



Levée d'un mélange lentille et orge



Du pois cassé après «casserie», prêt à la vente

### Cultures de légumineuses à graines

## QUATRE ANNÉES DE TEST PAR DES AGRICULTEURS MORBIHANNAIS

Retour de quatre années d'expérience par des producteurs bio du Morbihan sur la culture de lentille corail, pois chiche, pois cassé et haricot rouge.

Depuis 2017, un transformateur du Morbihan recherche des légumineuses bio locales. Un collectif de sept producteurs bio s'est constitué, rejoint depuis par une trentaine de producteurs. Les participants de ce groupe, accompagnés par les chambres d'agriculture de Bretagne, s'informent, échangent et testent sur leur ferme. Ils se retrouvent en salle et à l'occasion de bouts de champ.

Ce type de cultures a toute sa place dans la rotation. L'enjeu est de vérifier leur faisabilité technique au champ mais aussi après la récolte, en travaillant sur les solutions de tri, de séchage et de décorticage. Tous ces travaux ont pu être conduits grâce au concours financier de la région Bretagne dans le cadre d'un financement d'un groupe AEP (Agriculture Écologiquement Performante).

### DES ESSAIS SUR 12 FERMES

La répétition des tests sur douze fermes sur quatre ans a permis d'avancer sur l'itinéraire technique de ces cultures, les associations, le choix des équipements de désherbage et de récolte et d'identifier des cultures plus adaptées à notre région. Elles sont toutes menées en cultures de printemps, avec des récoltes s'échelonnant de juillet à septembre.

Le pois chiche, semé à 80 grains/m<sup>2</sup> à partir de mi-mars et avant la mi-avril, est la culture nécessitant le plus de chaleur. Elle préfère les sols légers, surtout pas hydromorphes. Il faudra veiller à avoir un pH au-dessus de 6, l'idéal pour le pois chiche étant entre 7 et 8,5. Deux conduites sont possibles : semis au semoir à céréales, puis passages herse étrille successifs. Le semis

est également possible à écartement de 30 à 50 cm, dans ce cas les passages herse étrilles seront suivis d'un à deux binages. Les récoltes démarrent dès que les grains sont libres dans les gousses, à partir de fin août sur les secteurs bretons les plus précoces. Le risque d'égrainage est très faible, et la récolte s'effectue à la moissonneuse. La moyenne de rendement obtenue se situe à 8 q/ha, avec un maximum de 18 q/ha.

La lentille corail se conduit comme une lentille verte jusqu'à la récolte. Ce sont les opérations post-récolte (décorticage) qui diffèrent. Elle est semée sur la même période que le pois chiche, avec des densités beaucoup plus importantes : 350 grains/m<sup>2</sup> en agriculture biologique. Les agriculteurs du groupe ont veillé à privilégier des parcelles peu caillouteuses, la culture ayant une forte tendance à la verse en fin de cycle. Le désherbage se conduit également à la herse étrille. Les récoltes ont lieu sur la même période que les céréales de printemps. Cette culture est particulièrement sensible à l'égrainage. Conduite en association avec de l'orge, pour lui servir de tuteur, on peut compter 15 q/ha de lentille et 20 q/ha de céréale.

Le pois cassé est la culture qui s'est montrée la plus « facile » à produire. La culture se mène comme un pois protéagineux, avec une récolte légèrement plus précoce pour garder un grain bien vert. Elle couvre rapidement le sol, et

peut être associée à une orge pour limiter les risques de verse. Plusieurs variétés ont été testées, toutes à grain vert et adaptées à la casserie : Poséidon, Cracker Jack ou encore Greenway. Les rendements vont de 20 à 25 q/ha de pois, avec en plus de 15 à 30 q/ha d'orge dans les tests menés par le groupe.

Le haricot rouge s'est avéré plus inadapté pour les secteurs tardifs : son cycle très long complique la récolte. Il se comporte très bien, avec des rendements de 20 à 25 q/ha sur les secteurs précoces. En revanche, l'irrigation est fortement recommandée. La principale difficulté rencontrée par les producteurs concerne la récolte : la moissonneuse-batteuse est inadaptée, et du matériel spécifique est nécessaire pour récolter un grain non cassé.

### DES SOLUTIONS DE TRI ÉTUDIÉES

Après un pré-tri sur la ferme, toute la récolte est triée par un trieur optique et une épierreuse afin de répondre aux normes d'impuretés imposées pour les produits destinés à l'alimentation humaine. Des équipements spécifiques sont à prévoir aussi pour la casserie du pois cassé et le décorticage de la lentille corail.

Au départ, des prestataires éloignés de la zone de production ont été mis à contribution. Puis un producteur du groupe a investi dans ces équipements de tri, notamment le trieur optique, dans le cadre d'une Cuma. À l'issue de ces

quatre années, on constate que la lentille corail est très difficile à séparer de l'orge (culture associée). Le rendement des cultures est pénalisé après le tri avec jusqu'à 35 % de perte. Aujourd'hui, aucune solution de décorticage testé pour la lentille corail n'a permis d'obtenir un produit fini commercialisable.

### DES RÉSULTATS ÉCO MITIGÉS

Les premiers résultats montrent des marges modérées et très variables d'une année à l'autre en fonction des conditions climatiques, pouvant aller de -1 000 € à +4 000 € en fonction des cultures. Le coût du tri évalué à plus de 200 €/t sans les frais de transport est à prendre en compte. De plus, la variabilité des rendements et la perte importante au tri pénalise fortement le chiffre d'affaires.

Concernant la commercialisation, le marché des légumineuses est présent en Bretagne à travers les transformateurs, la grande distribution, la restauration collective.

In fine, ces cultures semblent possibles en Bretagne, avec parfois des adaptations. La solution du tri est un point de vigilance important. ■

**Christèle Burel**

christele.burel@bretagne.chambagri.fr

**Caroline Cocoual**

caroline.cocoual@bretagne.chambagri.fr



Le collectif échange dans une parcelle de haricot rouge