



Plantes à parfum, aromatiques, médicinales et condimentaires (PPAM)



176 exploitations produisent près de 60 espèces de Plantes à parfum, aromatiques, médicinales et condimentaires

L'ensemble des Plantes à parfum, aromatiques, médicinales et condimentaires (PPAM) couvrent près de 500 hectares en Aquitaine en 2010 (1% des surfaces cultivées en France). Ces productions qui regroupent une soixantaine d'espèces végétales, concernent 176 exploitations.

Des exploitations de petite taille

Ces exploitations sont de taille souvent modeste : la moitié dispose de moins de 5 hectares de SAU. Trois sur cinq sont de petites unités dont le potentiel de production n'excède pas 25 000 euros. Compte tenu de la taille de ces exploitations, près de trois quarts d'entre elles sont des entreprises individuelles.

176 producteurs en Aquitaine en 2010

Unités : nombre, hectare

	Dordogne	Gironde	Landes	Lot et Garonne	Pyrénées Atlantiques	Aquitaine
Exploitations en ayant	21	10	5	18	122	176
Surfaces des PPMA	16	255	73	23	112	479

Source : Agreste - RA 2010

Statut juridique des exploitations détenant des PPAM

Unités : nombre, hectare

	Exploitation	Surface	
		SAU	dont PPAM
Individuelle	131	1 455	83
GAEC	15	435	18
EARL	16	456	22
Autres formes juridiques	14	1 199	356

Source : Agreste - RA 2010

Un complément de revenu pour une majorité de producteurs

Il n'existe pas d'orientation technico-économique spécifique pour les PPAM. Les exploitations spécialisées sont rattachées à l'orientation « combinaison de diverses grandes cultures », qui regroupe un tiers des producteurs et plus de 80% des surfaces.

La production de PPAM est un complément de revenus pour une majorité de producteurs qui développent ces cultures sur des surfaces faibles (0,5 ha pour plus de la moitié des exploitations). Ces cultures sont le plus souvent associées à l'élevage ovin ou la polyculture élevage en Pyrénées-Atlantiques, au maraîchage et à l'horticulture dans les autres départements.

Les producteurs cultivent en moyenne 3 espèces différentes de PPAM et consacrent 30% de leurs superficies agricoles à ces cultures.

Le safran



Bien que cultivée par peu d'exploitations, la surface de cette plante est la deuxième en importance en Aquitaine. Il est important de noter sa présence, car ce condiment est certainement la production de plus haut rapport avant la truffe (prix au kg). On parle d'Or rouge. On utilise principalement le safran en cuisine pour aromatiser et colorer la célèbre paëlla, mais ses usages médicinaux ne sont pas à négliger. Elle est utilisée notamment en Iran pour soigner la dépression.

Des chefs d'exploitation plus jeunes

Avec une moyenne d'âge de 46 ans, les chefs d'exploitation sont nettement plus jeunes que la moyenne régionale (52 ans). La part des moins de 40 ans est notamment plus importante : 27% contre 13% pour l'ensemble des exploitations d'Aquitaine.

Plus jeunes, ces exploitants sont également mieux formés : 44% ont un diplôme au moins équivalent au baccalauréat contre 36% pour l'ensemble des exploitants aquitains.

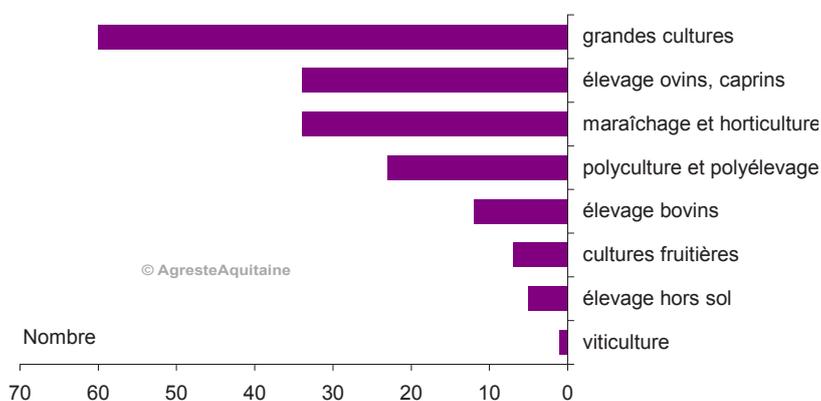
Un chef d'exploitation sur cinq exerce une autre activité professionnelle en plus de son travail sur l'exploitation. Ce sont principalement des métiers d'employé, d'artisan, de commerçant ou encore d'ouvrier. Ces derniers ont moins de temps à consacrer à leur exploitation : sept sur dix y travaillent moins d'un mi-temps.

L'emploi, une affaire de famille

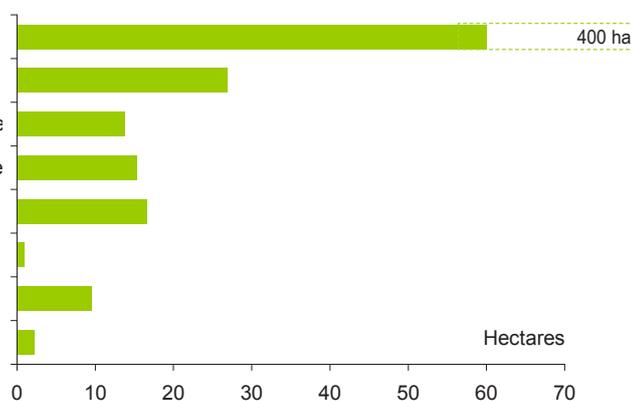
Les exploitations détenant des PPAM emploient 350 UTA en 2010 soit 2 UTA en moyenne par exploitation (conforme à la moyenne régionale). L'emploi est très familial : la moitié du volume de travail est assurée par les chefs et les coexploitants et 15% par les conjoints non coexploitants et les autres actifs familiaux (parents, enfants...). La main-d'œuvre salariée représente le tiers des UTA. Elle se répartit à parts égales entre salariés permanents et saisonniers.

Les PPAM sont souvent rattachées aux grandes cultures

Nombre d'exploitations ayant des PPAM



Surfaces des PPAM

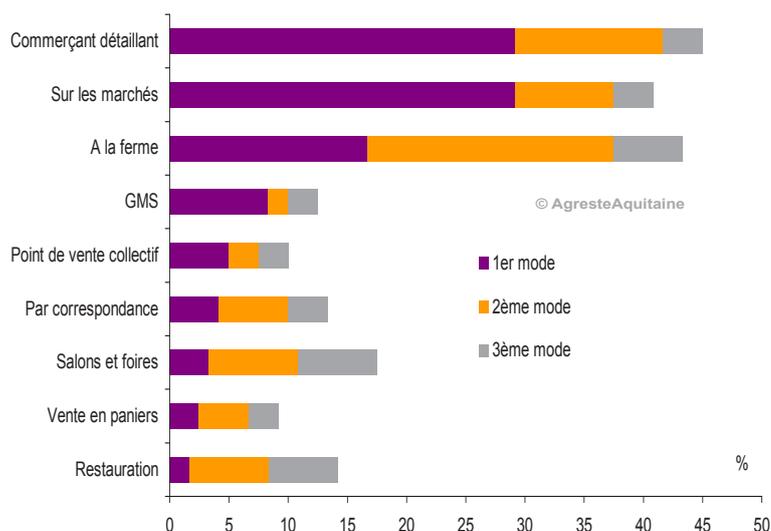


Source : Agreste - RA 2010

La commercialisation en circuit court privilégiée

Nécessité pour les uns, complément pour les autres, la commercialisation via les circuits courts concerne près de 7 exploitations sur 10 (contre 15% pour l'ensemble des exploitations régionales). Pour 80 exploitations (68% des producteurs de PPAM) ce mode de distribution pèse pour plus de trois quarts du chiffre d'affaires. Sur une même exploitation, plusieurs débouchés commerciaux sont sollicités : vente à un commerce de détail (notamment pour la production de piment en Pyrénées-Atlantiques), vente sur les marchés ou encore à la ferme sont les trois principaux mode de commercialisation développés.

68% des producteurs de PPAM commercialisent en circuit court



Note de lecture :
Les pourcentages ne sont pas cumulables

Source : Agreste - RA 2010

Le piment, trois quarts des surfaces des aromatiques et condimentaires

Les plantes aromatiques et condimentaires couvrent près de 140 hectares. Le piment, représenté par le piment d'Espelette, totalise à lui seul trois quarts des surfaces.

La production de piment, principalement commercialisée après séchage (80% des surfaces), est localisée dans les Pyrénées-Atlantiques.

Les autres plantes aromatiques sont produites en Lot-et-Garonne (62% des surfaces), en Dordogne et Pyrénées-Atlantiques (respectivement 20% et 16% des surfaces). La récolte est commercialisée pour les deux tiers sous forme séchée, pour 30% pour le marché du frais et pour 4% avec des produits distillés.

Exploitations et superficie

Unités : nombre, hectare

	Exploitations productrices	Superficie totale
Ensemble des PPAM	176	479
Plantes à parfum et médicinales*	32	342
Plantes aromatiques et condimentaires*	165	137
dont		
Piment	116	103,0
Safran	7	3,4
Menthe douce	19	1,0
Menthe poivrée	11	1,7
Thym	17	1,4
Sauge officinale	12	1,3
Basilic	19	0,6
Romarin	15	1,0
Ciboulette	20	0,7

* Utilisation principale

Source : Agreste - RA 2010



Le piment d'Espelette, une culture ancestrale

Le piment d'Espelette est le seul piment traditionnel à usage d'épice produit en France. La production du piment d'Espelette est ancienne. Arrivé d'Amérique avec le maïs, la pomme de terre, le cacao, ce piment (*Capsicum annuum L. Var Gorria*) originaire du Mexique a été introduit dans la région d'Espelette dès le XVI^{ème} siècle.

Transformée en poudre après séchage, cette épice bien moins chère que les épices lointaines, est devenue un produit incontournable de la cuisine locale.

Le piment d'Espelette bénéficie depuis 1997 d'une reconnaissance qualitative à travers l'AOC « piment d'Espelette » pour la typicité du produit, un savoir-faire, une culture locale.

Le *Ginkgo biloba* domine au sein des plantes à parfum et médicinales



Les plantes à parfum et plantes médicinales sont les productions les plus importantes par leur étendue. Elles couvrent plus de 340 hectares et sont produites par 32 exploitations. La production est essentiellement localisée en Gironde et dans les Landes. Assurée par très peu de producteurs, la culture de *Ginkgo biloba* destinée à l'industrie pharmaceutique domine très largement au sein de ce groupe. Les feuilles de *Ginkgo* sont utilisées traditionnellement pour améliorer la micro-circulation sanguine cérébrale et ainsi les performances intellectuelles. L'Aquitaine est la première région française pour cette production.

Les espèces autres, entrant dans la catégorie des plantes à parfum et médicinales sont nombreuses : passiflore, rose de mai, mélisse, verveine. Elles sont principalement commercialisées après séchage.

Pour en savoir plus

Agreste Primeur - n° 298 - février 2013
Des plantes à petite surface loin d'être négligeables

Des plantes aux multiples usages

Les Plantes à parfum, aromatiques, médicinales et condimentaires ont presque toutes un double, voire un triple usage. Beaucoup de plantes aromatiques sont utilisées également en herboristerie. Les huiles essentielles sont utilisées en parfumerie et en aromathérapie.

	HE	A	M
Sauge sclarée			
Thym			
Basilic			
Persil			
Mélisse			
Aneth			
Origan			
Romarin			
Coriandre			
Sauge officinale			
Sariette			
Menthe poivrée			
Hysope			
Menthe douce			
Verveine			
Rose de mai			
Ginkgo biloba			
Passiflore			
Safran			
Piment d'Espelette			

	P	A	M
Usage marginal			
Usage secondaire			
Usage principal			

■ Huile essentielle (HE)

Distillation de plantes fraîches. Ces concentrés sont très puissants.

■ Aromatique (A)

La plante séchée est réservée à une utilisation culinaire.

■ Médicinal (M)

La plante est utilisée généralement sèche, en infusion ou décoction.

© AGRESTE
2014

Prix : 2,50 €



Cette publication est disponible à parution sur les sites internet de la statistique agricole : <http://agreste.agriculture.gouv.fr>
et de la DRAAF Aquitaine : <http://draaf.aquitaine.agriculture.gouv.fr>

Agreste : la statistique agricole

Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
Service régional de l'information statistique, économique et territoriale
51, rue Kiéser - CS 31387 - 33077 BORDEAUX CEDEX
Tel : 05.56.00.42.09 - Fax : 05.56.00.42.90
Courriel : contact.srise.draaf-aquitaine@agriculture.gouv.fr

Directrice Régionale : Sabine BRUN-RAGEUL
Directeur de publication : Jean-Pierre MORZIERES
Rédactrices : Isabelle LAFARGUE, Marie-France PERILLAT
Composition : SRISSET Aquitaine - Impression : AIN
Dépôt légal à parution - N° CPPAP : 2250 AD - ISSN : 1283 - 5412