

L'herbier de la Clappe
Philippe Durand et Florence Pajot
Chef-lieu, 73340 Le Noyer
Tél : 04 79 63 49 94 – 06 86 82 51 53
Mail : lherbierdelaclappe@wanadoo.fr

Production : Plantes à parfum, aromatiques et médicinales + agrotourisme (chambres d'hôtes)

SAU : 1,5 ha dont 0,35 en PPAM et le reste en prairie pour rotation

Commercialisation : circuit de vente le plus court possible en privilégiant la vente à la ferme

Région : Parc naturel régional des Bauges

Conditions naturelles : 850 m d'altitude / sol à tendance humide en pente avec risque d'érosion

Main d'œuvre : 2 UTH

CA : 74 000 €

EBE : 6500 à 21000€

Annuités/EBE : 0,2



L'objectif de la ferme est de vivre d'une éthique consacrée au commerce équitable et au relationnel avec les clients visant à les amener au respect de la nature.

Parcours

- 2002 : installation de Philippe en PPAM directement en Bio et construction du gîte ainsi que des locaux de stockage, de transformation et de vente.
- 2011 : association avec Florence.

Atouts

- Situé sur le Parc Naturel Régional des Bauges, territoire préservé et organisme à l'écoute des besoins des agriculteurs.
- 4 villes importantes aux portes du Parc : Albertville, Aix les Bains, Annecy et Chambéry.
- Terroir adapté à la culture de nombreuses PPAM.

Contraintes

- Climat assez rigoureux l'hiver. Sol lourd, sensible à l'érosion.
- Mécanisation difficile du fait de la taille des parcelles et de la pente. Désherbage manuel très gourmand en main d'œuvre.
- Temps de déplacements importants pour accéder aux zones fortement urbanisées.
- Difficulté à valoriser en magasins certaines tisanes dont la récolte est très exigeante en main d'œuvre.

Valorisation / commercialisation

- **PPAM** : transformation en tisane unique ou en mélange de plusieurs plantes et en apéritifs.

L'objectif est de vendre le plus possible à la ferme, à la clientèle des chambres d'hôte et à l'occasion des visites guidées organisées tous les mercredi après-midi en juillet-août ou sur rendez-vous le reste de l'année. Elle se fait également au travers des magasins de producteurs, Biocoop, coopératives laitières, restaurants et quelques marchés de Noël. Abandon de la vente des tisanes en magasins spécialisés.

Développement de la transformation de produits issus du commerce équitable (fermes du monde) en apéritifs préparés à la ferme.

- **Chambres d'hôte** avec uniquement petit déjeuner. Pour les repas, les hôtes vont au restaurant voisin qui sert des produits de l'herbier de la Clappe.
- **Jardin pédagogique** pour les visites.

Spécificités techniques

34 plantes cultivées dont 80% de vivaces et 6 en cueillette sauvage.

Plus d'infos :

Corabio : 04 75 61 19 35 - contact@corabio.org - www.corabio.org

ADABio : 04 79 25 78 69 - jeanmichel.navarro@adabio.com



- **Plantes cultivées :**

- Arbres et arbrisseaux : Cassis, Tilleul, Noyer

- Vivaces : Absinthe, Agastache, Arquebuse, Hysope, Lavande, Mélisse, Menthe Bergamote, Menthe Nanah, Menthe Poivrée, Monarde, Origan, Rose de Provins, Sarriette des montagnes, Sauge Officinale, Serpolet, Tanaisie, Thym citronné.

- Bisannuelles : Mauve

- Annuelles : Bleuet, Verveine (bien que vivace, elle est cultivée comme une annuelle du fait qu'elle gèle l'hiver).

- **Cueillette sauvage :**

- Frêne, Gentiane, Reine des Prés, Sureau

Noir, Vulnéraire (fournie par une coopérative de cueilleurs de Chartreuse).

Calendrier des travaux :

Mars-Avril : taille (80% de vivaces), désherbage manuel

Mai-Juin: plantations (zone d'altitude où la végétation se réveille tardivement)

Juillet à Octobre : cueillette, séchage, désherbage.

Projets pour l'avenir

- Privilégier le plus possible la vente à la ferme pour mieux valoriser la qualité des produits proposés et leur coût de production.
- Développer l'agrotourisme militant du respect de la nature par une augmentation du nombre de visites pédagogiques sur la ferme.

« Nous avons à cœur de partager notre passion pour les plantes et notre amour de la nature, et c'est avec plaisir que nous vous accueillons sur notre ferme pour une visite ou un échange autour d'un apéritif. »

Plus d'infos :

Corabio : 04 75 61 19 35 - contact@corabio.org - www.corabio.org

ADABio : 04 79 25 78 69 – jeanmichel.navarro@adabio.com