



## RÉGION

### PLANTES AROMATIQUES

# Un producteur en "herbes"

Philippe Ayme s'est lancé et a trouvé sa place sur un marché du bio en pleine émergence.



Philippe Ayme produit des herbes aromatiques 12 mois sur 12.

**A**griculteur depuis l'âge de 17 ans, Philippe Ayme, maraîcher et arboriculteur sur Tarascon, bascule en bio à la fin des années 90. Sa volonté de se diversifier l'avait déjà poussé à se frotter au monde du négoce à Rungis. Celle de travailler de nouveaux produits va le conduire 10 ans plus tard à s'essayer aux herbes aromatiques bio. Depuis, trois ans, le producteur en a fait sa spécialité. Il produit, récolte et commercialise plus d'une trentaine d'espèces à l'année.

Quand il s'y est intéressé, "les herbes aromatiques paraissaient dans l'air du temps et c'était aussi pour moi totalement nouveau", raconte-t-il. L'expérience s'est avérée plus que concluante.

Elle est pourtant née d'une rencontre avec un non agriculteur qui s'est lui aussi lancé quelques années auparavant.

"J'ai eu l'occasion d'observer avec lui les variétés susceptibles d'être produites en bio dans la région, celles qui étaient moins et surtout de visualiser les difficultés, la complexité technique

et tous les aspects post-production", ajoute Philippe Ayme.

### Spécialiste du petit conditionnement

Aujourd'hui il travaille avec des grossistes, primeurs, magasins bio en direct ou des plates-formes d'achat. Il s'est surtout spécialisé dans le petit conditionnement pour servir la restauration et les petits magasins. "On va où personne ne veut aller", résume l'entrepreneur qui s'efforce de "s'adapter à une demande en forte croissance sur ce type de produits avec un packaging et des formats dédiés, des petits sachets de 20, 40, 50 grammes ou en bouquets." Il a étoffé sa gamme avec une douzaine de variétés l'hiver et jusqu'à une trentaine l'été.

Son exploitation compte 2 ha de serres et près de 3 ha de plein champ. À la mi-octobre, toute la gamme d'hiver est en production dans ses cultures : ciboulette, coriandre, cerfeuil, oseille, aneth, menthe, thym, laurier, pour les principales. "On vient d'arrêter le basilic parce qu'il fait trop froid. Il nous reste encore un peu de marjolaine, et d'origan, mais toutes les petites variétés d'été ont été arrêtées", ajoute le producteur.

Des herbes aromatiques, il s'en est toujours fait, en bio aussi, "mais 12 mois sur 12 et de façon très spécialisée, pas vraiment", rapporte l'intéressé. Dans son nouveau métier, celui qui se considère encore en phase d'apprentissage, travaille toujours sur la même exploitation. Dans sa remise, en dehors d'une flowpackeuse de récupération, d'une petite table de tri et d'un container frigo, il n'a encore que peu investi. Les conditions de travail s'améliorent progressivement mais Philippe Ayme

veut rester prudent. "Cela fait trois ans que l'on apprend et l'on n'est pas au bout de nos découvertes!", lance-t-il. Il innove sans cesse. Il s'apprête à ramasser par exemple ses cultures de citronnelle dont les tests de l'an dernier ont très bien fonctionné. Il assure que si la saisonnalité est respectée, "il n'y a pas d'espèce plus difficile à produire qu'une autre, la difficulté étant surtout de maintenir la qualité."

### D'importants coûts de production

L'activité de la Boîte à Herbes connaît un développement conséquent et le marché est porteur. Son chiffre d'affaires est passé de 50 000 euros en 2013 à près de 800 000 euros cette année. Mais le producteur de Tarascon explique que "ce sont surtout les charges variables qui ont explosé, et l'auto-financement d'une nouvelle activité de ce type reste très compliqué."

En choisissant de conditionner en petits sachets un volume annuel de 50 tonnes, il est actuellement l'un des acteurs majeurs à l'échelle nationale et européenne sur son créneau.

Son objectif est de développer des petites niches commerciales annexes (aloe vera, canne à sucre, variétés anciennes d'agrumes et de tomates) pour continuer à réduire des coûts de production très lourds qui atteignent en moyenne 70 %.

Philippe Ayme n'est à l'heure actuelle plus vraiment en recherche de nouveaux clients mais s'attache à répondre à leurs demandes. Plein de ressources, il est par exemple en passe de concrétiser un projet de e-commerce pour livrer la restauration en 24 h chrono. ■

E.D.



## Des innovations en Andalousie

Philippe Ayme a noué un véritable attachement culturel et personnel avec l'Andalousie. 30 ans plus tard, cette histoire continue de s'écrire aussi au plan professionnel.

Depuis quelques mois, la Boîte à Herbes commercialise de l'aloë vera cultivée dans le sud de l'Espagne. Très exigeante sur les conditions climatiques, la plante y pousse assez facilement. Les cultures plantées en haute densité (80 000 plants/ha) ont besoin de quatre années pour atteindre leur maturité. Vendue à 2,70 € environ le kilo par le producteur à son réseau, l'aloë vera est ensuite achetée par le consommateur à 5,70 €. En France comme à l'export, la demande est croissante.

En constante recherche de nouveautés, Philippe Ayme se lance aussi dans la canne à sucre.

Encore produite il y a 50 ans sur le continent européen, cette production historique a complètement disparu pour des raisons économiques. Toujours en Andalousie, Philippe Ayme refait des plants pour les dupliquer. Très exigeante en eau, la canne à sucre ne supporte aussi qu'une faible amplitude thermique. Philippe Ayme qui a commencé à mettre en place des petits îlots de cultures souhaite développer la production sur 2 ha. L'idée est produire de la canne à sucre pour la transformer en sirop de canne bio.



À Tarascon, les herbes sont produites en serre (2 ha) et plein champ (3 ha).