

# **Projet de charte qualité Plantes aromatiques du Parc naturel régional du Verdon**

## **Préambule**

L'utilisation de plantes aromatiques est traditionnelle sur le territoire du Parc naturel régional du Verdon. En concertation avec la profession (producteurs de plantes cultivées et cueilleurs de plantes sauvages), le Parc naturel régional du Verdon engage la démarche de mise en place de la marque pour une consolidation de la filière par une valorisation des produits au niveau local mais aussi national.

On peut estimer, en 1996, la surface française de culture de plantes aromatiques et médicinales à 28 000 Ha, à laquelle s'ajoute les produits de cueillette sur les différents massifs montagneux, pour des quantités estimées à 6 000 tonnes. La production française de plantes aromatiques se trouve essentiellement dans le Sud-Est et notamment en Provence.

Sur le territoire du Parc naturel régional du Verdon, les producteurs actuels de plantes aromatiques (5 en 2000) réalisent déjà une production de qualité et la mise en place de la marque ne fera donc que soutenir et encadrer cette démarche qualitative. Les cueilleurs exercent également une activité qui se doit d'être par essence de qualité. C'est pourquoi la politique de marquage a d'abord pour but de consolider la filière plantes aromatiques sur le territoire du Parc afin d'inciter les installations ou les reconversions en production de plantes aromatiques de qualité. En effet, ce type de production est une activité agricole complémentaire, nécessaire au maintien, voire à la création de petites exploitations. Cet objectif peut être un moyen de lutte contre la déprise agricole, un des objectifs prioritaires de la politique agricole du Parc.

Les producteurs de plantes aromatiques sont aussi à la recherche d'une reconnaissance, auprès du consommateur, des critères « origine » et « authentique » de leur produit. En effet, le client ne peut actuellement pas faire la différence entre des « herbes de Provence » produites dans la région Provence et des « herbes de Provence » produites n'importe où dans le monde ! La marque Parc peut donc leur permettre d'aller dans ce sens, en rapport avec les valeurs qu'elle véhicule.

La production française est limitée puisque les volumes utilisés sont en majorité importés, à partir de nombreux pays méditerranéens. Cette situation de forte importation est due au fait que les prix des produits étrangers sont très inférieurs à ceux des produits français. Le tableau joint en annexe 1 traduit le marché de quelques plantes aromatiques en avril 2000.

Un autre enjeu du marquage de ce produit est la protection et la préservation de l'environnement, en accord avec les missions et objectifs inscrits dans la charte du Parc<sup>1</sup>. En effet, d'une part, la cueillette est un ramassage d'espèces à l'état sauvage, ce qui implique

---

<sup>1</sup> Mission 1 de l'article 2

une gestion de l'espace sur de grandes surfaces (entretien de la flore et donc des habitats naturels de nombreuses espèces faunistiques) et une utilisation de zones souvent enclavées. D'autre part, la culture est une production extensive en petites unités, ce qui permet d'utiliser des zones enclavées autrefois cultivées (restanques...).

Un autre objectif est d'ordre culturel<sup>2</sup>. La culture et la cueillette de plantes aromatiques sont deux activités typiques du territoire du PNR Verdon, qui véhiculent une forte image de terroir. Un des but est de retrouver les techniques de culture et le savoir -faire de ces productions, de transmettre les savoirs naturalistes populaires.

Il semble intéressant de prolonger cette démarche de marquage dans le cadre plus général de l'amélioration de la connaissance des espèces végétales locales, de la conservation de la flore locale et de la connaissance de leur utilisation ; afin, notamment, de les utiliser comme support pédagogique dans des actions d'éducation à l'environnement.

---

<sup>2</sup> Mission 3 de l'article 2 de la charte

## **Article 1 - Objet de la charte qualité**

1.1. Cette charte qualité établit les conditions nécessaires et indispensables à l'octroi de la marque collective « Parc naturel régional du Verdon » pour le produit « Plantes aromatiques ». Elle s'applique par conséquent à la production de toute partie de plante utilisée dans l'alimentation humaine en tant qu'aromates.

1.2. Elle fixe :

- les 4 valeurs de ce produit,
- les conditions d'attribution de la marque,
- les conditions de production,
- les conditions de transformation,
- les conditions de distribution (conditionnement et étiquetage),
- les conditions de commercialisation,
- les apports et soutiens du Parc naturel régional du Verdon,
- les contrôles,
- les sanctions et risques majeurs,
- les conditions financières d'octroi de la marque.

1.3. Elle complète le règlement général d'utilisation de la marque des Parcs naturels régionaux et doit être accompagnée, pour être valable, d'une convention d'utilisation signée entre le Parc et le producteur (précisant les engagements de chaque partie).

## **Article 2 - "Plus Parc" du produit**

### **2.1. Un produit d'origine locale.**

Le lieu de production (ou de cueillette) doit se situer dans le territoire du Parc naturel régional du Verdon.

Le siège de l'exploitation doit se situer dans le territoire du Parc naturel régional du Verdon.

Le lieu de transformation du produit doit se situer dans le territoire du Parc naturel régional du Verdon.

### **2.2. Un produit répondant à une logique artisanale.**

2.2.1. Les productions de plantes aromatiques sont réalisées selon des modes de culture extensifs sur de petites surfaces, qui impliquent un travail manuel important. Ce sont donc des productions « à taille humaine ».

2.2.2. La cueillette de plantes sauvages est réalisée à la main et le choix du cueilleur en matière de lieu et de période de cueillette est primordial. Ce savoir-faire est issu d'une transmission orale et écrite forte, en rapport avec des connaissances ancestrales.

2.2.3. Le savoir faire du producteur entre en jeu tout au long de la fabrication (production et transformation) du produit.

## **2.3. Un produit authentique et typique.**

### 2.3.1. Présence naturelle des plantes aromatiques dans le territoire du Parc naturel régional du Verdon

Les plantes aromatiques sont, comme toutes les autres plantes, adaptées à un milieu et à ses caractéristiques agro-pédo-climatiques. Chaque plante est ainsi inféodée à un biotope. L'association de l'étage de végétation et de sa physionomie (utilisation du sol et occupation des terres) peut permettre de caractériser un milieu. C'est ce qui constitue les formations végétales.

Les formations végétales présentes dans le territoire du PNR Verdon sont :

- Etage méditerranéen du chêne vert
- Etage collinéen du chêne pubescent
- Etage montagnard
- Etage subalpin (pelouse, rocailles, éboulis d'altitude)
- Cas des terrains utilisés par l'homme

Les listes d'espèces de plantes aromatiques associées à ces formations végétales sont données en annexe 2.

### 2.3.2. Culture et utilisation traditionnelle des plantes aromatiques en Provence

De nombreux écrits et témoignages attestent de l'utilisation traditionnelle des plantes aromatiques dans la région provençale et notamment dans le territoire du Parc naturel régional du Verdon.

## **2.4. Un produit naturel, respectueux de l'environnement**

Les producteurs de plantes doivent assurer la préservation des habitats naturels et s'efforcer de maintenir et de favoriser la biodiversité de leur exploitation.

Compte-tenu du passage du nuage radioactif de Tchernobyl sur la région PACA et des études terrain montrant la présence de taux de radioactivité parfois élevés, le taux de radioactivité du produit sera analysé et ne devra pas dépasser 100 becquerel/kg.

### 2.4.1. Conditions de production (cas de la culture au champ)

Il est impératif de prendre en compte les informations diffusées par les fiches techniques du CRIEPPAM, qui sont explicitées plus loin.

De plus, une formation en agroenvironnement, préalable à l'obtention de la marque, est obligatoire.

#### *2.4.1.1. Semences et matériel de multiplication*

Les semences doivent être identifiées botaniquement quant à leur variété, cultivar, chimiotype et origine. Leur traçabilité doit être de 100 %. Cela s'applique également au matériel de départ multiplié végétativement.

Le matériel de départ doit répondre aux critères de pureté et de germination (il est obligatoire d'utiliser des semences ou des plants certifiés). Ce matériel de départ devrait être autant que

possible indemne de maladies et de parasites de façon à garantir une croissance saine. Des espèces ou origines résistantes ou tolérantes doivent être recherchées.

La présence d'espèces, de variétés ou de parties de plante étrangère doit être contrôlée tout au long du processus de production. De telles impuretés doivent être éliminées immédiatement. Les semences ou les plants dérivés issus d'OGM sont interdits.

#### 2.4.1.2. Conditions de production

##### 2.4.1.2.1. Protection raisonnée

D'une manière générale, il ne faut intervenir qu'en cas de nécessité absolue.

Après plantation, les pratiques de désherbage doivent se limiter à l'utilisation des herbicides de position et doivent avoir pour objectif de maintenir le sol propre, afin de n'avoir recours aux herbicides de rattrapage qu'en cas d'extrême nécessité.

Les traitements herbicides doivent donc se limiter aux traitements suivants selon les cultures :

<b>Culture</b>	<b>Matière active (produit)</b>	<b>Dose (du produit)</b>
<b>Thym</b>	Avant plantation : trifluraline (Treflan)	2.5 L/ha
	Après plantation : terbacile (Sinbar) ou Isoxaben (Cent 7) ou orizalin (Surflan) ou linuron	1 kg/ha 1 L/ha 3 L/ha 1 L/ha
<b>Sarriette vivace</b>	Avant plantation : trifluraline (Treflan)	1.5 L/ha
	Après plantation : terbacile (Sinbar) ou Isoxaben (Cent 7) ou orizalin (Surflan) ou linuron	0.8 kg/ha 1 L/ha 3 L/ha 1 L/ha
<b>Origan</b>	A la plantation : terbacile (Sinbar) ou Isoxaben (Cent 7) ou orizalin (Surflan) ou linuron	0.8 kg/ha 1 L/ha 3 L/ha 1 L/ha
<b>Romarin</b>	A la plantation : terbacile (Sinbar) ou Isoxaben (Cent 7) ou orizalin (Surflan) ou linuron	0.8 kg/ha 1 L/ha 3 L/ha 1 L/ha

Dans le cas où plusieurs traitements avec des herbicides de position seraient nécessaires, il est obligatoire de pratiquer une alternance de produits, en utilisant soit du Sinbar, soit du Cent 7, soit du Surflan, soit du linuron. Cette pratique permet de limiter les inversions de flore et les accumulations d'une même matière active dans le sol. Le Cent 7 et le Surflan doivent être préférentiellement utilisés car ils ont l'avantage de ne pas migrer dans le sol.

Afin d'obtenir une parcelle parfaitement propre, il est impératif de supprimer manuellement certaines adventices non contrôlées par les herbicides. Cette opération doit être effectuée lorsque la quantité de mauvaises herbes ne justifie pas l'emploi d'un herbicide chimique.

Le producteur se doit de tenir un cahier d'enregistrement des traitements.

L'utilisation de produits phytosanitaires doit être conforme à l'Autorisation de Mise sur le Marché (AMM) qui précise notamment les doses homologuées et les délais avant récolte<sup>3</sup>.

#### 2.4.1.2.2. Fertilisation raisonnée

L'apport annuel en azote doit être au maximum de 150 unités (thym), 100 unités (sarriette vivace), 100 unités (origan) et 100 unités (romarin).

L'apport annuel en acide phosphorique (P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) doit être au maximum de 100 unités (thym), 80 unités (sarriette vivace), 80 unités (origan) et 80 unités (romarin).

L'apport annuel en potasse (K<sub>2</sub>O) doit être au maximum de 100 unités (thym), 80 unités (sarriette vivace), 80 unités (origan) et 80 unités (romarin).

Le fractionnement en 2 apports minimum est obligatoire, après la coupe et pendant la phase de croissance active de la plante.

Le producteur se doit de tenir un cahier d'enregistrements des apports (engrais minéraux, engrais de ferme, effluents...) effectués à l'échelle de chaque parcelle.

Il est impératif de fractionner les apports de fertilisants azotés.

#### 2.4.1.2.3. Gestion des déchets

La récupération et le traitement approprié des différents déchets issus de la culture au champ sont obligatoires :

- Les contenants plastiques de matières toxiques doivent être conservés en un lieu déterminé sur l'exploitation en vue d'être acheminées vers des déchetterie ou des coopératives agricoles pour subir un traitement approprié,
- Les déchets végétaux doivent être compostés et non brûlés,
- Les huiles de moteur doivent être stockées pour être évacuées vers des conteneurs appropriés, présents sur de nombreuses communes du Parc naturel régional du Verdon (annexe 4).

### 2.4.2. Conditions de cueillette

#### *2.4.2.1. Cas de la cueillette de plantes cultivées et de plantes sauvages*

Les cueilleurs doivent suivre une formation concernant la cueillette (conditions optimales de récolte, meilleures techniques de récolte, conditions et méthodes de stockage) pour assurer une haute qualité au matériel végétal collecté.

Cette procédure de formation doit faire l'objet d'un support documentaire.

Une information concernant les conditions générales de cueillette, incluant saison, date de récolte, renseignements concernant l'identité, la qualité macroscopique et la pureté des plantes cueillies, une brève description de l'habitat, du climat, du type de sol et d'autres facteurs pouvant influencer la qualité des plantes cueillies, doit être consignée par écrit par le responsable de l'organisation de cueillette pour chaque campagne (annexe 5).

Cette documentation doit accompagner les marchandises du lieu de récolte au lieu de séchage ou de transformation de ces plantes.

Le produit récolté ne doit pas contenir :

- de particules du sol

---

<sup>3</sup> Aujourd'hui, aucun produit phytosanitaire n'est homologué sur les cultures de plantes aromatiques. Depuis 1986, il existe des dérogations en attendant l'homologation.

- d'adventices toxiques,
- de parasites et autres animaux (rongeurs...),
- de plantes endommagées ou détériorées.

#### 2.4.2.2. Cas de la cueillette de plantes sauvages

Les cueilleurs doivent obligatoirement suivre une formation concernant l'identification des plantes, leurs caractéristiques physiologiques et leurs exigences par rapport aux questions d'environnement tels que sols, moisissures etc... Les cueilleurs doivent être capables d'identifier clairement la plante et la distinguer d'espèces voisines.

Un soin particulier doit être apporté pour éviter une surexploitation des sites de cueillette, impliquant un danger d'extinction des espèces végétales dans un site donné.

Aucune plante ou partie de plante visées dans la liste d'espèces protégées (annexe 6) ne doit faire l'objet de cueillette sans l'obtention d'une autorisation spéciale délivrée par les autorités compétentes.

Chaque chargement constitue un lot. Il doit être identifié de manière appropriée et être accompagné de la documentation citée précédemment.

#### 2.4.3. Conditions de transformation primaire

Les personnes impliquées dans la transformation et le conditionnement du produit doivent obligatoirement suivre une formation préalable (conditions d'hygiène, techniques de transformation).

Le séchage doit être naturel, par air pulsé.  
Les conditions de séchage doivent être documentées.

L'ajout de stabilisateurs, de conservateurs, de colorants ou le recours à l'ionisation sont interdits.

Le produit transformé ne doit pas contenir de produits étrangers autres que des plantes aromatiques (déchets divers d'animaux, de moisissures, de produit décoloré, souillé, abîmé, polluant...)

La récupération et le traitement approprié des différents déchets issus de la transformation du produit est obligatoire : les matières plastiques (bâches, emballage divers) doivent être stockées sur l'exploitation en vue d'être enlevées par les services de traitement des ordures ménagères.

#### 2.4.4. Conditions de stockage et de transport

Les produits secs emballés doivent être stockés dans un bâtiment sec et bien aéré, où les fluctuations journalières de température sont limitées.

La fumigation anti-parasitaire est interdite.

### **Article 3 - Conditions d'attribution**

3.1. Pourront bénéficier de la marque uniquement les plantes aromatiques cueillies sur le territoire du Parc naturel régional du Verdon, par des entreprises ayant leur siège social ainsi que leur unité de production et de transformation sur le territoire du Parc.

3.2. Le bénéficiaire s'engage à ne présenter que des aromates qu'il a produits ou cueillis, et à accepter les contrôles prévus dans la charte qualité.

3.3. Le bénéficiaire s'engage à suivre des formations en matière de conditions de production au champ, conditions de cueillette, conditions de transformation, préconisées par la charte qualité.

3.4. Les producteurs devront également être affiliés à la MSA (Mutualité Sociale Agricole).

3.5. Pour bénéficier de la marque collective du Parc naturel régional du Verdon, les produits présentés devront :

- être conformes à la réglementation et à la législation en vigueur (code de la consommation et code de la santé publique),
- être conformes à la charte qualité et notamment satisfaire aux résultats d'analyse, aux bilans des visites des installations professionnelles (effectuées par la commission de contrôle ou toute personne mandatée par celle-ci).

Ils seront ensuite proposés aux instances décisionnelles du Parc par la commission de contrôle pour attribution.

#### **Article 4 – Conditions de distribution : conditionnement et étiquetage**

5.1. La mention "Produit du Parc naturel régional du Verdon" se fera par application d'une marque distinctive dont le graphisme et les couleurs auront été définies par le Parc (charte graphique). L'utilisation ou la référence à la marque « Parc naturel régional du Verdon » dans tout document publicitaire ou relationnel, devra impérativement recevoir l'accord préalable du Parc.

5.2. Le numéro de lot, la date d'emballage ainsi que le nom du producteur doivent figurer sur l'emballage.

5.3. La mention "sélection sauvage" ou "produit cultivé" devra figurer sur l'emballage.

5.4. Après agrément des lots par la commission, le producteur se verra remettre le nombre de supports de la Marque correspondant au volume de production estimé par la commission de contrôle à partir des déclarations et des visites.

#### **Article 6 – Conditions de commercialisation**

6.1. Les producteurs ayant obtenu la marque « Parc naturel régional du Verdon » s'engagent à mettre en vente leur produit dans un cadre de qualité, notamment lors de la mise en rayon, de manière à valoriser les produits ainsi que l'image de la marque.

6.2. Dans la démarche de promotion et de vente, ils doivent veiller à informer et sensibiliser le consommateur vis à vis des valeurs véhiculées par la marque « Parc naturel régional du Verdon ».

#### **Article 7 - Apport et soutien du Parc naturel régional du Verdon**

7.1. Outre le bénéfice du droit d'utilisation de la marque, le Parc s'engage à assister les producteurs avec les moyens suivants :

- Etiquettes portant le logotype « Produit du Parc naturel régional du Verdon »,
- Panneau identifiant « produit du Parc naturel régional du Verdon » destiné à être installé dans le bâtiment de fabrication du produit et/ou sur les lieux de vente,
- Documentation en rapport avec le territoire du Parc et ses activités pour aider le producteur à informer le public sur les attraits du territoire,
- Accompagnement et assistance à la création de manifestations adaptées au développement des ventes des produits marqués chaque fois que cela se ra matériellement possible.

7.2. Le Parc naturel régional du Verdon s'engage aussi à valoriser les produits marqués de différentes manières :

- sur les supports de communication existants ou en projet : lettre, dépliant, Verdon accueil, site internet,
- sur le support de la fédération des Parcs naturels régionaux de France,
- par les outils de communication locale : maison du Parc...

## Article 8 – Contrôles

8.1. Le respect de cette charte de qualité sera placé sous la responsabilité du Président du Parc naturel régional du Verdon et de la commission de contrôle de la Marque.

8.2. Les contrôles sont de différentes natures :

- *Visite d'agrément* : Cette visite effectuée par la commission de contrôle ou toute autre personne mandatée ou habilitée par celle-ci, a lieu lors de la première demande d'un producteur. Elle peut être renouvelée ultérieurement notamment en cas d'anomalies constatées à la suite des contrôles.
- *Visite de contrôle annuelle* : Cette visite effectuée par la commission de contrôle ou toute autre personne mandatée ou habilitée par celle-ci, a pour but de réaliser les contrôles issus du respect de la charte qualité. Ceux-ci sont de trois sortes : prélèvement d'échantillons pour une analyse en laboratoire, observations visuelles des lieux de fabrication, lecture de documents. Cette visite a lieu à un moment précis de l'année et concerne l'ensemble des étapes de fabrication du produit.
- *Visite de contrôle inopinée* : Cette visite effectuée par la commission de contrôle ou toute autre personne mandatée ou habilitée par celle-ci, a pour but de réaliser les contrôles issus du respect de la charte qualité. Cette visite est inopinée et peut concerner l'ensemble des étapes de fabrication du produit.
- *Contrôles à la commercialisation* : la commission de contrôle se réserve le droit d'effectuer des visites inopinées dans tous les circuits commerciaux (vente directe, VPC, PMS...), ce qui oblige le producteur à vérifier régulièrement la constance de la qualité de ses produits. Les producteurs fourniront les références de leurs principaux points de vente.

8.3. Chaque producteur devra tenir à jour le dossier des registres de contrôle comprenant :

- le compte rendu des visites de contrôle,
- le document validant la pratique des différentes formations obligatoires,
- le cahier d'enregistrement des traitements,
- le cahier d'enregistrement des épandages,
- la fiche type donnée en annexe de la charte qualité (conditions générales de cueillette),
- les résultats des analyses et examens,
- les spécimens des supports de la marque,
- la charte qualité adoptée pour les plantes aromatiques et médicinales,

- les procès verbaux des commissions de contrôle.

#### **Article 9 – Sanctions et risques majeurs**

9.1. La commission de contrôle pourra proposer des sanctions en cas de non -respect de la charte qualité. Les sanctions pourront aller jusqu'au retrait temporaire ou définitif de la marque. Tous les supports et documents mentionnant le nom et le logotype du Parc naturel régional du Verdon seront retirés, dans les lieux de vente et chez le producteur.

9.2. La marque sera retirée immédiatement en cas de « risque majeur ». Ces risques majeurs concernent les aspects :

- sanitaires, lorsqu'un produit est susceptible de porter atteinte à la santé humaine,
- d'étiquetage, lorsque l'usage de la marque peut être frauduleux ou lorsqu'il peut entraîner une confusion sur les produits dans l'esprit des consommateurs.

9.3. Une indemnité pour préjudice pourra être demandée par le Parc.

#### **Article 10 - Conditions financières d'octroi de la Marque**

10.1. L'usage de la marque donne lieu à une contribution financière de la part des bénéficiaires en contrepartie de sa valeur d'usage. Cette participation financière se fera par définition d'un montant de forfait annuel.

# **ANNEXE**

## **Charte qualité *Plantes aromatiques***

### **ANNEXE 1.**

**Marché de quelques plantes aromatiques (Avril 2000)**  
*(Source : ONIPPAM)*

### **ANNEXE 2.**

**Liste des plantes aromatiques associées aux différentes formations végétales sur le territoire du Parc naturel régional du Verdon**

### **ANNEXE 3.**

**Liste des communes possédant des contenants de récupération des huiles.**

### **ANNEXE 4.**

**Fiche type : conditions générales de cueillette.**

### **ANNEXE 5.**

**Liste des espèces de plantes protégées en France.**

## ANNEXE 1

### Marché de quelques plantes aromatiques (Avril 2000)

(Source : ONIPPAM)

ESTRAGON *Artemisia dracunculus* L.

France 80 - 85 F/Kg

Iran 7 - 8 \$/Kg

*Marché stable. Il semble qu'il reste peu de produit disponible dans le SudEst de la France.*

FENOUIL DOUX *Foeniculum vulgare dulce*

France 4 F/Kg

Inde 1 150 - 1 250 \$/T

Turquie 950 - 1 300 \$/T

Egypte 1 000 - 1 100 \$/T

Chine 1 100 \$/T

Egypte 700 \$/T

*Les prix turcs sont fermes, ceux de l'Egypte sont en légère hausse tandis que les prix pour les autres origines sont stables.*

*Marché sans particularité.*

FLEURS LAVANDE *Lavandula angustifolia* Ehrh.

France 50 - 55 F/Kg

France 30 - 35 F/Kg

*Il semble que ce marché connaisse des difficultés de commercialisation.*

FLEURS LAVANDIN Hybride stérile de *Lavandula angustifolia* et *Lavandula latifolia*

France 28 - 32 F/Kg

France 15 - 18 F/Kg

*Après avoir démarré dans des conditions satisfaisantes, la campagne de commercialisation se déroule avec difficulté. Ainsi, la mévente observée sur ces marchés entraîne la constitution de stocks qui viennent, par ailleurs, gonfler ceux déjà existants en fin de campagne 1998. Il semblerait que les opérateurs allemands aient fait des importations non négligeables des pays de l'Est. Ces achats destinés au marché américain auraient ainsi fait perdre à la France une part de ses marchés.*

GENTIANE *Gentiana Lutea* L.

France 32 - 34 F/Kg

*Le marché semble connaître un ralentissement de la demande. Cependant, les prix sont stables.*

MARJOLAINE *Origanum majorana* L.

Egypte 1 200 - 1 300 \$/T

Egypte 1 000 - 1 100 \$/T

Egypte 1 025 - 1 050 \$/T

*Marché d'une remarquable stabilité et régularité.*

MENTHE DOUCE *Mentha spicata* Huds.

Maroc 20 - 22 F/Kg

Egypte 1 550 - 1 600 \$/T

Egypte 2 500 - 2 700 \$/T

Maroc 6 F/Kg

Egypte 820 - 850 \$/T

France 2 F/Kg

ORIGAN *Origanum S - s.p.*

sauf mexicain *Lippia graveolens*

France 14 - 16 F/Kg

Pérou 2 300 - 2 500 \$/T

Chili 2 300 - 2 500 \$/T

Turquie 1 500 - 3 000 \$/T

Chine 750 - 850 \$/T

Maroc 9 - 12 F/Kg

Mexique 2,45 \$/Kg

*Marché très stable bien que les prix chiliens soient en hausse. Cependant, ce pays offre un produit de qualité extra.*

ROMARIN *Rosmarinus officinalis* L.

Albanie 5,50 - 6 F/Kg

Turquie 5 F/Kg

Maroc 5 F/Kg

Tunisie 5 F/Kg

Espagne 6 - 6,5 F/Kg

France 15 - 16 F/Kg

*Prix stables. Marché approvisionné dans des conditions satisfaisantes.*

SAFRAN *Crocus sativus* L.

Iran 3 400 - 3 500 F/Kg

Grèce 4 500 F/Kg

Espagne 5 300 F/Kg

Rio supérieur 5 000 - 7 000 F/Kg  
Sierra Mancha 7 500 F/Kg  
*Les prix ont baissé pour les origines iranienne et grecque.*

SARRIETTE *Satureia hortensis* L., *Satureia montana* L.  
Albanie 8 - 10 F/Kg  
France 14 - 15 F/Kg

SAUGE OFFICINALE *Salvia officinalis* L.  
Albanie 20 - 24 F/Kg  
Maroc 20 - 21 F/Kg  
Albanie 13 - 18 F/Kg  
Maroc 10 F/Kg  
Albanie 8 - 9 F/Kg  
Albanie 11 F/Kg  
Maroc 10 - 11 F/Kg  
*Ce marché est approvisionné dans de bonnes conditions.*

SERPOLET *Thymus serpyllum* L.  
Albanie 8 - 10 F/Kg

THYM *Thymus vulgaris* L., *Thymus zygis* L., *Thymus satureioides*, *Thymus mastichina*, *Thymus pulegioides*  
France 30 - 32 F/Kg  
France 30 F/Kg  
France 22 - 24 F/Kg  
Pologne 10 - 10,50 F/Kg  
Maroc 6 - 7 F/Kg  
*Les prix polonais se sont stabilisés à un niveau de prix très bas. On peut se demander, comme pour la valériane, si les coûts de production sont couverts quand des prix aussi bas sont pratiqués. Voir statistiques douanières du commerce extérieur de la France en Annexe.*

## ANNEXE 2

### Liste des plantes aromatiques associées aux différentes formations végétales sur le territoire du Parc naturel régional du Verdon

#### 1. Etage méditerranéen du chêne vert (de 0 à 500 m d'altitude)

Romarin (*Rosmarinus officinalis*)

#### 2. Etage collinéen du chêne pubescent (de 500 à 900 m)

##### 2.1. Etage sec et chaud, méditerranéen

Lavande aspic (aux basses altitudes) (*Lavandula latifolia*), thym (*Thymus vulgaris*), sarriette (*Satureja montana*)...

##### 2.2. Etage frais, subméditerranéen

Associé au pin sylvestre en altitude : Lavande officinale sur sols les plus maigres (*Lavandula officinalis*), lande à *Calluna vulgaris* et à bruyère à balai (*Erica scoparia*) sur sols siliceux

#### 3. Etage montagnard (de 900 à 1600 m)

Aucune plante aromatique n'est présente dans cet étage de végétation.

#### 4. Etage subalpin : Pelouse, rocailles, éboulis d'altitude (Plus de 1600 m)

Aucune plante aromatique n'est présente dans cet étage de végétation.

#### 5. Terrains utilisés par l'homme

Dans chacun de ces étages, des terrains sont utilisés par l'homme et des plantes aromatiques sont inféodées à ces milieux.

##### 5.1. Parcours : colinéen et montagnard

Thym (*Thymus vulgaris*), sarriette (*Satureja montana*), lavandes (*Lavandula*), santoline (*Santolina*), germandrée (*Teucrium*), calaments (*Calamintha*)

##### 5.2. Lieux habités

##### 5.3. Terres cultivées

##### 5.4. Jachères, friches

Origan (*Origanum vulgare*)

### **ANNEXE 3.**

#### **Liste des communes du Parc naturel régional du Verdon possédant des conteneurs de récupération des huiles.**

##### **COMMUNES 04**

ALLEMAGNE EN PROVENCE  
BRUNET  
ESPARRON DE VERDON  
LA MARTRE  
GREOUX LES BAINS  
MOUSTIERS SAINTE MARIE  
LA PALUD SUR VERDON  
PUIMOISSON  
QUINSON  
ROUMOULES  
SAINTE CROIX DU VERDON  
SAINT MARTIN DE BROMES  
SAINT LAURENT DU VERDON  
VALENSOLE

##### **COMMUNES 83**

AUPS  
ARTIGNOSC SUR VERDON  
LA BASTIDE  
BARGEME  
BAUDUEN  
LE BOURGUET  
BRENON  
CHATEAUVIEUX  
COMPS SUR ARTUBY  
MOISSAC BELLEVUE  
MONTMEYAN  
REGUSSE  
SAINT JULIEN LE MONTAGNIER  
TRIGANCE  
LA VERDIERE  
VINON SUR VERDON



#### 4. Description de l'habitat

Général (*fond de vallon, plateau, versant, coteau ...*) :

Altitude :

Plantes herbacées associées :

Plantes arbustives associées :

#### 5. Conditions météorologiques lors de la récolte (pluie, vent, soleil, rosée...)

#### 6. Type de sol sur le lieu de récolte (si culture au champ)

#### 7. Autres facteurs influençant la cueillette

Durée de cueillette :

Méthode de cueillette (outil utilisé, ...) :

Remarques diverses :

## **ANNEXE 5.**

### **Liste des espèces de plantes protégées en France.**

Le Livre rouge de la flore menacée recense en métropole 486 espèces ou sous -espèces prioritaires, dont 25 éteintes ou présumées éteintes, 387 en danger ou vulnérables, 70 rares et 4 "indéterminées". L'analyse de leurs habitats souligne que les pelouses sèches, ainsi que les falaises et éboulis sont essentiels à la préservation de la diversité végétale. Les forêts abritent un nombre plus limité d'espèces floristiques menacées.

La liste des espèces menacées à caractère prioritaire est présentée ci joint (Livre rouge de la flore menacée de France, Tome I : espèces prioritaires, Museum national d'histoire naturelle, conservatoire botanique national de Porquerolles, Ministère de l'Environnement, Paris 1995).