

COMPTE-RENDU

Visite opérations post-récolte pour l'herboristerie

8 oct. 2021 chez Simon Segretain à Montclus (05) et 19 nov. 2021 chez Damien Foutier à Gréoux (04)

SIMON SEGRETAIN, Montclus (05)

Installé depuis 6 ans.

L'activité herboristerie, en 2020 :

- 20-25 espèces cultivées au Jardin + 20-25 en cueillette
- entre 700 et 800 kg de produit fini (plantes sèches émondées et triées)
- 15 jours de travail pour la vente en demi-gros (versus 80% du temps de travail s'il vendait en circuits courts), vente à : Ariès, Altaïr, autres producteurs pour compléter leur production, quelques pharmacies -> dans toute la France (Bretagne, Jura, Pyrénées...)
- Création d'une marque commune grâce à la SAS AIGANHA à 3 producteurs bios (Simon : plantes sèches simples, Florence : mélanges plates sèches et vinaigres aromatisés, Mathias : semences potagères) pour mutualiser du matériel et aller vers plus de vente en circuits courts
- prix de vente : proche des [tarifs d'Ariès](#) + 5-10% sur certaines plantes

Exemples d'herboristeries ou fermes qui fonctionnent bien en plantes sèches : Ariès (production de 3T/an, vente demi-gros), Altaïr (production de 2T et vente de 5T/an, vente demi-gros), OUMA (1 ha, 80 espèces, 800 kg/an, 2 ETP, vente circuits courts), Herbiier sous la Rochette (4000 m², 30 espèces, 400 kg/an + spiritueux, vente circuits courts).

Le séchoir :

- 1 séchoir = 5 m x 2,5 m
- 200 m² de claies + 50 m² au sol (à l'étage, pour lavande.in uniquement)
- claies : 1,5 m² (5 kg max de plantes fraîches), quelques-unes ont 10 ans (moustiquaire + bois traité) et les plus nombreuses sont les plus récentes (plastique Diatex - mais s'use plus vite - équerres dans les angles, couvre-joint avec planche délignée (chez un scieur) de 27 mm) + pelle à caillé pour ramasser les plantes sur les claies
- la base : le ventilateur (50€), diminue par 2 le temps de séchage
- brassage d'air froid (< 30°C) = qualité ++
- déshumidificateur 90 litres/jour, 800€, marque TOOLS ; ne pas réfléchir le déshumidificateur de manière systématique, s'il y a de l'espace disponible, "étaier" un peu plus l'espace des claies et éviter le déshu, pourquoi ? car il monte en t°C (si on lui demande de diminuer trop vite l'hygrométrie) ; éventuellement possibilité de faire une ouverture sur l'extérieur dans le séchoir pour limiter l'utilisation du déshu.

Séchoir et claies fonctionnent bien. Claies trop grandes pour les fleurs de l'automne qui pourraient être étalées sur des plus petites claies, à part. Certains producteurs organisent le séchage en deux temps ; colonne à claies sur roulettes en extérieur pour du pré-séchage, puis séchoir. Simon pèse ses plantes en entrée de séchoir, sèche et pèse une fois que toutes les opérations sont effectuées (= sec, mondé et trié).



Figure 1: séchoir

Emondage et tri :

Les outils :

*Les outils pour EMONDER (= « rendre présentable au monde ») :

- Fourche (à la main)
- **Batteuse** ; marque ATIDEV (NB : se sont fait voler les plans par Aldrup et Wintersteiger), on peut choisir la maille du contre-batteur et la vitesse

*Les outils pour TRIER :

- **Tamis** (manuel) : la Tamiserie (inox, 50€/tamis), tamis de maçon en magasins de bricolage (acier, 10€/tamis)
- **Tarare en bois** (vieux outil en bois)
- **Tarare en inox** (Hongrie) 5500€ (version bois 2000€) -> utilisé pour thym citron, sarriette
- **Trieur alvéolaire** (vieux outil) ; qualité ++, 80 kg en 1,5 jours -> utilisé pour thym, lavande (fleurs), fenouil (graines), hysope
- **Colonne densimétrique**, 9000€

*Autres outils :

Hache-paille : pour feuilles, racines, plantes entières (gaillet)

Les **3 outils surlignés en vert** sont ceux qui ont été achetés récemment par la SAS AIGANHA.



Figure 2 : tamis bois et acier



Figure 3 : tarare inox



Figure 4 : batteuse



Figure 5 : vieux trieur alvéolaire



Figure 6 : trieur densimétrique

Procédés selon les plantes :

- Grosses feuilles (menthes, mélisse...) : émondage à la fourche + tarare inox
- Thym : foulage au pied + brassage à la main (attention poussière) + tarare inox
- Lavande (fleurs) : batteuse + tarare inox OU trieur alvéolaire
- Fenouil (grains, sommités fleuries ramassées à la faucille) : batteuse + tarare inox (pour enlever les tiges) + trieur alvéolaire (le tarare ne suffit pas)
- Sarriette : "massage" (à la main) + tarare inox
- Cynorhodon : case les baies en vert avec fouloir à raisin, puis au séchoir, puis vieux tarare
- Menthe pour feuille entière : émondage en vert (manuel) + tamis n°12
- Mélisse : émondage en vert (manuel) -> qualité ++ MAIS Simon n'en fait pas car n'a pas les prix en face pour ce type de produit (temps de travail ++)
- Genévrier : 1^{er} tri en vert à la récolte + tarare

Autres infos (outils, plantes, prix...) :

- Menthe poivrée : 400 m² au Jardin -> 90 m² séchoir -> 5 kg sec/jour à émonder à la main
- ➔ Alors que si passée au hache-paille en frais : 80 kg frais en 2h -> 15-20 m² séchoir -> 2h de tri
- Mauve : vendue à 190€/kg ; pas du tout rentable
- Plantes sensibles aux mites : tilleul (les larves sont dans les fleurs), lavande, thym, aubépine, matricaire.

DAMIEN FOULTIER, Gréoux-les-Bains (04)

Terres sablonneuses + cailloux (peu d'argile).

Production de plantes sèches uniquement. Produits : herbes de Provence + mélanges tisanes (avec achat-revente).

Un dixième du volume produit est vendu en circuits courts, le reste en coopérative (le prix en CC est 1,5 fois ce que paie la coopérative).

Commercialisation circuits courts : Intermarchés, épicerie fines, 5 magasins de producteurs, 4 à 6 marchés/semaine entre mai et novembre (Bienvenue à la ferme).

Espèces cultivées : romarin sudbury blue, origan carvacrol, origan grec (pas terrible), thym (pas de récolte en 2021 car gel en avril et floraison direct derrière, très peu de matière), sarriette (récoltée en juin).

Matériel : séchoir sous hangar sur caillebotis, moissonneuse-batteuse à poste fixe (15 h/an) alimentée par un épandeur à fumier (fond mouvant), bineuse avec lames bathelier et griffon avec socs plats + doigts de type Kress à 300€ la paire.

La colonne densimétrique :

- 1500 euros de matériaux + temps d'auto-construction pour : ventilateurs (récup), variateurs (pour la ventilation et la vis sans fin), tôles pliées chez un chaudronnier -> 3 jours d'assemblage
- 20 kg de plante battue = ¼ d'heure de tri
- Très bien pour céréales et pois-chiche, pas tout à fait autonome en PPAM car bourrages



Figure 7 : colonne densimétrique auto-construite

Autres outils :

- Ensacheuse (pour sachets kraft) 3500 € -> 700 sachets/jr (manuellement 150)
- Stockage des plantes sèches triées en fûts alimentaires (bleus)
- Pince pour les bouquets garnis : sur Agrifournitures dans espace « fruitiers » 150 € (choisir le fil le moins extensible des 2) -> les bouquets sont faits en frais, sont liés puis séchés, vendus par 5 à 3€ (entre 3 et 3,5 g le bouquet)



Figure 8 : produits finis vendus en circuits courts