



MARCHE DES SENS ET DES SENTEURS

PLANTES À PARFUM AROMATIQUES ET MÉDICINALES

Dimanche 20 octobre 2024 de 9h à 17h

Parking des Oliviers (niveau -1)

Avec la participation des enfants de l'école François Pous

- Animations pour les enfants
- Buvette et restauration sur place
- Conférences (salle des mariages, place Nova)
 - 10h - 10h30 : Les plantes sauvages comestibles, une richesse à portée de main dans les P-O (Myriam Pied)
 - 10h30 - 11h : Des plantes aux vertus extraordinaires (Thierry Thibaut)
 - 11h - 11h30 : Tresserre, premiers pas dans les PPAM (Alisson Epailly et Amélie Gautier)

LES PLANTES A PARFUM AROMATIQUES ET MEDICINALES (PPAM) A TRESSERRE

De 2014 à 2018, la Chambre d'Agriculture implante et conduit des cultures de démonstration de thym et de lavande sur le territoire de Tresserre. La faisabilité technique est démontrée et les retours d'expérience sont riches de références solides et positives.

En 2021, à l'initiative de la Mairie, un diagnostic sur la problématique des friches identifie les PPAM ainsi que la sylviculture comme des leviers potentiels de remobilisation du foncier en friche.

En continuité et dans le cadre d'un appel à projet régional, la commune pilote avec la Chambre d'Agriculture un travail innovant sur :

- l'identification des friches adaptées aux cultures de PPAM.
- La sensibilisation des agriculteurs à la filière PPAM.
- Un accompagnement de groupe sur les projets des agriculteurs volontaires et candidats à la diversification.
- L'identification et l'information de porteurs de projets extérieurs à la commune.
- Une action de sensibilisation et de communication grand public en 2023, renouvelée en 2024, le marché des sens et des senteurs organisé par le Syndicat Agricole des Producteurs de PPAM des Pyrénées-Orientales (SAPPPAM) au cours de la fête des sorcières.

Dès cet automne de premières plantations de lavande aspic, hélichryse et thym débiteront sur la commune.

LES PPAM DANS LES PYRENEES-ORIENTALES

Cette filière, d'une grande richesse botanique, concerne une soixantaine de producteurs de la frange littorale jusqu'aux hauts cantons du département avec 3 spécificités bien marquées.

Les cultures d'aromates frais : Une vingtaine de producteurs spécialisés concentrés sur les communes d'Elne, Latour-bas-Elne et Argelès-sur-Mer proposent basilic, menthe, coriandre, persil, cerfeuil, ciboulette...mais aussi des fleurs comestibles plébiscitées par les restaurateurs. Cette activité emploie plus d'une centaine de salariés. 100% des producteurs commercialisent en circuits longs et un quart ont également une commercialisation en circuits courts.

Les productions de plantes de garrigues : Thym, lavande, verveine, hélichryse (immortelle), romarin, origan, sauge et sarriette sont, entre autres, autant d'espèces emblématiques qui illustrent le bassin méditerranéen. Après leur récolte, les plantes sont séchées ou distillées (huiles essentielles et hydrolats) avant de poursuivre leur chemin vers l'herboristerie, la cosmétique, la parfumerie, la phytothérapie...

La très grande majorité des producteurs commercialise en circuits courts et près de la moitié a également une commercialisation en circuits longs.

La cueillette de plantes sauvages endémiques des Pyrénées : C'est une activité ancestrale qui bénéficie de la richesse de la flore locale comme par exemple le romarin des Corbières, la lavande aspic ou encore le thym. Sur les hauts cantons, la cueillette s'oriente vers la gentiane, l'arnica, le genévrier, la fleur de narcisse...Près de la moitié des producteurs de plantes de garrigues pratique cette activité et quelques cueilleurs ne pratiquent que cette activité.

Les cueillettes sont le plus souvent séchées ou distillées à quelques exceptions près comme par exemple la sève de bouleau.