

De la menthe en Normandie

Quand des céréaliers cultivent les arômes

Au cœur du plateau de Saint-André, dans l'Eure, quinze agriculteurs cultivent 120 ha de menthe poivrée en plein champ. Une production originale qui monopolise beaucoup d'énergies, mais s'avère aussi gratifiante que rentable.

Ils sont 15 agriculteurs. 15 producteurs de grandes cultures se sont réunis pour produire de la menthe poivrée et de multiples plantes aromatiques pour les distiller et les commercialiser sous forme d'huiles essentielles. Ces 15 producteurs ne sont ni varois ni provençaux : ils sont... normands !

« L'idée est venue en 1992. Nous étions quelques-uns, agriculteurs irrigants, à chercher une production à transformer sur nos jachères industrielles », commente Jean-Luc Raoul, agriculteur à Foucrainville (27) et initiateur du projet. « Nous nous sommes penchés sur la production de menthe poivrée : la consommation française s'élevait à 400 tonnes d'huile essentielle par an, mais la production était quasiment nulle et concentrée dans la seule région de Dignes, qui doit faire face à de gros problèmes d'irrigation ».

La monarde, ou bergamote, est une labiée vivace au parfum citronné. Originaires d'Amérique du Nord, la monarde est, entre autres, utilisée en cosmétique et en pharmacopée.

Un investissement important

« Jusqu'en 1997, nous avons validé la production de certaines plantes aromatiques, parmi lesquelles la monarde, le thym, le chanvre à fibre, le tournesol à capitule



Jean-Luc Raoul, Jean-Luc Placier et Benoît Lefort consacrent chacun une large part de leur emploi du temps à la bonne marche de la coopérative.

ou le fenouil, en les cultivant sur des microparcelles. En 1997, nous avons fait un test de distillation, en louant une chaudière vapeur et un poste de distillation ». Ce test précède de peu la naissance du projet. L'année suivante, la coopérative « Normandie Arômes » était née. « Nous avons réuni une cinquantaine d'hectares à quinze et reçu l'appui de la coopérative UCASEN (NDLR : aujourd'hui Cap Seine) pour lancer ce projet », rappelle Jean-Luc Raoul, devenu président de la structure. Un soutien qui a permis de trouver le site de production - le dépôt de la coopérative à Saint-André-de-l'Eure - mais surtout de convaincre le banquier de

débloquer les fonds. Car l'investissement était important : « nous devions acheter une chaudière vapeur, cinq caissons inox, deux postes de distillation, une faucheuse, une planteuse et une arracheuse ».

Rapidement, il a fallu faire face aux soucis techniques : « nous voulions obtenir des produits de qualité et pour cela, l'eau du réseau ne convenait pas : pour augmenter la pression et exprimer le meilleur des plantes, il faut une eau totalement épurée en matière minérale. Nous avons donc monté une unité de décarbonatation », explique Benoît Lefort, agriculteur à Corneuil (27) et administrateur de la coopérative.



Charles Baudart

c.baudart@perspectives-agricoles.com

La menthe poivrée est cultivée pour son menthol, qui parfumerait dentifrices, mousses à raser, confiseries ou cigarettes.

native. « Nous nous sommes également aperçus que les plants de menthe que nous avions achetés étaient infestés de nématodes et d'adventices. Les plants mouraient et la production stagnait. Nous avons alors fait appel à un laboratoire qui a sélectionné des pieds sains avant de les multiplier in vitro. Il ne nous « restait plus » qu'à repiquer ces nouveaux pieds de menthe sur de nouvelles parcelles ». Un travail opiniâtre: à raison de 18000 plants par hectare, il fallait replanter environ un million de pieds.

De mai à septembre

Depuis 8 ans, la structure a évolué: la coopérative emploie un salarié à temps plein et quatre saisonniers. L'activité monopolise par ailleurs au moins la moitié du temps de trois administrateurs, qui ont chacun une fonction précise: Jean-Luc Placier gère le laboratoire et l'outil de distillation, Jean-Luc Raoul s'occupe du volet administratif et financier, Benoit Lefort suit les commandes et la communication.

De mai à septembre, cette équipe récolte 120 ha de menthe en 2 coupes et 60 ha d'autres plantes aromatiques. « Nous avons cherché des cultures qui pouvaient se récolter en amont ou en aval de la menthe, soit du 15 juin au 15 juillet. Mais 40 % de notre activité sont concen-



trés sur la menthe », précise Jean-Luc Placier, agriculteur à Breuilpont (27). « Pour compléter la gamme, nous récupérons également des coupes de tuya chez les paysagistes ». L'huile essentielle de tuya est un fixateur d'odeur naturel et un exhausteur de goût.

« Avec un rendement d'huile essentielle d'environ 2 % de la matière sèche, nous produisons chaque année 10 tonnes d'huile essentielle de menthe poivrée. » Cet ingrédient entre dans la composition de la plupart des dentifrices, mousses à raser, confiseries ou arômes du tabac.

Un effet terroir

« Pour la commercialisation, nous travaillons essentiellement avec deux gros acteurs français », explique Benoit Lefort. « Nous exportons également 30 % de notre production vers l'Allemagne, la Grande-Bretagne, les USA, le Canada, l'Italie et la Belgique. Nos acheteurs sont essentiellement des préparateurs de matières aromatiques.

En Normandie, nous obtenons une qualité complè-

tement différente de celle produite dans le sud de la France ». Le menthol, si difficile à extraire dans le Midi, est ici obtenu avec une relative facilité. Même chose pour le thymol, issu du thym.

Cet effet terroir, valorisé par un travail rigoureux et quotidien, assure la réussite de l'entreprise. « Nous essayons de nous approcher au plus près de la demande du client. La difficulté, c'est que la culture de plein champ est soumise à beaucoup d'aléas, mais qu'un produit industriel requiert une qualité constante », explique Jean-Luc Placier. « Pour assurer la qualité de nos produits, nous réalisons des analyses chimiques sur chaque lot, et une traçabilité par allotement ».

Une rigueur récompensée il y a 2 ans, quand Normandie Arômes a décroché un contrat avec un grand laboratoire pharmaceutique français. « Cela constitue pour nous une vraie reconnaissance », se félicite Benoit Lefort. « Nous remplissons leur cahier des charges alors que les normes de pharmacopée françaises sont parmi les plus draconiennes de toutes ».

Sur le créneau du naturel

L'équipe de Normandie Arômes entend désormais

explorer d'autres niches. En 2006, elle lance un antiparasitaire destiné au monde de l'apiculture. « Pour lutter contre le poux de l'abeille, les apiculteurs utilisent jusqu'à présent des produits de synthèse très violents. Nous avons été contactés par un inventeur de la région pour mettre au point une formule à pulvériser dans les ruches avec un appareil de sa création. Après un an de travail, nous venons de lancer Antivaroi, le premier produit de ce type entièrement naturel ».

Ces producteurs d'arômes n'entendent pas en rester là: ils mettent actuellement au point un produit de traitement naturel des odeurs pour les plates-formes de compostage, en substitution des produits de synthèse existants. ■



Les plantes aromatiques sont distillées à la vapeur afin d'extraire une huile essentielle 100 % naturelle.

Les 120 ha de menthe poivrée sont fauchés deux fois et génèrent 10 t d'huile essentielle.

