

Herberie
Jurassienne



PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES

Verveine citronnée

*Arbrisseau sensible au froid,
feuilles à faire sécher ou à
transformer en hydrolat*

Enquête réalisée auprès de 6 producteurs
en AB de la région BFC

CHOIX DE LA PARCELLE

La verveine odorante ou verveine citronnée préfère les sols drainants, mais pourra s'adapter à des sols plus limoneux ou argileux, à des altitudes comprises entre 200 m et 600 m. Elle reste sensible aux gelées et préférera une exposition au sud.

La variété nommée verveine odorante est la *Lippia citriodora* (ou *Aloysia citriodora*).

ROTATION

La verveine est une plante arbustive, qui peut rester en place plusieurs années. Elle est cependant difficile à conserver d'une année sur l'autre en plein champ dans l'arc jurassien car sensible aux températures inférieures à -5 °C.

A la suite de la verveine, peut être implanter une plante annuelle pour favoriser le travail du sol.

PRÉPARATION DU SOL

Occultation : 3 mois minimum avec une bâche sombre, la durée d'occultation peut aller jusqu'à un an si la parcelle était en prairie.

Préparation pour plantation : selon le niveau de mécanisation de la structure, le travail du sol se fait à la grelinette ou au motoculteur pour l'aération. Cela permet aussi d'enfouir les résidus végétaux.

Ce travail à lieu en général en avril ou mai.

Parole de terrain

« Attention aux sols qui gardent trop l'humidité, plutôt mettre sur sol drainant, en haut de pente. Attention également à l'humidité et au vent qui renforcent le froid en hiver. »

Action coordonnée par
les Chambres
d'agriculture de BFC :



Herberie
Jurassienne

Avec la participation
financière de :

Avec
la contribution
financière du compte
d'affectation spéciale
développement
agricole et rural
CASDAR



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

Liberté
Égalité
Fraternité

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE

Ju
ra
LE DÉPARTEMENT

Plantes Aromatiques et Médicinales

Verveine citronnée



MISE EN PLACE

Tous les producteurs enquêtés se fournissent en plants en mini-motte auprès d'une pépinière. La production de boutures à partir de la partie ligneuse de la plante est possible mais assez délicate à réaliser. Dans le commerce il n'existe pas de semences de verveine citronnée.

La verveine peut se cultiver en plein champ ou sous serre. L'implantation a lieu généralement entre mai et juin, lorsque le sol est bien réchauffé. La plantation est manuelle.

Les écartements varient de 20 cm à 50 cm entre les plants, soit une densité de 6 à 8 plants/m². Pour les rangs doubles, il est judicieux de les planter en quinconce.

Parole de terrain

« Attention à la culture sous serre, elle permet aux plantes de résister aux gelées mais favorise le développement des acariens. J'ai arrêté la verveine sous serre car je devais jeter la première récolte à chaque fois. »

FERTILISATION

La fertilisation de fond est réalisée lors de la préparation du sol sur toutes les parcelles, que ce soit avec du fumier composté, du compost mûr ou du terreau. La dose apportée est au minimum de 10 t/ha.

En cours de culture, la fertilisation n'est pas réalisée par tous les producteurs. Certains apportent des bouchons (NPK : 3-2,5-2,8) à la sortie de l'hiver, lors de la reprise de la culture.

Parole de terrain

« J'apporte aussi des biostimulants via les extraits fermentés d'ortie et de consoude, avec un passage toutes les 3 semaines sous serre. »

IRRIGATION

Que ce soit à l'aide d'arrosoirs, d'un système de goutte-à-goutte ou d'aspersion tous les agriculteurs témoignent de la nécessité d'irriguer au moment de l'implantation de la culture.

Pour la suite du cycle cultural, l'irrigation est réalisée selon les conditions climatiques. La verveine supporte les situation de sécheresse mais le rendement de récolte sera bien meilleur si la culture est irriguée régulièrement pendant l'été. Les producteurs irriguent à une fréquence de 1 fois par semaine à 1 fois par mois, cela dépend évidemment du type de sol.

Parole de terrain

« Arroser juste après la récolte permet une meilleure reprise de la pousse, elle refait des tiges et des feuilles bien plus vite que si j'arrosais à un autre moment. »

DESHERBAGE

L'entretien de la verveine est majoritairement manuel, à l'aide de binette et de sarcloir, ou bien à la bineuse pour les exploitations mécanisées.

En préventif, il est possible d'implanter la culture sur un paillage plastique (bâche tissée) pour limiter la prolifération de l'herbe.

On retrouve ensuite les mêmes périodes de désherbage sur les exploitations : à la sortie de l'hiver (lors de la taille de printemps), dans la semaine qui précède la récolte, puis en début d'hiver (lors de la mise en place de la protection hivernale).

MALADIES ET RAVAGEURS

Lorsqu'elle cultivée sous serre, la verveine est sensible aux attaques d'acariens dès juin. Contre les acariens, le bassinage est efficace. Les producteurs interrogés utilisent des macérations d'ail contre la majorité des insectes ravageurs, notamment les pucerons.

Plantes Aromatiques et Médicinales

Verveine citronnée



PROTECTION HIVERNALE

A partir d'une température inférieure à -5 °C sur plus d'une journée, les dégâts de gelées peuvent détruire les plants si ceux-ci n'ont pas été protégés contre le froid. Tous les producteurs mettent en place cette protection, entre mi-octobre et mi-novembre.

Cela commence par une taille à 20 à 30 cm, qui correspond souvent à la taille de la dernière récolte. Ensuite, dans la majorité des exploitations, les tiges sont protégées par un voile d'hivernage P17 ou P30 puis recouvertes d'un tunnel nantais. Il est important que la protection en plastique ne soit pas en contact avec les plants.

La protection est ôtée vers fin avril début mai, puis les tiges sont rabattues à 2 à 5 cm du sol.

Parole de terrain

« A la sortie de l'hiver laisser aux plants le temps de repartir. Ne pas enlever trop tôt ceux qui semblent morts, certains mettent plus de temps à repartir. »

TEMPS DE TRAVAIL

Il faut compter en moyenne **4h** de travail à l'année (entre 3,5 et 4,4 selon mécanisation et nombre de passages) **pour 10 m²** (hors temps de séchage ou distillation):

| | |
|--------------------|---|
| Préparation du sol | 10min avec mécanisation 80min avec occultation et grelinette |
| Implantation | 23min |
| Fertilisation | 5min pour la fumure de fond + 1min / passage |
| Désherbage | 13min / passage |
| Irrigation | 33min au goutte à goutte |
| Récolte | 21min / passage |
| Préparation | 1min / kg frais |
| Séchage | 48h |
| Tri | 28min / kg sec |
| Distillation | 1h |

Ces indications masquent une grande variabilité et sont à considérer avec prudence.

RECOLTE

La récolte des tiges et feuilles est manuelle, à l'aide d'une faucille ou d'un sécateur. Elle débute en juillet et peut s'étendre jusqu'en septembre selon la météo. Il est possible de faire jusqu'à une récolte/mois. Une seule récolte est nécessaire pour la distillation.

Le rendement moyen de récolte est de 100 g/plant pour les plants de 1 an (tiges et feuilles fraîches). Les plants de 2 ans donnent environ le double.

Parole de terrain

« Pour le débouché herboristerie, mieux vaut éviter le laisser partir des tiges latérales, cela augmente grandement le temps de mondage. »

SÉCHAGE OU DISTILLATION

Séchage : dans un séchoir avec régulateur d'humidité et chauffage, le temps de séchage sur claie est d'environ 48h. Si les plants sont découpés avant séchage, ce temps peut descendre à 24h. Si le séchage se fait dans une pièce avec un déshumidificateur, il prend jusqu'à 72h. Le rendement de séchage observé est d'environ 20%.

Il faut ensuite prévoir le temps de mondage, l'étape de séparation des tiges et des feuilles, qui peut se faire à l'aide d'un ventilateur.

Distillation : les tiges et feuilles peuvent être utilisées pour la distillation. La préparation des plantes et le processus de distillation prend environ 2h. Le rendement de transformation est d'1L d'hydrolat pour 1Kg de plantes fraîches.

VALORISATION ECONOMIQUE

Herboristerie : feuilles sèches
230€/Kg TTC en vente directe
130€ à 150€/Kg HT en magasin bio

Distillerie : hydrolat
9€/200mL HT en magasin bio