



• BIO NOUVELLE-AQUITAINE •

NEWSLETTER PPAM BIO



Newsletter n°11 - Septembre 2024

Actualités

La coriandre, une PPAM qui fait scandale

Alertés des hausses importantes de déclaration des surfaces en coriandre bio dans cette région (passant de 1632 ha en 2023 à 11 800 ha en 2024) et de l'enveloppe associée (50 millions d'euros sur 5 ans), le préfet et la DRAAF Occitanie ont décidé de plafonner les surfaces éligibles aux aides CAB pour cette production à 3ha, par le moyen d'un arrêté du 19 août 2024.

En Nouvelle-Aquitaine les chiffres, moins alarmants, suivraient toutefois les mêmes tendances, avec une multiplication par 3 des surfaces implantées en coriandre (estimation de 500 ha à 1500 ha), sans débouchés correspondants. Les départements des Landes, du Lot-et-Garonne et des Pyrénées-Atlantiques sont les plus touchés. Le Préfet de Région, après avoir consulté l'ensemble des représentants de la profession agricole à l'occasion d'une CRAEC (Commission Régionale Agro-Environnementale et Climatique) à laquelle participe Bio NA, a pris lui aussi un arrêté en date du 26 septembre, plafonnant à 3 ha les aides CAB en coriandre pour 2024. Bio Nouvelle Aquitaine qui a participé à cette commission était favorable à cette mesure.

Pour 2025, en lien avec la FNAB, le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire, travaille à faire des propositions pour encadrer l'aide CAB pour la coriandre et toutes les autres cultures de PPAM susceptibles de faire l'objet d'un détournement des aides bio. Voir le communiqué de presse de la FNAB: <https://www.fnab.org/la-fnab-denonce-un-detournement-des-aides-a-la-conversion-bio/>

Mise en place d'une commission PPAM bio à Bio Nouvelle Aquitaine

Le Conseil Fédéral, réunissant les 12 GAB de Nouvelle Aquitaine, a souhaité la remise en route des commissions filières. Ces commissions, réunissant un ou deux professionnels et un salarié pour chaque GAB, ont pour objet prioritaire la circulation d'informations. De plus, elles font le lien avec les différentes instances internes du réseau bio, comme le conseil fédéral de Bio NA (qu'elles peuvent conseiller), ou les commissions de la FNAB (pour lesquelles elles font remonter l'expertise "terrain"). Les commissions filières de Bio NA se réunissent 2 ou 3 fois par an et désignent un référent régional en leur sein, qui sera leur port-parole.

Voici la liste des membres professionnels de la commission PPAM de Bio NA: Nora Bouzouagh et Catherine Chanavat pour la Charente, Anne Fichet et Didier Dorin pour la Charente Maritime, Céline Choquel pour la Dordogne, Yohan Musseau pour la Gironde, Gaëtan Robert pour le Lot-et-Garonne, Tania Pineau pour les Deux-Sèvres, Marie-Fabienne Charles et Freddy Rivault pour la Vienne. Les autres départements de la Région n'ont pas encore désigné de représentants à la commission.

La commission se réunira pour la première fois le 4 novembre prochain, sur la base de l'ordre du jour suivant:

- temps d'interconnaissance entre les membres de la commission
- tour de table des actions PPAM développées ou en projet dans chaque département
- actualités nationales et régionales filière
- désignation du représentant de la commission à la FNAB
- calendrier des rencontres

Nous ne manquerons pas de vous informer des travaux de la commission via cette Newsletter

Bilan de saison en Poitou-Charentes

La saison, très pluvieuse au printemps, a rendu les semis difficiles et a fait végéter les plantations dans le meilleur des cas, a occasionné de nombreuses pertes de jeunes plants dans les scénarios les plus catastrophiques (certains producteurs ont perdu jusqu'à 40% de leurs plantations). Les producteurs ont observé diverses maladies (surtout fongiques) sur persil, basilic, menthes, mélisse, mauves, thym, marjolaine, origan et des ravageurs sur bleuet et mauve, des pucerons et des punaises sur fenouil. Tous se sont sentis débordés par l'enherbement qui a parfois durement concurrencé les cultures.

Le manque de chaleur a occasionné un redémarrage tardif des pérennes déjà installées. Cela a eu pour effet, d'une part, des récoltes tardives engendrant un nombre de coupes par plante inférieur aux années précédentes et d'autre part, un "resserrement" de la saison avec l'ensemble des récoltes ainsi que les cueillettes qui sont tombées en même temps (concentration sur un mois et demi).

Au final, même si la qualité était au rendez-vous, certains ont pu déplorer une production un petit peu plus faible que l'année dernière. Notons toutefois que l'année a été plutôt bonne pour la cueillette sauvage et qu'un des points positifs à une météo pluvieuse a été un arrosage moins conséquent que l'an passé.

Webinaire "s'installer en felurs coupées bio et faire le choix de l'insertion"

🌸 Retrouvez dans ce replay le témoignage de Lolita Enselme, productrice et gérante de l'Association Floricotte, qui a présenté un aperçu détaillé de son parcours et de la gestion de sa ferme florale biologique, à l'occasion d'un webinaire organisé par Bio Nouvelle Aquitaine le 13 septembre dernier. Depuis la production de la graine jusqu'au bouquet, découvrez comment Floricotte gère l'ensemble du processus : système de production, investissements, organisation du travail, rotation des cultures, gestion de la fertilité, des maladies et des ravageurs, sans oublier la fixation des prix et les canaux de commercialisation. 🌿 Ce webinaire offre un véritable guide pour tous ceux qui souhaitent s'installer dans les fleurs coupées bio ou simplement en savoir plus sur les défis et opportunités de ce domaine.

[Replay du webinaire ici](#)



Portrait : Ô Folles Herbes

Mylène IBARRA et Amélie BERTRAND, productrices et transformatrices de PPAM Bio

Localisation : Ecurat (Charente Maritime)

Surface : 5 ha (prairies, bois), dont 3000 m² en PPAM

Types de sols : limono-calcaires avec présence de silex, certaines zones très argileuses

Activité principale sur la ferme : culture, cueillette, transformation et vente de PPAM bio + pépinière plantes aromatiques, médicinales et potagères

Les différents produits commercialisés : plantes sèches sous forme de tisanes, condiments (vinaigres et sels); macérats de bourgeons, sirops + plants de PPAM et de potagères

Lieux de vente : vente à la ferme le samedi matin, vente sur foires/salons événementiels, vente en Biocoop et épiceries locales (10 points de vente)

Chiffre d'affaires annuel : 30 000 € au total (22000 € PPAM et 8000 € plants)

Historique

Mylène et Amélie se sont installées en février 2018 en production de PPAM, avant de créer la pépinière en 2020.

Mylène a fait des études dans la communication ; elle travaillait à temps partiel à l'opéra de Nantes en tant qu'assistante administrative et coordinatrice adjointe de billetterie dans un gros site touristique ; Amélie quant à elle a fait ses études dans les arts appliqués, puis a travaillé 10 ans sur Nantes en tant qu'auxiliaire de vie. Lassées par leurs postes respectifs et poussées par l'envie d'observer ce qui les entoure, de donner du sens à leur vie, de mettre en cohérence leurs actes avec leurs valeurs, d'avoir un moindre impact sur l'environnement, elles décident de revenir dans la village natal d'Amélie pour s'y installer en tant que productrices bio.

Elles font alors le choix des PPAM, car elles se soignent et soignent leurs animaux avec les plantes depuis toujours et ont le souhait de les faire pousser par elles-mêmes.

Elles se rapprochent de la Chambre d'Agriculture puis rapidement de l'ARDEAR.

Etant donné qu'elles trouvent aisément du foncier, leur parcours à l'installation est écourté et leur accompagnement également. N'ayant pas de diplôme agricole en poche, Amélie et Mylène optent pour le suivi fréquent de formations courtes avec le réseau Bio NA ou le syndicat Simples, plusieurs fois par an.

Au moment de l'installation : achat de 4 ha de foncier et de 2 serres de 20 m², achat de petit matériel manuel de production (grelinette, houe maraîchère, cuves de récupération d'eau) et de transfo (ustensiles de cuisine, stérilisateur). L'achat d'1 ha supplémentaire se fait en 2022.

Activités sur la ferme

Production

Amélie et Mylène cultivent une quarantaine de plantes et en récoltent 6 autres en cueillette sauvage. Les planches de culture mesurent entre 12 et 15 m, parfois 17 m sur 80 cm de large. Les plantes sont surtout cultivées en doubles rangs (thym, basilic, sarriette, helichryse, mauve..) pour gérer l'enherbement, sauf les plantes qui « prennent de la place » type fenouil, cassis, monarde, romarin,...

Voici l'itinéraire technique type de production : entre fin mars et fin avril, dépailler pour que le sol se réchauffe, aérer avec la grelinette, casser les mottes avec la griffe de la houe maraîchère.

Ensuite, il faut procéder à un désherbage avant la plantation début mai sauf pour les plantes les plus sensibles comme le basilic qui attendent fin mai et la disparition du risque de gelées pour être implantées. Aucune plante n'est semée en direct, car il y a trop de limaces, d'escargots, d'oiseaux sur le terrain. Quand le plant a bien repris et que le sol est bien réchauffé, fin juin, les filles repaillent les cultures. Le basilic est moins paillé car il subit trop d'attaques de nuisibles, mais cela signifie qu'il faut davantage travailler le sol (biner, griffer) pour l'aérer et désherber plus fréquemment. De même, aucune des méditerranéennes n'est paillée du fait des rangs doubles. Ensuite, Mylène et Amélie procèdent au désherbage jusqu'à juin et au démarrage de la récolte.

L'irrigation se fait par goutte à goutte, 1 heure tous les 2 jours, le matin, de la plantation à la fin de floraison pour les fleurs, jusqu'à hivernage pour les autres (ex verveine en octobre). Les méditerranéennes ne sont pas irriguées. Un bassin de rétention d'eau permet la récupération des eaux pluviales.

Les récoltes de certaines vivaces se font en mai (thyms, menthes), celles des fleurs à partir de fin juin et jusqu'à mi août ; les dernières coupes de vivaces ont lieu jusqu'à mi-octobre. Thym et sarriette sont récoltés une fois par an, les menthes et la mélisse 2 à 3 fois, et le basilic 3 fois par an.

Après la récolte, en fin de saison, les filles procèdent à un gros désherbage. Les annuelles sont arrachées, des engrais verts sont semés, de la matière organique animale est apportée sur les vivaces qui sont taillées, puis paillées (les méditerranéennes ne sont pas soumises à ces actions).

Transformation

Le choix des transformations s'est fait par affinité. Mylène aime ce qui macère : gemmo, sirops. De plus, Mylène et Amélie ont étudié ce qui se pratiquait chez les producteurs autour d'elles, dans le but d'agir en complémentarité et non en concurrence. Enfin, étant donné que les filles n'avaient pas la volonté de cultiver de grandes surfaces, elle se sont portées sur des transformations qui s'accommodent de petits volumes de production.

L'équipement pour la transformation est le suivant : matériel de cuisine, grandes cocottes de macération, presse à fruits, remplisseuse pour le flaconnage, 1 balance jusqu'à 8 kg et une plus précise pour les sachets. Pour l'instant, les transformations se font dans la cuisine, un labo est en projet. Mylène et Amélie disposent d'un séchoir à claies (sur filet de pêche), d'une dimension de 80 x 80 cm, sur 5 colonnes pour un total de 27 m² de surface de séchage. Le séchoir est équipé d'un ventilateur et d'un déshumidificateur, mais pas d'une bouche d'extraction d'air vers l'extérieur. Le séchoir sert aussi au stockage des plantes sèches dans des sacs kraft double épaisseur (pièce de 12 m²).

Les quantités annuelles par produit sont les suivantes : tisanes 2000 sachets de 25 g en moyenne (14 recettes de mélanges, les simples ne sont commercialisées que sur demande), sirops 10 recettes différentes production de 1100 à 1200 bouteilles de 25 cl, 2 sirops médicinaux (mélange de plantes et de gemmo), 250 bocaux de sels de 120 g (5 recettes différentes de plantes mélangées), gemmo 400 flacons par an de 30 ml, utilisation de 30 bourgeons différents ; vinaigres 3 aromatiques (25 cl) et 3 médicinaux (200 ml)

Exemples de prix : tisanes et sirops 5 € pièce, sirops médicinaux : 10 € la bouteille, gemmo : 15 € le flacon, vinaigres aromatiques 6 €, vinaigres médicinaux 8 €, sels à 5 €

Exemple de process gemmothérapie : bourgeons cueillis au printemps au moment de la montée en sève et mis à macérer sur le lieu de cueillette avec eau, cognac et sirop d'agave. La macération se fait à l'abri de la lumière pendant 3 semaines en dynamisant régulièrement la première semaine. Après 3 semaines minimum on récupère le macérat, on le presse et le filtre. Ensuite intervient la mise en flacon compte-goutte de 30 ml

Commercialisation

Mylène et Amélie ont fait le choix de la vente directe et en circuits courts pour apporter de la valeur ajoutée aux produits et avoir des liens avec les consommateurs (surtout pour les produits qui nécessitent du conseil, comme la gemmo)

Equipement pour la vente : tivoli 3x3, 2 tables de 2 m. Pas de vrac

Gestion du temps de travail (répartition entre production, transfo, vente) : 40% production, 40% transfo, 20% vente

Gestion de la pénibilité : les filles ont diminué les marchés surtout au printemps et en été, ont fait des choix dans les transfo (arrêt d'une gamme de confits de plantes). Elles ont le projet d'un lieu plus adapté, plus fonctionnel où elles pourront séparer vie professionnelle/vie privée

Projets d'avenir

Rejoindre le futur GIEE en construction sur les engrais verts, pour bénéficier du retour d'expériences des uns et des autres, afin de se professionnaliser ds la technique car à ce jour s'estiment débutantes

Construction d'un nouveau bâtiment avec labo et séchoir. Déménagement du jardin au plus proche, pour diminuer les risques d'inondation liés au climat et diminuer la pénibilité du travail

(plus près et plus plat)

Trucs et astuces, « si c'était à refaire »

Ne pas s'installer s'il n'y a pas d'eau. Jusqu'à la création du bassin c'était très compliqué, presque jusqu'à arrêter car la gestion de l'irrigation avec cuves et arrosoirs n'était vraiment pas aisée

Ne pas avoir peur de faire des erreurs « c'est en se plantant qu'on fleurit » ; on imagine un idéal qui ne se réalise pas, mais on s'adapte, en faisant en essayant, en faisant des erreurs

Agenda

Formations

Le catalogue de formations du réseau Bio Nouvelle Aquitaine est sorti!!! Retrouvez-le ici: <https://www.bionouvelleaquitaine.com/wp-content/uploads/2024/07/Catalogue-2024-2025-web.pdf>

Les principales formations en PPAM:

- **Quels couverts végétaux mettre en place sur ma ferme en PPAM Bio?** 3 octobre à Saint Savinien (17). Pour vous inscrire c'est [ici](#)
- **Perception sensibles et suprasensibles en production (et transformation) de PPAM Bio;** 9 et 10 octobre 2024 à Epargnes (17). Lien d'inscription [ici](#)
- **Concevoir mes confiseries en m'initiant au travail du sucre,** en production de fruits, PPAM, apiculture. 17 et 18 octobre dans le Libournais. Lien d'inscription, [ici](#)
- **Utiliser les allégations de santé,** organisée par le syndicat Simples: 2 demies-journées les 8 et 15 novembre 2024, en visio. N'hésitez pas à vous inscrire, cette formation vous permettra de comprendre comment utiliser les allégations de santé sur vos produits en accord avec la réglementation et utiliser la base de données développée par la FPH (tisanes uniquement pour le moment). Lien d'inscription [ici](#)
- **Mieux les connaître pour mieux les vendre: les plantes des émonctoires,** les 16, 17 et 18 décembre à Melle (+temps préalable en autonomie en distanciel). Avec Nathalie Macé de l'Ecole des Plantes de Paris. C'est [ici](#) pour s'inscrire!

Rappel nouveautés VIVEA:

- les cotisants solidaires sont éligibles dès leur première année d'installation et quel que soit leur chiffre d'affaires
- les porteurs de projets à l'installation voient le champ des formations qui leur sont financées par VIVEA s'élargir, dès lors qu'ils remplissent les conditions d'éligibilité (prescription dans le PPP,...). Leur sont donc accessibles: toutes les formations techniques, les formations transformation dans la limite de 35 heures par an, mais aussi et c'est nouveau: les formations commercialisation/marketing, qualité, accueil/tourisme, gestion des ressources humaines, santé/sécurité, comptabilité, informatique/bureautique, entretien/maintenance.

Prochaine journée technique en Poitou-Charentes: 12 ou 14 novembre à Aigondigné (79) sur les thématiques suivantes: animations pédagogiques (méthodologie, thématiques, matériel, fréquence des animations, coût des prestations, etc...) / Pratiques de la cueillette (type de plantes-arbustes-arbres, techniques de cueillette, zones de cueillette, demande d'autorisation préalable ? gestion des sites...). Merci de participer au sondage suivant pour choisir la date:

<https://framadata.org/eSDmslsz1LsowXHT>

Journée PPAM dans le cadre du mois de l'AB en Lot et Garonne, le 26 novembre au GAEC BNéo Herba: Produire des PPAM, les transformer et les vendre = une approche innovante. Pour

plus de détails, voir ici: <https://www.moisdelabio.fr/evenements/produire-des-ppam-les-transformer-et-les-vendre-une-approche-innovante/>

Prochaine commission PPAM en Poitou-Charentes: Semaine 49 (date à confirmer en fonction des disponibilités de chacun)

Cette lettre d'info a été réalisée avec le soutien de:



Newsletter rédigée par Béatrice POULON - b.poulon17@bionouvelleaquitaine.com

Bio Nouvelle Aquitaine

322 Boulevard Jean-Jacques Bosc, 33130, BEGLES

Cet email a été envoyé à {{contact.EMAIL}}
Vous l'avez reçu car vous êtes inscrit à notre newsletter.

[Afficher dans le navigateur](#) | [Se désinscrire](#)

