



# Camomille Romaine

## CHOIX DE LA PARCELLE

La Camomille Romaine est produite sur des types de sols très variés, de sablo-limoneux à argilo-calcaire à des altitudes comprises entre 200 m et 1100 m.

La variété majoritairement utilisée est : *Chamaemelum nobile* (L) à fleur double (pompons) issue de multiplication végétative

## PREPARATION DU SOL

1 à 2 passages d'outil à dents type canadien ou vibroculteur, mais aussi une Rotobêche. Une fraise maraichère peut être utilisée pour émietter et incorporer la matière organique.

Des bâches d'occultation en toile tissée sont parfois utilisées avant implantation pour gérer au mieux les adventices

## Parole de terrain

*L'objectif est d'avoir un sol le plus propre possible, car la camomille demande beaucoup de désherbage: Il faut donc éviter les parcelles sales et de mettre une plante à rhizome avant.*

## ROTATION

En Bourgogne Franche-Comté, la camomille est conduite soit en annuelle, soit durant 2 à 3 ans.

Nombre d'années avant retour à la culture : entre 4 et 6 ans.

L'alternance des familles, ainsi que des cycles longs/courts est importante. Mettre une annuelle avant la camomille permet de réduire la pression adventices et de réaliser un apport de MO en N-1

## FERTILISATION

D'après la bibliographie, la camomille est une plante relativement exigeante et nécessite des apports de fumier à hauteur de 10-20T/ha.

En BFC, la moitié des fermes enquêtées ne font aucun apport, pour les autres les apports de fumier de bovin ou d'équin sont réalisés à l'automne précédant l'implantation ou au printemps lors de l'implantation et représentent entre 10 et 25 kg/10m<sup>2</sup>. Ils sont faits manuellement en 10min environ pour 10m<sup>2</sup>.

*Focus exploitation céréalière avec PAM : la camomille entre dans la rotation avec les céréales, ce qui permet de gérer l'enherbement de façon efficace. Aucune fertilisation n'est apportée, les seuls apports correspondent aux reliquats des céréales.*

Attention : pas plus de 170 unités N/ha !



## MISE EN PLACE

La période d'implantation se situe entre fin avril et juin en sol réchauffé. Cette période peut être décalée de quelques semaines avec l'altitude. Une implantation en automne permettrait des rendements plus importants et une reprise plus rapide, mais peut être difficile dans des climats semi-montagnards (températures très basses)

2 grandes catégories de densité de plantation sont observées, avec des écartements sur le rang de 20 à 50 cm :

Herboristerie : de 200 et 300 pieds /are

Distillation : de 1400 et 1600 pieds /are.  
Les implantations denses permettent un désherbage plus facile

### Parole de terrain

*Il faut planter la camomille suffisamment profondément car la plante souffre à la coupe si son enracinement est trop superficiel. Il y a également un risque d'arrachage du plant.*

*Les plants peuvent être trempés dans du purin d'ortie et de consoude. Ne pas dépasser 24h de trempage pour ne pas brûler les plants.*

Multiplication	Plants produits sur la ferme à partir de marcottes (pépinière)	Directement en terre à partir des plants N-1 retirés à la bêche fractionnés et réimplantés	Plants achetés
Manuel/mécanisé	Manuel		Mécanisé
Temps de travail /10m <sup>2</sup>	17 à 24 min	40min à 4h	1'30

## DESHERBAGE

	Avec outils manuels de préparation du sol *		Avec mécanisation	Avec bâches
Temps de travail /10m <sup>2</sup>	Préparation avec 1 outil	1h à 2h30	5 min	Peu de désherbage → temps de mise en place des bâches
	Préparation avec plusieurs outils (mixte : à dents/animé)	20 à 30min		
Nb de passage	4 à 8 passages		4 passages	

\*ex : cultivion, sarcloir, bineuse ou au couteau

### Parole de terrain

*Herboristerie : le désherbage est moins exigeant que la menthe car seuls les capitules sont récoltés. Toutefois, l'année 1 reste compliquée car la plante est peu couvrante*

*Il faut être présent assez tôt sur le désherbage*

*Ne pas pailler la camomille, excepté avec de la paille de Chanvre, car cela inhibe la croissance de la plante.*



## IRRIGATION

Peu de données qualitatives sont connues. L'irrigation est primordiale à l'implantation

## Parole de terrain

*Pour la distillation (huiles essentielles) ne pas trop arroser quand il y a différents stades de maturité de capitules. Plus ils arrivent à maturité, moins il faut arroser.*

## MALADIES ET RAVAGEURS

Rien à signaler à part quelques problèmes de campagnols

## RECOLTE

La récolte en Bourgogne Franche-Comté se fait entre fin juin et mi-septembre

	Herboristerie	Huile essentielle
<b>Rendement moyen en kg frais/10m<sup>2</sup></b>	4.4 kg de fleurs	Entre 13 et 20 kg de plante entière
<b>Rendement moyen en kg sec/10m<sup>2</sup></b>	Entre 0.3 et 1.15 kg de fleurs	<del> </del>
<b>Rendement HE en ml/10m<sup>2</sup></b>	<del> </del>	2.5 ml
<b>Temps de travail pour la récolte (manuelle) /10m<sup>2</sup></b>	Entre 6h20 et 6h55 <sup>1</sup> .	1h lorsqu'une seule coupe <sup>2</sup> . 12h30 lorsque 4 à 5 coupes <sup>3</sup> .

1. Pour des récoltes réalisées tous les 3 à 5 jours (suivant la température et la pluviométrie), pendant environ 2 mois et demi. A noter qu'il y a un décalage de récolte entre la camomille de première année et celle en année 2, qui sera plus précoce d'environ une semaine.

2. Coupe unique réalisée 1ère quinzaine d'août

3. Plusieurs coupes de juillet à septembre

## Parole de terrain

*La camomille est une plante exigeante en temps de travail et en main d'œuvre au moment du désherbage et de la récolte. Malgré la forte demande en sec et en distillation, c'est une plante qu'il faut bien dimensionner dans son plan de culture pour ne pas se faire déborder*

*La récolte au « fil de l'eau » de fleurs pour les macéras huileux stimule la floraison. Il est donc possible pour un distillateur de faire une récolte en herboristerie avant afin d'augmenter la valeur ajoutée par plante*

*La récolte des fleurs demande une grande disponibilité car il faut cueillir au bon stade. C'est une action exigeante en main d'œuvre qui peut nécessiter une embauche pendant 2 mois*

*Herboristerie en culture binée: attention à la récolte après une pluie, il y a un risque de giclures de terre*



## TEMPS DE TRAVAIL

Ces indications masquent une grande variabilité et sont à considérer avec prudence.

**Séchage** : Matériel nécessaire : claies + déshumidificateur+ ventilateur si les claies sont dans un séchoir fermé. La camomille met entre 48 et 72h pour sécher.

Temps de travail : entre 16 et 41 min/10m<sup>2</sup>

**Distillation** : 2h30 pour un alambic de 70kg de plante fraîche

## VALORISATION ECONOMIQUE

	Herboristerie	Distillation
<b>Prix de vente en directe (TTC)</b>	Entre 215 et 235 €/kg TTC	Macéras huileux : 173 €/L Hydrolat : entre 33.15 et 35 €/L HE : entre 6 et 6,2 €/ml
<b>Prix de vente en circuit court (HT)</b>	Entre 106 et 180 €/kg HT	Hydrolat : 29.5 €/L HT HE : 5,3 €/ml HT

## Enquête réalisée auprès de 8 producteurs en Agriculture Biologique de la région Bourgogne Franche-Comté

Action coordonnée et mise en forme par la Chambre d'Agriculture du Jura

Herberie  
Jurassienne



Avec la participation financière de:

