



La Provence de l'économie

MARDI 14 JUIN 2022 - N° 9131 - NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT

BOISSONS

Scop TI lance ses thés glacés p.2



Le tilleul provençal de retour dans les sachets d'infusion

Sous l'impulsion de Scop TI qui a réveillé la filière, de nouveaux vergers sont plantés, et des cueilleurs réapparaissent, grâce à des prix rémunérateurs face à la concurrence étrangère

Le tilleul faisait partie, jusqu'au début des années 2000, des productions emblématiques de Provence. Le minuscule terroir des Baronnies, niché dans le sud de la Drôme, a fourni jusqu'à 400 tonnes par an, avant que la mondialisation et la concurrence de plantes asiatiques ou d'Europe centrale, ne viennent donner un coup d'arrêt à son commerce.

Pourtant sous l'impulsion de la coopérative gémenosienne Scop TI, de nouveaux cueilleurs se sont remis à collecter les bractées sur des parcelles parfois à l'abandon depuis de longues années. Plusieurs entreprises du territoire, transformatrices de plantes sèches, s'unissent pour relancer la filière, en plantant de nouveaux vergers, mais aussi en accordant un prix plus

élevé au kilo, afin de rendre la récolte du tilleul de nouveau attractive. Car désormais la relance du tilleul des Baronnies dépend fortement du consommateur. La plante provençale, réputée pour ses qualités gustatives, coûte deux fois plus cher au kilo que ses concurrentes d'Europe centrale. Mais c'est aussi la clé du renouveau. Selon une étude du Parc naturel régional des

Baronnies, de nouveaux cueilleurs apparaissent, spécialisés, même, dans la récolte du tilleul, dont les prix sont désormais bien plus rémunérateurs, avec un marché, en particulier bio, prêt à accepter des coûts plus élevés. Si la qualité est au rendez-vous.

➔ Suite en page 3



Le tilleul est actuellement en pleine floraison. C'est la bractée qui, une fois séchée et coupée, donnera ensuite des infusions.

PHOTO BRUNO SUDRIEST

La relance passe par l'acceptation du prix

Si la récolte de tilleul des Baronnies est confidentielle, son tarif rémunérateur doit encore trouver son marché

Suite de la 1^{re} page

Ils passent inaperçus et pourtant ils sont partout, au bord d'un chemin, dans le jardin d'une maison ancienne, ou celui d'une mairie... Les tilleuls ont été rois des Baronnies, ce terroir niché au sud de la Drôme, non loin du Vaucluse. Jusqu'à 400 tonnes de fleurs étaient récoltées il y a 50 ans, contre à peine une dizaine aujourd'hui. Même si elle n'a toujours représenté qu'un complément de revenu pour des agriculteurs ou des particuliers, la culture du tilleul a donné une identité à ce territoire, qui fournit l'essentiel du tilleul français. Avant de quasiment s'éteindre, face à la concurrence des productions d'Europe centrale notamment. La disparition de la foire de Buis-Les-Baronnies, au début des années 2000, semblait avoir définitivement tourné une page. C'était sans compter un épisode récent de l'histoire économique provençale. La victoire des Fralib, en 2014, face à la multinationale Unilever dans leur combat pour conserver leur usine de thés et infusion à Gémenos. "Quand on a entendu qu'ils se battaient pour préserver leur outil de travail, en pleine désindustrialisation, ça nous a intéressés", explique Jean-Jacques Cornand, le secrétaire du syndicat du tilleul, qui s'est donné pour mission de relancer la filière. La co-

opérative Scop TI s'est ainsi engagée, dès sa naissance, à acheter une quantité à bon prix, pour susciter des apports. De seulement 700 kilos au départ, c'est une tonne aujourd'hui qui alimente la coopérative et ses gammes, notamment le millésime tilleul des Baronnies. "À l'époque on a pas mal bousculé le marché car les Fralib ont proposé 18€ le kilo contre 13 ! Aujourd'hui on est à 23€", poursuit le secrétaire chez qui ce matin-là, les bénévoles ramassent la production de ses 5 arbres personnels. Soit à peu près 80 kilos à l'issue de la journée, qui seront apportés au séchoir installé à Buis-Les-Baronnies. Les bractées, séchées grâce à de l'air soufflé, seront ensuite apportées, en juillet et août, chez le façonnier Herbissima, basé à Vaison et spécialiste de la coupe de quelque 200 plantes différentes, pour les transformer en confettis afin d'être infusés en vrac, ou en poudres qui seront conditionnés par leurs clients dans des sachets pyramide en mousseline ou plats. "Le marché a du mal à accepter le prix auquel est proposé le tilleul des Baronnies", estime

La disparition de la foire de Buis-Les-Baronnies, au début des années 2000, semblait avoir définitivement tourné une page. De seulement 700 kilos au départ, c'est une tonne aujourd'hui qui alimente la coopérative.



Récolte solidaire chez Jean-Jacques Cornand à Beauvoisin. Le syndicat du tilleul fait aussi appel par le biais de l'association Interval à des personnes logées dans un centre d'hébergement d'urgence à Buis-Les-Baronnies. /PHOTOS BRUNO SOUILLARD

Guillaume Maselli, responsable commercial de la PME de 26 salariés fondée en 1988 par un amoureux du tilleul, qui au fil des ans a élargi à bien d'autres matières premières l'activité de l'entreprise. Pour ses clients en grande partie dans la grande distribution, mais aussi quelques marques d'infusions, Herbissima qui a traité en 2021 1800 tonnes de plantes, parfois venues du bout du monde, propose surtout du tilleul de Prologne ou de Bulgarie. Soit 10 tonnes traitées par an contre une seule des Baronnies pour son client Scop TI. Et le prix n'est pas le même. Quand le tilleul polonais est acheté 10 à 12€ le kilo et de 13 à 15€ en bio,

celui de Buis coûte 23€. "Ce qui, une fois processé (c'est-à-dire réceptionné, débarrassé des corps étrangers et débactérisé par choc thermique) signifie un coût de 25 à 30€ le kilo".

La relance du tilleul des Baronnies passerait-elle par l'acceptation du prix ? Sans doute. Sur sa boutique en ligne, Scop TI vend ainsi 4,49€ au consommateur final la boîte (20 sachets) millésime, issue de surcroît d'une récolte solidaire quand les 25 sachets d'une marque distributeur coûtent moins d'1,50€... Selon le Parc naturel régional des Baronnies, les prix sont de plus en plus rémunérateurs (en 7 ans, ils sont passés de 18 à 25€ le kilo sec -a minima- en bio). Parfois certains peuvent vendre leur tilleul (de qualité particulière) à 65€ du kilo sec (à des metteurs en marché, type herboristerie).

Le syndicat du tilleul a d'ailleurs recours à une certification bio collective, afin de limiter les coûts, attestant qu'au-

cun produit chimique n'est utilisé directement sur les arbres ou à proximité. "Jusqu'à il y a 3 ou 4 ans nous faisons 70% de notre activité en conventionnel et depuis deux ans nous sommes à 65% en bio", ajoute Guillaume Maselli d'Herbissima. La PME qui a réalisé 5M€ de chiffre d'affaires l'an dernier, travaille à 80% pour le monde de l'infusion. Et constate une vraie tendance pour les mélanges aromatisés en France. Autrement dit des mélanges de plantes sur lesquels un arôme, naturel ou de synthèse, sera pulvérisé, dans le mélangeur. Et là aussi, le prix intervient. "Pour un arôme citron, il faut compter entre 15 et 20€ pour un produit de synthèse, contre 90€ pour le naturel". Renouer avec l'authentique, le bio, le vrai... faisait partie des défis de Scop TI. La balle aujourd'hui est sans doute aussi, dans le camp du consommateur.

Marie-Cécile BÉRENGER

REPÈRES

- **Proportion.** Il faut compter quatre kilos de bractées pour faire un kilo de tilleul séché.
- **Itinéraire gourmand.** Le Parc naturel régional des Baronnies provençales organise du 5 au 13 juillet 2022 l'événement "itinéraire gourmand" visant à présenter et faire déguster les productions agricoles du territoire. Cette tournée des marchés des villes portes du Parc (Dieulefit, Grignan, Montélimar, Sisteron, Vaison-la-Romaine, Valréas, Veynes) va réunir un producteur des Baronnies provençales et un producteur de la ville d'accueil à chaque étape. Cette initiative sera accompagnée d'un événement collectif visant à réunir l'ensemble des filières le 10 juillet 2022 à Buis-Les-Baronnies à l'occasion de la fête du tilleul.
- **Tilleul en fête.** Ce sera le 10 juillet de 9h à 18h à Buis-Les-Baronnies.

L'HISTOIRE

Scop TI a ouvert la voie à une vraie demande

Dans les bureaux de Scop TI, à Gémenos, Olivier Leberquier a conservé une boîte "collector" de la première vente militante d'infusion de tilleul issu de Buis-Les-Baronnies, en 2013. "Nous en avions produit 5000 à l'époque. Et nous avions pris la mesure du saccage qu'avait subi cette filière", explique le président de la coopérative de thés et infusions gémenosienne née après 1336 jours de lutte face à la multinationale Unilever qui voulait fermer leur usine. "C'est après une rencontre avec le délégué syndical des Lip que l'idée est née de faire une vente solidaire, car eux, c'est ce qu'ils avaient fait avec des montres", poursuit l'ancien DS CGT qui

"Nous leur avons demandé de fixer un prix, nous sommes arrivés à 18€ le kilo. Les négociateurs de grandes firmes nous détestaient."

avait cette année-là fini par récupérer 128 kilos de tilleul auprès d'un agriculteur, en marge de la fête du Front de gauche à Beauvoisin dans la Drôme. Et dès 2015, une réunion était organisée à la Maison des plantes de Buis-Les-Baronnies à laquelle participaient de nombreux apporteurs. "Nous au départ, nous voulions qu'ils mettent la récolte à disposition et revenir vers eux ensuite une fois que nous aurions transformé et vendu les infusions, pour redistribuer au mieux le produit de la vente. Mais ils ne voulaient pas de ce modèle. Alors nous leur avons demandé de fixer eux-mêmes un prix, c'est comme ça que nous sommes arri-



Olivier Leberquier, le président de la Scop TI, croit dans son tilleul millésime, vendu notamment sur le site internet de l'entreprise. /PHOTO M.-C.B.

vés à proposer 18€ le kilo. Les négociateurs de grandes firmes nous détestaient!", poursuit-il. De 300 kilos la première année, Scop TI a augmenté ses volumes jusqu'à dépasser la tonne en 2020. En parallèle un appel était lancé par plusieurs entreprises, dont l'Herbier du Diois, pour attirer de nouveaux cueilleurs, avec une affiche diffusée sur le territoire. "Si la filière s'est presque éteinte, ce n'est pas uniquement à cause de la mondialisation, c'est aussi parce que les normes de qualité des produits se sont durcies ainsi que la législation du travail, avec notamment le risque lié au fait de devoir monter sur une échelle", détaille Olivier Leberquier.

Chez Herbissima, le façonnier de Scop TI, chaque apport fait l'objet d'un prélèvement. Et les résidus de coupe sont réutilisés sous forme de granulés, ce qui donne du poids aux mélanges. "Nous prenons aussi en charge la certification bio, ce qui fait qu'une fois tous les coûts additionnés le tilleul nous revient de 30 à 40€ le kilo. Mais nous savons qu'il y a une demande, surtout ces derniers temps, car nous avons enregistré plusieurs appels de confères qui recherchent du tilleul origine France". Le tilleul des Baronnies, millésime de Scop TI, a peut-être ouvert la voie à un vrai renouveau.

M.-C.B.

L'INNOVATION

Elixens initie de nouveaux vergers à hauteur d'homme

Pour attirer de nouveaux cueilleurs et résoudre la question du risque professionnel lié au ramassage en hauteur, Elixens, PME basée dans la Drôme, non loin de Crest, qui passe des contrats avec des agriculteurs pour préparer et conditionner leur production d'herbes sèches, s'est attaqué au déclin du tilleul. "Pourtant les arbres existent, mais ils ne sont pas ramassés, faute de personnel... Alors la solution est de faciliter la récolte" explique André Hyvrier, responsable agronome. En 2017, avec l'aide du lycée horticole de Romans, "les greffons de 5 variétés ont été récupérés sur le terroir des Baronnies, pour être plantés et donner cette année leur première récolte. 80 arbres ont également été plantés à Châteauneuf-sur-Isère en collaboration avec des agriculteurs, en respectant 4m entre les troncs dans les rangs et 6,5m d'un rang à l'autre. Cela permet d'installer trois rangées de thym au milieu afin de ne pas gaspiller de place, notamment durant la période juvénile des tilleuls". Plantés en décembre 2020, ces tilleuls ont donné 100g de fleurs ce mois-ci et sont taillés de façon à ce que la récolte ne nécessite pas d'échelle. Un autre verger sera lancé à l'automne et l'agronome recherche un agriculteur susceptible d'accueillir le troisième.

M.-C.B.



Scop TI sort deux boissons froides



Deux nouvelles références font leur arrivée dans la gamme déjà vaste de 1336 qui s'élargit aux boissons fraîches. /PHOTO F.S.

C'est le dernier né de Scop TI: une boisson froide, disponible dès à présent sur le site internet de la coopérative et sans doute rapidement sur les étals de la grande distribution. La coopérative annonce le lancement d'un thé vert glacé au citron & fines écorces et d'une infusion fruits des bois, chacun conditionné dans des bouteilles en carton de 330 ml. "Nous pensons que cela peut bien fonctionner aussi dans la restauration et les bars", analyse Olivier Leberquier.

Outre le fait de ne contenir que des arômes naturels, ces deux nouvelles références sont aussi fabriquées entièrement en France. Scop TI source en effet la matière première, la réceptionne avant d'adresser les mélanges nécessaires à l'infusion à son partenaire sous-traitant, une PME alsacienne.

Laquelle fabrique les infusions et les conditionne dans ces petites bouteilles individuelles. "L'intérêt de ce lancement c'est ce que sont nos infusions, déjà vendues en sachet que le consommateur retrouve en version glacée et liquide", poursuit le président

de Scop TI. Vendues au prix unitaire de 1,49€ dès à présent sur le site internet de Scop TI, elles sont aussi proposées par pack de six au tarif de 7,9 €. Conservées à température ambiante tant qu'elles ne sont pas ouvertes, ces bouteilles sans sucre ajouté ont une durée limite de consommation de

15 mois et pendant cinq jours au frais une fois ouvertes. Scop TI est en train de démarcher la grande distribution, pour proposer cette innovation rapidement au plus grand nombre.



