

Filière Maraichage

Septembre 2008

Fines herbes : Persil

Rédigée par :

Nicolas MANSOURI
Chambre d'Agriculture du Roussillon

Potentiel des marchés

→ Production

Principaux pays producteurs

Les principaux pays producteurs de plantes à parfum, médicinales et aromatiques sont Madagascar, le Maroc, les Etats-Unis, la Chine, l'Inde...

Au niveau mondial la France est en position de leader pour la production de lavandin mais la concurrence est intense avec les pays de l'Europe de l'Est, l'Ukraine et la Chine.

Le persil est principalement produit en Italie, Espagne et France.

Production en France

La production française de plantes à parfum, médicinales et aromatiques occupe 36 000 ha pour environ 3 500 exploitations. Les trois-quarts des surfaces sont représentés par les plantes à parfum (lavandin, lavande, sauge sclarée...). La production Bio occupe environ 1 700 ha.

Les plantes aromatiques (une vingtaine d'espèces) dont le persil, la menthe, la ciboulette ou encore le basilic sont cultivées sur 2 200 ha essentiellement dans le Centre et le Sud de la France. Egalement 300 ha de plantes aromatiques sont cultivés en Bretagne pour le surgelé.

En Languedoc-Roussillon, la production est principalement représentée par des plantes aromatiques fraîches cultivées majoritairement sur le département des Pyrénées-Orientales dans des exploitations spécialisées.

De nombreuses espèces annuelles, bisannuelles et vivaces composent une offre variée tout au long de l'année.

Le persil représente la principale espèce dans cette large gamme. Il concerne environ 1 300 ha en France dont 160 ha dans les Pyrénées-Orientales. Cette production très spécialisée est extrêmement exigeante en main d'œuvre tant pour sa qualité que pour le nombre d'heures consacrées aux récoltes.

On retrouve aussi le persil en culture secondaire dans plusieurs exploitations maraîchères spécialisées en production de salade.

→ Organisation commerciale

Le persil, comme l'ensemble des plantes aromatiques fraîches, est une production de niche pour laquelle il n'existe pas véritablement d'organisation économique et commerciale.

Toutefois le marché semble s'organiser de façon confidentielle autour d'acheteurs / grossistes présents dans les très grandes villes (Paris, Lyon, etc.). Seules les productions de persil dites « secondaires » dans les exploitations spécialisées en salade, bénéficient d'une organisation commerciale via des Organisations de producteurs (OP).

→ Prix

Les prix de vente du persil varient d'une année sur l'autre et au cours d'une même année. Ils dépendent de l'offre et de la demande ainsi que des importations de l'Italie et de l'Espagne sur le marché français.

Le prix moyen rémunéré aux producteurs est, en vrac, d'environ 0,75€/kg nu bord de champ au cours des dernières années. Le prix peut parfois être beaucoup plus élevé ou plus bas en fonction de la conjoncture mais aussi du conditionnement (bouquet de 125 grammes).

Les flambées des prix que l'on observait en persil il y a encore une quinzaine d'année ne font plus partie que de l'histoire et il est beaucoup plus fréquent de parler « d'absence de prix » en périodes difficiles.

Les coûts de production se situent aux alentours de 18 000 €/ha pour une production avec 2 coupes et un rendement de 30 tonnes. La main d'œuvre pour la récolte représente les deux tiers des charges opérationnelles.

→ Synthèse

La production de persil dans la région est destinée à des marchés de niche.

Elle peut être une culture secondaire intéressante.

La mise en production est rapide et génère une à trois récoltes par culture.

Cependant, elle est très demandeuse en main d'œuvre et nécessite une grande maîtrise technique. Elle est par ailleurs soumise à une forte concurrence de l'Espagne et de l'Italie.

Impact environnemental

→ Impact des intrants

Les besoins en éléments minéraux et en suivis phytosanitaires sont variables en fonction du nombre de coupes (une à trois) ainsi que de la pression phytosanitaire.

→ Impact sur la ressource en eau

Les demandes en irrigation sont importantes sous le climat méditerranéen et varient suivant les années de 50 à 100% des besoins.

→ Impact sur les paysages

Participe à la structure du paysage mais de façon éphémère (durée de la culture de 5 à 8 mois).

S'intègre facilement dans un assolement maraîcher et contribue à maintenir un paysage agricole ouvert et diversifié.

→ Impact sur la biodiversité

Peu, compte tenu de la faible durée de la culture

→ Synthèse

La culture a peu d'impact sur les éléments paysagers et la biodiversité.

L'impact est modéré sur la ressource en eau, le persil demande des irrigations maîtrisées aux stades clés de la culture.

Contraintes agronomiques et techniques

→ Type de sols

Préférer un sol :

- Léger de type sableux, sablo-limoneux voire limoneux
- Profond notamment pour les cultures issues de semi-directs (racines pivotantes), souple et drainant
- pH compris entre 6 et 7,5
- Taux de matière organique d'au moins 1,5%

Eviter les terrains lourds froids et trop humides (le persil est sensible à l'asphyxie racinaire)

→ Topographie

Sol plat.

→ Adaptation au climat

La plante s'installe très bien sous le climat méditerranéen mais elle est sensible au gel. Pour limiter ce risque, il est recommandé de bénéficier des influences climatiques maritimes (proximité de la mer).

→ Implantation de la production

Comme toutes les cultures légumières, le persil demande des sols préparés avec soin pour obtenir une structure grumeleuse assez fine et homogène sur une épaisseur de 20 à 30 cm.

Une très grande application sera demandée afin d'établir un lit de semence de qualité pour les cultures issues de semi-directs.

Les semi-directs débutent dès la fin juillet/début août (densité 100 graines au mètre linéaire pour un taux de levée de 80%, soit 4 à 6 kg/ha de semences en fonction des variétés.

Pour les cultures issues de mottes les plantations débutent à la dernière décennie d'août et jusqu'à mi-septembre (densité de plantation 65 000 à 75 000 mottes/ha).

→ Conduite de la production

La réussite technique de la culture dépend essentiellement de sa bonne installation (enracinement) au cours des premières semaines qui suivent les semis ou les plantations.

Pour s'assurer d'une bonne installation les « sols neufs » sont recommandés soit une rotation d'au moins 5 années. A défaut le choix du semi-direct sera incontournable car il permet la production d'un système racinaire pivotant beaucoup plus puissant et résistant que celui issu des mottes (système racinaire fasciculé).

Sur le plan sanitaire le suivi se portera pour l'essentiel sur la mouche du persil (mouche de la carotte), la septoriose, le mildiou ainsi qu'au niveau racinaire sur le rhizoctonia et le pythium.

Le persil est considéré comme une culture mineure au niveau de la protection phytosanitaire. Il bénéficie peu de produits de traitements homologués.

→ Irrigation

L'irrigation est obligatoire pour assurer dans un premier temps la levée des semi-directs ou l'installation des plantations en mottes et dans un 2^{ème} temps, pour assurer le développement de la culture et enfin relancer la culture après chaque « coupe ».

→ Contrainte de main d'œuvre

Les besoins en main d'œuvre sont très importants au moment de la récolte. On estime qu'une personne récolte en vrac environ 30kg de persil par heure. Pour un hectare de persil à deux coupes, on peut espérer une production de 30 tonnes soit 1 000 heures/ha de main d'œuvre de récolte.

→ Contrainte foncière

Possibilité d'installer la culture sur de petites surfaces inférieures à 5 000 m².

→ Mécanisation

Mécanisation possible mais investissements spécifiques dans une récolteuse.

→ Sensibilité au précédent vigne

Attention aux pH inférieurs à 6,5 néfastes au persil. Il faut aussi rester vigilant sur les risques de phytotoxicités liées aux accumulations de cuivre ainsi qu'aux rémanences des désherbants vignes.

Dispositif réglementaire auquel la production est soumise

Il n'existe pas de dispositif réglementaire spécifique.

Risque financier et intérêt économique pour l'exploitant

→ Résultats économiques et facteurs de risque

Suivant la situation conjoncturelle et la réussite technique, la culture dégage une marge brute de nulle à 2 000 €/ha.

C'est un marché de « niche » et de type « confidentiel ».

→ Besoins de trésorerie

Importantes avances aux cultures avec des charges opérationnelles aux alentours de 6 000 €/ha hors main d'œuvre de récoltes et aux alentours 18 000 €/ha avec la main d'œuvre de récolte pour une production de 30 tonnes avec deux coupes.

→ Risque financier lié aux investissements

Le risque est de moyen à très important en fonction des paramètres conjoncturels, techniques ainsi que de l'équilibre des productions dans l'exploitation.

Autrement dit le persil n'est jamais une mono-culture mais toujours en association sur une même exploitation avec d'autres plantes aromatiques ou d'autres productions légumières par exemple.



Personnes ressources

Chambres d'Agriculture :

Nicolas MANSOURI - Chambre d'Agriculture du Roussillon - 19 Av de Grande Bretagne
- 66 025 Perpignan cedex

Stations d'expérimentation :

SICA CENTREX - Centre Expérimental des Fruits et Légumes du Roussillon - r Llobet
66440 TORREILLES

Instituts techniques :

ITEIPMAI (Institut Technique des Plantes Aromatiques, à Parfum, médicinales et aromatiques) - Melay, BP 9, 49120 CHEMILLE

Organisations professionnelles et interprofessionnelles :

CNPMAI (Conservatoire National des Plantes Médicinales, Aromatiques et Industrielles) - Route de Nemours - 91490 MILLY-LA-FORET

Offices nationaux interprofessionnels :

ONIPPAM (Office National Interprofessionnel des Plantes à Parfum, Aromatiques et Médicinales) - BP 8 - 04130 VOLX

Bibliographie

- Serre et Plein Champ différents numéros (revue Chambre Agriculture Roussillon)
- Agreste Enquête sur les structures de la production légumière 2005
- FLD Magazine n°505 février 2006
- Végétable n°232 mars 2007

Liens Internet:

- Agreste la statistique agricole: www.agreste.agriculture.gouv.fr
- [ITEIPMAI: www.iteipmai.fr](http://www.iteipmai.fr)
- [ONIPAM: www.onipam.fr](http://www.onipam.fr)
- [CNPMAI: www.cnpmai.net](http://www.cnpmai.net)