



## PPAM Bio – Journée d'échanges filière

Cette journée d'échanges proposée à la filière PPAM Bio Lotoise, dans le cadre de l'animation des filières PPAM Bio d'Occitanie, a eu lieu le 13 février 2025. Les participantes sont pour la plupart de récentes installées ou porteuses de projet dans le département. Ces journées d'échanges visent à favoriser l'interconnaissance entre les productrices, mais aussi à aborder des sujets divers en lien avec la production, l'organisation et la commercialisation. Elles entraînent une réflexion sur les enjeux de la filière : en l'occurrence ici, la question de la construction du prix des produits transformés à base de PPAM et donc la rémunération des productrices. Ce thème est proposé par Émeline Magne, chez qui se déroule la rencontre.

### Portrait de la ferme

La journée se déroule à la Ferme du Dariben à Lachapelle-Auzac, chez Émeline et David Magne. La ferme créée en 2019 à la suite d'une reconversion professionnelle héberge deux activités : la pension de chevaux et la production de plantes aromatiques. Ces dernières sont transformées et commercialisées à 55% en direct (notamment vente à la ferme sur demande, marchés) et auprès de magasins locaux (45%).

Celle-ci s'étend sur 25 ha, dont 15 ha de parcs clôturés accueillant 5 à 6 chevaux en pension, et 5000 m<sup>2</sup> cultivés en PPAM Bio. S'ajoute aux plantes cultivées sur ce demi-hectare, la cueillette qui représente environ 40% des récoltes totales transformées.

Les bâtiments accueillent les locaux de transformation, conditionnement, séchage, stockage et vente (4 pièces de 50 m<sup>2</sup>). La conception des espaces intérieurs est très bien pensée et permet une logistique efficace. Une serre de 50 m<sup>2</sup> sert à la réalisation de semis (pérennes et annuelles) et boutures.

Sur le plan économique, l'activité a généré un CA de 41 700€ en 2024 (62% PPAM, 25% Pension, 13% aides PAC) pour 1,7 UTH mobilisés. La production annuelle est en 2024 de l'ordre de 100 kg de plantes sèches, permettant la confection d'une grande gamme de produits transformés (infusions, aromates, sirops, confitures, vinaigres, liqueurs ...).

### Grandes lignes de la conduite technique

La conduite des cultures est principalement manuelle, sur les 1000 m<sup>2</sup> « effectivement cultivés » que comportent la surface totale (hors aires de circulation et plantations agroforestières). Quelques opérations sont parfois réalisées aux outils attelés, dès que la surface le justifie (car beaucoup plus rapide notamment).

L'irrigation de la plupart des plantes est assurée par goutte à goutte et la consommation représente environ 100 m<sup>3</sup> d'eau par an. L'investissement dans un stockage de 100 m<sup>3</sup> (citerne souple) afin de conserver l'eau de pluie pour l'irrigation a été pensé. Cependant, le seul argument en cette faveur est écologique car financièrement absolument inintéressant, au regard du prix du m<sup>3</sup> de l'eau du réseau (environ 2,5 €/m<sup>3</sup>) contre 9000€ d'investissement pour la récupération de 100 m<sup>3</sup> annuels.



Les ravageurs sont assez peu présents sur les cultures, les principaux dégâts constatés étant causés par des lapins (plants déterrés systématiquement), mais ceux-ci ont fini par s'atténuer. Dans tous les cas, les principaux ravageurs des PPAM diversifiées sont surtout les mammifères et le gibier (rat taupier, chevreuil, sanglier...) ici peu présents ou tenus à distance par les chevaux.

## Séchage des plantes fraîches

La récolte effectuée, les plantes fraîches sont apportées dans l'atelier (ancienne bergerie), agencée pour respecter la marche en avant<sup>1</sup> nécessaire à toute transformation.

- Le panier de récolte est disposé sur une table considérée comme « sale », interface entre l'extérieur et l'intérieur.
- Les plantes fraîches sont ensuite transférées vers une table à bords surélevés, depuis laquelle elles sont disposées dans les claies (grilles de séchage). Cette table est percée à une extrémité afin de pouvoir la « vider », que ce soit pour récupérer des plantes ou pour nettoyer la table.



Les tables de travail sont organisées pour respecter la marche en avant.

- Les claies sont apportées dans le séchoir, lui-même à proximité immédiate de la salle de tri.

Le séchage des plantes fraîches pour l'utilisation en infusions et aromates est effectué dans un séchoir « pièce ». L'idée initiale était de construire un séchoir « armoire », moins encombrant mais beaucoup plus complexe de conception (circulation de l'air, forçage du flux/température/etc. à gérer avec précision). L'avantage du séchoir « pièce » est que le local peut également servir de lieu de stockage.

<sup>1</sup> Séparation des opérations sales et propres. Les produits doivent cheminer dans l'atelier de préparation sans jamais revenir en arrière.



*Les claies sont disposées dans une étagère et le reste de la pièce sert au stockage des plantes sèches, l'humidité ambiante étant maintenue à 40% maximum.*

Ici, les 40 claies mesurent 80 cm par 1 m, et sont simplement disposées dans des étagères dans la pièce.

C'est un déshumidificateur à déclenchement automatique qui maintient l'humidité en dessous de 40%, forçant la dessiccation des plantes fraîches<sup>2</sup>. Cela permet à la fois le séchage et la conservation des plantes sèches dans la même pièce, au bon taux d'humidité. Lors des pics de récolte, quand la quantité de plantes fraîches est importante, un ventilateur d'appoint permet de forcer la circulation de l'air pour homogénéiser le taux d'humidité dans la pièce et donc améliorer l'efficacité du déshumidificateur.

La surface du séchoir actuel (pièce d'environ 15 m<sup>2</sup> qui sert aussi de stockage et qui contient 32 m<sup>2</sup> de claies) est bien dimensionnée pour une production de 100 kg de plantes sèches par an. Il ne faudrait pas moins d'espace d'après Émeline, bien que celui-ci avait été dimensionné pour accueillir plus de production au départ. Le bâtiment qui regroupe le séchoir « pièce », et les pièces de vente, préparation et transformation fait environ 50 m<sup>2</sup>.

L'idée d'utiliser un séchoir solaire pour la dessiccation des plantes aurait pu être une alternative, mais cela s'avère complexe à gérer pour de « grands » volumes, notamment en raison de la variabilité de la météo et donc des durées de séchage qui varient selon la météo du jour<sup>3</sup>. De plus, puisqu'il est souhaité que la température reste inférieure à 30-35°C pour conserver les qualités organoleptiques et aromatiques des produits, l'utilisation d'un séchoir solaire ajoute la difficulté de gestion de la température. Ici, la température dépasse rarement 29°C en raison de la conception de l'atelier (en fond de bâtiment) et de sa nature en pierre.

## **Échanges sur les coûts de production**

La question de la définition d'un prix de vente est un sujet complexe, qui demande une analyse comptable fine. Les échanges de cette journée n'avaient donc pas vocation à définir un coût de production ou un coût de revient, mais bien d'aborder la question de la marge pour les producteurs sur les différents produits issus des PPAM.

Plusieurs cas sont abordés, permettant de pointer du doigt un premier constat.

La production de plantes sèches demande un temps de travail important, qui n'est pas toujours rémunéré par le prix de vente du produit final.

Cela n'est en particulier pas le cas lorsque le circuit de commercialisation ne permet pas une valorisation importante ou une flexibilité sur le prix.

L'exemple d'un débouché herboristerie en officine pour de la camomille (romaine et matricaire) montre ici que le prix de vente à 200 €/kg est insuffisant pour couvrir le temps

<sup>2</sup> Il serait pertinent d'avoir, par sécurité, un second déshumidificateur au cas où l'un tombe en panne durant la saison de récolte. Se renseigner sur les plages de température de fonctionnement du déshumidificateur est par ailleurs très important : en milieu trop chaud/trop froid il ne fonctionne pas forcément, ce qui peut poser problème pour le stockage hivernal ou le séchage en plein été.

<sup>3</sup> Le séchage des plantes durant plusieurs jours impose d'abriter le séchoir solaire la nuit dans un lieu sec, afin d'éviter une condensation de l'humidité ambiante dans les plantes lors du refroidissement de l'air. Cela ajoute une manutention importante incompatible avec les pics d'activités de la saison.

de travail très important de la récolte, qui l'est d'autant plus que la récolte est réalisée avec minutie (retrait complet de la tige ou pas).

Dans ce cas, il reste possible d'agir sur plusieurs critères (modification de l'exigence de qualité de récolte/tri, ou du matériel pour en améliorer l'efficacité, ou encore ajuster le prix pour correspondre au temps de travail.

Néanmoins, la marge de manœuvre sur le prix est généralement faible, en fonction des débouchés, que ce soit au regard de l'acceptabilité des acheteurs, ou de la comparaison au prix moyen constaté. Il en va de même pour l'exigence de qualité qu'il est difficile d'abaisser trop fortement.

Pour aborder un ordre de grandeur des prix de vente<sup>4</sup>, et en s'intéressant aux gammes de plantes sèches des productrices présentes, on s'aperçoit que le prix varie de 210 à 300€ TTC/kg environ, pour des mélanges d'infusions conditionnés par 20 ou 25 g. Ces prix doivent tenir compte des charges fixes et opérationnelles qui représentent ici autour de 75% du prix de vente<sup>5</sup>. Le bénéfice est alors faible et ne permet pas de dégager une rémunération suffisante sur ces produits uniquement.

Ainsi, plusieurs productrices constatent qu'il est difficile de dégager beaucoup de bénéfice des plantes sèches dans les conditions où elles les produisent. Une meilleure valorisation du temps de travail est possible via d'autres transformations, notamment les sels aux herbes ou sirops. Ces produits élaborés à partir de matières premières dont le prix est abordable sont bien valorisés. La valeur ajoutée des plantes dans ces préparations permet d'y appliquer un prix de vente satisfaisant (autour de 5 à 6 € TTC pour un sel aux herbes par exemple), pour des volumes de plantes plus faibles (autour de 10 g par conditionnement). Ainsi, la valorisation des plantes est plus importante, de l'ordre de 500 à 600 € TTC/kg permettant une bien meilleure marge.

Néanmoins, il est pointé du doigt que les infusions restent bien souvent nécessaires dans la gamme des productrices, puisqu'elles sont une porte d'entrée aux produits des PPAM et de consommation courante. Les produits plus transformés étant moins couramment consommés et parfois plus perçus comme des cadeaux (typologie d'épicerie fine) que comme des produits alimentaires du quotidien.

Ainsi, l'équilibre entre la vente des infusions et des produits transformés permettrait de concilier la fidélisation de la clientèle et une base solide via les infusions de PS (plantes sèches), avec une meilleure valorisation du temps de travail au travers des produits les plus transformés qui permettent une meilleure marge.

---

<sup>4</sup> Concernant les tarifs de vente de plante sèche, SIMPLES propose à ses adhérents une grille de prix indicatifs. Celle-ci n'est toutefois pas à mise à jour depuis 2017. Elle est actuellement en cours de révision (voir <https://www.syndicat-simples.org/faq/>)

<sup>5</sup> Le détail des charges de chaque productrice présente n'est pas détaillé ici car les échanges n'ont permis que des approches approximatives (ordre de grandeur), ne permettant pas une retranscription fidèle.

Action menée par Bio 46 dans le cadre de l'animation de la filière PPAM Bio en Occitanie. Action financée par la Région Occitanie - Anim'Bio 2025



Plus d'infos sur <https://terreaubio-occitanie.fr>