



Plantes aromatiques et à infusions

En 2017, 2 passionnés de plantes et de nature se sont installés sur cette exploitation d'à peine 2 ha. La viabilité de celle-ci repose sur la valeur ajoutée du produit.

Plus d'une trentaine d'espèces végétales aromatiques ou comestibles sont cultivées majoritairement en plein champ (vivaces en rotation de 4 ans et annuelles) ; les serres non chauffées abritent les vivaces gélives (verveine, estragon) et les annuelles méditerranéennes (basilic, marjolaine à coquilles...).

Toutes les plantes sont cultivées pour être séchées et entrer dans la composition de mélanges pour infusions et pour la cuisine. L'objectif annuel de récolte est de 350 kg secs. La moitié de la production est écoulee dans différents magasins entre Rennes et St Malo (épiceries, magasins de producteurs, magasins à la ferme, boutiques de créateurs...), l'autre moitié est vendue en direct sur des marchés éphémères ou à la ferme.

Le choix de l'agrobiologie, sans utilisation d'intrants de synthèse, ne veut pas dire « laissez faire la nature » et exige la maîtrise de différentes techniques de production.

La lutte contre les ravageurs s'appuie sur la biodiversité. La replantation de haies bocagères avec des essences variées et indigènes, l'enherbement entre les cultures, la fauche tardive sur certaines zones permettent de créer des abris pour des auxiliaires précieux (chrysope, coccinelles, syrphes...).

A - Larve de Chrysope



B - Syrphe



C - Coccinelle

La limitation du développement des adventices est très chronophage et implique d'adapter les techniques mobilisées à la diversité des espèces cultivées. Le désherbage, semi-mécanisé (houe maraîchère) quand c'est possible, reste en grande partie manuel pour de nombreuses cultures « traçantes » (menthe, mélisse). Pour les cultures vivaces, un couvert herbacé est implanté en inter-rangs (passages de récoltes). Ce choix impose un fauchage et un entretien des bordures très rigoureux et régulier. Le bâchage hivernal avec une toile tissée est utilisé sur les planches de cultures vivaces dont le feuillage disparaît pendant l'hiver.

Afin de préserver la vie et la fertilité du sol mais aussi de maîtriser l'enherbement, des couverts végétaux sont semés après la récolte des cultures annuelles puis fauchés et broyés en fin de cycle ; leur décomposition vient enrichir le sol.

Le travail du sol se fait de façon superficielle (vibroculteur, herse rotative).

La récolte, essentiellement manuelle, s'échelonne entre avril et octobre. Afin d'éviter que les plantes se détériorent ou s'éventent et donc obtenir une meilleure qualité aromatique, elles sont déposées à l'atelier dans l'heure qui suit, grossièrement découpées puis mises à sécher à température douce et dans l'obscurité pendant 48h. Le séchoir auto-construit fonctionne non par chauffage mais par déshumidification (technique moins consommatrice d'énergie). A l'avenir, l'installation de panneaux photovoltaïques permettra son fonctionnement grâce à l'énergie solaire.

Les exploitants doivent gérer les pics d'activités saisonnières (production, commercialisation), maîtriser la transformation des produits, anticiper les ventes et gérer les stocks.

D - Verveine citronnée, basilic thaï et marjolaine



E - Mise en séchoir



F - Crapaud

UNION EUROPÉENNE
UNANIEZH EUROPA



L'Europe s'engage
en Bretagne



Avec le Fonds européen agricole pour le développement rural :
l'Europe investit dans les zones rurales



HEDEBAZOUGES



plus d'infos ici

