

Aromatiques du Larzac



Leur parcours :

Après avoir obtenu leur diplôme en agronomie à l'ISARA de Lyon, Marion Renoud-Lias et Romain Debord ont d'abord vécu à Narbonne puis en 2016, ils ont décidé de revenir vivre sur le Larzac, Romain étant originaire de la Cavalerie.

Leur projet sur le territoire :

Implantés à la ferme des Homs, ils produisent et cueillent :

- des plants aromatiques : thym, romarin, origan, lavande, sarriette, sauge, hysope, absinthe, roses, menthe, mélisse, soucis, bleuets
- fruits sauvages sur le plateau du Larzac
- transformation en apéritifs et spiritueux, eaux de vie, sachets de plantes et infusions, sels et vinaigres aromatisés.

Ce qu'ils proposent :

- apéritifs et eaux de vie : pastis des Homs, médaillé 2015 (or), 2016 (or), 2017 (argent) au Concours général Agricole ; coing, prune, prunelle, églantine, gentiane...
- plantes aromatiques et infusions : l'Hivernale, la Bonne nuit, mélisse, lavande, sauge...
- sels et vinaigres aromatisés : sels aux herbes, vinaigres de cidre à l'estragon, fenouil, thym..., spécialité : le vinaigre Larzamique (églantine, fleur de sureau, rose, ou genièvre).

Où ?

- en vente directe : site internet <http://aromatiquesdularzac.com>, marchés, point de vente collectif de Nant, boutiques (Marché provençal, Mescladis...)
- chez les cavistes et dans les épiceries fines, sur la région Occitanie, Bretagne, Lyon et Paris.

Comment ont-ils été aidés ?

La SCTL a joué un rôle prépondérant dans l'installation de Marion et Romain, en les mettant en relation avec le réseau local des paysans du Larzac.

D'autre part, l'appui de l'ADDEAR et de la Chambre d'agriculture de l'Aveyron a permis de monter le dossier DJA et d'obtenir rapidement les aides à l'installation, puisqu'après une première visite des lieux en avril 2015, l'installation s'est faite un an plus tard en avril 2016.

Pour finir, les banques ont accueilli ce projet favorablement.

Leurs perspectives d'évolution, leurs ambitions :

Développer de nouveaux produits, améliorer le système de séchage, moderniser le laboratoire, rénover la boutique, créer un circuit pédagogique à travers les plantations pour que les clients de la boutique comprennent mieux l'origine des produits qu'ils achètent, avoir un suivi plus rigoureux de la clientèle professionnelle et embaucher un salarié à temps partiel pour l'administratif.

Le mot de Marion et Romain :

« Nous avons toujours rêvé de travailler dans une ferme à l'issue de nos études d'agronomie, c'est chose faite ! Notre métier nous plaît énormément, et nous l'exerçons dans un cadre privilégié et magnifique. Nous ne ressentons aucun isolement, tant sur le plan géographique qu'humain. Nous ne regrettons pour rien au monde notre changement de vie ! »