

Herberie  
Jurassienne



PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES

# Camomille romaine

*Plante vivace rustique, fleurs  
à faire sécher, transformer en  
hydrolat et macérat*

Enquête réalisée auprès de 8 producteurs  
en AB de la région BFC

## CHOIX DE LA PARCELLE

La Camomille Romaine est produite sur des types de sols très variés, de sablo-limoneux à argilo-calcaire à des altitudes comprises entre 200 m et 1100 m.

La variété majoritairement utilisée est : *Chamaemelum nobile* (L) à fleur double (pompons) issue de multiplication végétative



## PREPARATION DU SOL

1 à 2 passages d'outil à dents type canadien ou vibroculteur, mais aussi une Rotobèche. Une fraise maraichère peut être utilisée pour émietter et incorporer la matière organique.

Des bâches d'occultation en toile tissée sont parfois utilisées avant implantation pour gérer au mieux les adventices.

### Parole de terrain

« L'objectif est d'avoir un sol le plus propre possible, car la camomille demande beaucoup de désherbage: Il faut donc éviter les parcelles sales et de mettre une plante à rhizome avant. »

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

## Camomille romaine



### ROTATION

En Bourgogne Franche-Comté, la camomille est conduite soit en annuelle, soit durant 2 à 3 ans.

Nombre d'années avant retour à la culture : entre 4 et 6 ans.

L'alternance des familles, ainsi que des cycles longs/courts est importante. Mettre une annuelle avant la camomille permet de réduire la pression adventices et de réaliser un apport de MO en N-1

### FERTILISATION

D'après la bibliographie, la camomille est une plante relativement exigeante et nécessite des apports de fumier à hauteur de 10-20T/ha.

En BFC, la moitié des fermes enquêtées ne font aucun apport, pour les autres les apports de fumier de bovin ou d'équin sont réalisés à l'automne précédant l'implantation ou au printemps lors de l'implantation et représentent entre 10 et 25 kg/10m<sup>2</sup>. Ils sont faits manuellement en 10min environ pour 10m<sup>2</sup>.

**Attention** : pas plus de 170 unités N/ha !

#### Focus sur

« Exploitation céréalière avec PAM : la camomille entre dans la rotation avec les céréales, ce qui permet de gérer l'enherbement de façon efficace. Aucune fertilisation n'est apportée, les seuls apports correspondent aux reliquats des céréales. »

### IRRIGATION

Peu de données qualitatives sont connues. L'irrigation est primordiale à l'implantation

#### Parole de terrain

« Pour la distillation (huiles essentielles) ne pas trop arroser quand il y a différents stades de maturité de capitules. Plus ils arrivent à maturité, moins il faut arroser. »

### MISE EN PLACE

La période d'implantation se situe entre fin avril et juin en sol réchauffé. Cette période peut être décalée de quelques semaines avec l'altitude. Une implantation en automne permettrait des rendements plus importants et une reprise plus rapide, mais peut être difficile dans des climats semi-montagnards (températures très basses)

2 grandes catégories de densité de plantation sont observées, avec des écartements sur le rang de 20 à 50 cm :

*Herboristerie* : de 200 et 300 pieds /are

*Distillation* : de 1400 et 1600 pieds /are. Les implantations denses permettent un désherbage plus facile

	Plants produits en mini-motte	Repiquage des rejets N-1	Plants achetés
Plantation	Manuelle	Manuelle	Mécanisée
Temps de travail / 10m <sup>2</sup>	20 min	45 min à 4h fractionnement et implantation	1,5 min

#### Parole de terrain

« Il faut planter la camomille suffisamment profondément car la plante souffre à la coupe si son enracinement est trop superficiel. Il y a également un risque d'arrachage du plant.

Les plants peuvent être trempés dans du purin d'ortie et de consoude. Ne pas dépasser 24h de trempage pour ne pas brûler les plants. »

### MALADIES ET RAVAGEURS

Rien à signaler à part quelques problèmes de campagnols.

# Plantes Aromatiques et Médicinales



## Camomille romaine

### DESHERBAGE

Le désherbage de la parcelle peut se faire en amont de l'implantation avec la technique de solarisation en laissant une bâche noire au sol pendant minimum 1 mois. Le désherbage manuel peut se faire au sarcloir ou au couteau, le désherbage mécanique est réalisé avec une bineuse.

Pendant la période de production, le désherbage doit être régulier pour limiter la concurrence. Comptez 4 à 8 passages selon les conditions climatiques.

#### Parole de terrain

« En herboristerie le désherbage est moins exigeant car seuls les capitules sont récoltés. Toutefois, l'année 1 reste compliquée car la plante est peu couvrante. Il faut être présent assez tôt sur le désherbage »

Ne pas pailler la camomille, excepté avec de la paille de Chanvre, car cela inhibe la croissance de la plante. »

### TEMPS DE TRAVAIL

Il faut compter 15h à 80h de travail pour 10 m<sup>2</sup> selon le type de production et la valorisation choisie :

Type de production	manuelle	mécanisée
Préparation du sol et implantation	30 min	1,5 min
Désherbage	1h	5 min
Transformation	Herboristerie	Distillerie
Récolte	30min/récolte 19 récoltes/an <b>6h30</b>	2h45h/coupe 5 coupes/an <b>12h30</b>
Mise en place Séchage	30 min 48 à 72 h	
Distillation		2h30 / 70kg

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

### RECOLTE

La récolte en Bourgogne Franche-Comté se fait entre fin juin et mi-septembre.

► En herboristerie, les récoltes réalisées tous les 3 à 5 jours (suivant la température et la pluviométrie), pendant environ 2 mois et demi. A noter qu'il y a un décalage de récolte entre la camomille de première année et celle en année 2, qui sera plus précoce d'environ une semaine.

► Pour la distillerie, une coupe unique peut être réalisée vers la 1ère quinzaine d'août ou bien plusieurs coupes peuvent être réalisées de juillet à septembre

#### Parole de terrain

« La camomille est une plante exigeante en temps de travail et en main d'œuvre au moment du désherbage et de la récolte. Malgré la forte demande, c'est une plante qu'il faut bien dimensionner dans son plan de culture pour ne pas se faire déborder.

La récolte au « fil de l'eau » de fleurs stimule la floraison. Il est donc possible pour un distillateur de faire une récolte en herboristerie avant afin d'augmenter la valeur ajoutée par plante.

La récolte des fleurs demande une grande disponibilité car il faut cueillir au bon stade. C'est une action exigeante en main d'œuvre qui peut nécessiter une embauche pendant 2 mois

En herboristerie en culture binée: attention à la récolte après une pluie, il y a un risque de giclures de terre »

### VALORISATION ECONOMIQUE

	Herboristerie	Distillation
<b>Vente directe</b> (TTC)	215 et 235 €/kg	Macérat huileux : 173 €/L Hydrolat : 33,2 à 35 €/L HE : 6 à 6,2 €/ml
<b>Circuit court</b> (HT)	106 et 180 €/kg	Hydrolat : 29,5 €/L HE : 5,3 €/ml