

Compte-Rendu

JEUDI 3 JUIN 2021 – MONTREUIL LE GAST (35) – 9H30 À 17H

Salle communale de Montreuil-le-Gast et Ferme du P'tit Gallot (35)



RENCONTRES PROFESSIONNELLES

DES ACTEURS DE LA FILIÈRE LÉGUMINEUSES BIO EN BRETAGNE

A Montreuil le Gast, la journée filière et technique légumineuses Bio organisée par Initiative Bio Bretagne (IBB) a rassemblé une 20taine de participants (producteurs, groupement de producteurs, techniciens, transformation, porteurs de projet...). En rappelant les chiffres clés de la Bio, Goulven Oillac (IBB) a introduit la journée. Le marché Bio Français de 2020 se situe entre 13 et 14 milliards d'euros. Il est notamment boosté par un fort développement de la consommation de l'épicerie salée qui devient un poids lourd du bio dans lequel on peut retrouver les légumes secs et légumineuses pour l'alimentation humaine (lentilles, flageolets, haricots coco, haricots rouges, pois cassés, pois chiche...). En France, le nombre de producteurs de légumes secs Bio a fortement augmenté entre 2019 et 2020 pour atteindre 3 460 fermes sur 25 900 ha. En Bretagne, l'Agence Bio compte 270 fermes produisant des légumes secs Bio sur 157 ha (Bio + conversion), soit une augmentation de + 213 %. (Chiffres provisoires de l'Agence Bio).

Axe Essais – Recherche

Ensuite, Caroline Cocoual de la Chambre d'Agriculture a présenté les principaux résultats des essais légumineuses Bio menés dans le Morbihan à la demande de l'entreprise L'Atelier V (Lentille Corail, Pois Cassés, Haricots rouges...), culture réalisée en association avec de l'Orge notamment ou en pure. L'orge apparaît être un bon tuteur mais la contrainte de tri apparaît très vite comme limite de développement (les graines sont trop similaires, le tri est impossible avec les outils classiques).

D'autres essais en cours par la CRAB sur cette thématique : Association Graines Tradition Ouest (Féverole, Lupin, Lin graine – le lin d'hiver présente des contraintes de désherbage importante) ; W-Solent – Combiner les techniques pour gérer l'enherbement (lentille/caméline, lentille/moutarde brune, lentille/lin, lentille/orge, lentille/blé, lentille/avoine – questionnement sur la date de maturité de chaque espèce et variété) ; Ascolup – essais de gestion de l'ascochytose sur les cultures de pois chiche et lupin (Pois-Chiche : l'inoculum n'est pas naturellement présent dans les sols bretons, obligé de l'induire sinon il ne remplit pas son rôle de légumineuse et ne développe pas les nodosités).

www.bio-bretagne-ibb.fr
Association Interprofessionnelle de l'Agriculture Biologique en Bretagne

Siret : N°401401 682 091 / TVA intracommunautaire : FR56 401 682 091 000 20

2, Square René Cassin – Immeuble Les Galaxies – 35700 RENNES

Tél. : 02 99 54 03 23 – contact@bio-bretagne-ibb.fr

De plus, pour structurer et développer la filière légumineuse dans l'Ouest, le programme (association) LEGGO a été exposé avec l'ensemble des partenaires qui constituent l'écosystème (4 Chambres d'Agriculture, organismes de collecte et de stockage, Terres Inovia, Vegepolys, Valorial, Agrocampus, INRAE, IBB, 3 distributeurs, 13 transformateurs, une société de restauration...). L'objectif de LEGGO est de relocaliser la production de légumineuses pour éviter le recours aux importations et ainsi consolider les réseaux en place et développer les outils pour développer la filière.

Pour compléter les essais menés dans le Morbihan, Florine Marie (IBB) a présenté les expérimentations Haricots coco (coco blanc nain), Haricots rouges (coco Canadian Wonder nain rouge), lentilles vertes (Anicia) et lentilles noires (Beluga) réalisés à la PAIS en 2019. Pour l'essai lentilles : ITK a été très tardif avec un semis en juin ; récolte très compliqué car lentille a versé ; Rendements LV = 2.85qx/ha et LN= 14.47qx/ha ; semis top tardif et la culture en pure de lentille apparaît comme dépassée, attention au choix de la Caméline si système légumier car Brassicacées). Pour l'essai Haricots nains : semis juin à très faible densité 130 000 graines/ha soit 59.5kg/ha ; Cosses au sol (à cause du butage par la bineuse), Fauche et séchage sous serre avec battage ; Rendements HB=4.46qx/ha et HR=9.13 qx/ha ; faire un semis plus précoce et raisonner le binage pour ne pas élever le range, réflexion sur paillage).

Thibault Nordey, le directeur de la Station d'expérimentation de Terre d'Essais à Pleumeur-Gautier est également intervenu en rappelant le travail réalisé sur leur plateforme de démonstration en légumineuses sur les fèves, le pois, les haricots secs ou demi-secs, les haricots verts et tout particulièrement sur le Coco de Paimpol. La plateforme travaille particulièrement sur les plantes pièges, le paillage, la cendre et la gestion du désherbage de manière générale.

Axe Aval de filière

Dans un troisième temps, des opérateurs économiques sont venus témoigner : Vincent Seyeux d'AGROLOGIC (près de Laval) a rappelé son engagement dans la Bio. Sa structure, composée de 4 associés s'est équipé d'installation de tri, nettoyage, décorticage et de stockage pour les productions végétales sans gluten. Il collecte ainsi sur le Grand Ouest : Quinoa, Chanvre, Sarrasin, graines de courges, lentilles vertes, lentilles corail, lentilles Beluga, pois verts, pois chiches, chia, millet, cameline, lin...l'ensemble des productions est contractualisé en amont avec les producteurs. Agrologic se développe en Ille et Vilaine notamment en collaborant au projet Terres de Sources porté par Eau du Bassin Rennais Collectivité et adhère au programme LEGGO.

Puis, Sophie Jeannin de la SCIC Manger Bio 35 et Romain Prime de Biocoop Restauration ont expliqué leur partenariat et aborder les demandes de la restauration collective sur les menus végétariens à base de protéines végétales. Le menu végétarien n'est pas toujours un plat à succès. Un travail pédagogique est encore nécessaire pour assurer sa réussite et son développement. Les lentilles Corail, par leur couleur et leur texture ont un atout à jouer en restauration collective.

Visite des parcelles de lentilles vertes (Anicia) de Yves Simon

La seconde partie de la journée s'est déroulée chez Yves Simon du P'tit Gallo où le groupe a pu faire un tour de champ et observé la culture de lentilles vertes. C'est une ferme laitière Bio de 70 vaches sur 100 ha qui transforme des produits laitiers en ultra-frais avec le groupement Invitation à la ferme. Il produit depuis 4 ans maintenant des lentilles vertes. L'idée est partie d'un besoin de diversification pour produire pour l'alimentation humaine. La première année la lentille est cultivé sur 2 ha, le rendement fut de 15 quintaux. Cette année, 3 ha de lentilles ont été semés. La culture est plus sale cette année avec plus d'hétérogénéité dans la levée et la caméline (des années précédentes) n'a pas du tout levée. La production est vendue en 2 mois en circuit-court. Dans le futur, Yves compte continuer cette diversification et mener la lentille en association avec une céréale comme elle a pu être cultivée dans le Morbihan avec de la cameline ou de l'orge.

GO-FM-IBB-07-06-2021

www.bio-bretagne-ibb.fr

Association Interprofessionnelle de l'Agriculture Biologique en Bretagne

Siret : N°401401 682 091 / TVA intracommunautaire : FR56 401 682 091 000 20

2, Square René Cassin – Immeuble Les Galaxies – 35700 RENNES

Tél. : 02 99 54 03 23 – contact@bio-bretagne-ibb.fr