

Réf. technico-économique

Fiche expérience en PPAM diversifiées



AGRIBIO 04
L'Agriculture BIO
des Alpes de Haute-
Provence



AGRIBIO 05
Les Agriculteurs
Biologiques des
Hautes-Alpes



**CHAMBRE
D'AGRICULTURE**
ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE

Mauve de Mauritanie

OBJECTIFS DE NOS FICHES

Du fait de la diversité des systèmes de production en PPAM, ces fiches plantes à parfum, aromatiques et médicinales sont classés en 2 groupes en fonction de la typologie des fermes :

1. **Cultures mécanisées** (mécanisation (tracteur) - emploi de salariés permanents + saisonniers)
2. **Cultures peu mécanisées** (peu de mécanisation - petites surfaces - peu de saisonniers)

Le but de ce document est de transmettre des retours d'expérience d'itinéraires techniques d'exploitants en PPAM (activité principale ou de diversification), en bio, de PACA. Une page par ferme leur est donc dédiée. Les dernières pages présentent les investissements des exploitants en lien avec l'atelier PPAM.

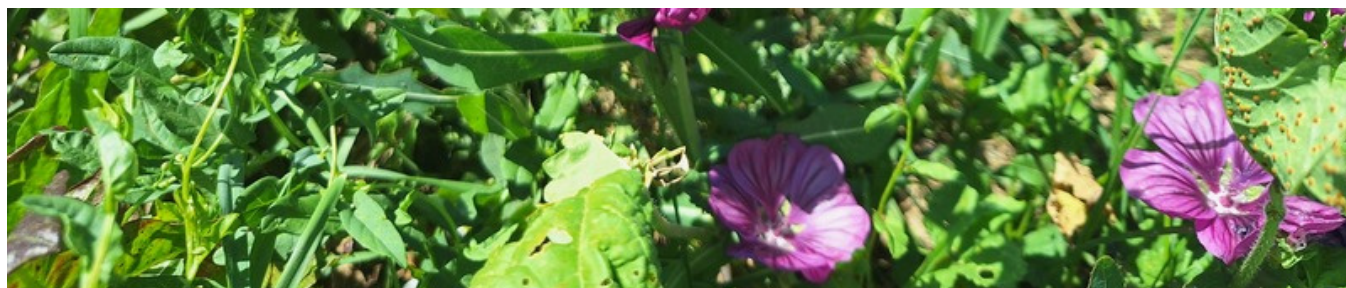
Méthodologie et mise en page : Agribio 84



HE : huile essentielle
HA : hydrolat

Mauve de Mauritanie - Peu mécanisé - Saison 2024

La mauve de Mauritanie (*Malva mauritania*) est une plante bisannuelle qui appartient à la famille des Mavalcées, pouvant mesurer jusqu'à 1m de hauteur, voire plus en terrain fertile. Les feuilles sont vert foncé, assez lobées et dentelées sur le bord. Les fleurs de cette mauve cultivée sont violettes foncé (plus unies et plus foncées que celles de la mauve sauvage, *Malva sylvestris*). Les grappes de fleurs se forment à l'aisselle des feuilles. La mauve se développe à l'état sauvage principalement dans des sols riches en azote. C'est une plante dont la culture est plutôt facile. Attention à ne pas sous-estimer le temps de travail nécessaire à la récolte, qui s'étale de juin à septembre et qui demande beaucoup de régularité (tous les jours ou tous les 2 jours). La mauve est sujette à la rouille (*Puccinia malvacearum* Mont) sur les feuilles, les tiges, et parfois les calices. Il est possible de traiter avec du cuivre ou soufre.



Leïla MATHIEU
P'tits bouts d'PAM
La Faurie (05)



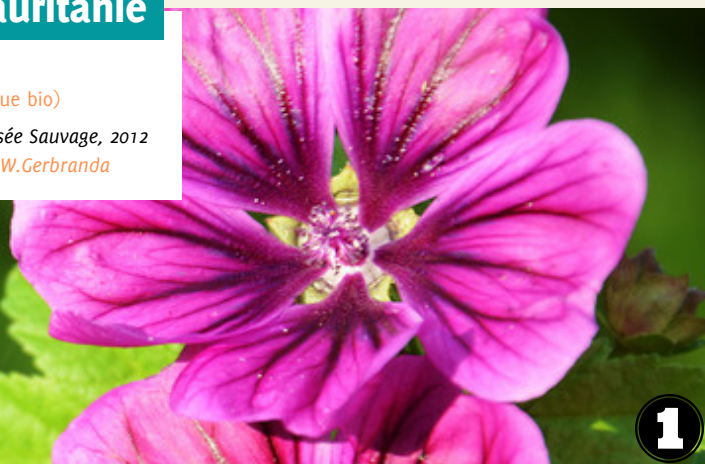
Adeline ZOONEKYND
Les Jardins de l'Olympe
Trets (13)

Ressources techniques sur la Mauve de Mauritanie

Mauve, ITEIPMAI, 2000

-> Revue de connaissances scientifiques et techniques sur la plante, plutôt mécanisé (pas spécifique bio)

La culture des plantes aromatiques et médicinales en bio (livre), Wicki Gerbranda, Editions La Pensée Sauvage, 2012 (3è édition) > Bio, non mécanisé, cahier des charges SIMPLES, basé sur les méthodes de culture de W. Gerbranda



Leïla MATHIEU
P'tits bouts d'PAM
La Faurie (05)



MAUVE DE MAURITANIE
HERBORISTERIE
Annuelle
Surface : 45 m²
Rendements :
~3 kg/an de matière sèche

**Ferme en plantes à parfum,
aromatiques et médicinales**

Carte d'identité



Installation

2020



Certification AB



1 UTH
Statut juridique

Entreprise individuelle

Production:

SAU PPAM : 3000m²

Environ 40 PPAM cultivées

Chiffre d'affaire (2022):

27 500 €

Circuit de vente :

Vente directe, magasins
spécialisés, SAS de vente Aiganha

Pratiques :

Très peu mécanisée, activité de
cueillette et transformation en
cosmétique.

Place de la culture

Conduite en annuelle

Pas de traitement

Précédent variable selon la place
dans la rotation.

Plant auto-produit, semences de
Sativa.

Description de la parcelle

Altitude 800 m, légère pente

ITINÉRAIRE TECHNIQUE



Temps de travail (heures) pour 45 m²

03/04

Semis en godet - 1,5h

Semence de Sativa, en plaque alvéolée réutilisable de 24

15/04

Préparation du sol - 8h

Travail en planche de 1m de large. Un passage de grelinette, étalage de fumier de vache, puis un bon binage pour affiner les mottes

14/05

Plantation - 1h

Plantation de 3 planches de 1mx15m de long, 2 rangs par planche, espacement intra-rang de 50cm. 90m linéaire au total pour 180 plants, au plantoir à bulbe.

7/06

Désherbage - 2h

1 La mauve pousse très vite, besoin d'un seul désherbage dans les premières semaines, à la petite serfouette

15/06

Paillage - 0,5h

Paillage de foin, après le premier désherbage

3/07

Récoltes et mise au séchage - 42h sur la saison

début de floraison : récoltes tous les 2 jours, pendant 30min

15/07

pleine floraison : récoltes tous les jours, pendant 1h

15/08

fin de floraison : récoltes 1 à 2 fois par semaine pendant 30min.

15/10

1 jour de séchage

Zoom sur ... la récolte

Les fleurs seules sont récoltées en fin de matinée ou début d'après-midi, manuellement, avec un panier. Dans la foulée, les fleurs sont étalées en couche épaisse de 1 à 2 cm sur les claies du séchoir. La pleine floraison a lieu de mi-juillet à mi-août. Après, les fleurs sont moins belles : plus petites, attaquées par la rouille. Normalement, Leïla arrête de cueillir, mais en 2024, il lui manquait de la matière et elle a continué jusqu'au 15 octobre.

Quantité récoltée 2023 : 3.2kg sec

Quantité récoltée 2024 : 2.7kg sec, en tirant la saison, pour un même nombre de pieds.

La différence de rendement est sûrement due à un manque d'amendement et un travail du sol moins efficace. Les plantes ont été attaquées par plusieurs ravageurs.

Arrosage
Goutte-à-goutte
2 fois par semaine
1.5h



Adeline ZOONEKYND
Les Jardins de l'Olympe
Trets (13)



MAUVE DE MAURITANIE

FRAIS & HERBORISTERIE

Annuelle

Surface : 10 m²

Rendements :

50 g/an en sec + frais

Ferme en plantes aromatiques,
médicinales et fleurs comestibles

Carte d'identité



Installation

2022



Certification AB



1 UTH

Statut juridique

Entreprise individuelle
+ stagiaires

Production:

SAU : 1600m² dont 800m² PPAM (le reste en passe-pieds) ; avec 500m² d'aromatiques et 300m² de semences (Agrosemens) dont 100 m² d'agastache

Chiffre d'affaire (2024):

16000€ (dont 5000€ sur les semences)

Circuit de vente :

Magasins, restaurants, glaciers
Agrosemens

Pratiques :

Très peu mécanisé

Place de la culture

Conduite en annuelle (mais test sur 2 ans en 2025)
Pas du tout de rouille jusqu'à maintenant

Description de la parcelle

Sol argilo-limono-sableux
Sol riche en M0

ITINÉRAIRE TECHNIQUE



Temps de travail (heures) pour 10 m²

Mars

Préparation de la planche - 1h

Demi-planche, 1m x 10m

Campagnole, et désherbage manuel

Avril

Amendement - 0,5h

2 à 3 brouettes de fumier de cheval (récupéré chez un voisin),
étalé au râteau

Mi-mai

Semis en godets - 0,25h

Godets mini-mottes (dans la serre d'un voisin)

Juin et juillet

Plantation - 1h

Plantation d'une quarantaine de plants, en double-rang
espacés de 40 cm, plants espacés de 30 cm sur la ligne
Apport d'engrais organiques en bouchon (fumier de mouton) à la plantation : 1 poignet autour de chaque plant
Installation du goutte-à-goutte au moment de la plantation

Juillet

Désherbage - 0,45h

Deux gros désherbages dans la saison, 1 en juin, 1 en juillet

Récoltes - 5h sur la saison

Démarrage entre début et mi-juillet et se termine vers mi-septembre
Fréquence : 2 à 3 fois/semaine (10' par récolte)

Le sec : mise au séchoir - 2h sur la saison

Récolte en panier

Séchoir à claies en armoire (claies de 1m20 x 60cm) - séchage en 5j à 1 semaine (séchage assez long, le calice est gros et humide)

Le frais : commercialisation

Récolte direct en barquettes au champs

Frais en barquettes : 1 livraison/semaine

Rendements / volumes

Sec : 54 g - utilisé dans tisanes composées

Frais : 3 barquettes - 4,50€ la douzaine



Arrosage
Goutte-à-goutte
3 fois/saison :
2 fois/semaine
Créneau de 2h
(programmeur)



Zoom sur... la reprise

Les plants n'ont pas très bien repris en 2024, il y a eu des pertes. La productrice estime que c'est sans doute dû à un manque d'arrosage à la plantation mi(mai (malgré un printemps pluvieux). Il faudrait un plus gros coup d'eau à la plantation.





BILAN TEMPS DE TRAVAIL & ECONOMIE

Les charges présentées dans cette fiche ne constitueront que des données indicatives. Toute utilisation individuelle devra tenir compte de la réalité de l'exploitation et des choix de conduite de cultures. De plus, généralement en vente directe c'est la diversité de productions qui apporte la viabilité économique du système.

PRINCIPALES CHARGES

En €	Leïla (sur 100m ²)	Adeline (sur 100m ²)
main d'oeuvre	1647€	1377€
semences	18€	40€
terreau	3€	?
fumier	0€	0€
foin	0€	
engrais organique	-	40€ (bouchons Vegethumus)
TOTAL	1668€	1457€

TEMPS DE TRAVAIL

Opérations (heures)	Leïla (sur 100m ²)	Adeline (sur 100m ²)
Travail du sol et plantation	23h	27,5h
Entretien	6h	4,5h
Récolte (+ séchoir)	93h	70h
TOTAL	122h	102h

INVESTISSEMENTS MATERIELS

En € (HT)	Leïla	Adeline
Matériel pour faire les plants	Plaques alvéolées (8) 10€	0€ (récup)
Outil travail du sol	Grelinette 127€	Campagnole 300€ (TTC)
Outillage divers de jardin	350€	?
Système goutte-à-goutte	?	2200€ (TTC)
Paniers	140€	?
Séchoir	600€	1000€ (TTC)
TOTAL	1227€	3500€

Données utilisées

CHARGES DE MAIN D'OEUVRE :

13,5 €/h : SMIC horaire brut d'un salarié

On compte ainsi le temps de travail des exploitants et celui des salariés, même si nous savons que les exploitants ne se rémunèrent pas au SMIC. Il s'agit de faciliter le calcul, ce qui nécessite d'interpréter les données avec du recul.

AUTRES CHARGES :

Dans les charges, ne sont pas indiquées prises en compte : charges de mécanisation, charges d'irrigation, charges de commercialisation et charges de structure.

POUR PLUS D'INFORMATIONS

Agribio 04 : Mégane Véchambre

06 29 64 24 33 - conseillerppam@bio-provence.org

Agribio 05 : Coralie Gaboriau

07 50 03 74 56 - ppam05@bio-provence.org

Chambre Agri. 04 : Sarah Parent

06 79 95 02 64 - sparent@ahp.chambagri.fr

Réalisation : 2024

Fiche réalisée par Agribio 04, Agribio 05 et la Chambre d'Agriculture 04

Travail financé dans le cadre de :

- la subvention du Conseil Régional SUD-PACA allouée à Agribio 04 et Agribio 05 pour 2024
- la subvention du Conseil Départemental 04 allouée à Agribio 04 pour 2024
- la subvention CASDAR allouée à la Chambre d'Agriculture 04 pour 2024

Crédit photo : Chambre d'Agriculture 04, Agribio 04, Agribio 05



UNION EUROPÉENNE
Fonds Européen Agricole
pour le Développement Rural
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

