

Projet Distillerie

- Historique exploitation
- Culture PPAM
- Bâtiment photovoltaïque
- Forage
- Projet distillerie
- Plans distillerie
- atouts d'une distillerie



Historique ferme du charnier.

La ferme du charnier fut achetée par mon grand-père M Raoux Théodore en 1962 , Elle était en ruine et les terres agricoles à l'abandon .

Il a remis en culture des terres agricoles 4ha (lavandin, prune, chêne truffier). Par la suite avec l'aide de son fils mon père Raoux Thierry .ils ont commencé à réparer un peu la bâtisse.

En 2017, mon père et moi avons créé le GAEC les terres du charnier. Cette même année l'électricité fut installée, des terres cultivables reconquises. Nous cultivons maintenant plus de 8ha de PPAM BIO diversifiés 3ha de chêne truffier. Les PPAM sont au jour d'aujourd'hui notre plus grosse source de revenu.

Nous investissons beaucoup dans cette filière : plantation (1ha par an), récolteuse, travail du sol. Cependant la place vient à manquer pour notre matériel et le coût de distillation et de transport sont importants.

Culture PPAM dans la région.

Plants à parfum aromatique et médicinaux, La culture de des PPAM se prête bien à notre terroir méditerranéen, sec et argilo-calcaire (thym, lavande, hélichryse millepertuis ...). De plus il pousse naturellement de nombreuses plantes (lavande, thym, cade, pistachier térébenthines, sarriette).



Bâtiment photovoltaïque

Nous projetons de construire un bâtiment photovoltaïque de 560 m², car nous n'avons pas de bâtiment pour stocker notre matériel agricole et de place pour stocker des plantes sèches.

Ce bâtiment accueillera aussi la distillerie d'environ 190m² et le stockage d'huile essentielle et d'eau floral.



Le forage

Pour distiller, nous avons besoin d'eau propre et d'une quantité minimum de 3m³/h pour le démarrage de la chaudière vapeur. C'est pour cela que nous prévoyons un petit forage avec une poche tampons de 60m².

Nous sommes dans une zone géographique (sur un plateau calcaire) où il y a très peu d'eaux en surface. Le forage fera 120m de profondeur, car avant il n'y a pas d'eaux. Il sera protégé par un muret en béton et un petit cabanon pour éviter toute pollution.

La Distillerie

C'est une distillerie de taille moyenne très polyvalente et très économique en eau et gaz.

Il y aura un vase de distillation de 3000l pour distiller de petite quantité (400 kg de matière) issu de petite surface cultivée ou de cueillette sauvage.

Il y aura aussi un caisson de distillation de 16m² (2tonne de matière) pour distiller de plus grand volume.

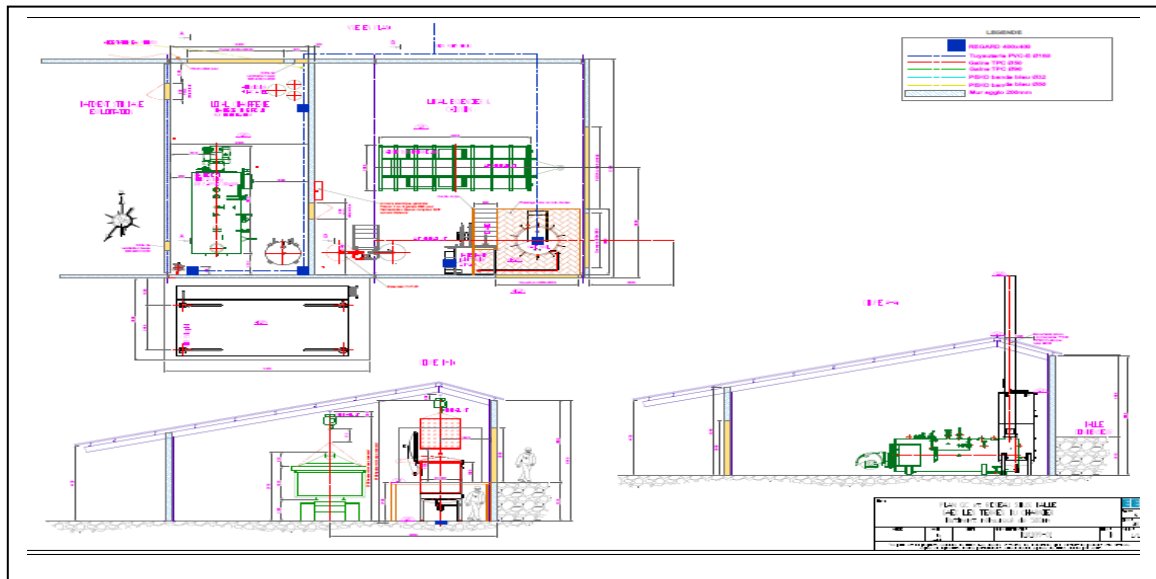
Pour alimenter en vapeur il y aura une chaudière à gaz propane de 3tonne kg vapeur. Pour le refroidissement, il y aura un tour évaporatif très économique en eau car elle recycle l'eau de distillation. Elle renvoie l'eau floral dans le circuit de refroidissement.

Pour les effluents émis par la distillerie, la distillerie en elle-même crée très peu d'effluents si ce n'est de l'eau des purges et de la condensation des tuyaux, un réseau d'évacuation sera conçu, il arrivera dans un puits perdu.

La chaudière quand elle émet du NO_x < 150 mg/Nm³ (propane) se qui est conforme à l'arrêté 2910 combustion d'août 2018.

Protection incendies pour la chaudière parois, couverture et plancher haut REI 120 (coupe-feu de degré 2 heures) portes intérieures EI 30 (coupe-feu de degré 1/2 heure) et munies d'un ferme-porte ou d'un dispositif assurant leur fermeture automatique porte donnant vers l'extérieur EI 30 (coupe-feu de degré 1/2 heure).

Plan distillerie



La Création d'une distillerie artisanale, nous semble judicieux car les couts de transport et de distillation serai optimiser. Cela nous permettrait aussi de faire de plus petite surface et donc d'avoir un catalogue d'huile essentielle plus étoffé.

De plus nous pourrions aussi proposer à d'autres agriculteurs et coopérative de pouvoir distiller cher nous de nombreuse variété de plants d'avril à septembre issu de culture ou de cueillette.

Il n'y a pas de distillerie de ce gabarie à 60kg pouvant distiller tous type de plants. Une distillerie avec un vase propose des huiles de meilleure qualité organoleptique et olfactive. Il nous semble indispensable d'avoir aussi une activé d'achat revente pour proposer à des agricultures une nouvelle activités dans les secteurs.

Aujourd'hui la vente des huiles essentielle fait partie intégrale de notre exploitation 50% de notre chiffre d'affaire.

C'est principalement de la vente en gros à des grossistes et des laboratoires cosmétique les ventes augmentent chaque années, mais la vente en demi-gros plus rémunératrice n'évolue pas car mon catalogue huile essentiel n'est pas assez fournie.

