

AEP – Produire des légumineuses bio à destination de l'alimentation humaine

Etude de la faisabilité technique des cultures de lentille corail, haricot rouge, pois cassé et pois chiche jusqu'à la vente



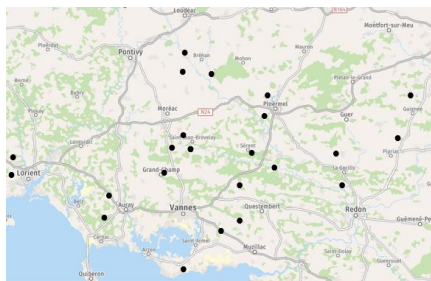
Qui sommes-nous ?

« Nous sommes un groupe de 25 agriculteurs majoritairement morbihannais, rassemblé depuis 2018 autour des techniques de cultures des légumineuses et du tri pour la valorisation en alimentation humaine »

« Nos objectifs sont de vérifier la faisabilité technique (culture, tri) et économique de ces cultures »



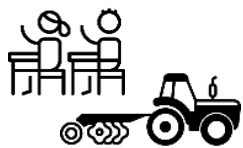
Où sommes-nous ?



A l'issue du projet, on peut vous parler de :

- conduite des cultures, du séchage, du tri et autres opérations post-récolte
- résultats technico-économiques
- fonctionnement du groupe et des partenariats

Etapes clés du projet



Demande de légumes secs d'un transformateur 56 et constitution d'un groupe de producteurs

Rdv bout de champ

Voyage du collectif dans les Charentes et Vendée : association culturelle, solutions de tri

Colloque RFL2

Rdv techniques bio et PO Innov'actions

Formation Cultures diversifiées 35 et 56

PO Innov'actions

Formation Cultures diversifiées 22

Journées filière IBB
Journée technique Leggo
Colloque RFL 3
Semaine Végépolys



Bilan des 4 années

Essais en ferme et tri

Essais en ferme et tri

Rdv bout de champ

Essais en ferme et tri

Rdv bout de champ

Essais en ferme et tri

Rdv bout de champ

2018

2019

2020

2021

2022

Partenaires

INRA, Terres Inovia, IBB, Atelier V, Rés'Agri 56, Agrocampus Ouest, FDCuma



Rémi, Gicquel – J'ai testé, j'ai appris...

« Je crois beaucoup aux cultures alimentaires pour la vente directe. J'ai testé 3 cultures pois chiche, lentille corail et pois cassé. J'ai trié ces cultures sur la ferme et je sais que le pois cassé est faisable sur ma ferme. »



Jean-Yves Couedel – J'ai compris que...

« En Agriculture Biologique, j'ai testé ces nouvelles cultures. J'ai progressé avec l'expérience des autres. J'ai compris que j'avais encore du chemin à parcourir pour maîtriser ces cultures du semis à la valorisation alimentaire en fonction des différentes conditions climatiques et des solutions de triage – séchage de proximité »



Corentin Le Droguen - en groupe j'ai apprécié

« En production maraîchage, j'ai apprécié observer le comportement des différentes cultures dans les différents contextes pédoclimatiques des membres du groupe. Il reste à rechercher des solutions d'équipement de proximité pour une récolte et un séchage-triage réactif, gage d'une valorisation en alimentaire »



Le conseil des agriculteurs du groupe

Le groupe de producteurs a permis de nombreux échanges sur les pratiques de conduite culturales, des comparaisons de comportement des cultures en fonction des contextes pédoclimatiques, des recherches de solutions d'équipement pour la récolte, le séchage et triage, une organisation logistique pour le transport des récoltes aux structures de triage. Ensemble, nous avons co-construit à chaque campagne un plan d'actions avec les données recueillies de l'année précédente et appris des expériences des autres. Après 4 ans, nous faisons le constat que ces cultures à risque sont très dépendantes des conditions climatiques. Ce qui entraîne des rendements aléatoires avec des années blanches. Pour valoriser ces cultures en alimentaire, il est indispensable d'avoir des équipements de récolte, de séchage et de tri en proximité pour pouvoir être réactif lors de la maturité de la culture. Les solutions de tri restent à développer pour appréhender sereinement une valorisation optimum de ces cultures. Après 4 ans, on a découvert un rendement net après tri à prendre en compte dans la marge car il est bien en de ça d'un rendement brut au champ.

-> Pour aller plus loin : <https://collectifs-agroecologie.fr>



On a testé pour vous...

- les itinéraires techniques des cultures
- l'approvisionnement en semences
- les process de tri en cultures associées
- les prestataires de tri
- la qualité et la transformation des produits commercialisés
- la rentabilité



Nous avons rencontré et travaillé avec....

- plusieurs semenciers pour trouver les variétés adaptées à le Bretagne
- un transformateur pour vérifier la compatibilité des récoltes bretonnes avec des process de transformation



Ensemble on a osé...

- se lancer dans des cultures inconnus pour répondre à un acheteur local
- chercher des solutions de transformation
- augmenter fortement les surfaces dédiées à ces cultures



Le conseil de l'animateur du groupe

Le projet est une belle réussite. La co-construction avec les producteurs qui se sont investis avec assiduité et validés toutes les décisions comme le choix des associations culturales, le choix d'utiliser la matériel disponible chez les agriculteurs sans entraîner d'investissement spécifique, a permis une émulation du collectif et une recherche de solutions aux questions rencontrées.

La réussite du collectif a été fortement liée à la communication régulière (groupe WhatsApp, échange téléphonique, bout de champ, réunion) et à l'élargissement des partenariats amont et aval tout au long des 4 années. Aujourd'hui, selon des cultures, le rendement net par hectare varie de 500 à 850 kg de légumes. Certaines cultures comme la lentille corail et le haricot rouge sont plus difficiles dans notre région. Même si la conduite de la culture reste importante, l'après récolte avec le pré-nettoyage, le séchage très réactif puis le tri reste à consolider.

Afin de permettre au plus grand nombre d'accéder aux résultats, nous avons multiplié les canaux de diffusion (Rendez-vous bout de champ, formation, colloque, poster, vidéos, fiches techniques, articles de presse...)

-> **Pour aller plus loin** : <https://collectifs-agroecologie.fr>

Bilan agroécologique du projet

€ Economie



Environnement



Social

+

Prix de vente attractif
Forte demande de légumes secs en local

-

Coût d'implantation et de tri élevé
Rendement net faible (0.5 à 0.9 t net/ha)
Marge brute aléatoire (151 à 1 900 €/ha selon culture)

+

Augmentation de la diversité culturale
Allongement des rotations
Pas d'utilisation d'engrais azoté
Consommation locale

-

Solution de tri éloignée de la production

+

Création de partenariats avec la transformation
Dynamique forte entre producteurs
Motivation forte à tester de nouvelles cultures
Valorisation locale des cultures

-

Temps de travail important

Et maintenant , on fait quoi...

Les producteurs ont osé tester de nouvelles cultures répondant à un marché en forte demande. Ces 4 années de travail en collectif ont permis d'acquérir des données techniques et économiques. Plusieurs producteurs ont fait le choix de poursuivre certaines cultures. Le travail engagé sur l'après récolte reste à consolider. La filière est encore en construction. Le travail effectué durant ces 4 ans est capitalisé et poursuivi dans le cadre de l'association LEGGO.



Livrables clés – Ressources produites

[Fiche technique légumineuses](#)

[Fiche technique Pois de printemps](#)

[Fiches techniques valorisation des légumineuses](#)

[Un projet breton sur les légumineuses en alimentation humaine \(vidéo\)](#)

Responsable du collectif :

Jean-Yves Couedel

Responsable professionnel du groupe

06 64 31 23 72 – j-y.couede@orange.fr



Responsable du suivi du projet

Christèle Burel

Conseillère Agriculture Biologique

christele.burel@bretagne.chambagri.fr

06 37 79 84 47



PARTENAIRES Financiers



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

