
tech&bio
JOURNÉE TECHNIQUE
Inscription obligatoire
Participation gratuite et repas offert
ATELIER 8: PPAM
SE DIVERSIFIER ET INNOVER EN BIO
Les clés de réussite sur sa ferme
Jeudi 05 Nov. 2026 9h-16h30
26140 Anneyron
CHAMBRES D'AGRICULTURE AUVERGNE-RHÔNE-ALPES
La Région Auvergne-Rhône-Alpes
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
SUD RHÔNE ALPES
Agribiodrôme
clusterbio Auvergne-Rhône-Alpes
+ D'infos : 04 75 82 40 23 I stephanie.pelat@drome.chambagri.fr
www.tech-n-bio.com

ATELIER 8: SE DIVERSIFIER AVEC DES PPAM EN CULTURE OU EN CUEILLETTE

3 témoignages:

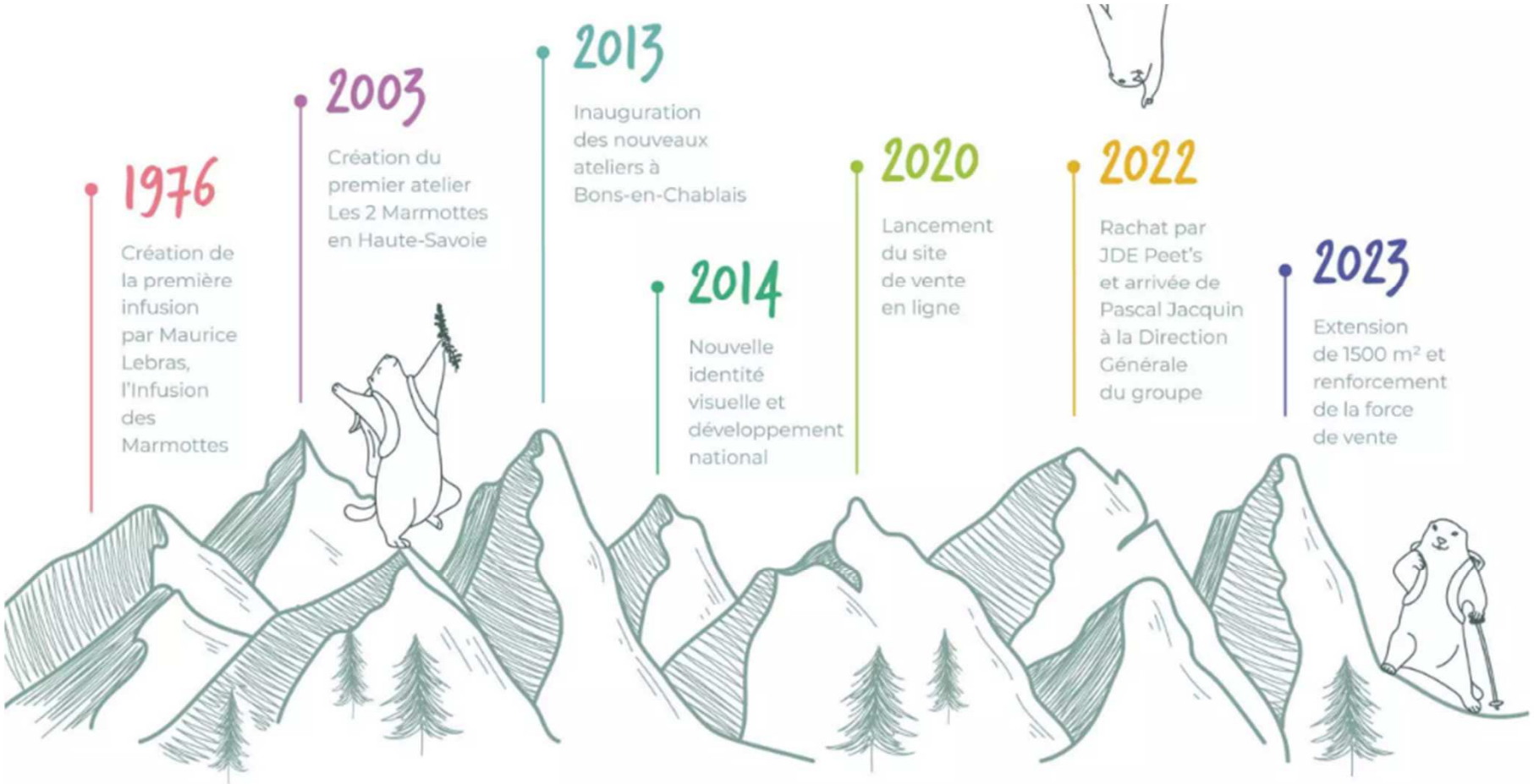
- François SCHALL, acheteur chez Les 2 Marmottes
- Emmanuel ROISSÉ, cueilleur & administrateur à la SICARAPPAM
- Fabienne GILBERTAS, cueilleuse & administratrice à l'AFC

TÉMOIGNAGE D'UNE ENTREPRISE QUI CONTRACTUALISE AVEC DES PRODUCTEURS DE PPAM DE LA RÉGION

François SCHALL, Les 2 Marmottes



LES DEUX MARMOTTES




Jamais d'arômes ajoutés
Ni colle, ni agrafe, ni ficelle
100% plantes
Sachets recyclables
Infusettes compostables
INFUSION DES MARMOTTES
les2marmottes.fr

Chiffres clés



Plus de **50 espèces** de plantes différentes

450t de plantes sèches par an



- Chiffre d'affaires 2025: 28 M€
- 103 Marmottes dont 2 maitres infuseurs
- 45 employés indirects



Plus de **40 références**
Distribuée dans 5 **pays**

2 références iconiques :
Thym : N°1 des ventes en valeur en HMSM France
Infusion des marmottes : Une des plus anciennes infusons françaises vendues en GMS

Appréciée par des milliers de consommateurs!

+ 500 000 Foyers en 2024

Le savoir faire d’un goût unique



Nos partenaires producteurs les récoltent et les font sécher pour préserver leur goût unique.



A réception, nous analysons chaque plante en recherchant plus de 500 molécules. Nous nous assurons ainsi de la pureté de nos plantes.



Puis les plantes sont coupées, débactérisées et re- testées: La sécurité avant tout !

Les plantes comme seul ingrédient !



Enfin, elles sont emballées et prêtes pour la dégustation



Après l’assemblage, chaque lot de production est dégusté pour garantir la qualité de nos infusions.

EQUIPEMENTS INTERNES PERMETTANT DE TRAVAILLER AUSSI EN DIRECT AVEC LES AGRICULTEURS

Une cinquantaine d'espèces

Fleurs / Fruits / Feuilles / Racines

Origines France / Europe / Afrique / Asie

Cueillette sauvage / Cultivé

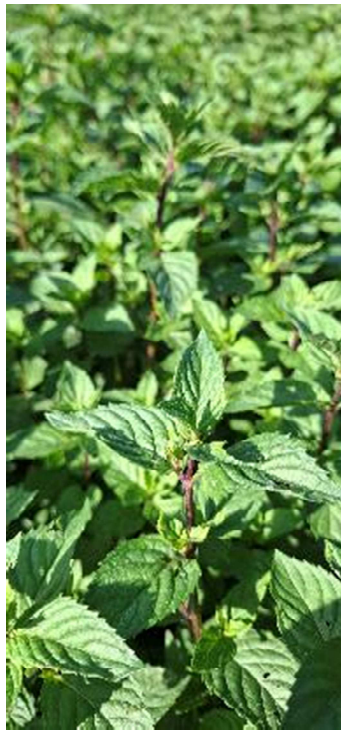
Agriculteurs / Regroupeurs / Grossistes …

Conventionnel ou Bio

Entier / Coupé / Débactérisé







CHALLENGES :

- Le gout avant tout
- Matières vivantes, très variables
- Diversité des partenaires
- Marchés en tension croissante
- Non conformités croissantes
- Législation + sévère

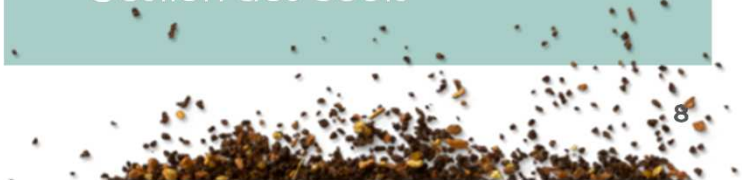
OBJECTIFS LOGISTIQUE:

- Pas de rupture
- Maitrise du stock
- Maitrise du flux pour l'atelier plante



OBJECTIFS SOURCING:

- Plus de direct producteur (+75%)
- Plus de bio (+50%)
- Plus d'origine France (25%)
- Plus de plante entière
- Gestion des couts



PLANTES FRANÇAISES

Camomille matricaire
Cassis feuille
Coriandre
Fenouil graine
Lavande
Mélisse
Menthe douce
Menthe poivrée
Pomme
Sarriette citronnée
Verveine citronnée







Points clés :
Choix des variétés
Gestion des adventices
Contaminations croisées
Timing coupe
Séchage

CONTRATS

Annuel ou trisannuel

Objectif de volume, mini 500kg

Prix fixé, possibilité de variation sur justification

Spécifications à respecter (contamination etc…)

Charte achats responsable

Itinéraire technique à compléter chaque année



TÉMOIGNAGE SUR LE MÉTIER DE CUEILLEUR PROFESSIONNEL AVEC VENTE DES PLANTES A UNE COOPÉRATIVE

Emmanuel ROISSÉ







LA SICARAPPAM



- Depuis 1987,
- Une cinquantaine de producteur sur 11 départements
- 7 ETP: transformation, logistique, pôle administratif
- 3 bâtiments: bureaux, chambres froides et congélation, stocks , parcs machine de transformation et tri des plantes





LA SICARAPPAM



- 100% des producteurs certifiés agriculture biologique
- 30% du CA labellisé commerce équitable
- 2 250 000€ de CA en 2023
- + de 330 plantes et 660 références produits
- Origine des plantes: 2/3 de cueillette & 1/ 3 de culture
- Plus de 65% des producteurs dont c'est la seule activité agricole





LA SICARAPPAM



- Commerce et gouvernance assurés par un CA de producteurs
- Règle de l'apport total
- Contrat d'engagement avec quantité et prix définis, contrats sur 3 ans pour les cultures vivaces





LA SICARAPPAM



Ensemble mondeuse/sasseur

Mondeuse



Ensemble coupeuse/convoyeur/sasseur



PRÉSENTATION DE MON ACTIVITÉ

- 1/3 DE PLANTES FRAICHES (FRAIS, STABILISÉ ET CONGELÉ)
- 2/3 DE PLANTES SÈCHES; 1200 à 2000 kg/an; aubépine, bruyère, églantier, gentiane, millepertuis, prêle, ortie, sureau, thym, sève de bouleau
- Estragon, thym citron, sureau, figuier: en culture
- 30000 à 50000 kms/an de déplacements pro
- Quelques volumes importants (vigne rouge 300kg sec / thym 150kg sec / gentiane 200kg sec)

et aussi des plus petits (bourgeons <2kg frais/ plantes entière homéopathie < 5kg frais)







MES ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIELS

- Outils de récolte manuelle: faucille, sécateur ,paniers ,bacs ...
- SÉCHOIR(S) de 2 à 10m^3, ventilation et chauffage (9kw pour 3m^3)
- Coupeuse/hache paille/voire ensileuse modifié pour certaines qualités

- Tarare / vannoir
- coupe racine
- Échasse, peignes divers (myrtilles, jonquilles ...)
- Taille-haies avec andaineur, tronçonneuse, sécateurs électriques ...

Quelles opportunités / difficultés pour diversifier son activité avec un atelier de cueillette?

- Une activité très saisonnière: avantages et inconvénients
- Matériels de base peu onéreux au regard d'autres ateliers
- Des contraintes géographiques nécessitant parfois beaucoup de déplacements
- Valorisation économique parfois complexe
- Incertitudes liées au changements climatiques

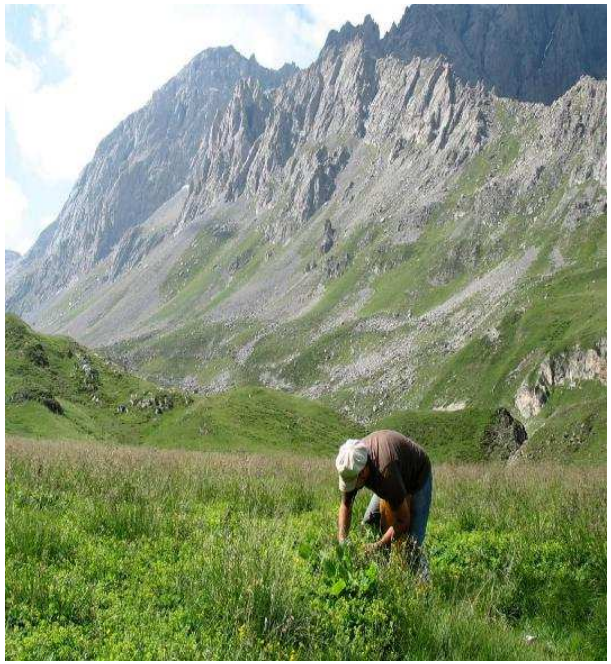
TÉMOIGNAGE SUR LE MÉTIER DE CUEILLEUR PROFESSIONNEL AVEC TRANSFORMATIONS À LA FERME & VENTE EN CIRCUITS COURTS

Fabienne GILBERTAS



L'AFC

Association Française des professionnels de la Cueillette de plantes sauvages



L'Association est née **en septembre 2011** pour :

- **Agir collectivement** pour la préservation des plantes sauvages cueillies et leurs milieux

- **Fédérer les cueilleurs professionnels** autour de valeurs et de savoir-faire

- **Élaborer et promouvoir les bonnes pratiques** de cueillette auprès de tous les acteurs concernés

- **Promouvoir le métier de cueilleur** et oeuvrer pour la reconnaissance de la cueillette des plantes sauvages auprès des institutions et du grand public

Agir collectivement pour la préservation des plantes sauvages cueillies et de leurs milieux.

Nos missions

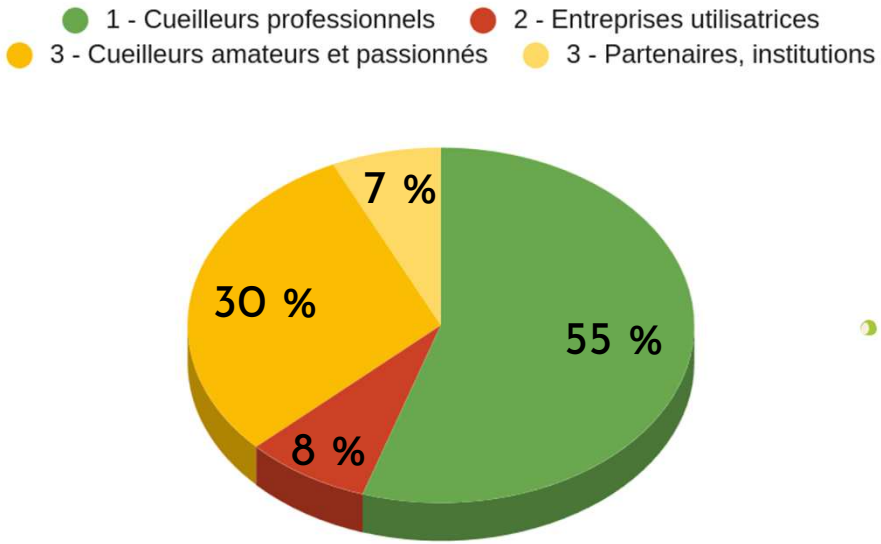
Pour mener à bien ces missions, l'AFC réunit et s'adresse un **ensemble d'acteurs large**, passant de l'amont à l'aval de la filière des plantes sauvages jusqu'au consommateur.

Cueilleurs professionnels, passionnés de plantes, botanistes, écologues, gestionnaires d'espaces naturels, entreprises utilisatrices de plantes, sauvages, prescripteurs et thérapeutes, agents des pouvoirs publics, et bien d'autres, sont invités et associés à nos démarches.



L’association

230 adhérents en moyenne par an, répartis en 3 collèges d’adhésions



Un CA constitué de 13 membres avec des représentants pour chaque collège

Les projets

Afin d'**informer** et de **sensibiliser** l'ensemble des publics en lien avec la cueillette sur la question de la gestion de la ressource en plantes sauvages, afin de **favoriser la régression des mauvaises pratiques** qui nuisent autant aux populations de plantes qu'à la biodiversité, ainsi qu'à tous les acteurs du monde de la cueillette, l'AFC s'est investie dans différents projets.

- Le Guide de bonnes pratiques
- Le projet cueilleurs-sentinelles
- Les journées techniques
- Les webinaires
- Le site web, centre ressource
- La formation aux entreprises



Contact et informations : https://www.cueillettes-pro.org/

L’Atelier des Plantes



L’Atelier des Plantes est un tier-lieu de rencontre avec le monde végétal.

Grâce à des ateliers, sorties et formations, nous vous accompagnons pas à pas vers une relation vivante et autonome avec les plantes.

Cueillette de plantes sauvages, herboristerie-école, cuisine sauvage, accompagnateur porteur de projet





Cueillettes de plantes sauvages



Plus de 75 espèces collectées chaque année.

Tisanes à façon pour les gites, restaurants, bars, hôtels, spas, tier-lieu....

Accompagnement des porteurs de projet, formation cueillette sauvage amateur



Accompagnement des porteurs de projet

Co-construction Feuille de route FORMATION CEUILLEUR (AFC-MTE)

Votre espace dédié pour **clarifier votre projet**, **structurer votre activité**, et **ouvrir une voie professionnelle autour de la cueillette sauvage**.

Vous avancez pas à pas, du premier questionnement jusqu'à l'installation concrète.

- apprendre à cueillir avec éthique et sécurité,
- comprendre la filière PPAM et ses réalités économiques,
- structurer un projet aligné avec vos valeurs,
- sécuriser votre cadre réglementaire,
- construire une activité viable et durable.





Plus d'infos : www.autourdelobiou.com

tech&bio JOURNÉE TECHNIQUE

Merci pour votre participation !

CHAMBRES D'AGRICULTURE AUVERGNE-RHÔNE-ALPES · La Région Auvergne-Rhône-Alpes · MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE · SUD RHÔNE ALPES · Agribiodrôme · clusterbio Auvergne-Rhône-Alpes

+ D'infos : 04 75 82 40 23 I stephanie.pelat@drome.chambagri.fr

www.tech-n-bio.com