UTILISATIONS POSSIBLES DU MARC DE POMMES



Dans les régions traditionnellement productrices de cidre (Bretagne, Normandie…), certains agriculteurs disposent encore parfois de quantités assez importantes de marc de pommes. Je dis « encore » car en fait la quantité de cidre fabriqué à la ferme a considérablement diminué au cours des cinquante dernières années et beaucoup d'exploitations n'en font plus du tout…

Cependant la demande en cidre et jus de pomme (notamment biologiques) serait en hausse actuellement après avoir beaucoup régressé. La production, artisanale ou industrielle, reste donc à l'ordre du jour.

Voyons comment utiliser au mieux le « résidu » de l'extraction du jus de pomme : le marc.

Les marcs de pommes étaient et sont parfois gaspillés ou mal utilisés.

Les marcs de pommes ont été et sont souvent traités comme un résidu embarrassant que l'on met dans un coin de champ ou de pré et qu'on étale le jour où on a le temps.

A mon avis ils méritent mieux que cela car ils possèdent des propriétés intéressantes. C'est pourquoi essayer de faire le point sur les meilleures façons d'en tirer parti me semble tout à fait justifié. Même si cela ne concerne qu'un nombre restreint de producteurs.

Le marc peut être un aliment du bétail

1) Marc frais : une forte teneur en eau

La composition d'un marc de pommes est très variable selon la technique de pressage mise en œuvre.

On a ainsi noté des teneurs en matière sèche de moins de 15 % à plus de 30 % ; en matière cellulosique de 3 à 7 % environ ; en extractifs non azotés de 7 à 20 % environ…

Pas facile dans ces conditions de préconiser des quantités précises pour l'alimentation des animaux.

Pour simplifier et faciliter les choses on peut admettre qu'un marc de pommes « artisanal » frais courant contient à peu près :

- 78 % d'eau
- 22 % de matière sèche

Ces 22 % de matière sèche sont eux-mêmes constitués par 13,8 % d'extractifs non azotés (sucres divers…) ; 5 % de cellulose ; 1,5 % de matières azotées ; 0,9 % de matières minérales ; 0,8 % de matières grasses (provenant surtout des pépins de pommes).

Dans tous les cas les marcs frais, issus de la fabrication du cidre ou du jus de pomme, sont des produits à forte teneur en eau.

Lorsqu'on est susceptible de donner une proportion assez importante de marc frais dans la ration des animaux il est prudent de faire effectuer une analyse donnant au minimum la teneur en matière sèche, sauf si on connaît très bien le type de produit qu'on utilise.

2) Marc séché : une composition plus régulière

Les constituants du marc séché provenant des cidreries ou des distilleries sont mieux cernés puisque la teneur en matière sèche est alors bien connue.

Ainsi il est admis qu'un marc séché contenant 91 % de matière sèche apporte par kg de produit brut environ 0,65 UFL ; 0,56 UFV ; 41 g de PDIN ; 17 g de MAD ; 887 g de MO ; 58 g de MAT ; 1 g de P et 1,4 g de Ca (source : ITEB).

3) Utilisation des marcs de pommes pour les bovins

Une vache laitière de 600 kg environ peut consommer une trentaine de kg de marc de pommes frais par jour, au-delà on observe une baisse d'appétence et même quelquefois des troubles digestifs dus à la richesse du marc en pectines (effet laxatif). Pour des vaches plus petites on diminue évidemment la dose et pour les bovins à l'engrais on peut donner 4 kg de marc frais par jour pour 100 kg de poids vif.

Dans l'alimentation de la vache laitière il a été observé que la matière sèche du marc de pommes présentait en gros la même efficacité que celle de la betterave et que l'on pouvait donc les substituer l'une à l'autre jusqu'à une certaine limite.

On peut ainsi donner jusqu'à 30 % environ de la matière sèche de la ration sous forme de marc, en respectant le plafond évoqué précédemment et à partir duquel les

troubles digestifs risquent de se manifester.

Dans la pratique donnez au départ une dose modérée et augmentez la progressivement et prudemment.

Notez qu'il est préférable de donner le marc séché après réhydratation par trempage.

4) Utilisation du marc de pomme pour les moutons

Les moutons consomment très bien le marc de pommes mais la présence de ce dernier dans la ration provoquerait une diminution de la digestibilité de la matière azotée et on conseille de ne pas dépasser 2 kg de marc frais par animal et par jour.

5) Utilisation du marc de pomme pour les porcs

Le porc est un monogastrique et ne peut donc pas utiliser la cellulose comme les ruminants.

Pour cette raison on ne doit pas dépasser 15 à 16 % de la ration sous forme de marcs de pommes ; ce qui représente à peu près 2 kg de marc frais par animal et par jour.

Au-delà le porc charcutier utilise moins bien la ration et sa croissance se ralentit.

6) Globalement on peut donc dire :

- le marc de pommes est intéressant pour l'alimentation des bovins, des moutons et des porcs, soit sous forme de produit frais, soit sous forme de marc séché réhydraté. En effet, sa richesse nutritive est loin d'être négligeable, comparable à celle de la betterave fourragère, quoique moins grande en énergie. Son faible prix le rend économiquement intéressant ;

- pour les diverses raisons évoquées précédemment il faut veiller à ne pas dépasser une certaine proportion de marcs dans la ration ;

De plus les marcs contiennent de l'alcool, en plus ou moins grande quantité selon les cas. Raison de plus pour ne pas en abuser et n'en donner que pendant une période limitée. Les anecdotes concernant des consommations exagérées de marcs de pommes étaient courantes autrefois dans les campagnes bretonnes et normandes (vaches ivres titubant…).

Ajoutons que les chevaux peuvent également consommer du marc de pommes en quantité modérée.

7) Conservation des marcs : par ensilage et déshydratation

Si on dispose d'une grande quantité de marcs dont on ne sait pas trop quoi faire dans l'immédiat, on peut les déshydrater ou les ensiler.

La déshydratation exige un équipement coûteux et reste l'apanage de l'industrie.

L'ensilage peut être réalisé à la ferme selon les procédés habituels. Traditionnellement on utilise l'acide formique à 0,2 % à raison de 20 litres de solution par tonne de marc pour empêcher ou tout au moins freiner la disparition des sucres.

L'ensilage de bonne qualité est un aliment convenable mais il est tout de même moins sain que le produit frais ; préférez ce dernier chaque fois que possible car il contient notamment moins d'alcool.

Notez bien que les marcs de cidrerie et de distillerie sont identiques et que les marcs diffusés (ceux qu'on a humidifiés puis pressés une seconde fois) sont un peu moins riches que les marcs de première pression. Ce qui se comprend aisément.

Le marc de pommes peut être un engrais pour le sol

Du fait de sa composition et de sa nature organique, le marc de pommes peut être un excellent engrais pour le sol. On peut l'utiliser en le compostant en surface comme du fumier.

On peut également le composter en tas, il est alors préférable de lui ajouter des matériaux secs et riches en cellulose (paille) ainsi qu'un amendement calcaire (maërl, chaux,…) capable de neutraliser son acidité, on peut encore ajouter des phosphates naturels pour obtenir un fertilisant plus complet.

Une autre façon d'opérer consiste à mélanger marc et fumier en volumes sensiblement égaux ou encore : 4 volumes de marc, 1 de terre, 1 ou 2 d'amendement calcaire ou phosphate naturel.

Le mélange composté selon les règles habituelles du compostage en tas donne un très bon fertilisant, épandre par exemple 2 à 4 tonnes par ha.

Classiquement, il n'est pas conseillé de mélanger un amendement calcaire avec du fumier car il se produit alors une réaction chimique entraînant le départ, sous forme d'ammoniac, d'une partie de l'azote du fumier.

Dans la plupart des cas les tas de compost contenant une proportion notable de marc de pommes sont très rapidement colonisés par les vers de fumier.

Dans les prairies : marc de pommes contre mousses

Je rapporte ici une technique que je n'ai pas expérimentée personnellement mais qui est recommandée par certains qui lui reconnaissent une efficacité étonnante.

Si vous avez une prairie envahie par les mousses, épandez dessus une fine couche de marc (une couche trop épaisse risquerait d'étouffer l'herbe), attendez 2 ou 3 semaines puis effectuez un passage de herses qui arrachera les mousses que le marc aura tuées.

Joseph Pousset

>>> les «Biodocs» sont à télécharger sur le site www.bio-normandie.org