



CULTURE DU THYM EN
PROVENCE: UNE DES
COMPOSANTES DES HERBES
DE PROVENCE
© P. GALLOIS

LA PRODUCTION FRANÇAISE DE PLANTES AROMATIQUES DU DÉCLIN AU RENOUVEAU

Par Philippe Gallotte et Philippe Gallois

L'histoire de la culture des plantes aromatiques en France est intimement liée à celle des plantes médicinales. Mais c'est au XX^e siècle qu'elles connaissent un réel regain d'intérêt.

À la fin du VII^e siècle, par la promulgation de son célèbre capitulaire *de Villis*, Charlemagne ordonna dans tous les jardins du domaine royal, la culture d'un certain nombre de plantes médicinales, aromatiques ou potagères - parmi celles-ci le thym, le romarin, le fenouil, l'estragon ou encore la sarriette. Ces espèces allaient ensuite être cultivées, essentiellement dans les jardins, comme légumes ou aromates pour des besoins quotidiens liés à la cuisine, et utilisées principalement en frais alors que les plantes médicinales étaient séchées et stockées chez les apothicaires.

— LA FRANCE SUPPLANTÉE PAR D'AUTRES PAYS —

Si la culture des plantes médicinales s'est vraiment développée à partir du début du XIX^e siècle, celle des plantes aromatiques n'a connu un regain d'intérêt qu'à partir du XX^e siècle. Citons les cultures de marjolaine et de basilic autour de Saint-Rémy-de-Provence dont la quasi-totalité de la production était exportée par les négociants marseillais dans les années 1930.

La deuxième guerre mondiale a ensuite entraîné le déclin de ces productions et tous les efforts pour les rétablir, à la fin des années 1940 et au début des années 1950, se sont soldés par un échec. D'autres pays producteurs avaient pris la place, entraînant la disparition des productions provençales aussi bien de culture que de cueillette. Progressivement, les marjolaines et les basilics d'Égypte, les graines de céleri des Indes, les thym, sarriettes,

romarins et sauges d'Espagne, de Yougoslavie et surtout d'Albanie avaient remplacé la production française sur les marchés mondiaux.

— LE RENOUVEAU PAR LES HERBES DE PROVENCE —

Et c'est seulement, au début des années 1970, que la maison Ducros et ses confrères locaux se sont concertés pour étudier la mise en place de cultures des herbes que la cueillette ne produisait plus en quantité suffisante, avec le lancement de la formule des « herbes de Provence » (cf. encadré). Les transformations sociologiques de ces années-là ont fortement contribué à la progression du marché des herbes culinaires avec comme principaux éléments :

- L'urbanisation d'un fort pourcentage de la population française,
- Le développement d'une cuisine industrielle, de produits surgelés...,
- L'augmentation du nombre des cuisines collectives (restaurants, cantines...)
- L'arrivée d'une nouvelle civilisation de loisirs (grillades, barbecues...) et contacts avec les cuisines exotiques aux saveurs plus fortement relevées.
- L'effort des grandes marques françaises « qui se décarcassent » dans le conditionnement, la présentation et la publicité sur les épices et aromates.

— UN ARSENAL POUR LES CUISINIERS —

Les avancées techniques sur la culture et sur le séchage ont fortement contribué au développement et à la qualité des productions. Il est loin le temps où les producteurs de basilic de Saint-Rémy-de-Provence arrachaient les plants



CHAMP DE CIBOULETTE EN BRETAGNE: UN REGAIN GRÂCE À DE NOUVEAUX PROCÉDÉS DE CONSERVATION - © P. GALLOIS

et les faisaient sécher dans des greniers aérés, pendus par les racines.

Parallèlement à l'étude et à la mise en culture des thym, romarins et autres espèces, des professeurs de matière médicale – ou pharmacognosie – au sein de facultés de pharmacie du Sud-Est s'étaient attachés à l'étude de la constitution chimique des principales labiées auxquelles appartient la plus grande partie des plantes aromatiques de la zone méditerranéenne. Ainsi, certaines espèces comme le thym ont été caractérisées en fonction de leurs types chimiques ou chémotypes.

D'autres espèces de la famille des apiacées, comme le fenouil, la coriandre, le cumin ou le carvi, avec l'adoption des cuisines exotiques et spécialement maghrébines, ont fait leur entrée en force à côté des lamiacées, dans l'arsenal des cuisiniers. Et les nouvelles possibilités de préparation des plantes culinaires obtenues par des séchages spéciaux comme la déshydratation ou par la surgélation, ont permis à des plantes fragiles comme le persil, le cerfeuil, la ciboulette ou l'estragon, de parvenir dans les cuisines en conservant la totalité du parfum et de la couleur de la plante fraîche.

— TRENTE ESPÈCES D'AROMATIQUES PRODUITES EN FRANCE —

On estime aujourd'hui à environ 2500 ha les surfaces cultivées en plantes aromatiques sur le territoire métropolitain. Une trentaine d'espèces sont concernées et trois bassins de production principaux se partagent la grande majorité des cultures. La Bretagne et le sud du Bassin Parisien (Essonne) abritent les plantes destinées au marché de la



LA SAUGE OFFICINALE, UN AROMATE APPRÉCIÉ. ICI, SA CULTURE EN PROVENCE - © P. GALLOIS

surgélation : persil, coriandre, basilic, aneth, ciboulette, menthe, céleri, cerfeuil ou estragon pour citer les principales espèces, sont ainsi cultivées sur environ 1200 ha. Ces cultures, relativement industrialisées, constituent des sources de diversification pour des exploitations engagées par ailleurs dans des productions céréalières, fourragères ou encore maraîchères. Le Sud-Est de la France (Rhône-Alpes et Provence-Alpes-Côte d'Azur) concentre également des productions destinées au marché du frais mais aussi la culture de plantes destinées au marché du sec, également appelé herboristerie. Thym, romarin, origan, sarriette ou encore sauge officinale, cultivés sur près de 600 ha, consti-

tuent, seuls ou en mélange, des aromates fortement appréciés des consommateurs. Relevons l'impact territorial de ce type de cultures qui, en zone de montagne sèche, constituent une des rares alternatives possibles aux productions de lavande et lavandin.

Outre ces deux marchés principaux, surgelé et sec, les plantes aromatiques alimentent d'autres débouchés : tisanes et infusions, liquoristerie, aromatisation de plats préparés ou le marché, encore récent, des herbes aromatiques fraîches pour les produits de 4^e gamme (roquette par exemple).

LES HERBES DE PROVENCE

L'appellation herbes de Provence est un terme générique qui permet d'inclure dans son mélange 95 % de plantes produites ailleurs qu'en Provence.

Le Label Rouge "Herbes de Provence" a été homologué par décret paru au journal officiel le 13 novembre 2003. L'AIHP, association interprofessionnelle, qui regroupe des entreprises de production, de transformation et de distribution des plantes aromatiques, a créé, avec le Label Rouge "Herbes de Provence", la première recette

pour le mélange herbes de Provence, de qualité supérieure et précisément défini dans sa composition : 26 % d'origan, 26 % de sarriette, 26 % de romarin, 19 % de thym et 3 % de basilic, garantissant au consommateur une qualité du produit de très haut niveau. Une démarche est actuellement en cours pour l'obtention d'une IGP (Indication Géographique Protégée) "Thym de Provence".

LA SAGA DU PREMIER PRODUCTEUR DE PLANTES AROMATIQUES EUROPÉEN

En 1887, Amand Darbonne s'installe à Milly-la-Forêt, dans l'Essonne, réputée pour la culture de ses plantes médicinales depuis le XII^e siècle. Agriculteur dans l'âme mais aussi précurseur et visionnaire, il jette les bases d'une aventure humaine, agricole et industrielle exemplaire.

C'est ainsi que la maison Darbonne met au point, en 1889, le premier séchoir industriel à air libre pour les plantes médicinales et à infusion et construit en 1954 le premier four de déshydratation. En 1976, les premières herbes aromatiques surgelées sont élaborées à Milly-la-Forêt. Puis c'est l'ouverture d'une unité de production en

Californie en 1993 et en Espagne en 2009.

De nouveaux produits sont créés comme, en 2001, les « herbes liquides » pour fromages frais, en 2001 les « huiles infusées » à base d'herbes aromatiques et, en 2013, les infusions surgelées.

Aujourd'hui, la cinquième génération de la maison Darbonne, avec sa marque Darégat, emploie plus de 500 personnes, cultive 1500 ha chez 80 agriculteurs et, avec une capacité de 70 000 tonnes d'herbes aromatiques élaborées sur 4 sites, distribue sur le marché de l'industrie, de la restauration hors foyer et de la grande consommation.