

Une adaptation nécessaire des filières

L'utilisation des cultures associées au niveau des exploitations agricoles peut entraîner des changements importants aux différents maillons de la filière de production, qui nécessiteront des adaptations génératrices à la fois de coûts et de bénéfices. L'organisation logistique des organismes stockeurs peut être remise en question et nécessiter de nouveaux moyens techniques et organisationnels, tout particulièrement pour le tri. | **adaptation d'un extrait rédigé par Laurent Bedoussac, Pierre Triboulet et Marie Benoit Magriniet (Inra UMR Agir), issu de la plaquette réalisée dans le cadre du projet Perfcom¹, coordonné par Philippe Hinsinger (Inra UMR Eco&Sols)**

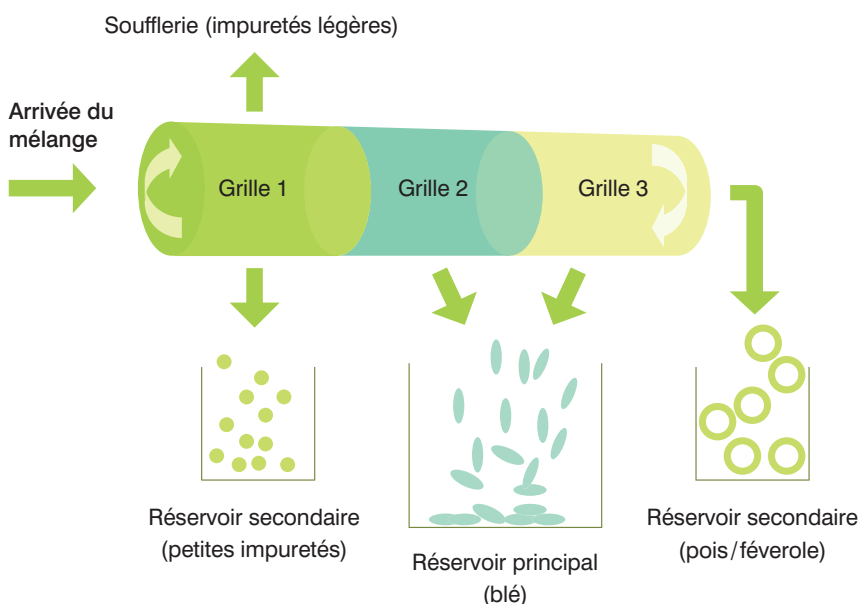


A. COULOMBEL

Une fois récoltés, la céréale et le protéagineux peuvent avoir différentes finalités : vente à des organismes collecteurs, vente directe à des éleveurs, autoconsommation... Après tri, le blé présente généralement un taux d'impuretés encore trop élevé (15%) pour une valorisation en alimentation humaine (ex brisure de pois). Cependant, il est envisageable d'obtenir une qualité suffisante en réduisant la casse des grains à la récolte, en choisissant des variétés ayant des graines de tailles et formes contrastées ou en utilisant d'autres systèmes de tri. Les cultures associées peuvent augmenter les besoins de conseil et de pilotage des cultures, et nécessiter chez les organismes coopératifs une réorientation vers une activité de conseil plus spécialisé. Enfin, l'adoption des cultures associées peut aussi être l'occasion pour les transformateurs de développer des produits à

PLUS DE PROTÉINES DANS LE BLÉ

Les associations céréales / légumineuses améliorent le taux protéique de la céréale dans des conditions d'espèces et d'équilibres adaptés aux potentialités locales (sol et climat). S'il s'agit de blé, sa valorisation en filière blé panifiable sera facilitée mais seulement si le taux d'impuretés, supérieur à un blé pur, est maîtrisé.



Source : Coline Josse (stagiaire Inra de l'Ensat)

FILIÈRE BLÉ DUR BIO : INCONVÉNIENTS DES ASSOCIATIONS POUR LES COLLECTEURS / PRESCRIPTEURS

Extrait rédigé par Max Haefliger (Biocivam de l'Aude), issu de la plaquette Perfcom p. 24

- Nécessité de posséder des trieurs performants, voire densimétriques.
- Difficultés pour les techniciens à donner des conseils aux agriculteurs car ils manquent de connaissances sur les associations de cultures notamment dans le choix

- des variétés, la date de semis, le désherbage mécanique et la récolte où le taux d'humidité des deux espèces doit être le même pour la conservation des grains.
- Besoin de sécuriser la conservation des grains biologiques à la coop.
- Difficultés d'acceptabilité du produit par les clients.
- Importance de la qualité pour la filière pastière : pas d'impuretés, taux de protéines à peu près égal à 12%.

plus forte valeur environnementale, de communiquer auprès du consommateur sur ces éco-démarches, et de se différencier de la concurrence pour consolider ou gagner de nouvelles parts de marché. Par conséquent, le point crucial est qu'une coordination efficace s'établisse le long des filières pour faciliter les processus d'apprentissage liés à ces nouvelles façons de produire, de collecter, de trier. Pour inciter les acteurs à investir dans ces nouvelles pratiques de production, il est nécessaire que le surplus de valeur ajoutée associée à cette éco-démarche soit partagé aux différents maillons de la filière. Cette coordination aux différents maillons des filières est fondamentale dans une perspective de déverrouillage du système pour favoriser une transition vers une agriculture plus durable. ■

EXPÉRIENCES EN HAUTE-NORMANDIE

Propos recueillis par le GRAB HN

Claude Vassard,
agriculteur dans l'Orne

«J'ai commencé mes premières associations il y a quinze ans. Cultiver des protéagineux en pur était toujours risqué à cause des maladies et du salissement des cultures. Les associations céréales/protéagineux m'ont permis de bien réussir mes légumineuses et en même temps d'améliorer la nutrition azotée de la céréale. Aujourd'hui j'ai des associations qui marchent très bien comme le pois protéagineux/orge d'hiver et le pois fourrager avec blé ou avec avoine, mais j'expérimente toujours. Le point délicat de cette pratique reste le réglage de la moissonneuse-batteuse à la récolte et le triage, mais avec l'expérience et un trieur rotatif équipés de grilles bien adaptées on peut avoir des excellents résultats».

Pierre Decontes,
agriculteur et directeur de la coopérative céréalière Biocer

«J'associais du pois fourrager et du triticale il y a 35 ans. A cette époque le produit était invendable puisque les fabricants ne l'acceptaient pas. A Biocer, maintenant, on accepte les mélanges, mais il faut toujours que le coût du triage ne soit pas supérieur à l'intérêt de l'association. Les mélanges qui semblent le plus intéressants pour la récolte en grain sont triticale/pois fourrager et orge/pois protéagineux»

Jacques Follet,
polyculteur éleveur en Seine-Maritime

«Il y a trois ans, j'ai introduit des associations dans mon assolement. J'ai suivi le conseil de collègues qui avaient expérimenté cette pratique avec succès et celui du conseiller technique du GRAB HN. J'ai essayé les mélanges blé/triticale/avoine/pois. Un grand avantage de cette pratique consiste à être très souple. Selon les conditions climatiques de l'année, je peux choisir de récolter en grain ou en ensilage. Le mélange en grain me donne un concentré de production tout prêt, à condition d'avoir un broyeur si la taille des différentes espèces ne permet pas d'utiliser un aplatisseur. Le produit que j'obtiens suite à l'ensilage est appétant et fibreux avec une valeur alimentaire équilibrée».

SEMENCES DE CEREALES ET PROTEAGINEUX

Nous vous proposons une gamme de variétés adaptées à l'agriculture biologique et produites en France par un réseau d'agriculteurs multiplicateurs biologiques.

- Blés tendres d'hiver et de printemps : PIRENEO, MIDAS, OXEBE, EPOS, SPECIFIK
- Triticales productifs : APRIM, BIENVENU, CONSTANT
- Orges d'hiver : BASTILLE, SEDUCTION
- Orges de printemps : EXTASE, CALCULE
- Avoines de printemps : DUFFY, TATRAN (nue)
- Pois de printemps : NITOUCHE, VERTIGE



59310 AUCHY-LES-ORCHIES Tél. 03.20.61.81.30 - Fax 03.20.71.68.09

www.lemaire-deffontaines.com