19/11/2026 – Paziols (11)

Retour d'expérience d'une ferme spécialiste en distillation

avec Franck SAURI, producteur et distillateur, ferme Plantes aromatiques des Corbières

présents : 8 producteurs et porteurs de projets en PPAM bio et distillation.

Rencontre financée par :

1. Présentation de la ferme

Franck Sauri est installé depuis 16 ans. Il a une formation de botanique et de distillation. Il produit des PPAM bio (rosiers, lavandin, verveine, origan, thym, ...), sur 1ha sur les sols calcaires typiques de l'Aude, en suivant les principes de l'agriculture « sol vivant » (non travail du sol, couverture permanente, apport de matière organique à partir des déchets de distillation notamment). Il produit également des champignons médicinaux. L'année 2026 a été particulièrement compliquée : les inondations de l'hiver et les canicules et sécheresses de l'été ont très fortement impacté sa production

Il réalise de la cueillette de plantes sauvages (200 espèces). Il est membre de l'AFC, Association Française de Cueillette et a participé à l'élaboration de leur « Guide des bonnes pratiques de cueillette de plantes sauvages, pour une gestion durable de la ressource ».

Il transforme les PPAM bio en plantes fraîches, plantes sèches, huiles essentielles, hydrolats, macérats huileux et alcooliques et les commercialisent à 50% en vente directe et à 50% à des laboratoires. Il est par exemple « producteur de souches médicamenteuses » pour les laboratoires Boiron. Il a ainsi présenté les procédures administratives que cela impliquait (déclaration de cueillette, déclaration du propriétaire, déclaration de drogue si drogues). Il est notifié à l'Agence du médicament pour pouvoir fournir des plantes considérées comme « toxiques » qui demande un savoir spécifique (agrément fourni par le laboratoire).

Franck propose également des prestations de distillation.

Bio Ariège-Garonne
05 61 64 01 60 – bio-ariege-garonne@bio-occitanie.org

www.bio-ariege-garonne.fr



2. Ses pratiques de distillation

Franck nous a présenté ses différents alambics :

- son premier auto construit de 150 L à partir d'un chauffe-eau en inox et d'un chapeau de cuve de vinification, le condenseur serpentin est à la fois évaporateur et condenseur en même temps, en système fermé et économe en eau car il permet de réaliser une distillation complète sans besoin d'eau de refroidissement.
- son alambic PILOT sous vide de 80L, fabriqué en partenariat avec AlChemia Solutions qui permet de distiller à basse température pour conserver au mieux les principes actifs, et de réaliser de la cohobation (i.e réinjection d'hydrolat dans la cuve, système en circuit fermé)
- son mini distillateur 3L el TREKKER pour les plantes cueillies en montagne qui doivent être distillées directement et connaitre les rendements sur site avant une cueillette (ex : camomille)



1e alambic auto construit



Alambic modèle PILOT de 80 litres fabriqué avec AlChemia Solutions avec possibilité de doubler le volume et le modèle ADEPT (à droite) pour les distillations de petit volume

Franck nous a ensuite montré comment réaliser une distillation sous vide de fenouil sur son alambic PILOT AlChemia Solutions.

3. Quelques conseils de Franck Sauri relatifs à la distillation

- Être attentif au temps de « perçage » (temps entre l'allumage du feu et la première goutte de distillat) permet de régler la puissance du feu)
- Avoir le débouché avant d'investir et de planter, ou de choisir son matériel de distillation et aller voir plusieurs personnes distiller avec plusieurs types d'alambic
- Demander aux douanes une autorisation de détention d'un alambic avant achat neuf ou occasion puis une déclaration de la distillerie
- Privilégier les alambics en inox plus adaptés aux huiles essentielles (plus limpides et translucides) et ceux en cuivre pour la production d'hydrolat (meilleure odeur et conservation).
- Faire attention à la gestion de l'eau (système en circuit fermé) et de l'énergie (gaz, génératrice de vapeur, bois, …)
- Distiller plus longtemps que ce qui est préconisé pour avoir la totalité des principes actifs de la plante (ex : lavande : plutôt d'2h) : Comment savoir ? si les gouttes d'HE s'agglomèrent sur un diamètre d'une pièce de 2€ alors il faut continuer, si <2€ alors on arrête car pas assez de rendement.
- Effectuer une filtration sous vide pour enlever toutes les microparticules de l'hydrolat et éviter le développement de bactérie avant mise en flacon.
- Réaliser des analyses de ses huiles essentielles pour connaitre et suivre leur qualité (Franck recommande AlChemia Solutions qui donne des seuils comparatifs)
- Rejoindre le label HEPNA qui garantit une huile essentielle pure et naturelle, dans un contexte où la majorité des huiles essentielles sur le marché sont des huiles synthétiques.
- Il est obligatoire de s'inscrire et de déclarer la consommation de ses matières sèches à CITEO car vous êtes soumis à la REP (Responsabilité Etendue du Producteur) des emballages professionnels.





Equipements pour la filtration sous vide

4. Pour aller plus loin :

- Le guide des plantes à huiles essentielles et Hydrolats de Jean-François Roussot
- L'alambic, l'art de la distillation, de Matthieu Frécon
- Les formations « Distillation » : Syndicat des Simples ou en ligne par Alchemia Solutions (page Facebook)
- Pour la localisation des espèces site : https://siflore.fcbn.fr/?cd_ref=93190&r=metro (actuellement en maintenance)