

# Voyage d'études bio en Sardaigne

## mars 2008

En 2008, la destination choisie a été la Sardaigne. 16 personnes ont participé au voyage.

### Mardi 11 mars

- **Société LA BIOL**

Visite des installations de transformation et de conditionnement de la société LA BIOL : distillerie, unité de séchage avec déshumidification, laboratoire d'analyses, laboratoire cosmétique.



Produits cosmétiques La Biol

La société LA BIOL a été créée en 2006 dans le but de mettre en valeur et d'utiliser les plantes typiques de Sardaigne. Les produits sont des huiles essentielles, des plantes sèches et des cosmétiques.

La distillerie est originale, la distillation se fait de manière horizontale sans col de cygne. Les cosmétiques utilisent des huiles essentielles et des plantes sèches bio.

Le laboratoire d'analyses n'était pas encore en fonction au moment de la visite, les analyses étaient sous-traitées.



Distillerie



Laboratoire cosmétique

Cette toute jeune entreprise était très équipée en matériel mais pour l'instant n'exploitait pas tout le potentiel des équipements.

- **Visite des plantations** : Hélichryse, Romarin, Sauge Desoleana, Myrte, Absinthe.

En Italie beaucoup de plantes sont utilisées pour les liqueurs, notamment le myrte.



Hélichryse

Sauge

Myrte

- Echange technique : **“Problématique de commercialisation des huiles essentielles, connaissance du marché, la qualité, les contrats de culture”**.

Cette table ronde était l’occasion d’identifier les points faibles et les points forts des productions sardes et françaises.

La Sardaigne débute la production d’huiles essentielles et ne connaît pas encore bien les marchés, les débouchés et les techniques. Ces échanges étaient l’occasion de comparer la situation des deux pays.

### Mercredi 12 mars

- **Association de Production d’Huile de Lentisque**

Expérience artisanale d’extraction d’huile de Lentisque par une association locale.



Lentisque

Huile de lentisque

Le lentisque est présent sur toute l’île, les baies sont ramassées à la main. L’huile de lentisque est un produit historique sarde, elle était produite en l’absence d’huile d’olive.

Son usage est vétérinaire (cicatrisant des plaies) et alimentaire. Actuellement les sociétés cosmétiques sardes utilisent le produit dans leurs programmes de recherche.

Cependant la productivité est faible (travail manuel, rendement 10%), l'association est gérée par des personnes relativement âgées qui possèdent un certain savoir-faire mais la relève n'est pas assurée.

L'association garde espoir que l'huile de lentisque puisse se développer pour de nouveaux usages.

- **Visite des cultures de Romarin**



- **Visite de l'atelier de transformation de "La Genziana" : distillerie traditionnelle style Tournaire Esseyric, séchoir.**



Distillerie

Séchoir

- **Présentation de la Coopérative d'Herbes d'Ogliastro**

Cette coopérative, toute jeune, regroupe 12 producteurs en agriculture biologique.

Les productions sont :

- l'Hélichryse,
- le Romarin officinal,
- la Lavande stoechas,
- la Sauge desoleana,
- le Myrte.

Ce petit groupement débute la production de plantes avec la volonté de développer la production de la région.

## **Jeudi 13 mars : Journée de rencontre et de discussion**

- Présentation de la situation du secteur des PPAM de Sardaigne (Italie) et de la France.

Données pour la Sardaigne : 300 ha dédiés aux ppam : 165 ha de myrte, 43 ha de safran, 36 ha de romarin, 10 ha d'hélichryse, 10 ha de rose, 5 ha de sauge desoleana, 4 ha de sauge officinale, 12 ha de condimentaires et 10 ha d'autres espèces.

Les 4 cultures fondamentales de la Sardaigne sont : myrte, safran, sauge et hélichryse. Les surfaces de myrte sont celles qui ont le plus augmentées ces dernières années.



- Discussion sur le thème : la filière des ppam : comment travailler ensemble entre production et marché ?

Constitution de tables rondes autour des thèmes suivants :

- A – Confrontations des techniques de distillation France/Sardaigne
- B – Sélection végétale, mécanisation, techniques de production
- C – Organisation de la filière
- D – Réglementation de la cueillette
- E – Commercialisation et marchés...

Le voyage se termine par cette journée d'échange avec l'ensemble des personnes rencontrées au cours de ces 3 jours.

Les Sardes ont accueilli les participants français très chaleureusement en leur faisant découvrir la cuisine, les liqueurs et les chants sardes. Merci encore à eux !

