

Des idées légumineuses

Article de l'Oise agricole - 5 juillet 2018

Le vendredi 29 juin à Rosières-en-Valois, dans l'Oise, organisée par Bio en Hauts-de-France, une journée a été dédiée aux légumineuses. Graines ou fourragères, elles sont indispensables en agriculture biologique du fait de leurs multiples bienfaits agronomiques.



Utilisation d'un trieur de graines lors de la journée légumineuses. - © Bio en Hauts-de-France

C'est à la ferme de Guy et Sébastien Vanlerberghe que la magie des légumineuses entre en jeu. Dans une exploitation de 204 hectares (90 ha de grandes cultures : 30 ha de luzerne, 30 ha de maïs, 30 ha de blé-féveroles, épeautre lentilles, orge de printemps, et 110 ha de vergers: pommiers à cidre, avec parcours), des essais en mélanges ont été implantés comme la luzerne ou bien le lentillon-épeautre.

Ils ont été installés afin de tester la valorisation du précédent azoté par des cultures ayant un fort besoin en azote comme pour le maïs. L'objectif, bien évidemment, est bien d'apprendre de nouvelles techniques de cultures, mais aussi de découvrir l'intérêt de ces mélanges car la luzerne a une capacité à détasser les sols et à donner un apport d'azote organique sur 2 à 3 ans.

Pour Guy Vanlerberghe, «les problèmes de pollution des nappes d'eau auxquels nous sommes confrontés nous amènent à devoir réduire les engrais minéraux de synthèse et produits phytosanitaires en agriculture. L'introduction de légumineuses dans les assolements, indispensable en agriculture bio, présente une solution à ce problème : les légumineuses, en particulier la luzerne, sont de très bons précédents azotés. Elles fournissent au sol l'azote dont les céréales ont besoin. Il s'agit de s'en servir au mieux pour diminuer voir éviter l'utilisation d'engrais minéraux de synthèse qui polluent aussi bien l'air que l'eau.»

L'importance des légumineuses

Pivot des systèmes biologiques pour leurs bienfaits agronomiques et environnementaux, les légumineuses se heurtent pour le moment à des difficultés en terme de commercialisation et de valorisation. Développer et structurer la filière légumineuse bio est un enjeu de taille. Cela permettrait de répondre à la problématique de besoin en protéines végétales locales, aussi bien pour l'alimentation humaine que pour l'alimentation animale.

Aujourd'hui, en France, la source de protéines végétales reste le soja qui est une plante tropicale, très difficile à produire ici, que l'on importe en grande quantité des USA et du Brésil. Étant donné qu'il contient des acides aminés indispensables pour la production porcine et avicole, la réglementation bio prévoit jusqu'en 2021 une dérogation permettant d'introduire jusqu'à 5% d'aliments conventionnels dans la ration des monogastriques (porcs et volailles), généralement sous forme de soja.

Les alternatives en protéines végétales bio sont pour le moment très chères, d'où l'utilisation de la luzerne, une plante plus riche en protéine que le soja et facilement utilisable en bio. Dès lors, Guy et Sébastien Vanlerberghe ont ouvert les portes de leur ferme pour faire découvrir les techniques innovantes testées sur leur exploitation: séchage et effeuillage de la luzerne pour valorisation en aliments herbivores et monogastriques, triage mobile des mélanges céréales-légumineuses.

Une fusion? Non, une symBI Ose!

SymBI Ose, un projet de recherche et d'expérimentation transfrontalier associant les flamands, les wallons et les français, permet de conjuguer les expériences de chacun sur le thème des légumineuses graines et fourragères dans les systèmes légumiers et grandes cultures bio. Les surfaces bio, en Belgique comme en France, sont en pleine croissance, mais excepté en Wallonie, la bio ne représente que 1% de la surface agricole régionale.

Pour les systèmes de cultures sans élevage, l'apport d'azote nécessaire à la production est un vrai défi. Situées entre Bruxelles, Lille et Paris, les 3 régions offrent des opportunités de développement considérables pour les agriculteurs bios et l'ensemble des maillons de la filière. Certains opérateurs travaillent déjà à l'échelle des 3 versants, d'autres cherchent à diversifier leurs approvisionnements géographiques.

Le projet SymBI Ose a pour ambition de soutenir ce développement du marché d'une manière durable et équitable. Les 3 structures de développement de la zone Interreg s'engagent à : rédiger un observatoire annuel, contribuer à la mise en place d'un réseau d'acteurs économiques, pour favoriser la structuration et la coopération transfrontalière au sein des filières biologiques en céréales et protéagineux ainsi qu'en légumes de plein champ, organiser une table ronde annuelle, avec le réseau des opérateurs économiques représentant la production, la transformation et la distribution bio, œuvrer pour la construction de projets de collaboration transfrontalière entre opérateurs économiques.

En contribuant à la fertilité biologique des sols et à la nutrition azotée des cultures, la légumineuse, soit comme engrais vert, soit comme protéagineux, se trouve alors au cœur des enjeux du développement de la bio dans nos régions.

Les structures de recherche et d'accompagnement des 3 régions s'engagent à : mettre en réseau des agriculteurs pilotes des trois régions, mettre en place un programme d'essais commun et innovant sur les techniques culturales des légumineuses et sur leur place dans la rotation, organiser des visites annuelles (bilingues), pour qu'agriculteurs et conseillers échangent entre eux leurs expériences acquises, rédiger des articles techniques et réaliser des vidéos valorisant ces échanges, éditer un recueil d'expériences intitulé Accroître la part des légumineuses dans les rotations en agriculture biologique : opportunités offertes par les cultures associées et les inter-cultures riches en légumineuses en France-Wallonie-Vlaanderen, et organiser un séminaire de clôture.

Lors de cette journée, les légumineuses ont prouvé que ce sont des éléments pivots dans les systèmes bio, même si elles restent difficile à valoriser.

Optimisation des systèmes

POUR DES SYSTÈMES INNOVANTS ET DURABLES : UNE FILIÈRE LÉGUMINEUSES BIO ?

En 2016 les Nations Unies proclamaient l'année internationale des légumineuses, en France et en Région, un Plan Protéines a été mis en place pour une alimentation et une agriculture durable. La bio contribue pour sa réussite à remettre les légumineuses au cœur du système de production agricole. Cet enjeu a été partagé à l'occasion de la ferme ouverte de la famille Vanlerberghe le 29 juin dernier à Rosieres (Oise).

Une centaine de participants était réunie pour échanger autour de la question «En quoi et comment les légumineuses permettent de développer la bio, un mode de production source d'innovation et d'avenir pour nos fermes et nos territoires ?»

LES LÉGUMINEUSES AU SERVICE DE LA PROTECTION DE L'EAU

Le témoignage sur le territoire du Bassin d'Alimentation de Captage d'Auger St Vincent démontre l'intérêt des légumineuses pour protéger l'eau.

LES MÉLANGES CÉRÉALES-PROTÉAGINEUX EN PLEIN ESSOR

Notre travail d'enquête (nous vous remercions d'ailleurs d'avoir pris le temps d'y répondre) met en valeur l'intérêt que vous portez en tant que producteur aux mélanges. Vous êtes de plus en plus nombreux à en produire et vous envisagez d'augmenter vos surfaces. Une grande diversité de mélanges sont réalisés, les plus courants étant épeautre-lentillon / orge-poïs protéagineux / triticale-poïs. Ces mélanges représentent une plus-value sur votre ferme en particulier une fois triés. Une présentation des techniques de tri a mis en évidence la complémentarité des différents outils (nettoyeur séparateur, trieur alvéolaire, table densimétrique... voir LABienvenue N°68) en fonction des objectifs souhaités. Que ce soit à la ferme ou au sein d'entreprises spécialisées, des solutions en région se développent, illustrées ce jour-là par la présence d'AgriCPS.

LES LÉGUMINEUSES POUR UNE RÉGLEMENTATION BIO COHÉRENTE

La réglementation bio autorise sous dérogation l'incorporation de 5% d'aliments non bio riches en protéines dans la ration des monogastriques. Ces dérogations reconduites chaque année, prendront fin dès la mise en application du nouveau règlement bio, d'ici 2021. Le témoignage de fabricants d'aliments



Présentation de la récolte de feuille de luzerne à l'aide de l'effeuilleuse



Profil de sol sous luzerne de 2 ans : enracinement et aération du sol



Présentation d'un trieur mobile

du bétail (Novial en particulier) a permis d'exprimer leurs besoins et conforter la nécessité de produire des protéines végétales localement (plus de 1000 ha de plus chaque année). Autant d'opportunités pour les producteurs bios actuels et à venir.

LES LÉGUMINEUSES « À FEUILLES » : UNE NOUVELLE VOIE DE VALORISATION ?

Les légumineuses cultivées en fourrage, la luzerne en particulier, présentent de nombreux atouts nutritionnels (protéines et acides aminés). Pourraient-elles se substituer au soja pour l'alimentation des monogastriques ? C'est l'ambition de l'expérimentation menée depuis plusieurs années par Eric Juncker (Trust'ing Alf'ing). En séparant la feuille de la tige, nous pourrions incorporer cette protéine extraite dans la ration des monogastriques. L'après-midi nous avons constaté le fonctionnement de l'effeuilleuse et un procédé innovant de

séchage de la luzerne et multi-produits (séchoir Alvan Blanch).

SYMBIOSE : POUR UNE COOPÉRATION TRANSFRONTALIÈRE AU SERVICE DU DÉVELOPPEMENT DE LA BIO

Cette journée était l'occasion de lancer officiellement le démarrage du projet européen Interreg SymBIOse 2018-2022. Ce projet vise à expérimenter l'utilisation de légumineuses dans les systèmes grande culture et production légumière de plein champ en partenariat avec nos homologues Flamands et Wallons. Si vous êtes intéressés pour accueillir ces essais et participer aux échanges entre producteurs et acteurs de la filière, contactez-nous.

Pour en savoir plus : rendez-vous sur www.symbiose-interreg.eu

Contacts Marie Augagneur, Conseillère - Animatrice toutes productions au 07 87 32 93 41 et **Jean-Baptiste Pertriaux**, Responsable développement de la production au 07 87 32 64 37