exploitation	714 €
Poids des subventions / revenu disponible	5 %
Le revenu disponible représente par UTAF...	0,8 SMIC annuel brut

Énergie consommée sur une année pour l'atelier PAM : Carburant : 170 L ; Électricité : 1150 kWh ; Gaz : 26 kg

Travail et vivabilité

Temps de travail total : 2100 heures par an (environ 1000 heures pour l'atelier PAM)

Possibilité de s'accorder le temps nécessaire pour se reposer, faire une autre activité : possibilité de prendre des jours ou demi-journées de repos, notamment en hiver et en septembre-octobre. Je prends le temps de faire 3 activités en soirée par semaine.

Travail peu pénible mais beaucoup de temps passé à désherber et à effeuiller les plantes manuellement. Quelques amis viennent aider (effeuillage de menthe, verveine et mélisse), quelques stagiaires également, mais il est difficile d'accueillir compte tenu de la complexité des tâches, de leur diversité et du lien avec la maison d'habitation.

Ancrage territorial

Implication dans les réseaux professionnels : co-présidente de l'association de producteur·rices et animateur·rices en PAM Les Infusées, présidente de l'association G'Reine des prés, adhérente à l'ADDEAR de la Loire (réseau de l'Agriculture Paysanne), adhérente à l'ARDAB (réseau de l'Agriculture Bio), adhérente d'une AMAP comme productrice et consommatrice.

Lien aux habitants : conseillère municipale (commission tourisme : volet biodiversité, mise en place d'un marché mensuel,...), référente commerce de proximité, forêt et agriculture au sein de la communauté de communes. Association d'accueil et d'échange avec les pays étrangers.

Zone de chalandise : 99 % des produits de la ferme sont consommés « localement », c'est-à-dire dans un rayon maximal de 100 km

Ouverture au public : accueil à la ferme : ateliers découverte des plantes sauvages comestibles et médicinales sous forme de demi-journée ou de journée (avec cueillette, cuisine et repas partagé).

Accueil de groupes (écoles, centres de loisirs, groupe familiaux ou d'amis..). Vente directe à la ferme à la demande, lors des animations et lors de marchés exceptionnels.

La force du collectif dans ma pratique

Au début j'étais seule chez moi et je pensais faire une petite activité en complément de ma retraite de la fonction publique. J'ai été ravie de rencontrer d'autres producteur·rices et animatrices sur mon territoire, à travers l'association G'reine des prés puis le collectif Les Infusées.

La rencontre d'autres acteurs de la filière permet d'échanger sur nos pratiques ce qui m'a amenée à **me professionnaliser** et à changer certaines méthodes de travail, pour faire plus vite et aussi bien, voire mieux. J'ai également décidé d'irriguer une partie de mes cultures suite aux discussions entre producteurs sur les bienfaits d'un arrosage régulier. C'est grâce au collectif que j'ai décidé de **me labelliser en bio**.

Cela permet aussi de répartir les points de vente ou de se proposer des **clients**.

Côté animation, il nous arrive d'animer des balades à plusieurs et trois d'entre nous ont monté un **projet de formation ensemble** au sein de G'reines de Prés Formation. Les animatrices ont également été **une puissante vitrine** pour le collectif Les Infusées lors des trois fêtes des plantes Festisane grâce aux balades, animations, conférences et restauration collective à base de plantes sauvages.

Les membres des collectifs G'reine des prés et Les Infusées sont enthousiastes et positifs, l'ambiance est très **porteuse de dynamisme** et évite le découragement.



L'Héritage de Rhéa | Françoise Lafay

Saint-Priest-la-Prugne, Monts de la Madeleine (42)

Parcours, motivations, philosophie

L'héritage de Rhéa c'est d'abord un besoin personnel d'un retour à la terre. Après une formation en environnement puis 25 ans au service du développement rural, je voulais réorienter ma vie professionnelle. Après avoir accompagné nombre de projets personnels ou collectifs, j'ai eu besoin de passer de l'autre côté de la barrière... De génération en génération, on apprenait comment utiliser les plantes pour notre bien-être. Habitée à les utiliser dans mon quotidien (plats, boissons, soins pour ma famille et mes animaux), j'ai eu envie de participer à cette aventure environnementale et humaine de réhabiliter les plantes dans le quotidien de chacun. J'aimerais que mes productions répondent aux attentes et besoins de tout consommateur soucieux de son bien-être et de sa santé en conciliant qualité, diversité et plaisirs gustatifs..



25 ans métiers du
développement rural

Installation sans DJA 2018
à temps partiel



La ferme

Productions : PAM, petits fruits (200 m²) et 7/8 ruches

SAU totale : 0,5 ha

Conditions de production : 750 m. d'altitude, sol de surface (20 à 40 cm), limono-argileux (CEC de 12.6 meq/100g) en fort déficit de calcium. En sous sol : gypse prédominant. PH acide 5.4. Sol en pente drainant mais contraintes de travail. Effleurements rocheux significatifs. Présence naturelle d'une source.

Main d'œuvre : 0,8 UTA

L'atelier PAM

Moyens de production

SAU cultivée en PAM : 1 000 m²

Main d'œuvre consacrée à l'atelier PAM : 0,8 UTA

Bâtiments et matériel nécessaires à l'atelier PAM :

Description	Valeur d'achat
Séchoir, déshumidificateur	1500 €
Laboratoire de transformation	1 500 €
Zone de stockage plantes sèches	
Serre 100 m ² pour plants et hivernage	520 €
Chenillette pour protection temporaire	290 €
Outils manuels culture, cueillette, transformation...	1 400 €
Porte-outil avec épareuse et herse rotative	12 500 €
Oyas + pompe eau	794 €
Terrain et aménagements	3 100 €

Pratiques de culture

Nombre d'espèces cultivées : 30 plantes cultivées (thym, monarde, sarriette, camomille, calendula, sauge, menthes, mélisse, fenouil, lavande, rosier de provins, agastache, verveine, origan, serpolet, basilic, ciboulette, estragon, cassis, livèche, romarin...)

Plants et semences : 20 % d'autoproduction, approvisionnement auprès de : Lycée Montravel (42), Arom'antique (26), La Compagne (42), Germinance, Kokopelli, Pharmasaat, Biaugerm...

Rotations des plantes annuelles : 1-2 ans

Durée d'implantation des pérennes : 3 à 15 ans selon les plantes

Travail du sol : après préparation des platebandes au porte-outil, toutes les autres interventions sont exclusivement faites à la main (désherbage, plantations, taille, soins, suivi)

Nature des fertilisants organiques : les apports de fonds sont 100% naturels issus de composts réalisés sur place à partir de fumiers paillés de bovins, chevaux, lapins mais aussi des déchets végétaux issus de l'activité de l'exploitation. Les fertilisants organiques ponctuels peuvent être amenés sous forme de purins de plantes réalisés sur place (ortie, consoude, prêle).

Gestion de l'enherbement : paillages, désherbage, tonte...

Irrigation : oui, par intermittence

Mode d'alimentation en eau : l'eau utilisée pour les cultures est issue d'une source naturellement présente sur le terrain, utilisée via une pompe thermique par aspersion ou tubes perméables. Utilisation de la pente pour irrigation par gravité lorsque cela est possible à partir de point de stockage d'eau.

Optimisation de l'utilisation de l'eau : mise en place d'Oyas au pieds des cultures qui requièrent un apport régulier d'eau, paillage utilisé pour limiter l'évapotranspiration

Autonomie technique : l'exploitation à taille humaine et essentiellement manuelle rend peu dépendante du volet énergétique l'activité de production. Seuls quelques litres de carburant pour le porte-outils et la pompe sont nécessaires. L'électricité requise pour le fonctionnement du déshumidificateur est dépendante du réseau collectif. L'apport des fumiers paillés est intégralement produit dans un cadre familial (loisirs : chevaux, basse-cour : lapins & poules, exploitation du conjoint : bovins). La serre est une serre froide.

Pratiques de cueillette sauvage

Nombre d'espèces cueillies : 30

Accès aux sites de cueillette : lorsque la cueillette est récurrente chaque année les autorisations des propriétaires sont demandées. Une partie des plantes sauvages est directement issue de la parcelle exploitée en PAM sur les îlots laissés en zone arbustive ou non exploités.

Pourcentage de plantes prélevées sur un site : variable en fonction de la partie récoltée, de son enjeu pour le maintien de la ressource (60%) et de la richesse du spot (entre 30 et 60%)

Distance maximale entre les sites de cueillette et la ferme : 97% des cueillettes sauvages se situent dans un périmètre de 15 km autour de l'exploitation, quelques cueillettes hors région.

Qualité des produits

Label : AB, Simples, et sur une partie label « Ma Région Ses Terroirs »

Espèces adaptées au « terroir » : le choix a été fait de valoriser les espèces localement adaptées, et/ou d'implanter les plants sur des terrains qui leur conviennent le mieux. Autoproduction de semences et récolte de graines, boutures sauvages . Approvisionnement auprès de producteurs locaux ou au moins ne produisant que sous serre froide.

Méthodes de cueillette : manuelle



Transformation

Matières premières achetées : huile d'olive, vinaigre de cidre, sels de Guérande...

Conditionnement : sachets kraft, boites métalliques, verre..

Description de la gamme de PAM et volumes :

Procédés	Gamme	Volumes produits
Séchage	Tisanes	136 kg de plantes sèches
	Aromates	
	Sels aromatisés	
Macération	Vinaigres aromatisés	10 kg de plantes sèches
	Huiles aromatisées	
Cuisson	Confitures	170 kg de fruits et plantes sèches
	Sirops	
	Cosmétiques	4 kg de plantes sèches

Commercialisation

Nombre de débouchés : une 30aine

Type : magasins de producteurs, vente directe à la ferme, maisons d'artisanat et tourisme, marché, quelques foires, épicerie locavore, vente de vrac à la demande (professionnels autres)

Ces modes de commercialisation permettent une meilleure valorisation, une relation de confiance producteur-consommateur, un volume restreint. La diversité et le nombre des points de vente limite la prise de risque et diversifie la demande.

L'activité de la ferme en quelques chiffres

Exercice comptable	2021
Chiffre d'affaires	15 511 €
Excédent brut d'exploitation (EBE)	4 310 €
Revenu disponible	4 310 €
Revenu disponible / chiffre d'affaires	28 %
Subventions d'exploitation	0 €
Poids des subventions / revenu disponible	0 %
Le revenu disponible représente par UTAF...	0,23 SMIC annuel brut

Énergie consommée sur une année pour l'atelier PAM : Carburant : environ 440 L ; Électricité : 1500 kWh ; Gaz : 13 kg

Travail et vivabilité

Temps de travail total : 1 580 heures/an

Possibilité de s'accorder le temps nécessaire pour se reposer, faire une autre activité : en moyenne je suis disponible 2,5 jour par semaine, hors période de congés (4 semaines environ/an).

Le volume horaire est difficile à apprécier car ce choix de production a été fait pour pouvoir répondre à un besoin d'autonomie de travail, dans les activités mais aussi dans le rythme. Il est de plus très variable selon les saisons. L'enjeu principal n'est pas de gagner du temps mais de travailler selon le rythme choisi, de garder toute son énergie et du plaisir dans ce que l'on fait. Avec le temps on parvient néanmoins à gagner du temps sur certaines tâches en orientant l'organisation de ses cultures, en optimisant les différents chantiers et en réorientant certains de ses choix (espèces cultivées au lieu de cueillies en sauvages, meilleure planification des tâches...).

Le volet culture et cueillette peut parfois être assez physique. Les autres champs ne présentent pas de pénibilité particulière mais il est très équilibrant et satisfaisant psychologiquement (diversifié, dimension humaine, autonomie, lien avec la nature et les saisons).

Ancrage territorial

Implication dans les réseaux professionnels : adhérente active de l'association de producteur-rices et animateur-rices en PAM Les Infusées, adhérente de Magasins de producteurs, de l'association Vivre Bio en Roannais, Artisanat rural et paysan, Tiers-lieu paysan, adhérente ADDEAR 42, ARDAB, et productrice SIMPLES.

Zone de chalandise : 100 % des produits de la ferme sont consommés « localement », c'est-à-dire dans un rayon maximal de 100 km

Ouverture au public : agri-tourisme (hébergement), vente directe à la ferme...

La force du collectif dans ma pratique

Le collectif est un enrichissement en termes de connaissances et de pratiques. La diversité des sites permet de pallier à certains aléas de production par **échanges de plantes**. La dynamique collective est importante d'un point de vue relationnel : **évitement de l'isolement** professionnel, **échange d'astuces et de savoirs**. C'est un lieu de **partage de valeurs et de projets** pour nos exploitations mais aussi pour toute la **filière**.



Les Jardins de la Fortune | Béatrice Baron

Poule-les-Echarmeaux, Haut Beaujolais (69)

Parcours, motivations, philosophie

Après une « 1ère vie » d'archéologue à mettre au jour les vestiges enfouis en terre, je me suis installée paysanne productrice de plantes à tisanes et condimentaires, en Agriculture Biologique, en 2016. C'est un chemin de recherche de sens et d'alignement avec mes convictions et aspirations personnelles qui m'amène aujourd'hui à « mettre en terre » et récolter les magnifiques plantes qui sont désormais mes compagnes du quotidien ! Aux origines du projet d'installation,

- la conviction que l'AB et les fermes à taille humaine sont la seule réponse aux enjeux environnementaux fondamentaux (réchauffement climatique, pollutions, érosion de la biodiversité, relocalisation alimentaire, etc). Le mot d'ordre : « Si, l'AB peut nourrir le monde !! »

- l'envie de démontrer qu'il est possible de vivre dignement d'une ferme bio, en intégrant la notion de sobriété qui est importante pour moi et qui a donc été mise en place dans le projet et dans les réflexions

- l'intérêt pour les PAM, notamment par l'approche de l'histoire des usages, de l'ethnobotanique et des relations hommes/plantes

- l'envie d'être indépendante après une 1ère vie professionnelle forte de contraintes (temporelles, budgétaires, géographiques...)

- être en cohérence avec mes valeurs : écologie, sobriété, associativité, ouverture/accueil



CS PPAM, CFPPA de Montmorot 2012

Lieu d'installation et d'habitation trouvé 2013

Formations ADDEAR Mûrir ses idées, Statuts,, 2014

Installation chef d'exploitation sans DJA 2016

Rythme de croisière 2020/2021

La ferme

Productions : plantes aromatiques et médicinales

Commercialisation : en circuits courts de proximité

SAU totale : 1,3 ha

Conditions de production : Haute-Vallée d'Azergues, derniers contrefort du massif central, à la limite nord-est. 600 m d'altitude, sols sablo-limoneux, acides, ph 5 sur sol microgranitique, sols frais et assez profonds. Implanté sur une ancienne prairie de fauche, bois et forêt plantés à proximité. Bon rapport C/N. Taux de M.O. : 3,9 %. Beaucoup de sources et d'eau superficielle, vert en permanence même en période de sécheresse. Des zones imperméables au niveau la roche mère, amenant une flore particulière. Pluviométrie importante : 1000 mm d'eau par an, permettant par exemple la présence du Douglas dans la région (variable désormais compte tenu des aléas climatiques). Contraintes : gelées tardives, tendance à l'érosion importante.

Main d'œuvre : 1,6 UTA ; dont 1,2 UTAF (non salariée)

L'atelier PAM

Moyens de production

SAU cultivée en PAM : 3000 m²

Main d'œuvre consacrée à l'atelier PAM : 3200 heures ; dont 2200 heures pour Béatrice, environ 350 heures pour son conjoint aide familial, environ 650 heures de stagiaires

Bâtiments et matériel nécessaires à l'atelier PAM :

Description	Valeur d'achat
Bâtiment (200 m ² au sein de l'habitation)	Mis à disposition
Serre 40 m ²	1500 € occasion
Séchoir auto-construit (capacité 2 m ³)	1800€
Tondeuse – débroussailleuse	400 € récupération
Débroussailleuse	900 €
Motobineuse	800 €
Divers outils manuels (houe maraîchère, grelinette, outils de récolte...)	200 €, et beaucoup de récupération
Petit robot (transformation des sels)	300 €
Fûts de stockage métalliques (une 20aine)	400 €
Seaux plastiques (une 40aine)	200 €
Véhicule (usage mixte professionnel et personnel)	11 000 €

Pratiques de culture

Nombre d'espèces cultivées : 40 aine (menthe 4 variétés, thym 3 variétés, basilic 5 variétés, romarin, sarriette, angélique, agastache, matricaire. calendula, mauve, mélisse, monarde, sauge, bardane, rose, essais de marjolaine, lavande, géranium rosat...)

Plants et semences : autoproduction de semences (agastache, sauge sclarée), bouturage (marjolaine, thym citron, menthes, camomille romaine...), achat chez divers fournisseurs : Germinance, exploitation du lycée d'Ecully, Biotop, Terres d'Horizon.



Rotations des plantes annuelles : changement de famille de plante chaque année : Asteraceae (mauve, calendula, matricaire) / Lamiaceae (basilics). Retour trop fréquent du lamiacées. Les Apiaceae (angélique), rentrent dans la rotation sur un cycle biannuel. A l'avenir le rosat (Geraniaceae) pourrait s'inscrire dans cette rotation pour l'allonger.

Durée d'implantation des pérennes : 4 à 10 ans

Travail du sol : occultation hivernale (paille ou toile hors sol à partir de février) ou engrais verts pour entretenir l'enherbement ; préparation de sol avant plantation : apport de fumier et calcaire avant passage de motobineuse et plantation.

Nature des fertilisants organiques : fumier de bovin composté bâché pour éviter la perte d'éléments fertilisants.

Gestion de l'enherbement : combinaisons de pratiques alternatives (désherbage mécanique, binage, parfois engrais verts...), paillage biodégradable ou toiles hors sol.

Irrigation : ponctuellement (pas de système d'irrigation)

Mode d'alimentation en eau : récupération d'eau de pluie, exceptionnellement réseau

Optimisation de l'utilisation de l'eau : paillage, binage

Autonomie globale : partie prenante d' un « corps social » où la ferme est un organisme parmi d'autres : autant à l'échelle des amendements (fumier, paille... de fermes voisines), des échanges avec les collègues (techniques, entraide) et les personnes en formation/projet d'installation. A l'avenir, un projet de production solaire devrait voir le jour (pour l'alimentation du séchoir notamment). Actuellement récupération d'eau de pluie qui sert ponctuellement pour l'irrigation, mais à terme les eaux pluviales (toitures) et grises seront récoltées et utilisées pour l'irrigation.

Pratiques de cueillette sauvage

Nombre d'espèces cueillies : 15 aine (achillée, ail des ours, bruyère, framboisier, frêne, lierre terrestre, ortie, sureau, aubépine, reine des prés, berce, primevère officinale...)

Accès aux sites de cueillette : terrains de la ferme, de fermes voisines Bio avec autorisation de l'exploitant, bois à proximité de la ferme et plus éloignés.

Pourcentage de plantes prélevées sur un site : un tiers maximum, attention particulière pour certaines plantes (primevère : plusieurs floraisons, je ne fais qu'un seul prélèvement pour lui permettre de faire son fruit et de se ressemer ; reine des prés : j'alterne entre plusieurs sites et met en place un sentier pour limiter le piétinement ; ail des ours : j'évite certains sites en sur-cueillette ; aubépine : je veille à laisser la pousse terminale pour ne pas impacter la croissance des arbres).

Distance maximale entre les sites de cueillette et la ferme : environnement immédiat, dans un rayon de 10km pour la plupart des plantes, maximum 50 km pour l'ail des ours, ponctuellement dans le Lubéron pour le romarin.

Qualité des produits

Label : AB

Espèces adaptées au « terroir » : les espèces ne convenant pas sont abandonnées (apiacées notamment, sauf fenouil), d'autres ne sont pas typiques du biotope local mais se plaisent. Bouturage d'individus résistants au gel (marjolaine), semis privilégié pour la diversité génétique.

Méthodes de cueillette : manuelle



Transformation

Description de la gamme et volumes :

Procédés	Gamme	Volumes produits
Séchage, tri manuel	Tisanes (simples et mélanges)	200 kg de plantes sèches dont déclinées en : - 4000 sachets - 1300 pots - 28 kg de vrac
	Sels aux herbes	
Macération	Vinaigres	7 kg de plantes fraîches, 155 L de vinaigre, 400 bouteilles
	Pesto à l'ail des ours	30 kg frais, 400 pots

Matières premières achetées : sel gris de Guérande, vinaigre de cidre local, huile d'olive...

Conditionnement : sachets kraft, pots, bouteilles en verre

Commercialisation

Nombre de débouchés : une 40aine

Type : magasins bio, magasins de producteurs, épiceries et commerces locaux (84% du chiffre d'affaires), vente à la ferme, marchés, AMAP (13%), autres : transformateurs, herboristeries, salon de coiffure, Centre communal d'action sociale... (3%)

J'ai choisi de commercialiser essentiellement en magasins pour préserver le temps du week-end pour la vie de famille. Les tournées sont optimisées au maximum (gain de temps et d'énergie fossile), 1 à 3 tournées par mois suivant la saison. Pas de démarchage, les clients me trouvent souvent via le bouche-à-oreille ou les collègues qui indiquent des clients qui ne peuvent pas être servis.

L'activité de la ferme en quelques chiffres

Exercice comptable	2021	2018
Chiffre d'affaires	30 255	14 331 €
Valeur ajoutée	15 686 €	6 692 €
Excédent brut d'exploitation (EBE)	9 145 €	4 394 €
Revenu disponible	9 145 €	4 394 €
Revenu disponible / chiffre d'affaires	30 %	31 %
Subventions d'exploitation	1 500 €	1 500 €
Poids des subventions / revenu disponible	16 %	34 %
Le revenu disponible représente par UTAF...	0,5 SMIC annuel brut	0,2 SMIC annuel brut

Énergie consommée sur une année pour l'atelier PAM : Carburant : 570 L ; Électricité : 7470 kWh ; Fioul 20 L

Travail et vivabilité

Temps de travail total : 3200 heures en 2021 (2200 h Béatrice ; 1000 h aide familiale conjoint, 7 stagiaires et entraide)

Possibilité de s'accorder le temps nécessaire pour se reposer, faire une autre activité : ça dépend de la saison : au moins 1 jour/semaine de novembre à février, parfois moins. Quelques week-ends de manière ponctuelle et 4 semaines de congés par an.

Ancrage territorial

Implication dans les réseaux professionnels : adhérente à l'ADDEAR de la Loire (réseau de l'Agriculture Paysanne), l'ARDAB (réseau de l'Agriculture Bio) et le Syndicat SIMPLES, membre active de l'association de producteur-rices et animateur-rices en PAM Les Infusées et de la Fédération des Paysans Herboristes

Lien aux habitants : au départ on est pas tellement connu, mais petit à petit on a du lien qui se fait avec le tissu local. Pendant un temps je me suis inscrite dans un système paragrêle après avoir été sollicitée avec une collègue. Via les réunions on a pu connaître les éleveurs sur le secteur. Je suis aussi impliquée dans une épicerie associative, qui fait vivre la vallée. Je participe en tenant des permanences. Ça permet de sortir des réseaux agricoles.

Zone de chalandise : 95 % des produits de la ferme sont consommés « localement », dans un rayon maximal de 65 km

Ouverture au public : vente à la ferme, visite sur demande

La force du collectif dans ma pratique

Le collectif a une place importante dans mon projet, en particulier via :

- des associations qui permettent des échanges sur les pratiques professionnelles, notamment au début, ce qui a permis de simplifier mon système, adopter des modes opératoires plus efficaces, pertinents, des apports de bon sens qui font vite gagner du temps.
- le lien avec Amélie, connue en formation et installée deux ans avant, que j'ai pu appeler pour mettre au clair les doutes : gestion de l'enherbement, etc. Elle m'a beaucoup apporté.

Dans ce métier qui se fait seul, même si j'aime bien, avoir des ressources est essentiel. Le collectif donne aussi du sens à notre métier, on s'inscrit dans un réseau, avec des collègues, on est pas seul sur nos fermes. Notre métier est différent ainsi.



Les Sens en Herbe | Gaétan Pouly

Viscomtat, Monts du Forez (63)

Parcours, motivations, philosophie

Pendant dix ans alors que je travaille dans l'industrie automobile en région parisienne, de folles idées trottent dans mes pensées. C'est un rêve d'enfant qui mêle le travail de la terre, la vie de la ferme entourée d'animaux et les plantes aromatiques et médicinales. C'est également une impérieuse nécessité de reconnecter ma vie à ce qui fait sens pour moi et mes proches.

Un parcours fou commence alors en août 2015, avec un bac agricole par correspondance, un certificat de spécialisation en PAM au CFPPA de Marmilhat et la visite de nombreux producteurs distillateurs.

2019 : construction de la distillerie et début de la distillation à la ferme en août. Le bâtiment est encore en cours d'auto-construction, notamment pour l'aménagement intérieur.

2021 : début des visites à la fermes deux fois par semaine de juin à septembre en lien avec la route des métiers, associations d'artisan, producteurs et musées châteaux sur le territoire du Parc Naturel Régional Livradois-Forez pour mettre en avant nos structures. Un contrat en lien avec l'office de tourisme pour être mis en valeur.



Bac agricole par correspondance + CS PPAM Marmilhat	2015
Installation cotisant solidaire	2017
Installation chef d'exploitation avec la DJA	2018
Installation distillerie	2019
Projet d'association	2022-2023

La ferme

Productions : plantes aromatiques et médicinales

Commercialisation : en circuits courts de proximité

SAU totale : 11,5 ha dont 1,5 ha de bois

Conditions de production : 700 m d'altitude, 3 parcelles autour du hameau. Sol sablo-limoneux, avec un peu d'argile, bonne structure. Bonne rétention d'eau (nuits fraîches). PH = 4,2 en 2017. Carbonate de calcium et coquille d'huître (plus facile à épandre - 2T/ha/an) ont permis de remonter le pH. Historique : prairie pâturée, sol plutôt équilibré en termes de disponibilité des différents éléments, rapport C/N. Précipitations : 920,6 mm/an en moyenne

Main d'œuvre : 1 UTA

L'atelier PAM

Moyens de production

SAU cultivée en PAM : 1,5 ha

Main d'œuvre consacrée à l'atelier PAM : 1 UTA

Bâtiments et matériel nécessaires à l'atelier PAM :

Description	Valeur d'achat
Grange pour le stockage du foin et les box	15 000 €
Grange pour le matériel	15 000 €
Distillerie + magasin + labo + atelier de séchage – stock et transfo HE 140 m ²	100 000 €
4 serres de 30m ² pour les semis 30 000 plants produits – non-chauffées	3 000 € autoconstruction
Chevaux de trait : une jument comtoise avec l'harnachement Une jument qui s'est blessée et une autre	5 000 €
Matériel de travail : canadienne (cultivateur – en préparation de sol), bineuse pour désherbage inter-rang	récupération
Tracteur	2 000 €
Cultivateur	récupération
Charrue bi-socle pour ouverture de nouvelles parcelles	récupération
Girobroyeur	800 € occasion
Herse rotative (travail équivalent à celui du cheval, en un seul passage, même si effet négatif sur la vie du sol)	1 000 € occasion
Broyeur (pour la distillation)	2 000 € neuf
Fendeur à bois (pour la distillation – 10 à 15 stères fendues par an)	1 000 € occasion
Alambic (cuve + chaudière)	50 000€ neuf
Petit outillage : serpette, sécateur, bineuses, draps, etc.	

Pratiques de culture

Nombre d'espèces cultivées : 15 (bleuet, calendula, sarriette, agastache, sauge sclarée, camomille, menthe, poivrée...)

Plants et semences : 30 000 plants achetés à 100 % auprès de semenciers allemand et français. Si je produisais mes plants, le cycle de la plante serait allongé et je ne pourrais pas faire d'engrais verts ; je tiens à ce rôle de couverture de sol. Je me limite au bouturage de camomille et menthe.

Rotations des plantes annuelles : 3 - 4 ans.

Menthes : 2 ans, car puisent énormément dans le sol, et permet de gérer l'enherbement. Camomilles : 3 ans.

Durée d'implantation des pérennes : 7-8 ans (sarriette, hysope, origan)

Travail du sol : avec les outils à dents derrière le cheval, avec la canadienne (mixte cultivateur / vibroculteur) pour les plantations sur les nouvelles parcelles.



Nature des fertilisants organiques : engrais vert hiver (seigle, pois, féverole) et été (phacélie, moutarde) sur certaines parcelles à nue pendant la saison (implanté avant mai) ; fumier composté de mes chevaux + un peu de fumier de vaches de mon voisin en complément ; calcium

Gestion de l'enherbement : bineuse (traction animale) en inter-rang, désherbage manuel sur le rang, pas de paillage (long à mettre en place, et quand l'herbe ressort pas de mécanisation possible)

Irrigation : non, arrosage manuel localisé sur le plant 1 ou 2 fois en début de culture maximum

Autonomie technique, énergétique : limitation des intrants au maximum, avec seulement des semences, du terreau et un peu d'amendement calcique. Semences paysannes de seigle, pois, féverole achetés chez auprès de producteurs voisins. En traction animale : je suis autonome pour l'alimentation des chevaux en foin, je fais couper et botteleur, je retourne et j'andaine. Le tracteur vient compléter le travail du sol avec la traction animale et me permet aussi de déplacer le matériel.

Pratiques de cueillette sauvage

Nombre d'espèces cueillies : 15 (carotte sauvage, genévrier, millepertuis, sapin, pin, millepertuis, achillée, laurier, lavande, romarin...)

Accès aux sites de cueillette : accord oral des propriétaires. Genévrier : accord avec le Conservatoire des Espaces Naturels. Conifères : en collaboration avec des bûcherons

Gestion du milieu : rotation des sites de cueillette d'une année sur l'autre. Pour la lavande, mon collègue resème au printemps les graines restées au fond du sac après une période d'hivernage.

Distance maximale entre les sites de cueillette et la ferme : 50 % à 5 km ; 25 % à 30 km et 25 % à 400 km (lavande : Alpes de Hautes Provence, romarin : Massif des Corbières)

Qualité des produits

Label : AB, SIMPLES

Espèces adaptées au « terroir » : trois parcelles différentes : une sur un coteau séchant « méditerranéen » ; 2 parcelles dans les vallées avec plus de fond et d'humidité, permettant de cultiver une diversité de plantes. Ce que je n'arrive pas à cultiver ici, je vais le chercher ailleurs.

Méthodes de cueillette : manuelle

Transformation

Description de la gamme et volumes :

Procédés	Gamme	Volumes produits
Séchage	Plantes sèches simples	
Distillation	Huiles essentielles	7 à 8 tonnes de plantes/an 15 L d'HE environ
	Hydrolats (une 30aine de plantes)	50 à 150 L d'hydrolat/plante
	Distillation à façon	Peu, pouvant augmenter
	Cosmétique	À partir de 2022

Matières premières achetées : aucune, à terme pour les cosmétiques : huile végétale, cire et alcool

Conditionnement : flacons verre teinté. Huiles essentielles : à partir de 5 mL et jusqu'à 500 mL (grossistes, producteurs). Hydrolats : 200 mL, 1L (naturopathes, transformateurs), 25 L (coopérative et laboratoire)

Commercialisation

Nombre de débouchés : une 30aine

Type : marchés et foires ponctuels (36 % du chiffre d'affaires), une 30 aine de magasins bio (23%), 3 marchés hebdomadaires (15 %), vente et visite à la ferme (10%), 3 magasins de producteurs (5 %), grossistes (4%), vente en ligne (2%), divers : AMAP, groupement d'achat, La Ruche qui dit oui...

La ferme est à 15km de l'autoroute A89, à moins d'une heure de plusieurs bassins de consommation (Vichy, Clermont-Ferrand, Roanne, Saint-Étienne). Par ailleurs, j'essaie de m'inscrire dans le travail fait par le PNR Livradois-Forez pour mettre en avant le territoire. Pour autant, la commercialisation est difficile : beaucoup de démarchage, référencement du site web, relance de clients, mise en place d'une newsletter pour fidéliser...

L'activité de la ferme en quelques chiffres

Exercice comptable	2021
Chiffre d'affaires	41 000 €
Valeur ajoutée	18 535 €
Excédent brut d'exploitation (EBE)	22 900 €
Revenu disponible	9 000 €
Revenu disponible / chiffre d'affaires	28 %
Subventions d'exploitation	3 000 €
Poids des subventions / revenu disponible	22 %
Le revenu disponible représente par UTAF...	0,5 SMIC annuel brut

Énergie consommée sur une année pour l'atelier PAM : Carburant : 2400 L ; Électricité : 150 kWh ;
Fioul : 120 L

Travail et vivabilité

Temps de travail total : 2500 heures/an + 700 heures de stage (une 20 aine de semaines/an)

Le travail sur la ferme en production est un plaisir. Beaucoup de travail de mars à octobre, une saisonnalité qui me plaît, qui me rend heureux, être dans les champs j'aime ça !

Possibilité de s'accorder le temps nécessaire pour se reposer, faire une autre activité : pas suffisamment, je manque de temps familial, du fait du temps consacré à la commercialisation (4 week-ends sur 5 je ne suis pas à la maison). Les perspectives : le projet de m'associer, diversifier avec les cosmétiques (une transformation simple qui permet d'élargir la gamme et gagner en valeur ajoutée sur son produit) , diversifier le système de vente au détail (en gros, impossible d'être concurrentiel sur les prix)



Ancrage territorial

Implication dans les réseaux professionnels : membre actif de l'association de producteur-rices et animateur-rices en PAM Les Infusées, adhérent au Syndicat SIMPLES, adhérent à l'ADDEAR de la Loire (réseau de l'Agriculture Paysanne), interventions dans le cadre du CS PPAM de Marmilhat

Lien aux habitants : investi dans l'association « Les monts qui pétillent » au sein du groupe alimentation : pour le développement des marchés et le travail avec les cantines scolaires sur le territoire ; entraide, échange de fumier et d'outils ponctuellement avec un voisin agriculteur

Zone de chalandise : 80 % des produits de la ferme sont consommés « localement », c'est-à-dire dans un rayon maximal de 100 km

Ouverture au public : depuis 2021, visites à la ferme deux fois par semaine de juin à septembre en lien avec la « route des métiers » du PNR Livradois-Forez

Création d'activité générant de l'emploi : projet d'association en 2022

La force du collectif dans ma pratique

Le collectif c'est des **échanges de pratiques**. Ça permet de **rompre l'isolement** de la ferme, le côté humain, relationnel est important. C'est aussi de l'**entraide** (si tel ou tel producteur a besoin de plantes par exemple), mais aussi de **bonnes idées**.

La richesse du collectif vient du fait de construire ensemble, d'avoir un projet commun. En se retrouvant, ça remotive, **on trouve de l'énergie dans le collectif**, on voit des perspectives. Je le sens un peu avec Les Infusées et beaucoup avec les SIMPLES quand on part sur une Assemblée Générale pour 3 jours, avec l'historique de la structure, la portée du message, l'échelle, des personnes qui viennent de toute la France, 200 personnes, ça te rebooste pour un bon temps ensuite.

Aujourd'hui, sur la ferme, l'association devrait aussi permettre de travailler dans une énergie différente, d'avoir une **synergie**.

Lexique

AMAP : Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

BPREA : Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole

CFPPA : Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole

CS : Certificat de spécialisation

EBE : Excédent Brut d'Exploitation

GIEE : Groupement d'Intérêt Economique et Environnemental

PAM : Plantes Aromatiques et Médicinales

PNR : Parc Naturel Régional

PPAM : Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales

SAU : Surface Agricole Utile

UTA : Unité de travail annuel, cette unité équivaut au travail d'une personne travaillant à temps plein pendant une année dans une exploitation agricole.

UTAF : Unité de travail annuel familiale, c'est la main d'œuvre rémunérée via le revenu disponible et non pas par un salaire.

Indicateurs et valeurs de référence

Valeur du SMIC annuel brut 2021 : 18 654,96€

Revenu disponible = EBE – annuités – intérêts des dettes court terme + produits financiers



« Cultiver, cueillir, transformer et vendre des plantes aromatiques et médicinales en agroécologie paysanne. Portraits de fermes de Loire, Rhône, Puy-de-Dôme », ADDEAR de la Loire, mai 2022

Témoignages d'Amélie Bador, Raphaël Magnacca, Isabelle Roccati-Bosch, Françoise Lafay, Béatrice Baron, Gaétan Pouly, producteur-rices cueilleur-ses, retranscrits par Pierre Crouzoulon et Elodie Butin Federici, accompagnateur-rices à l'ADDEAR de la Loire.

Crédits photos : Julie HAUBER (excepté portrait de ferme le Jardin du Pallaix, photos 1 et 2 : Isabelle Roccati-Bosch, et portrait de ferme Les Jardins de la Fortune : Béatrice Baron)

