

Note de conjoncture

> Analyse économique de FranceAgriMer



• Mars 2017

Point sur la conjoncture de PPAM Campagne 2016

Le 1^{er} bilan de campagne, effectué en octobre dernier, affichait de fortes disparités de rendements selon les zones de production et les filières.

Ainsi, le déficit en eau avait provoqué des conséquences sévères sur un certain nombre d'espèces, entraînant notamment des déficits d'offre.

En ce qui concerne les principales productions d'huiles essentielles (lavande, lavandin et sauge sclérée), elles ont été définies comme très satisfaisantes par les professionnels.

Les conditions de production

Les conditions climatiques du début de l'année 2017 semblent assez favorables pour l'ensemble des territoires.

Ainsi, en considérant le bassin de production drômois, par exemple, malgré une chute brutale des températures au cours des premiers mois, les plantes ont pu s'adapter sans générer de dégâts particuliers, ou encore, à l'instar des quatre années précédentes, les massifs du centre de la France ont connu un « véritable » hiver avec trois à quatre semaines de températures très froides, favorables quant aux risques sanitaires et rendant les conditions de production optimale en accordant enfin, une réelle dormance pour les plantes.

Les marchés

Les perspectives de la campagne 2017 apparaissent positives.

À quelques exceptions près, la situation de la filière PPAM présente des stocks en majorité écoulés, des cours quasi stables et une consommation régulière.

Le marché des huiles essentielles

Le marché des huiles essentielles de lavande et de lavandin semble aujourd'hui victime de son succès.

Pour ces deux espèces, la filière doit, à présent, gérer un marché caractérisé par une production française et étrangère dont le potentiel semble poursuivre son augmentation.

Sur la scène nationale, cette situation est la résultante d'une dynamique de plantation en zones traditionnelles qui ne faiblit pas et d'une volonté de diversification de la part d'autres producteurs. On assiste, ainsi à l'émergence de nouveaux bassins de production sur le département de la Drôme (secteur Valence/Romans), du Vaucluse mais aussi dans d'autres zones comme la région parisienne.

Sur le plan européen, en lavande, la Bulgarie accentue sa concurrence et augmente depuis plusieurs années, sa surface plantée et sa production, ainsi cette dernière a été estimée par le CIHEF en décembre dernier, à 150 t en 2015 et 240 t en 2016.

Attirées par ses atouts structurels tant au niveau économique que social, des entreprises occidentales choisissent de s'y implanter directement ou dans le cadre de partenariats.

Face à cette offre abondante les prix des lavandes bulgares sont orientés à la baisse. Aujourd'hui, une lavande bulgare (clonale) de qualité standard se négocierait à 30,00 €/kg, d'une qualité supérieure à 50,00 €/Kg et une lavande bio à 70,00 €/Kg.

Leur combinaison à une augmentation continue et significative des surfaces appelle la profession à rester vigilante sur les reports de stock, qui à tout moment pourraient déstabiliser le marché. Bien que cela ne semble pas encore être un fait avéré, le cours des lavandes françaises ne subit que des évolutions mineures pour le moment. Ainsi, bien que la campagne de commercialisation en France ne soit pas encore totalement finalisée, les prix pratiqués se situent entre 80-105 €/kg pour les lavandes clones (125-130 €/kg pour les lavandes de population).

Le marché des plantes aromatiques et médicinales

La région Rhône-Alpes devient un bassin de production de plus en plus attractif pour la filière PAM et les surfaces plantées ne cessent de s'accroître.

Tout comme pour la lavande et le lavandin, la diversification d'autres filières s'oriente vers la culture des plantes aromatiques et médicinales.

En conséquence, plus de 150 ha se sont ajoutés en 2016 aux superficies déjà existantes, créant même une nouvelle zone de production située autour de Romans, Valence et Crest.

Ces plantations récentes concernent à la fois des cultures pérennes comme le thym, le plus implanté, le romarin ou la sarriette mais aussi des cultures annuelles telles que le fenouil ou l'aneth.

Ce développement accru reste toutefois raisonné et maîtrisé par des entreprises locales qui orientent les productions et leurs approvisionnements.

• Le marché des plantes aromatiques

Les perspectives du marché 2017 s'annoncent prometteuses.

En effet, les plus importantes entreprises agroalimentaires françaises utilisatrices d'arômes dans les produits semblent afficher un regain d'intérêt pour certaines productions nationales. Il s'agit là de l'accomplissement d'une politique de promotion de la qualité mise en place, au moment où les exportations, principal débouché durant de nombreuses années, ont commencé à s'essouffler.

Acceptant mieux le différentiel de prix qu'autrefois, ces mêmes entreprises souhaitent aujourd'hui proposer une gamme de produits de haute qualité. Et si cela ne représente qu'un pourcentage minime de leur vente, cette décision sera, pour l'amont de la filière, une opportunité non négligeable.

L'obtention au printemps prochain de l'IGP « thym de Provence », signe de qualité d'amplitude européenne, devrait favoriser également l'extension du marché vers les pays d'Europe du nord.

• Le marché des plantes médicinales

Si globalement, la demande pour la plupart des produits reste soutenue, le marché de la mélisse semble s'essouffler.

Depuis 2015, la mélisse est recherchée principalement pour son huile essentielle. Sa forte demande a engendré des développements de production y compris, à l'instar de la lavande en Bulgarie.

Aujourd'hui, les prix restent encore stables, mais le déséquilibre du marché commence à devenir palpable.

Il est fort à parier qu'après la saturation du marché de l'huile essentielle, viendra celui de l'herboristerie.

La mise en application des normes réglementaires européennes liées à la santé publique fait supporter aux PAM toujours plus de pression et d'investissements.

L'impact financier, lié à une adaptation raisonnée des techniques de production et l'exigence de garanties strictes de la part de la clientèle pèsent fortement sur les coûts de production notamment liés à la main d'œuvre et aux frais d'analyses.

Si ces plans de contrôle concernaient déjà les alcaloïdes pyrrolizidiques (communément appelés AP), depuis le 1er avril dernier, de nouvelles substances font l'objet de surveillance accrue : les HAP*.

** Les HAP (hydrocarbures aromatiques polycycliques sont des composés lipophiles (solubles dans les corps gras : huiles, cuticules des plantes...). Si les plus légers se déplacent dans la vapeur d'eau, la majorité circule dans l'atmosphère, fixée notamment aux particules de fumée.*

Dans la filière PPAM, les HAP ont deux origines principales : la pollution atmosphérique et le séchage de plantes sur feu de bois ou par courant d'air chaud obtenu par combustion. Bien que les techniques de séchage se soient nettement améliorées en limitant très fortement la pollution, la teneur des HAP déposés à la surface des feuilles reste significative.

Il est certain que certaines plantes produites et commercialisées dans la filière PPAM peuvent être contaminées par les HAP et la fabrication d'extraits à partir de ces végétaux peut, dans certains cas, en diminuer la teneur. Toutefois, il n'existe pas de règle applicable à toutes les plantes ni à tous les types d'extraits.

Leur toxicité est variable selon le composé considéré. L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) répertorie 8 HAP nocifs pour l'homme dont principalement le benzo[a]pyrène qui agit notamment sur le foie, les poumons... Les risques les plus importants liés aux HAP sont leurs effets mutagènes et cancérigènes, probables ou possibles chez l'humain.

2 règlements encadrent leurs surveillances :

- Le règlement (CE) n° 1881/2006 du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires. Il établit le cadre général.
- Le règlement (UE) n° 1933/2015 du 27 octobre 2015 modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en HAP dans la fibre de cacao, les chips de banane, les compléments alimentaires, les herbes séchées et les épices séchées.

Ce règlement fixe les limites suivantes : moins de 10 ppb pour le benzo(a)pyrene et moins de 50 ppb pour la somme de 4 HAP.

L'analyse des HAP dans les PPAM n'est pas normalisée à l'heure actuelle et les résultats obtenus par différents laboratoires sont parfois très divergents.

Si pour l'instant le secteur des compléments alimentaires est le seul touché, il ne fait pas de doute que le secteur de la phytothérapie (herboristerie et médicaments à base de plante) va être à son tour impacté très prochainement.

Le Syndicat, syndicat des compléments alimentaires, a entrepris une démarche pour contester la légalité du règlement (UE) n° 1933/2015. Elle est faite au nom de plusieurs entreprises.

Source : Itejmai