

RESEAU DE FERMES RESSOURCES

Plantes à parfums, aromatiques et médicinales en agriculture biologique

Système de cueillette de plantes aromatiques et médicinales



ALEXANDRE DUFOUR
et
WILLIAM MAROTTE

SICARAPPAM

Présentation

1. Présentation des cueilleurs

Alexandre Dufour, 28 ans, et William Marotte, 27 ans, célibataires, sont aujourd'hui reconnus pour leur professionnalisme pour l'activité de cueillette. Ils souhaitent, avec d'autres cueilleurs, faire reconnaître cette activité qui nécessite une connaissance des plantes et des biotopes. La gestion durable des ressources sur les sites de cueillette en dépend. Ils démontrent aussi que ce travail peut permettre de tirer un revenu sur l'année. Leur passion pour les espaces naturels se dessinent déjà dans leurs formations initiales : BTSA de gestion forestière et licence pro en écologie forestière pour Alexandre et un brevet d'état d'animation à l'environnement pour William.

Ils s'associent rapidement pour optimiser la cueillette et réduire les frais liés à cette activité (déplacements, séchage,...). C'est aussi un choix pour améliorer les conditions de travail et réduire l'isolement lié au métier de cueilleur. Les investissements et les frais de fonctionnements sont pris en charge par Alexandre et déduits du produit de la cueillette.

Alexandre est trésorier et William administrateur de la Sicarappam. Ils ont des responsabilités sur des secteurs d'activité de la coopérative.

2. Chronologie de l'installation

- 2003 : Alexandre commence son activité de cueilleur en amateur, sans véhicule, mais avec une grande ténacité. Il se forme durant une semaine avec Denis Chaud, président de la Sicarappam. Durant une année, Alexandre reste en contact avec Denis pour de multiples renseignements car le métier de cueilleurs de plantes médicinales est complexe et nécessite de nombreuses connaissances.

- 2004 : collaboration avec William

Achat d'un fourgon d'occasion (2 800 €) et d'une fourgonnette C15 neuve (10 000 €)

Achat séchoir d'occasion SERT (1 100 €)

- 2005 : chiffre d'affaire de 23 000 €

- 2006 : achat d'un séchoir neuf (8 000 €) avec une aide de 50 % du conseil général et régional

Achat d'une serre tunnel d'occasion (1 000 €)

- 2007 : installation agricole d'Alexandre sur 1,75 ha sur des terres familiales avec du matériel de culture ancien

- 2008 : achat d'un berlingot neuf (16 000 €)

Actuellement William a un statut de cotisant solidaire et micro-entreprise et Alexandre est chef d'exploitation et en micro-entreprise (la MSA ne reconnaît pas l'activité de cueillette comme revenu agricole).

Ferme ressource Alexandre et William – mai 2008

Les sites de cueillette

Situation géographique : les sites sont majoritairement situés dans le massif central. Mais pour des cueillettes spécifiques les déplacements peuvent se faire sur l'ensemble du territoire national et à l'étranger.

Biotopes : forêts, prairies, garrigues, friches, bords de rivière, parcs ornementaux, montagne.

Principales plantes cueillies

1. Les principales plantes

Plantes	Biotope	Période cueillette	Cueillette annuelle (kg)	Transformation	Observations
hêtre	forêt	avril	100 kg	frais	bourgeon
aubépine	friche	avril-mai	500 kg	sec	fleurs et feuilles
reine des prés	prairie	juillet	800 kg	sec	sommités fleuries
frêne	forêt-haie	07/08/09	1 100 kg	sec	feuilles
bruyère	landes	août	500 kg	sec	fleurs et feuilles
<p>AUTRES cueillettes : d'autres plantes aux stades bourgeons, feuilles, fleurs, fruits en frais ou en sec</p> <p>bourgeons : bouleau, charme, églantier, noyer, peuplier, figuier... jeunes pousses d'airelles et de framboisier...</p> <p>parties aériennes : muguet, prêle des champs, onopordon...</p> <p>racine : colchique, gentiane...</p>					

Commentaire : environ 60 plantes différentes sont cueillies sous formes fraîches, sèches et bourgeons.

80 % des plantes sont cueillies dans le massif central le reste sur le territoire national et international.

2. Calendrier des cueillettes et d'activités

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
bourgeons			←→									
aubépine, aspérule, sureau				←→								
frêne, cassis						←→						
reine des prés, arnica							←→					
myrtilles, bruyères, frêne								←→				
marron d'inde									←→			
baies d'aubépine, racines										←→		
cultures			←→									
coopérative/animation	←											→

Commentaire : Le travail de cueillette est réalisé sur 8 mois. Durant l'hiver, Alexandre et William réalisent des vacances à la coopérative et des interventions de formations et d'animations.

Sur l'ensemble de l'année, ils interviennent en moyenne, une ½ journée par semaine auprès de la coopérative.

Spécificités de l'itinéraire de cueillette plantes médicinales

Reconnaissance des sites : la coopérative apporte un appui important au départ

Cueillette : pratiquée à deux personnes, à raison de 7 à 10 h/jour

Transport : en vrac dans les véhicules. Total déplacement : 50 000 km

Séchage : chez le producteur avec 2 séchoirs à claies électriques

Autres (frais, macération,...) : macéras et froid réalisés à la coopérative

Conditionnement : en sac après séchage chez le cueilleur

Les investissements

véhicules : fourgon de 15 m ³ d'occasion	2 800 €
fourgonnette C15 neuve	10 000 €
berlingot neuf	16 000 €
séchoirs électriques	9 000 €
serre tunnel 240 m ²	1 000 €
investissement culture (matériel familial + échanges)	0

Données économiques

1. Quelques chiffres : (seulement 10 % du C.A. 2007 provient de la culture)

Investissements :	39 000 €
Annuités :	3 600 €
Chiffre d'affaire :	48 500 €
<i>Revenu disponible/an</i>	
Alexandre	15 000 €
William	12 000 €

Commentaires : les charges sont souvent sous-estimées en cueillette. Les postes les plus importants sont :

- Frais de déplacements (50 000 km).....environ 12 000€
- Charges sociales.....5 000 €
- Electricité3 000 €

Les annuités sont liées au crédit bail pour l'achat du berlingot et seront attribuées à l'exercice 2008.

2. Exemples de valorisation sur quelques plantes

Production	Temps de cueillette	Transformation	PRODUIT €/kg	observation
Hêtre bourgeons	5,6 à 7 kg/j/pers	frais	16 à 18 €	rentabilité faible
Aubépine (fleurs et feuilles)	30 à 50 kg/j/pers	tri sasseur séchage	7 à 8 €	bonne rentabilité, mais travail très physique
Frêne (feuille)	80 à 100 kg/j/pers sec	tri + séchage	3,5 à 4€	la cueillette est pratiquée en même temps que la coupe de bois
Reine des prés	60 à 70 kg/j/pers sec	vrac + séchage tri + coupe	1,50 à 2 € 2,80 à 3 €	produit brut produit préparé chez le producteur
Bruyère	30 à 40 kg/j/pers	séparateur + sasseur + séch.	6,50 à 7 €	exigence feuilles + fleurs et peu de bois

Commentaires : Ces prix sont indicatifs et peuvent varier en fonction de la qualité du produit et de l'évolution du marché. Le choix des plantes cueillies est lié aux saisons et aux demandes de la coopérative.

Analyse du système

LES ATOUTS :

- une activité de cueillette entreprise en duo, avec une grande entente et complémentarité qui permet des investissements en commun mieux valorisés.
- forte motivation pour le travail extérieur et le travail itinérant
- forte autonomie et savoir faire
- la SICARAPAM est déterminante dans le développement de l'activité (transfert de compétences, commercialisation, accompagnement, tri, froid, ...)
- mobilité importante (célibataires)

LES CONTRAINTES :

- beaucoup de déplacements, pas toujours compatible avec une vie de famille ou en couple
- des frais de déplacements très importants, avec une usure des véhicules
- des horaires et des conditions de travail assez difficile
- difficulté à gérer parallèlement l'activité cueillette et culture

Une organisation collective : SICARAPPAM

Chiffre d'affaire : 500 000 € **Adhérents** : 45 + 12 postulants

Produits : une gamme large de 250 produits (herboristerie, micronisé, macéras, plantes fraîches et surgelées)

La sicarappam a été créée en 1987 sous le nom d'ARAPPAM (ass. de la région auvergne plantes parfum, aromatiques et médicinales) et devient en 1992, la coopérative sicarappam. Elle intervient principalement sur la région Auvergne mais aussi sur les départements limitrophes, en Isère et dans le Cher. 90 % des produits proviennent de la cueillette. Les cultures concernent 6 ha et 14 producteurs. La gentiane est un des produits majeurs de la coopérative.

Une démarche de cueillette durable est mise en avant et les personnes ressources du groupement interviennent auprès des CFPPA pour promouvoir cette activité.

Les administrateurs sont investis dans le fonctionnement de la coopérative pour épauler les 2 salariés.

Perspectives : achat coupeuse et agrandissement des bâtiments de stockage.

Président : Denis CHAUD **Secrétariat** : Viviane RAMOS

SICARAPPAM, 2 place des batailles, 63260 Aubiat, tel : 04 73 97 28 33, fax : 04 73 97 29 09

Site : www.sicarappam.com

courriel : contact@sicarappam.com

Contacts de la Filière PPAM BIO :
CEPPARM – ITEIPMAI – Chambre d'Agriculture 26 - ONIPPAM - CRIEPPAM