

*A TUCHAN, Franck SAURI, afin de pallier aux difficultés rencontrées dans la gestion de son exploitation viticole pour laquelle il s'était formé à la culture biodynamique , se souvenant des promenades dans la garrigue au cours desquelles son grand-père l'initiait, aux qualités et vertus des plantes qui y poussaient, a décidé de prendre une nouvelle voie professionnelle et de faire les démarches nécessaires pour devenir Producteur-Cueilleur.

Un dossier d'installation est en cours ; pour parvenir à s'installer cueilleur, une formation de plusieurs années (3) est nécessaire ; des stages sont organisés par la Chambre d'agriculture avec cours théoriques et pratiques sur le terrain.

Une filière de formation existe dans les Pyrénées-Orientales « plantes à parfum aromatique et médicinales » que Franck poursuit.

A ce jour, Franck cueille dans la garrigue le thym, le romarin à très forte teneur en camphre, la sauge, les fleurs de sureau, le laurier sauce, les fleurs de tilleul, le cynorhodon et la vigne rouge ; il fait sécher ces feuilles et fleurs chez lui où un séchoir a été installé ; il commercialise en sachets sur les marchés et consacre 1ha de ses terres à la production de ces plantes et s'essaie à celle du safran.

Pour ses débouchés, il a créé un site web qu'il alimente de ses découvertes au fur et à mesure de l'avancement de ses travaux.

Son objectif : être répertorié comme cueilleur auprès des laboratoires pharmaceutiques ; une formation d'une durée de trois années est nécessaire pour y parvenir.

Fin de l'article commun à tous :

La culture des plantes aromatiques et médicinales est contraignante, ne pouvant qu'être biologique.

Cette qualification est certifiée par des organismes reconnus (tels ECOCERT, Qualité France, AB) obéit à des contraintes et règles d'un cahier des charges qu'ils ont établi.

L'exploitation ainsi labellisée fait l'objet de contrôles réguliers et rigoureux.

Elle est aussi exigeante en matière de travaux, nécessitant souvent la main de l'homme (binage, récolte).