



Le Mini-Guide PPAM bio

De la production à la vente des plantes à parfum (lavandin, lavande...), aromatiques et médicinales (frais et sec)



La filière PPAM

Plantes à parfum, aromatiques, médicinales fraîches et sèches...

SOMMAIRE

I - Contexte et enjeux de la filière p.3 à 4

II - Organisation de la production de PPAM en PACA p.4

1/ L'AB, un mode de production présent dans la filière PPAM. p.4

2/ La dynamique de production. p.5

3/ L'évolution des conversions. p.6

4/ Les caractéristiques de la production : les espèces cultivées en PACA p.7

III - Produire des PPAM p.7

1/ Semences et plants bio de PPAM : les fournisseurs France et PACA. p.7

2/ Appui, animation, formation et références techniques : les instituts techniques ; les fiches technico-économiques. p.11

3/ Outils de transformation et investissements : distillation des plantes à parfum ; séchage, battage et tamisage des plantes aromatiques et médicinales. p.13

IV - Vendre des PPAM p.17

1/ Le marché des PPAM BIO p.17

2/ Valoriser par la transformation (distillation ; surgélation d'aromates ; conditionnement) p.18

3/ Commercialiser et vendre (tous circuits de ventes) : lire une cotation ; les différents débouchés commerciaux... p.23

V - Infos réglementaires p.37

VI - Liens et Infos utiles p.37



Ensachage tilleul – Société Arcadie (Gard)



I - Contexte et enjeux de la filière

1/ Contexte

La production de Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales Bio concerne plus de **2000 exploitations en France**, réparties sur près de 6000 hectares. Elle est très territorialisée : ainsi des régions telles que Provence-Alpes-Côte-D'azur et Rhône-Alpes-Auvergne concentrent près des deux-tiers des surfaces de PPAM bio et 46 % des producteurs.

La filière française des plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM) revêt une grande diversité, à de nombreux points de vue :

- Une *diversité des plantes cultivées et des plantes de cueillette* (plusieurs centaines). Les principales cultures se répartissent de façon hétérogène, dans les différents secteurs de la filière :

- **Les Plantes à Parfum** : lavande, lavandin, sauge sclarée, rose de mai, jasmin, feuille de violette, fleur d'oranger, bigaradier... sont essentiellement destinées à l'aromathérapie, parfumerie et à la cosmétologie, après transformation par distillation (hydrolats, eaux florales, huiles essentielles).

- **Les Plantes Aromatiques** : persil, thym, basilic, menthe, origan... fraîches, sèches ou surgelées. Elles sont dites « potagères » et utilisées principalement comme condiments.

- **Les Plantes Médicinales** : ginkgo biloba, bourgeon de cassis... se présentent sous deux formes : Plantes sèches pour l'herboristerie (tisanes), la phytothérapie et les condiments.

Plantes distillées pour l'aromathérapie (huiles essentielles).

- La *multiplicité des utilisations en PPAM* est une autre caractéristique de la filière. Ces plantes constituent une matière première employée dans diverses industries : industrie agroalimentaire, compléments alimentaires, pharmaceutique, cosmétique, parfumerie (fonctionnelle et fragrance). Elles peuvent aussi toucher d'autres domaines (lutte contre les bio-agresseurs, alimentation animale...).

- La *taille des entreprises de production* illustre la diversité de la filière. Les producteurs peuvent être des entreprises spécialisées, cultivant des PPAM sur plusieurs dizaines à plusieurs centaines d'hectares, tout comme des exploitations agricoles ayant développé un atelier de PPAM < à 1 Ha.

- La *commercialisation* : La filière française des PPAM évolue dans un contexte de forte concurrence mondiale. Les produits français sont notamment en compétition avec ceux d'Europe de l'Est (plantes à parfum et médicinales : thym d'hiver de Pologne) ; du Maghreb (plantes aromatiques : verveine du Maroc ; romarin : Tunisie...); du pourtour méditerranéen (Turquie : origan et laurier ; Albanie : sarriette) ou encore de Chine (plantes à parfum).

2/ Enjeux majeurs de la filière

- *Maîtriser les contraintes techniques de production*. **Ex** : dépérissement lavande et lavandin ; gestion des adventices...

- *Optimiser la récolte et la transformation* ; recourir à des outils collectifs (distillerie, petit outillage...) ; mutualiser les outils existants ; faire transformer son produit : distillation à la ferme ou par recours à de la prestation à façon.

- *Choisir sa stratégie commerciale* : créer son réseau de clientèle ; définir son mode de vente et trouver les circuits commerciaux les plus appropriés (vente en gros et/ou en direct), par rapport aux cultures pratiquées (spécialisée ou diversifiée) et aux surfaces disponibles sur l'exploitation.

- *Comprendre l'intérêt de s'organiser économiquement* : se regrouper pour faire face à la concurrence étrangère ; répondre aux exigences qualitatives et quantitatives des acheteurs.

- *S'adapter aux évolutions réglementaires complexes*.

😊 A RETENIR :

- La région PACA est la première région française en production de PPAM (bio et conversion).
- Le marché des PPAM est très diversifié, en raison de la multiplicité des secteurs utilisateurs : alimentaire, santé, cosmétique... et offre de nombreux débouchés, très différents. Ce qui nécessite pour les producteurs de connaître les attentes de leurs clients ; d'avoir une certaine technicité ; de se spécialiser dans le mode de transformation adéquat, pour pouvoir répondre aux besoins des acheteurs.
- La forte atomisation de la production est une contrainte majeure qui pèse sur cette filière. On trouve encore peu de producteurs bio, regroupés en coopératives ou SICA. Quelques collectifs ont émergés : Papamobile (Forcalquier – Alpes de Haute Provence) ; Les sentiers de l'Abondance (Eygalières – Bouches du Rhône) ; Anti-Campas (Mormoiron – Vaucluse).

II - Organisation de la production de PPAM en PACA

CHIFFRES CLES (à fin 2017) :

- ❖ **Première région française** en production de PPAM Bio : **2687 Ha** de surface totale de PPAM cultivées et de cueillette en bio (33,2% des surfaces françaises), sur les 8090 Ha cultivés en France.
- ❖ **Nombre de fermes en PPAM bio** : 447.
 - **27%** des fermes en PPAM cultivent des plantes à parfum.
 - **73%** des fermes en PPAM cultivent des plantes aromatiques.
- ❖ **37,4% des conversions nationales** se situent dans la région PACA (568 Ha en conversion).
- ❖ **80%** des PPAM (cultivées et cueillette) sont des plantes à parfum : lavande, lavandin et sauge sclarée, contre 20% en plantes aromatiques.

Source : Chiffres annuels Agence Bio. Elaboration ORAB PACA.

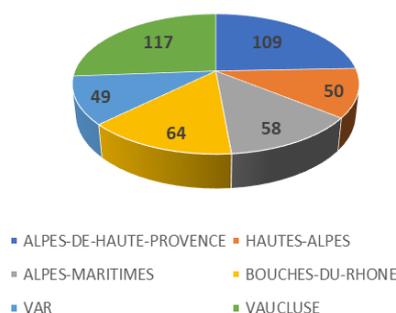


1/ L'AB, un mode de production bien présent dans la filière PPAM

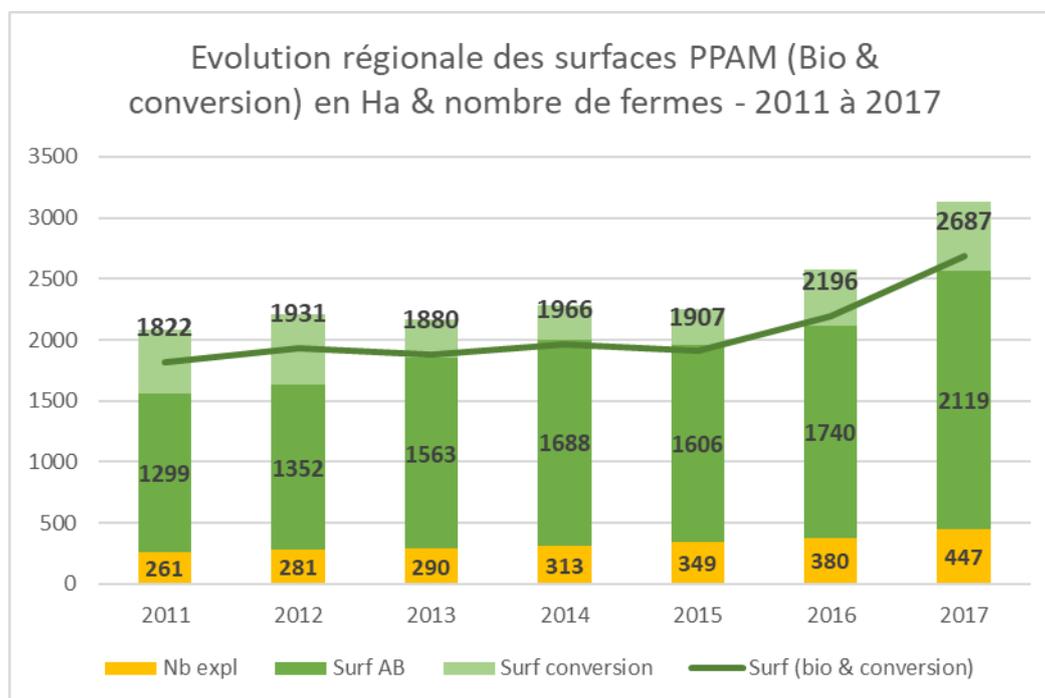
L'agriculture biologique demeure un mode de production assez développé dans la filière PPAM. Le taux de SAU en PPAM biologique est de :

- **12,3%** en Plantes à Parfum.
- **37,5%** en Plantes Aromatiques.

2017 : Répartition du nombre de fermes en PPAM (Bio & conversion) par départements

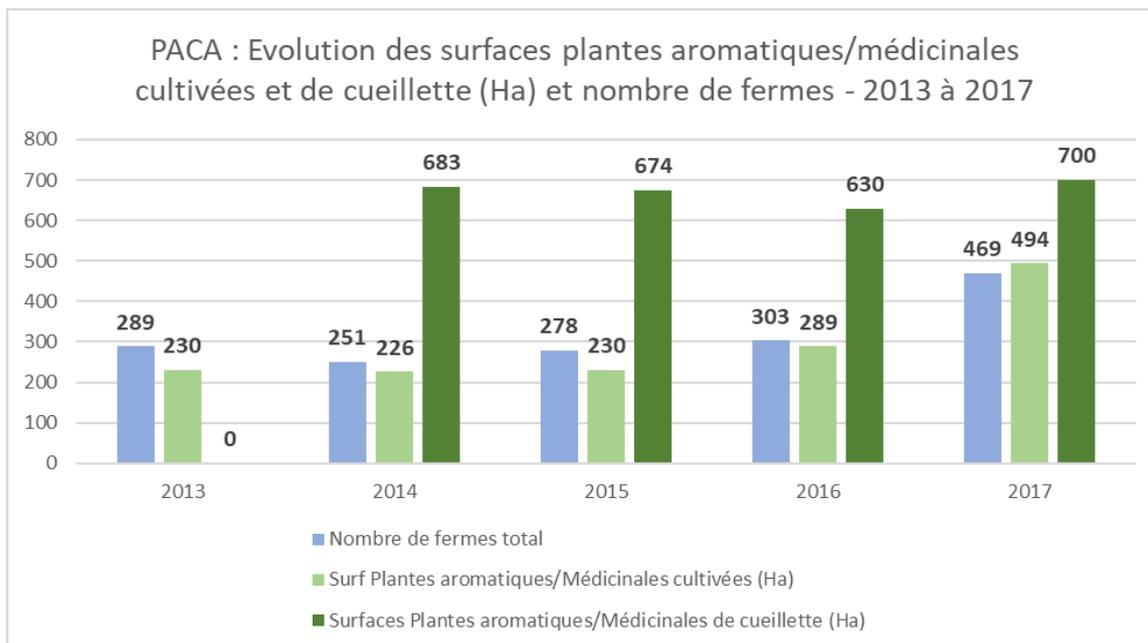


2/ La dynamique de production



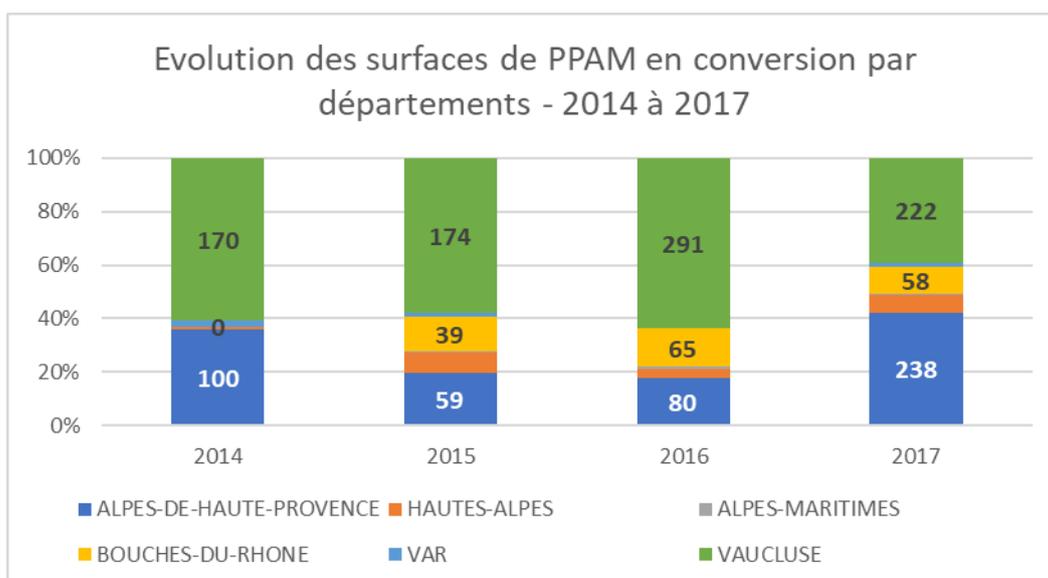
Depuis près de 20 ans, l'augmentation des surfaces en PPAM (bio et conversion) est régulière, passant de 600 Ha en 2002, à près de 2700 Ha (2017). Cette tendance observée depuis plusieurs années consécutives, est la résultante de plusieurs facteurs combinés :

- Lancement de systèmes de soutien successifs ayant permis de couvrir une partie des coûts : CTE (2000 à 2003) ; CAD (2004) ; MAE CAB (2007).
- Meilleure maîtrise des techniques bio, associées à la mise au point de petits matériels facilitant l'entretien des cultures (binage, récolteuse...).
- Remplacement de cultures (vignes, maraîchage) par des PPAM, dont les productions sont devenues difficiles à écouler en conventionnel.
 - Prise en compte de la diversité du choix de plantations, face à de nombreux débouchés, soutenus par la dynamique du Programme Herbo Bio Méditerranée :
 - **En plantes médicinales** : demande (fabricants et consommateurs) de plantes séchées pour le marché de l'herboristerie (tisanes bio) et des compléments alimentaires et des plantes fraîches pour le secteur pharmaceutique.
 - **En herbes aromatiques** : besoins pour le marché du frais (pot, sachets) et de l'industrie (surgelé) et de plantes sèches pour l'industrie agro-alimentaire. A noter que les sachets d'herbes (frais & surgelés) sont encore des petits marchés en bio, mais qui vont se développer pour répondre à la demande des acheteurs.
- Réponse à la demande sociétale de productions locales, dont l'origine est bien identifiée par le consommateur.



3/ L'évolution des conversions

Le bio était déjà développé dans la filière PPAM dans les années 1990. La mise en place de plans de développement successifs (Sud Aroma Bio ; Herbo Bio Méditerranée (2016/2019) et la demande croissante des marchés ont accentué les démarches de conversions, très rapidement. Les conversions se concentrent dans les deux principaux départements producteurs : Alpes de Haute Provence et Vaucluse. Elles concernent presque exclusivement la lavande et le lavandin.



Source : Agence Bio. Elaboration ORAB PACA

☛ Rappel : Avant de se lancer dans la conversion de vos surfaces (plantes à parfum) vers le bio, il appartient aux agriculteurs de bien connaître l'état du marché et des débouchés, susceptibles d'absorber les productions

4/ Caractéristiques de la production : quelles sont les espèces cultivées en PACA ?

Au total, **80 à 120 espèces** différentes de plantes sont mises en culture en France et en région ; certaines sur de très petites surfaces (inférieures à 5 Ha). En PACA, on cultive une dizaine de plantes, tandis qu'on en cueille une centaine.

Les plantes à parfum les plus cultivées restent *la lavande* (42 % des surfaces totales de PPAM), le *lavandin* (33 % des surfaces totales de PPAM) et la *sauge sclarée* (5,4 % des surfaces totales de PPAM). Elles sont produites sur des surfaces importantes et représentent **plus de 80 % des surfaces bio**. Dans les Alpes, la cueillette de plantes (une centaine d'espèces) reste très présente. La cueillette de plantes n'est pas comptabilisée dans les surfaces de production.

Les producteurs de plantes aromatiques et médicinales en PACA produisent essentiellement : thym, romarin, origan, sarriette, sauge officinale, fenouil doux et amer, persil, menthe douce. La cueillette est souvent pratiquée pour le thym et le romarin sur des sites préservés (**Ex** : Parc Naturel Régional du Verdon), pour répondre aux besoins du marché.

Deux méthodes de cueillette existent :

- *Les chantiers de cueillette* gérés par les entreprises, pour récolter des quantités importantes d'une plante, ne pouvant être mise en culture pour des raisons techniques ou économiques.
- *La cueillette professionnalisée*, pratiquée par des spécialistes des plantes (reconnaissance botanique). Ils gèrent plusieurs sites de cueillette sur un périmètre géographique étendu, pour mettre en marché une gamme de plantes très large.

Actuellement, les producteurs de PPAM bio sont encore peu regroupés dans notre région et l'offre en PPAM est très atomisée. Certains producteurs bio ont fait le choix de se regrouper au sein de coopératives et/ou de SICA, voire d'adhérer au réseau bio, en rejoignant un groupement départemental d'agriculteurs bio (Agribio). Les six Agribio départementaux se retrouvent au sein de Bio de Provence Alpes Côte d'Azur, qui les fédère. Deux collectifs ont récemment émergé : Papamobile (acquisition d'une distillerie mobile) ; Anti-Campas (reconquête de terres en friche pour réimplanter des PAM, distillées et commercialisées auprès d'une aromathérapeute).

PACA consolide et renforce ainsi ses surfaces en bio, dans un contexte toujours porteur avec :

- ❖ La forte demande liée au développement des cosmétiques bio, de l'aromathérapie (huiles essentielles) et des aromates.
- ❖ L'arrivée de nombreux nouveaux producteurs (134 entre 2014 et 2017), mais aussi de coopératives qui passent en bio.

III - Produire des PPAM en PACA

1/ Semences et plants bio de PPAM

Le choix variétal est un aspect important pour les PPAM. En effet, la qualité du produit recherchée est fonction des débouchés (herboristerie ou distillation). En herboristerie, la qualité gustative est la préoccupation principale ; par contre en distillation, c'est la richesse en substance chimique qui est recherchée.

Il faut donc sélectionner la variété en fonction de son débouché économique et des besoins de son client et anticiper au maximum son approvisionnement en plants. Trouver la quantité nécessaire, avec des qualités techniques et variétales voulues, doit se planifier au moins 6 mois à l'avance.

a/ Les fournisseurs en France

Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>

b/ Les fournisseurs en PACA

Dans notre région, on trouve parmi les sociétés semencières, des producteurs de semences de PPAM bio et des producteurs en plants bio. Les fournisseurs agriculteurs sont identifiés par le pictogramme ☺ Classement fait par départements.

Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>

2/ Appui, animation, formation et références techniques

Vous trouverez ci-dessous une liste d'organismes auprès desquels trouver animation et appui technique, ainsi que les différents documents disponibles concernant les PPAM bio.

a/ Les organismes de la filière PPAM

Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>

b/ Les propositions de formation en PPAM

Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>

c/ Les Fiches Technico-économiques PPAM en AB

Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>

3/ Outils de transformation et investissements



Il faut subir une transformation avant de pouvoir être commercialisés (séchage, macération, distillation...). La vente en frais reste donc la production pour la surgélation d'herbes aromatiques, de type

- **Débouché alimentaire** (aromates, tisanes) : Les entreprises qui en commercialisent attendent des produits reçus séchés et battus.
- **Débouché non alimentaire** : les entreprises qui commercialisent les huiles essentielles, certains cosmétiques et des produits d'entretien recherchent des produits issus de la distillation (huiles essentielles ou hydrolats).

Une même plante peut être destinée à différentes utilisations et à des débouchés commerciaux distincts. Le thym peut être cultivé pour la récolte en aromate, en frais, sec pour l'herboristerie (tisane) ou encore distillé, pour obtenir de l'huile essentielle.

☛ A noter que les variétés recherchées par ces différents marchés ne sont pas les mêmes. L'exploitant doit faire attention à la variété demandée par son acheteur, en fonction du débouché commercial.

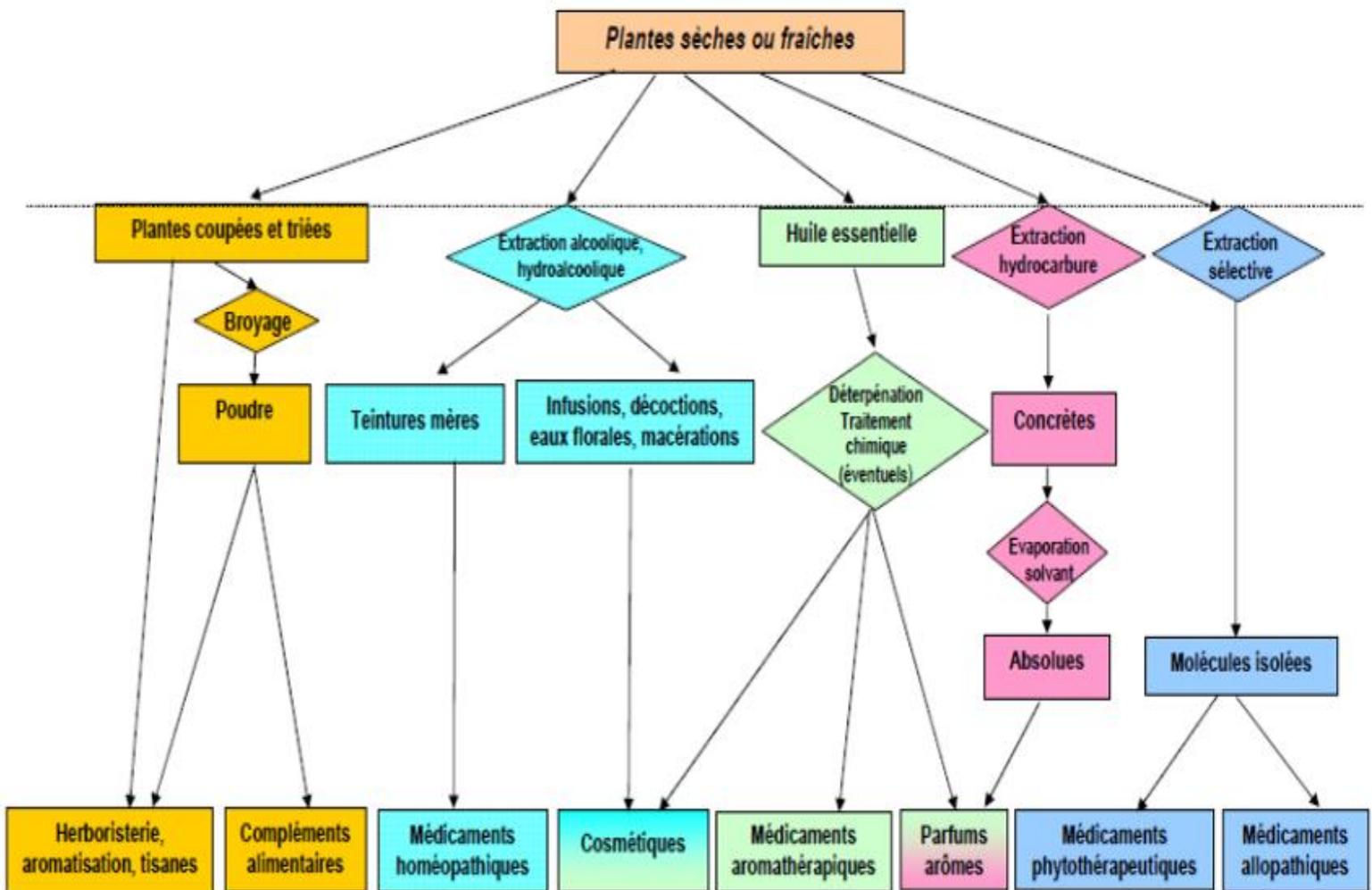


Diagramme des différentes modalités de transformation des plantes sèches ou fraîches.

a/ Transformation des plantes à parfum et aromatiques : la Distillation

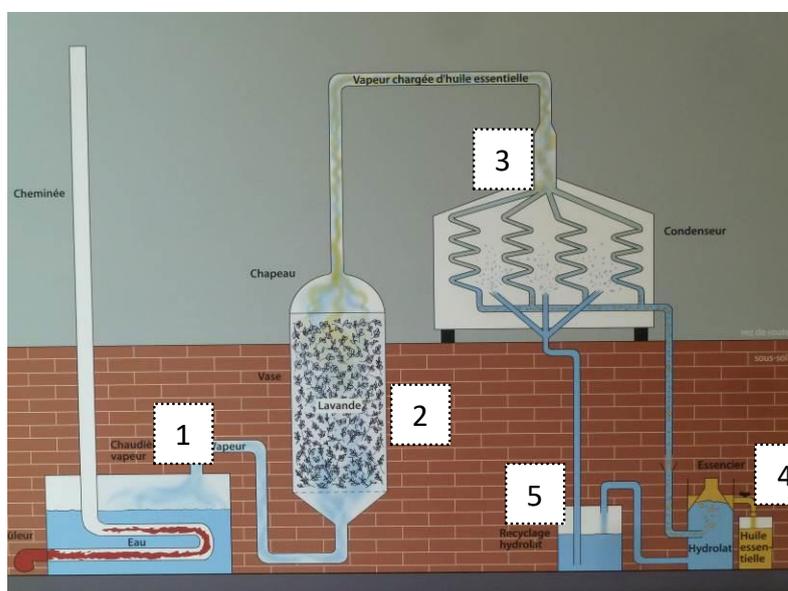
Les plantes à parfum et certaines plantes aromatiques contiennent des huiles essentielles. Parmi lesquelles on trouve la lavande, lavandin, romarin, thym, menthe, basilic, fenouil et la coriandre.



Distillerie Bleu Provence – Nyons (26)

Les huiles essentielles sont extraites par entraînement à la vapeur. La vapeur traverse la couche de végétal, se charge en huiles essentielles puis condensée. Un mélange d'eau et d'huile essentielle est récupéré dans l'essencier. L'huile essentielle est séparée de l'eau, par simple décantation du fait des différences de densités.

Schéma détaillé du process de la distillation
Distillerie Bleu Provence – Nyons (26)



- 1/ La chaudière à gaz produit de la vapeur.
- 2/ La vapeur d'eau traverse les plantes tassées dans les vases, libère l'huile essentielle contenue dans les plantes et l'entraîne vers le condenseur.
- 3/ Le mélange vapeur/huile essentielle est refroidi dans les serpentins, par aspersion de fines goutelettes d'eaux froides.
- 4/ Redevenu liquide, le mélange eau florale/HE est recueilli dans l'essencier. Le mélange se décante : l'HE + légère flotte au-dessus de l'eau florale.
- 5/ L'eau florale (hydrolat) recueillie, est utilisée pour refroidir les serpentins, permettant ainsi un fonctionnement en circuit fermé.

Traditionnellement, la vapeur était produite par des chaudières à pailles. Les pailles distillées sèches alimentaient les chaudières. Dans les distilleries plus modernes, les chaudières peuvent fonctionner au fuel ou au gaz ou à la biomasse (plaquettes). Le végétal est tassé dans des vases.

Pour les plus grosses productions, on trouve des distilleries à caissons. Les plantes sont coupées et chargées dans des caissons mobiles, au champ. Le caisson est ensuite transporté à la distillerie et directement branché sur le système de distillation par un couvercle étanche.

BON A SAVOIR ! Une petite installation (1000 litres de capacité de distillation pour une dizaine d'hectares) coûte aux alentours de 20 000 €. Il faut ajouter le coût de la chaudière (15 à 20 000 €). Ces installations peuvent se trouver d'occasion. Mais c'est plutôt rare !

Dans ce cas, être très attentif aux points suivants : entassement de la chaudière et la perforation éventuelle de la cuve et du serpentin. **Source :** Sud & Bio.

b/ Transformation des plantes aromatiques : séchage, battage et tamisage

Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>

IV - Vendre des PPAM en PACA

1./ Le marché des PPAM bio (circuits de vente, débouchés commerciaux)

Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>

2. Valoriser par la transformation (distiller, sécher, trier, surgeler, conditionner)

2.1 La distillation

La distillation est souvent réalisée par les producteurs, eux-mêmes équipés collectivement ; plus rarement individuellement. Il existe deux types de distillation :

- Distillation en « vert broyé » : les plantes récoltées sont distillées fraîches.
- Distillation « en gerbes » : les plantes coupées sont préfanées, avant d'être distillées.

La distillation en vert broyé peut induire des risques d'altération de qualité des huiles essentielles (hydrolat par exemple). Si elle est bien menée, le produit final est équivalent à une distillation en gerbe. Cette pratique peut convenir pour certains débouchés industriels. Pour les débouchés en aromathérapie, la distillation en vert broyé est à éviter.

Il est très difficile de donner un prix des prestations pour la distillation de l'huile essentielle. Le coût est variable. Il dépend de plusieurs facteurs (type d'installation des distilleries, kilos de vapeur utilisés, volume d'huile essentielle et nombre de passes).

Nous avons voulu identifier des distilleries et coopératives qui peuvent distiller à façon pour les producteurs. Les distilleries se concentrent dans les deux principaux départements producteurs de plantes à parfum : les Alpes de Haute Provence et le Vaucluse. Liste non exhaustive des distilleries en région PACA (classées par ordre alphabétique de communes). Celles qui pratiquent la distillation à façon sont identifiées par le pictogramme 

Bon à savoir ! Qui finance le coût de la certification en bio d'une distillerie ?

- Cas des distilleries qui ont jusqu'à deux producteurs en bio : ce sont les producteurs qui paient eux-mêmes la certification.
- Cas des distilleries ayant plus de deux agriculteurs : la prise en charge du coût de la certification en bio va dépendre du statut de chaque distillerie et des règlements intérieurs. Certaines refacturent le coût de la certification aux producteurs bio, quelque soit leur nombre ; d'autres non...

Par contre, la distillerie organise les chantiers de récolte pour que l'ensemble des productions biologiques soient distillées à la même période, pour diminuer les risques de contamination par les productions conventionnelles et diminuer le nombre de nettoyage de la distillerie.

ALPES DE HAUTE PROVENCE

Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>

2.2 Les opérations connexes (tri, coupe, granulation, mélanges de plantes sèches)

Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>

2.3 La surgélation d'aromates

Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>

2.4 Conditionner les plantes aromatiques ; médicinales ; épices

Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>

2.5 Elaborer des produits à base de plantes aromatiques, herbes de Provence

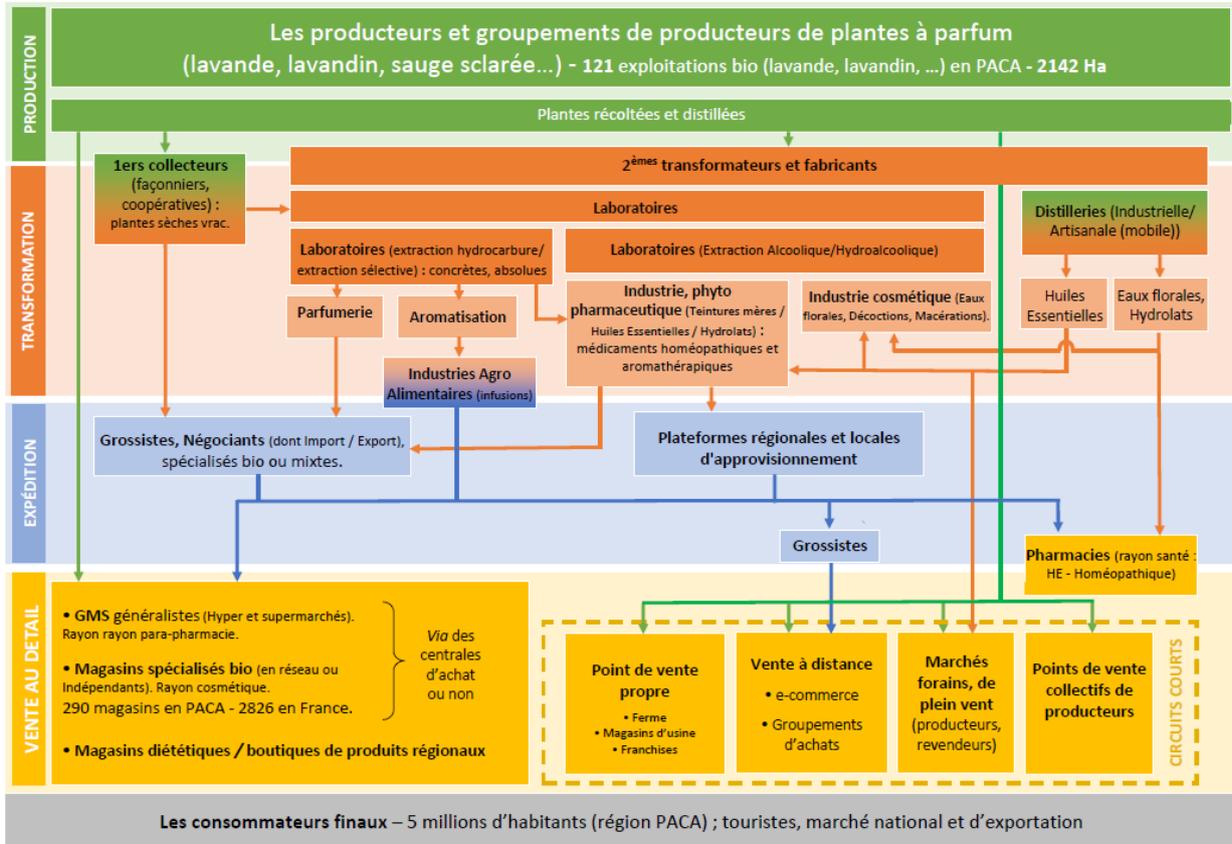
Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>

3/ Commercialiser et vendre (tous circuits de vente)

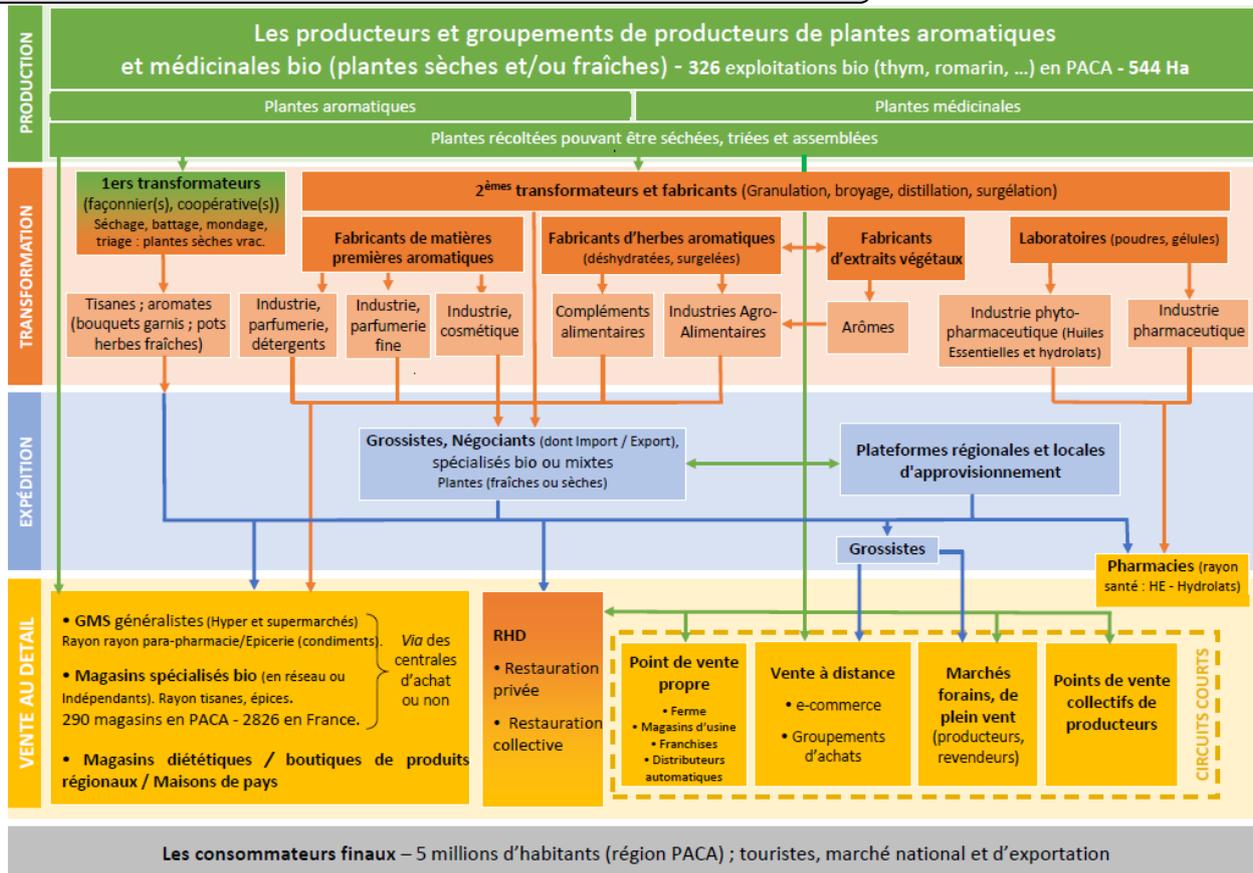
Une grande partie des petits producteurs écoulent leur production, plutôt en vente directe sur les marchés ou par correspondance. D'autres adhèrent à des coopératives qui se chargent de la commercialisation.

La commercialisation des PPAM diffère selon le type de plantes (voir schémas de mise en marché* différenciés). *Source : ORAB PACA.

Le schéma de mise en marché des Plantes à parfum



Le schéma de mise en marché des Plantes aromatiques



a/ Lire une cotation de prix

☛ Avant d'établir un prix de vente vis-à-vis de sa clientèle et de se positionner en prix, les producteurs peuvent consulter les cotations quotidiennes - éditées en bio - par le RNM (Réseau des Nouvelles des Marchés) qui remplace l'ancien SNM (Service des Nouvelles du Marché). Certains grossistes, distributeurs et organisations économiques de producteurs établissent également leur propre mercuriale.

DRAAF Provence-Alpes-Côte d'Azur - SRISE - centre RNM : AVIGNON

Extrait

www.RNM.franceagrimer.fr

BIO MEDITERRANEE EXPEDITION (code=M3009) – Sem 20

<i>Les prix sont en € HT</i>	prix mini	prix maxi	prix moyen	varia. moy.
Légumes et herbes aromatiques				
CORIANDRE Méditerranée biologique : la botte	0,85	0,90	0,87	=
PERSIL simple Méditerranée biologique : la botte	0,62	0,70	0,66	=

Moyen : prix moyen en Euros - **Varia** : variation du prix moyen par rapport à la période précédente.

Extrait

Enquête Bio Fruits et légumes Expédition France

www.RNM.franceagrimer.fr

BIO-NATIONAL-EXPEDITION (code=M3002)

semaine 21 année 2016 du 23/05/16 au 29/05/16

désignation	mini	maxi	Moyen	Varia
persil France biologique (la botte)	0.62	0.75	0.71	0.05

Moyen : prix moyen en Euros - **Varia** : variation du prix moyen par rapport à la période précédente.



Consulter également le document édité par Bio de PACA :
« Calculer mon prix de vente F&L en fonction de mes débouchés » (sur demande).

b/ Les différents débouchés commerciaux

Nous avons voulu identifier différents acteurs des circuits de commercialisation qui sont à la recherche de fournisseurs de PPAM bio (matière première brute ou pré-transformée).

Vente directe par les producteurs

A noter que **62,5%**¹ des producteurs de PPAM régionales certifiées en bio commercialisent toute ou partie de leurs plantes et huiles essentielles en circuits courts (vente directe et semi-directe) : sur les

¹ Source : Annuaire professionnel Agence Bio.

marchés, dans des boutiques. Dans les Alpes maritimes, sur la commune de Grasse, des agriculteurs bio ont décidé de se regrouper au sein d'une association, pour cultiver des fleurs destinées à de grandes maisons de parfumerie. Elle accompagne de nouvelles installations d'agriculteurs en bio.

Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>

Vente en coopératives/SICA

Les adhérents coopérateurs confient la vente de leurs PPAM à leurs coopératives et/ou SICA, dont certaines ont commencé à développer une gamme en bio : voir Programme Sud Aroma Bio.

Sud Aroma Bio (Fin du programme : 31/12/2014) :

- 8 groupements de producteurs, dont certains, localisés en PACA (SCA3P, COPAMIVAR).
- 5 entreprises : Araquelle et Arcadie (100% bio), Gologema, Sapad, Aromazone.

Objectif :

- Développer la production française et l'achat en France.
- Améliorer la sécurité sur la qualité des produits.
- Sécuriser les approvisionnements pour les acheteurs.

Evaluation des besoins du groupe : 69 tonnes de plantes sèches et 2,5 tonnes d'HE.

Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>

Vente auprès des Fabricants/Laboratoires/Conditionneurs

Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>

Vente aux négociants, grossistes en PPAM et dérivés

Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>

Vente directe par les agriculteurs, via des paniers ou des magasins de producteurs

Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>

La vente aux magasins spécialisés (en réseau, indépendants)

Les agriculteurs, pour des raisons de proximité et de contact relationnel, ont aussi la possibilité de livrer en direct, certains magasins spécialisés ou primeurs.

En France, on recense près d'une dizaine d'enseignes de magasins spécialisés bio dits « en réseau » : Biocoop ; La Vie Claire ; Satoriz ; Bio Monde ; Naturalia ; Naturéo ; Les Nouveaux Robinsons qui ont

racheté « Bio Génération » (Région parisienne) ; L'Eau Vive (historiquement implantée sur la région lyonnaise) ; Bio C Bon.

En 2017, la région PACA compte **288 points de vente bio²** (257 en 2015. ↗ de 31 magasins) d'une surface moyenne de 220 m² (215,8 m² en France). Ils représentent **11%** du « parc » de magasins spécialisés bio en France (2606 magasins, contre 2419 magasins en 2016. ↗ de 191 magasins).

Les magasins spécialisés en réseau (enseignes nationales et régionales) représentent la majorité des magasins bio en PACA (60% contre 40% pour les magasins indépendants).

Liste (non exhaustive) de magasins spécialisés qui proposent des plantes séchées, épices et aromates ; infusions ; huiles essentielles à la vente :

Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>

V- Infos réglementaires

🔗 **Les aides à la conversion en PPAM** : dans le cadre de l'aide à la conversion en PPAM, le montant diffère selon la liste de PPAM concernées. Ce montant est alloué pendant 5 ans :

- 350 €/Ha et par an pour les *PPAM de la liste 1* (aromatiques et industrielles) : lavande, lavandin, cumin, carvi, fenouil amer, sauge sclarée, psyllium noir de Provence, chardon marie.

- 900 €/Ha et par an pour les *PPAM de la liste 2* : toutes les autres sont des PPAM 2.

+ **d'infos** : demander la Fiche conversion PPAM.

Contact Anne-Laure DOSSIN : annelaure.dossin@bio-provence.org

🔗 **La distillation, transport et étiquetage des huiles essentielles** : Les installations de distilleries, ainsi que le transport et l'étiquetage des huiles essentielles sont règlementés. Consulter le site du CRIEPPAM pour en savoir davantage : <http://www.crieppam.fr/>

Pour les questions réglementaires (REACH), consulter le CIHEF (Comité Interprofessionnel des Huiles Essentielles Françaises) à Manosque. Voir p.12 - N°5.

VI - Liens et Infos utiles (Filières & Marchés)

Filière PPAM bio et débouchés

BIO DE PACA : Fédération régionale des agriculteurs bio de PACA - Tél : 04 90 84 03 34

Contact : Claire RUBAT DU MERAC – Chargée de commercialisation (Chiffres, JTE, Aide à la commercialisation et mise en relation avec des entreprises...). Mail : claire.rubatdumerac@bio-provence.org

Site : www.bio-provence.org – Rubrique « Commercialiser en bio »

² Source : Biolinéaires.

Organisation économique des producteurs de PPAM

Contacts réservés aux adhérents. Adhésion possible ici : <https://www.bio-provence.org/>

Informations économiques ; appui financier et annuaire

France AGRI MER - Antenne de Volx

Tél : 04 92 79 34 46. **Contact** : Claude Chailan - **Mail** : claudc.chailan@franceagrimer.fr - **Site** :

<http://www.franceagrimer.fr> - **Activité** : Au sein de FranceAgriMer, cette antenne régionale assure des missions centrées sur le développement des plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM). Rôle d'observatoire pour suivre l'évolution des productions ; marchés de PPAM, en France et en Europe. Suivi des aspects réglementaires, techniques, scientifiques, promotionnels ; diffusion d'informations les concernant. Liste des groupements de producteurs de PPAM Bio ; entreprises de transformation et négoce de PPAM Bio.

DICOPAM : Annuaire de la filière des plantes et matières premières naturelles pour l'aromatique, la parfumerie, la pharmacie, la cosmétique... Il recense les coordonnées et activités des acteurs de la filière : intervenants économiques (sociétés privées, coopératives, ...), organismes divers (recherche, institutions...) et sociétés de services. **Site** : <http://annuaire.fnpapam.com/accueil-1.html>



Plantations de romarin/thym - Saint Rémy de Provence



Démo bineuse – Villes sur Auzon



Verveine – Saint Jurs



L'utilisation de toute ou partie de ce document est soumise à l'accord de son auteur, à Bio de PACA : contact@bio-provence.org
Document élaboré par C.RUBAT DU MERAC, Chargée de Commercialisation - Bio de Provence, en collaboration avec le CPPARM pour la partie Marché des PPAM bio. **Crédit Photos** : Bio de PACA - CPPARM
Source : Expertise Bio de Provence et Agribio (Contacts, enquêtes téléphoniques, prospection salons et visites entreprises). Chiffres annuels et Baromètre de consommation Agence Bio - Annuaire professionnel Agence Bio – Université des Senteurs et des Saveurs – CPPARM (Revue Herbabio) ; Sud & Bio - Sites professionnels. **MAJ** : Septembre 2019.