



NADINE LEDUC ET SON EXPLOITATION
DE PPAM BIO DANS LE MORVAN - © D.R.

UNE EXPLOITATION DE PPAM BIO

Par Jean-François Coffin

« Il faut le goût de l'entreprise, de la découverte, de la prise de risques car nous sommes sur un marché mondial très concurrentiel, sans filet de protection communautaire », explique Nadine Leduc, 52 ans, sur son exploitation de 18 hectares dont 12 en plantes médicinales bio, située dans le Morvan à Ménessaire, en Côte d'Or.

Nadine Leduc juge son parcours plutôt atypique dans le monde agricole classique « comme de nombreux producteurs de plantes à parfum, aromatiques et médicinales (PPAM) qui ont tous une histoire personnelle ». De formation en biologie – biochimie humaine, elle commence sa carrière dans le secteur de la construction en aluminium... pour se reconvertir dans l'agriculture au début des années 90. « J'ai toujours voulu me tourner vers l'agriculture, mes racines », justifie-t-elle. En cherchant ce qui lui était accessible comme cultures, c'est le secteur et la filière plantes médicinales qui s'est imposé. L'environnement du Morvan est propice, avec plus de 150 plantes sauvages recensées, même si elles ne sont pas toutes intéressantes.

Ce n'est qu'après une formation qualifiante pour gérer une exploitation agricole qu'elle crée en 1994, sur une ancienne ferme avec un foncier en friches, son mari la rejoindra sur l'exploitation en 2004.

— CUEILLETTE —

La production de Nadine provient à la fois de la cueillette dans la contrée alentours et des plantes qu'elle cultive sur son exploitation. « Les médias donnent de la cueillette une image d'Épinal, naturelle, bucolique. Mais derrière cette façade positive, il y a beaucoup de règles à appliquer ». À commencer par respecter la propriété privée. La cueillette professionnelle s'effectue sur des sites dont il faut déterminer les propriétaires pour demander l'autorisation, qu'ils soient des particuliers, des forêts domaniales, des collectivités diverses. À connaître également le règlement des plantes protégées qui diffère selon les régions, voire même au niveau du département. Enfin, un minimum de connaissance botanique est requis. « Ce n'est pas parce que c'est naturel que ce n'est pas dangereux. C'est comme les champignons ! Sur une même plante, il peut y avoir des parties toxiques, d'autres inoffensives. » Mais l'activité de

cueillette de Nadine est en diminution face au temps que lui prennent les cultures sur son exploitation.

— BIEN CHOISIR LA GAMME —

En matière de PPAM cultivées, Nadine explique les critères à prendre en compte dans le choix de la gamme :

- Le premier est économique, qu'il y ait un débouché. « On peut se faire plaisir mais pas forcément en vivre. Et le marché évolue dans le temps. Ce qui était porteur à une époque ne l'est plus forcément aujourd'hui et inversement ».
- L'environnement agronomique, pédoclimatique. S'il existe un marché mais que le biotope ne correspond pas aux exigences de la culture, ne pas s'acharner car des problèmes de rendement ou de qualité peuvent apparaître. « Il est préférable de se tourner vers des plantes que l'on trouve à l'état spontané dans la région. Ici, le climat est de semi-montagne, avec un sol acide. Donc pas question de cultiver des labiées aromatiques qui exigent plutôt un sol alcalin. Le bon sens doit s'imposer ! »
- Il faut aussi se donner les moyens techniques, les outils adaptés aux types de plantes pour obtenir le meilleur de la production dans ce secteur très concurrentiel.
- Enfin, cultiver des PAM est une question d'amour. « Il y a une affinité avec les plantes. On en aime certaines, pas d'autres. Cela semble un peu irrationnel mais de nombreux producteurs éprouvent ce sentiment ». La plante fétiche de Nadine est la valériane, sans qu'elle puisse expliquer son attachement à cette plante dont la culture n'est pas aisée, alors qu'elle hait la fumeterre !

— UN SECTEUR EN PLEINE ÉVOLUTION —

Avant de se lancer il y a 20 ans, Nadine Leduc a effectué une petite étude de marché mais pas facile dans ce milieu un peu fermé. « La plus grande culture, c'est celle du secret », ce que Nadine excuse « car chaque producteur effectue sa propre expérience, ses essais et il tient à garder ses résultats pour lui. Ce n'est pas un secteur de production avec des itinéraires élaborés. Même si la culture des PAM est très ancienne, la filière est jeune. »

Une variété d'acheteurs (PME, extracteur, laboratoires, courtiers, négociants) sévit sur le marché, très exigeants. « Le client se décide sur des échantillons que l'on doit pouvoir lui fournir en fonction de ses attentes, sur les qualités visuelles ou intrinsèques de la plante ». C'est pourquoi Nadine s'est recentrée sur une dizaine de plantes

contre 30 au départ. Et elle ne regrette pas sa formation initiale en biologie qui lui permet d'avoir un poids dans la négociation avec les acheteurs dont une partie sont des pharmaciens !

— CULTURE BIO ET BIO-CONTRÔLE —

« La culture des PAM n'est pas un phénomène de mode. Elle s'inscrit à long terme, avec un renouveau depuis une dizaine d'années », explique Nadine qui assume aussi les fonctions de présidente de l'iteipmai*. Cela correspond au phénomène d'exigence de produits de plus en plus naturels, aux usages nombreux qui vont de la santé humaine, au complément alimentaire, de l'agroalimentaire à la cosmétique...

Il y a aussi un potentiel vers les molécules naturelles en remplacement de celles de synthèse (bio-contrôle), que ce soit à destination des animaux, de la désinfection des bâtiments d'élevage ou de la protection des plantes, notamment suite à l'interdiction progressive d'un certain nombre de produits phytosanitaires chimiques.

« Au dernier recensement agricole, nous sommes une des rares filières à progresser, tant en surface qu'en nombre d'exploitants » explique Nadine en soulignant l'importance des exploitations en agriculture biologique de son secteur, comme la sienne. « Sur l'aspect du bio, malgré l'objectif du Grenelle de l'environnement d'arriver à 20 % des cultures, l'agriculture atteint aujourd'hui à peine 5 % alors que notre secteur en est à 15 % ! »

— RESTER À L'ÉCOUTE —

« Pour réussir dans les plantes à parfum, aromatiques et médicinales, il ne faut pas s'enfermer dans sa production mais rester ouvert et attentif. Face à un métier complexe comme le nôtre, il faut se former et s'informer en permanence ». De nombreuses opportunités existent, souligne Nadine : colloques, congrès, forums, journées diverses où la rencontre avec d'autres producteurs est vitale. « Il faut voir le succès de nos journées Herbaria réunissant toute la filière professionnelle ! »

Et la présidente de l'iteipmai de conclure : « si on reste rivé dans son champ, l'information arrive trop tard, une fois que les autres s'en sont déjà emparés ! »

* iteipmai, Institut technique interprofessionnel des plantes à parfum, médicinales et aromatiques : cf. les autres articles du dossier