

La cueillette du thym sauvage en garrigues

Cette fiche portera sur les races chimiques de thym les plus fréquentes dans les garrigues : *Thymol* et *Carvacrol* (cf. encadré sur la chimie du thym).

La plante et son habitat

● *Thymus vulgaris* L.

Thymus vulgaris est un petit ligneux buissonnant, d'un vert blanchâtre ou grisâtre, dont les feuilles, les calices et les jeunes tiges sont recouverts de poils. Portées par des pétioles courts, les feuilles sont petites, de forme linéaire à elliptique (3-8 mm de long et 0,5-2,5 mm de large). Elles présentent une nervure centrale marquée et des bords enroulés. Les fleurs, de couleur blanchâtre à pourpre pâle, sont regroupées en inflorescences globuleuses ou en épis discontinus. En milieu naturel, le thym peut constituer des populations quasi pures, qui s'élargissent en tâches plus ou moins circulaires.



Individu *Thymus vulgaris* L.

● Les garrigues

Thymus vulgaris se développe préférentiellement dans les milieux ouverts, calcaires, secs et ensoleillés, comme les garrigues. Les garrigues sont des formations végétales basses, en grande partie composées d'arbustes, d'arbrisseaux et de sous-arbrisseaux, ainsi que de nombreuses espèces de plantes aromatiques. Les garrigues se sont développées sur la base d'une variabilité géologique, de conditions climatiques particulières, ainsi que d'activités humaines (notamment le pastoralisme) qui ont engendré la régression de la forêt méditerranéenne.



garrigue ouverte

● **Chimie du thym** : Les plantes aromatiques sont caractérisées par la production d'huiles essentielles (HE). Les HE sont des molécules chimiques sécrétées par des glandes situées sur les calices, les jeunes tiges et les deux faces des feuilles de thym. Les HE sont spécifiques à chaque espèce, néanmoins entre individus d'une même espèce il existe des variations (quantitative ou qualitative) de la composition chimique de l'HE. On parle alors de races chimiques ou de chémotypes, définis en fonction du composé majoritaire de l'HE. Avant de se lancer dans la production d'HE, il est primordial de faire analyser par un laboratoire la composition chimique (chromatographie) de la population de thym, pour s'assurer que le produit sera commercialisable.

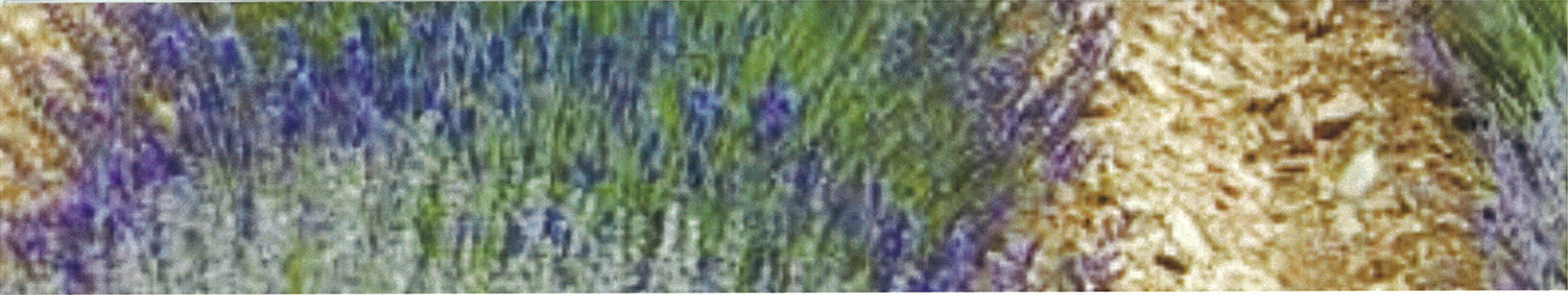
Pour plus d'informations, contacter le LPPAM - BUIS LES BARONNIES Tél. : 04.75.28.08.02

● Principales utilisations du thym

Le thym possède de nombreuses utilisations médicinales et non médicinales :

Utilisations médicinales : le thym peut être utilisé pour ses effets thérapeutiques (médecine traditionnelle, phytothérapie, aromathérapie ou homéopathie) ou pour ses propriétés pharmacologiques (effets antibactérien, antifongique, antiviral...).

Utilisations non médicinales : le thym est utilisé en cuisine (il entre dans la composition des herbes de Provence) et en cosmétique, mais peut également être utilisé en tant que conservateur alimentaire.



Choix de la zone de cueillette

● Repérage

Recherche de stations

Le thym pousse spontanément en garrigues et peut être présent en abondance sur certaines zones (appelées stations ou sites).

La zone de cueillette doit être située dans un environnement sain, sans sources de pollutions avoisinantes, afin d'éviter la présence de métaux lourds et de pesticides notamment.

Une forte densité de population où les individus de taille conséquente ont une repousse importante avec des feuilles abondantes, sont les critères qui permettent de qualifier une station comme propice à une cueillette rentable. Les sites ainsi repérés peuvent être localisés sur une carte IGN afin d'identifier les parcelles cadastrales concernées ainsi que leurs propriétaires.



population de thym en fleur

Vérification cadastrale

Le plan cadastral de la commune est disponible à la mairie. Avec l'aide des sites repérés, indiqués sur la carte IGN, un agent communal pourra identifier les parcelles concernées et fournir le nom de leurs propriétaires (privé ou public).

● Demande d'autorisation

Avant la cueillette, il convient de demander l'autorisation de prélever aux propriétaires identifiés.

Dans le cas d'une propriété privée, la demande

d'autorisation s'effectue directement (téléphone, rencontre) et les termes de l'échange sont souvent laissés à l'appréciation du propriétaire. Généralement conclus oralement, ils peuvent être formalisés sur papier pour s'assurer une pérennité d'exploitation.

Dans le cas d'une propriété publique, les modalités de demande d'autorisation sont variables. Il est nécessaire d'identifier la collectivité qui possède la parcelle ainsi que la structure qui gère l'espace naturel concerné, à qui il faut adresser une demande d'autorisation après accord de la collectivité.

Par exemple, s'il s'agit d'une parcelle communale soumise au régime forestier, la demande d'autorisation s'effectue en s'adressant au maire qui fixe les termes de l'échange. Il faut ensuite effectuer une demande de concession (annuelle ou pluriannuelle) à l'ONF (l'état prélève 12% de ce que prélève la commune).

● Important

Le cueilleur (non propriétaire de terres) va prélever une ressource privée ou appartenant à la collectivité et en tirer un revenu. Outre la nécessité de demande d'autorisation, une rétribution (financière ou non) est donc à prévoir pour le propriétaire particulier ou la collectivité.

La cueillette sauvage est une activité certifiable en bio, sous cahier des charges européen.

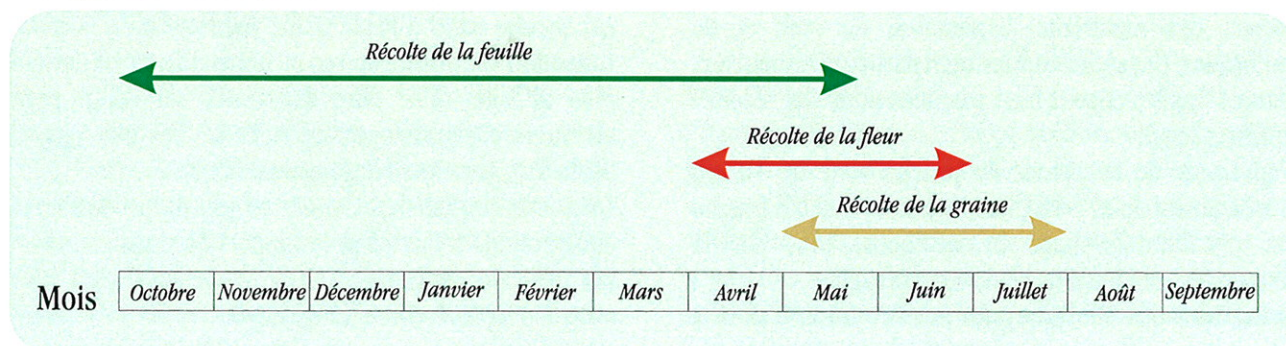
Cela concerne les plantes poussant naturellement et spontanément dans une zone sans pratiques culturales depuis au moins 3 ans (forêts, zones agricoles et naturelles), ainsi que les semi-cultures (plantes collectées et replantées dans leur environnement naturel sans travaux agricoles supplémentaires).

L'organisme certificateur contrôlera aussi que la collecte « n'affecte pas la stabilité de l'habitat naturel ou la préservation des espèces dans la zone de récolte ». Les cueilleurs doivent fournir une identification des sites de cueillette sur carte IGN à l'organisme certificateur.

Pour davantage d'informations, contacter les organismes certificateurs bio

Récolte et investissements

● Calendrier de récolte



Remarque : les périodes de récoltes sont bien sûr fonction des aléas climatiques. La récolte de la feuille s'étend sur environ 6 mois, celles de la fleur et de la graine sur environ 1 mois chacune.

● Technique

Partie récoltée

Pour obtenir feuilles, fleurs et graines, c'est la partie aérienne qui est récoltée. Afin de permettre la régénération de la plante, il convient de ne prélever que les 2/3 de la repousse de l'année (partie tendre) en évitant de couper la partie ligneuse (bois).

Méthode de prélèvement

La coupe s'effectue par beau temps, manuellement à l'aide d'une faucille, au fil de la récolte, le thym est stocké dans des draps de dos (portés en bandoulière) ou dans un seau, vidé régulièrement dans un sac en toile. Quand la cueillette est effectuée en équipe, le thym frais est pesé pour estimer les volumes produits par chaque cueilleur. S'échauffant rapidement lorsqu'il est tassé, le thym frais est étalé et aéré en andain sur des draps au sol et à l'ombre. Il est ensuite transporté en vrac dans des draps jusqu'au lieu de transformation (séchoir, distillateur).



cueillette à la faucille.

Préconisation contre la surexploitation et gestion des sites

La cueillette doit être raisonnée pour préserver la ressource. Ainsi, il convient de laisser au moins 10 % de pieds non taillés pour garantir la pollinisation. La qualité du site étant déterminante pour la gestion de son exploitation, le prélèvement s'effectue tous les ans ou tous les deux ans voire plus, en cas de forte sécheresse ou de mauvaise repousse.

Rendements de cueillette

Les rendements de cueillette dépendent et de la qualité de la station, de sa population de thym et de l'efficacité du cueilleur. On considère que sur une bonne station, un bon cueilleur prélève entre 50 et 80 kg de thym frais par jour.

● Investissements

Tâches	Type d'investissement
Récolte	Gants, faucille (avec ou sans dents), drap de dos (ou seau + sac en toile), drap de sol.
Transport	Fourgon/fourgonnette (à choisir selon les volumes prélevés)
Transformation Herboristerie	Séchoir, batteuse, sasseur ou tamis
Transformation HE	Alambic
Conditionnement herboristerie	Sacs en kraft 2 ou 3 épaisseurs ou carton alimentaire
Conditionnement HE	Flacons en verre ou en aluminium
Rétributions Autorisations	À voir avec le propriétaire
Contrôles sanitaires (cf. réglementation en vigueur)	Analyses bactériologiques et physico-chimiques (pesticides, métaux lourds...)

Transformation du thym

Herboristerie et aromates

La récolte est amenée rapidement au séchoir.

Différents types de séchoirs existent : le thym peut être séché sur claies, filets, canisses, caillebotis, le choix du type de séchoir dépendant du volume de cueillette à sécher, des matériaux disponibles, du coût et de l'utilisation (les claies conviennent particulièrement aux plantes fragiles et sont bien adaptées pour des récoltes multiespèces).

L'épaisseur de la couche de plantes varie de 10 cm (séchage sur claies : 4 kg maximum de matière fraîche par m²) à 2m (séchage sur caillebotis), mais plus la couche est mince et plus le séchage est rapide.

Le local doit être bien aéré grâce à des courants d'air et la

température ne doit pas dépasser 35°C ; pour le séchage sur caillebotis avec des épaisseurs importantes de plantes, il est nécessaire d'être équipé d'un ventilateur et éventuellement d'une arrivée d'air chaud.

Il faut compter entre 3 et 7 jours de séchage. Le thym sec est ensuite battu à l'aide d'une batteuse ou à la main (attention un thym trop sec se brise et le tri en devient plus difficile, donc faire des essais au début pour reconnaître le stade optimal) et les feuilles sont triées à l'aide d'un sasseur ou de plusieurs tamis.

De nombreux facteurs (teneur en eau du produit frais, équipement) influencent le rapport de transformation qui peut alors varier de 1/5 (5 kg de thym frais pour obtenir 1 kg de feuilles sèches) à 1/8.

● Huile Essentielle

Le thym (sommités fleuries) se distille frais, mais il peut aussi se distiller sec (il doit alors avoir été séché avec soin et conservé de même. L'huile essentielle reste stable dans la plante pendant une à plusieurs années). On obtient en moyenne entre 3 et 4 kg d'HE par tonne de thym frais de garrigue.

Prestataires	Type de prestations
Coopérative de distillation 34490 Murviel les Béziers	Opérationnelle à partir de 2012 Cuves de 5000 L à chapeau flottant.
GIE Plante Infuse 48 110 Ste Croix Vallée Française	Distillation de plantes en AB.
SCEA Plantes de l'OLM 30360 St Etienne de l'Olm	À partir de 2012, battage et tri en bio. Séchage réservé aux producteurs les plus proches.

Commercialisation du thym

Acheteurs Partenaires	Conditions	Type de produits
ARCADIE SA 30340 Méjannes-les-Alès	Lots de 100 kg minimum de feuilles séchées battues en vrac. Cahiers des charges : AB, cahier des charges interne. Contractualisation.	Herboristerie / aromates
SICA Biotope 30460 Soudorgues	Feuilles et fleurs séchées battues triées en vrac. Cahiers des charges : AB, SIMPLES, cahier des charges interne	Herboristerie / aromates
GOLGEMMA SA 11260 Esperaza	Lots de 25 à 50 kg d'HE minimum en vrac Cahiers des charges : AB Composition de l'huile essentielle : sur chromatographie d'échantillons. Contractualisation.	Huiles essentielles / eaux florales