

Rapport des visites techniques

CATALOGNE, du 20 au 22 septembre 2021

1er jour - 20 septembre 2021

CTFC : accueil et atelier plantes sèches

A 10h00 les participants sont arrivés d'Aragon et d'Ariège. Antoni Trasobares, directeur du CTFC, nous a accueillis puis Eva Moré a expliqué les objectifs du projet et les résultats obtenus jusqu'à présent, qui sont disponibles sur le site du projet <https://foruo.eu/>. Le programme des activités et visites prévues pour les jours suivants a ensuite été présenté.



Ensuite, le responsable de la communication du CTFC, Assu Planas, a expliqué les programmes et principaux projets développés par les services du CTFC.



Ensuite, les élèves ont été répartis en 2 groupes pour réaliser 2 ateliers :

- - Identification botanique des plantes aromatiques et médicinales séchées.



- Test de qualité visuelle, olfactive et gustative de la plante séchée.



L'après-midi, nous sommes allés visiter le Parc des Olors de Claret, où Pilar Comes, promoteur du réseau des parcs des arômes, a expliqué le fonctionnement de cette association. Il s'agit d'une franchise sociale de fermes qui combine l'accueil de visites avec des jardins de démonstration et des productions artisanales en vente en laboratoires. Il existe actuellement une vingtaine de parcs actifs, bien que ces dernières années, ils privilégient davantage la production que les parcs uniquement destinés au jardinage et au tourisme.
<https://pardelesolors.com/xarxa-parc-de-les-olors/>



Le propriétaire du Parc de les Olors de Claret nous a fait visiter les champs, qui associent jardin, production de PAM et légumes, et poules pondeuses, et les équipements (atelier, sèche-cheveux, espace pour ateliers, agro-boutique). Son activité est basée sur la vente de paniers de légumes et de PAM en proximité, bien qu'il ait une demande spécifique de certaines entreprises (par exemple des bouquets de romarin). Nous avons eu la chance d'essayer une infusion froide et des produits locaux. <https://parcdelesolors.com/xarxa/parc-de-les-olors-de-claret/>



Interreg
POCTEFA



UNIÓN EUROPEA
UNION EUROPÉENNE





2ème jour – 21 septembre 2021

L'ARMENGOL SCP: production extensive de *Melissa officinalis*

Ramon Comellas, propriétaire de l'Armengol SCP (Sagàs, Berguedà) nous a dit que cela a commencé il y a environ 20 ans. Ils ont commencé par 3 partenaires à planter différentes espèces des zones arides (origan, thym, sauge, etc.), mais ensuite il a été laissé seul et à la fin les espèces choisies n'ont pas assez bien fonctionné (pour la gestion et le marché) et il a commencé à produire de la mélisse (*Melissa officinalis*). Cette espèce s'adapte très bien, mais ils ont dû investir dans un système d'irrigation goutte à goutte. La plantation est constituée de 3 rangées de plants à 30 cm formant à la longue un bloc compact qui évite la concurrence avec les adventices. Entre bloc et bloc ils laissent 1,40 m pour le passage du tracteur. Ils réalisent un engrais avec du fumier avant la plantation puis la fertirrigation. Ils obtiennent environ 4 récoltes annuelles, et la récolte est réalisée avec une ensileuse avec autochargeur. Ils ont actuellement environ 8 ha.



La plante coupée est amenée au bâtiment pour être séchée dans un séchoir continu (la plante entre par le haut et fait un circuit à travers 3 bandes transporteuses à travers lesquelles passe l'air chaud) qui en quelques heures finisse la procédé de séchage. Le générateur fonctionne à la biomasse. Il passe ensuite par une chaîne d'équipements de transformation (broyage, tamisage, nettoyage etc.), pour obtenir des feuilles séchées, qui sont vendues à un grossiste herboriste de Gérone (Amorós Nature). L'installation de séchage est surdimensionnée (L'exploitation devait produire environ 30 ha au départ).





GLÒRIA ROIG: production en bio de *Melissa officinalis*

Dans l'après-midi, nous avons visité Glòria Roig, une productrice située dans la ville de Lluçà (Osona), à quelques kilomètres d'Armengol. Elle possède des champs de céréales et 2 hectares de mélisse (*Melissa officinalis*) qu'elle cultive en agriculture biologique. Elle va maintenant agrandir sa production avec du houblon (*Humulus lupulus*) puisqu'elle a rejoint la coopérative Biolupulus (<http://biolupulus.com/es/inicio/>).

Elle gère sa propre production de mélisse, qui sèche en séchoir forcé et la vend en vrac à un grossiste d'herboristerie bio (<https://www.herbesdelmoli.com/>).

Le désherbage se fait en coupant l'herbe entre les lignes avec une tondeuse à gazon, et à l'intérieur de la ligne avec une débroussailleuse. Il commente généralement que la mélisse concurrence très bien les adventices, et obtient environ 3 récoltes par an.



Le séchoir a été acheté à la société TERMOPLIN (https://www.termoplin.rs/index_eng.html) et se compose d'une chambre d'environ 20 m² de surface de séchage qui est chauffée avec une chaudière à biomasse (fonctionne avec des pellets). L'air chaud passe sous la surface perforée et sort par le haut du toit. La plante peut être placée dans une couche d'environ 40 cm de haut.





Détail de la chaudière et du fond perforé de la chambre de séchage

3ème jour – 22 septembre 2021

HERBES DE L'ALT PIRINEU: production de PPAM en agriculture régénérative et vente de produits fabriqués en circuit court

Nous avons visité l'entreprise familiale Herbes de l'Alt Pirineu (<https://www.herbesdelaltpirineu.com/>), située à Araós (Pallars Sobirà), dirigée par Gemma Navas (ingénieure agronome) et Pedro Zurita (phytothérapeute). Ils pratiquent la cueillette et l'agriculture régénérative, produisant plus de 20 espèces différentes.



Pour la cueillette, ils ont des permis pour profiter de certaines zones de la forêt de Virós, bien que des espèces telles que l'hysope (*Hyssopus officinalis*) apparaissent déjà spontanément dans la zone autour de la culture. Certaines espèces difficiles à récolter (peu abondantes) ont tenté de les cultiver (ils ont réussi avec *Inula helvetica* mais pas avec *Arnica montana*).

Ils cultivent différentes terrasses d'accès difficile par la machinerie, de sorte que le système qui leur va le mieux est l'agriculture régénérative : ils consistent à former de grands billons où les espèces sont plantées et aucune terre n'est travaillée, en contrôlant les mauvaises herbes avec paillage végétal (des restes végétaux du débroussaillage des bordures). Ils ne marchent jamais sur l'espace où poussent les PPAM. L'irrigation se fait par aspersion, car le système goutte à goutte a des problèmes (bouchons de serpents, morsures des renards à boire, etc.) et dans les zones où l'eau s'accumule les sangliers creusent.

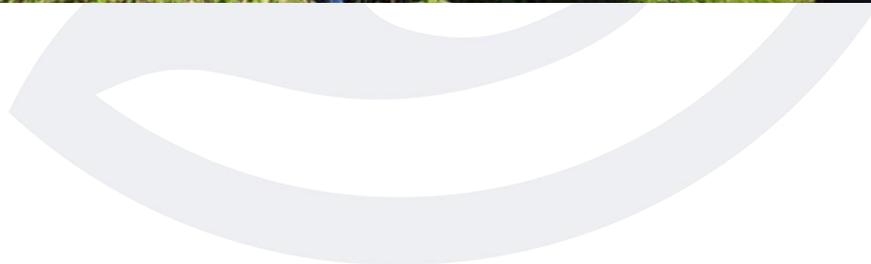




Interreg
POCTEFA



UNIÓN EUROPEA
UNION EUROPÉENNE





Les plantes sont séchées dans un cabane en bois (séchage passif). La température est modulée par la circulation d'air entre les fenêtres. Ils ont un système d'organisation des caisses où sont séchées les plantes pour pouvoir voir quelles espèces sont entrées récemment (marquées en vert) ou qui ont fini (marquées en rouge). Les plantes sont disposées dans des caisses avec un fond de papier Kraft, qui changent périodiquement. Ils reprennent à mesure que les stocks s'épuisent.

La plante est au séchoir pendant quelques jours (jusqu'à ce que la matière soit croustillante) puis emballée dans des sacs en papier et mise au congélateur pendant 2 jours (pour désinsectiser). Lorsqu'ils le sortent, ils l'étalent sur une surface pour éliminer l'humidité qu'il aurait pu attraper, et le remballent pour l'amener à l'atelier.



Ils disposent de 2 espaces supplémentaires (un atelier pour traiter la plante séchée et la conditionner) et une agro-boutique. Dans l'atelier, ils conditionnent les infusions et condiments à la main, pour rendre les mélanges les plus homogènes possibles. Ils ont un petit moulin pour hacher les épices des condiments. Ils fabriquent également du *Patxaran* avec des fruits de Prunellier (*Prunus spinosa*) qu'ils collectent dans la région, mais ils le font dans les installations d'un conditionneur d'alcool (<https://licorsportet.cat/>).

Ils ont des collaborations avec d'autres artisans qui fabriquent des produits cosmétiques et de décoration qui élargissent la gamme de produits. Ils vendent en magasin (surtout aux touristes) et dans la région, bien qu'ils vendent aussi en ligne. <https://www.herbesdelaltpirineu.com/botiga/>





Interreg
POCTEFA



UNIÓN EUROPEA
UNION EUROPÉENNE



ESTERRI & BERRY: production de petits fruits en biologique

L'après-midi, nous avons été reçus par Pilar Canes qui, avec son mari, gère une petite production biologique de framboises et de groseilles (cassis et blanches) à Son, près d'Esterrri d'Àneu (Pallars Sobirà). <https://www.facebook.com/pages/category/Product-Service/esterriberry-102006694944872/>

Ils ont commencé à cultiver du lavandin, mais en raison de la superficie dont ils disposent, ils ne peuvent pas la vendre pour l'huile essentielle, et maintenant ils ne vendent la fleur que pour des sachets ou des bouquets aromatiques.

Ensuite, ils ont essayé les petits fruits. Ils sont allés visiter différentes fermes (en Aragon) et ont acheté du matériel végétal au Pays Basque. Ils cultivent 3 variétés de framboises et différents types de groseilles. Ils ont également planté des myrtilles parmi les lavandins. Ils ont un paillage avec filet anti-herbe, irrigation goutte à goutte et clôture cinégonétique.

Ils vendent des produits frais dans le comté, principalement aux restaurants et ont commencé par quelques pâtisseries. Ils ont l'intention de produire des confitures, mais recherchent un atelier adapté.





Détail du paillage avec filet anti-herbe sur les lavandins avec myrtilles et sur les framboisiers.





Détail des types de framboises et groseilles blanches.

