

# « J'ai semé du carthame, une culture atypique »

Florent Rousseau s'est lancé dans cette expérimentation pour chercher une diversification et une valorisation en circuits courts.

« Mais qu'est-ce que tu as encore semé ? » La remarque amusée revient souvent chez les voisins de Florent Rousseau, polyculteur-éleveur sur 120 ha à Marsillargues (Hérault). Installé en 2013, l'éleveur de vaches aubrac s'est très vite orienté vers une stratégie poussée de diversification, notamment en cultivant du petit épeautre, du fenugrec, du quinoa, du chia ou de la lentille, qu'il transforme et commercialise dans sa boutique à la ferme et dans des magasins de producteurs. À cette gamme est venu s'ajouter en 2024 le carthame. « J'ai semé cette culture car j'aime bien tout tester. Avec elle, je pourrai élargir mon offre de produits, avec des débouchés à la fois alimentaires et cosmétiques. En plus, elle s'intègre bien dans mes rotations. C'est une culture atypique ici, ce qui la rend encore plus intéressante à valoriser », explique l'agriculteur.

## Un itinéraire technique simple

En 2024, le semis a été réalisé à la mi-mars, à 15 kg/ha, avec un semoir à céréales, à une profondeur de 2 à 3 cm, sur une parcelle précédemment en



Florent Rousseau croit fermement au potentiel de valorisation du carthame.

prairie. Le sol a été préparé par un déchaumage et un sous-solage, suivis de deux faux semis afin de limiter la levée d'adventices dans la culture suivante. « La levée est une étape clé. Ensuite, ça pousse tout seul grâce aux racines pivots de la plante, capables d'aller chercher l'eau en profondeur », détaille-t-il. La récolte a été réalisée à la mi-août avec

une moissonneuse. Sur le demi-hectare semé, 800 kg ont été récoltés.

## De l'alimentation à la cosmétique

Bien que cette filière ne soit pas encore structurée, Florent croit fermement en son potentiel. « L'huile de carthame ne peut que cartonner dans la cosmétique au regard du prix élevé de l'huile d'olive. Elle se valorise également très bien en alimentaire grâce à la richesse de son huile en oméga-6 et 9, et en vitamine E », détaille l'agriculteur. Celui-ci envisage déjà d'autres pistes de transformation : biscuits au carthame, valorisation en graines entières torréfiées ou encore en pistils comme substitut au safran, et même en ajout dans du vin ou de la bière.

Pour Rémy Kulagowski, conseiller à la chambre d'agriculture de l'Hérault, « le carthame pourrait offrir des perspectives de diversification, avec un bon potentiel en vente directe. La culture est peu exigeante et peut devenir une source de revenu complémentaire. » À condition toutefois de construire une filière de valorisation. **Florence Guilhem**

## L'EXPERT

### « Le carthame permet de valoriser des terres à faible potentiel »

« Le carthame peut être utilisé soit comme couvert végétal en interculture, soit comme culture. C'est une plante menée en sec, qui peut être semée tant au printemps qu'à l'automne sur notre territoire. Grâce à sa bonne résistance à la sécheresse, elle permet de valoriser des terres à faible potentiel de rendement. Elle n'est pas particulièrement sensible aux bioagresseurs, hormis peut-être à la mouche du carthame, mais nous n'avons pas observé de dégâts jusqu'à présent. Le principal levier à travailler reste, comme souvent, la gestion de l'enherbement. Quant à la fertilisation, elle se gère plutôt à l'échelle de la rotation ».

Rémy Kulagowski, conseiller grandes cultures à la chambre d'agriculture de l'Hérault



Florence Guilhem / GFA