

Compte-rendu de la Journée Filière Légumineuses Bio Auvergne Rhône Alpes

Vals Près Le Puy, 9 février 2020

Synthèse rédigée par Sabrina BOURREL, **Equipe bio**



Objectif de la journée

Favoriser les échanges entre opérateurs de la filière légumineuses bio afin de mieux comprendre les contraintes de production et le développement de la filière, dans l'objectif de développer l'approvisionnement en légumineuses bio régionales.

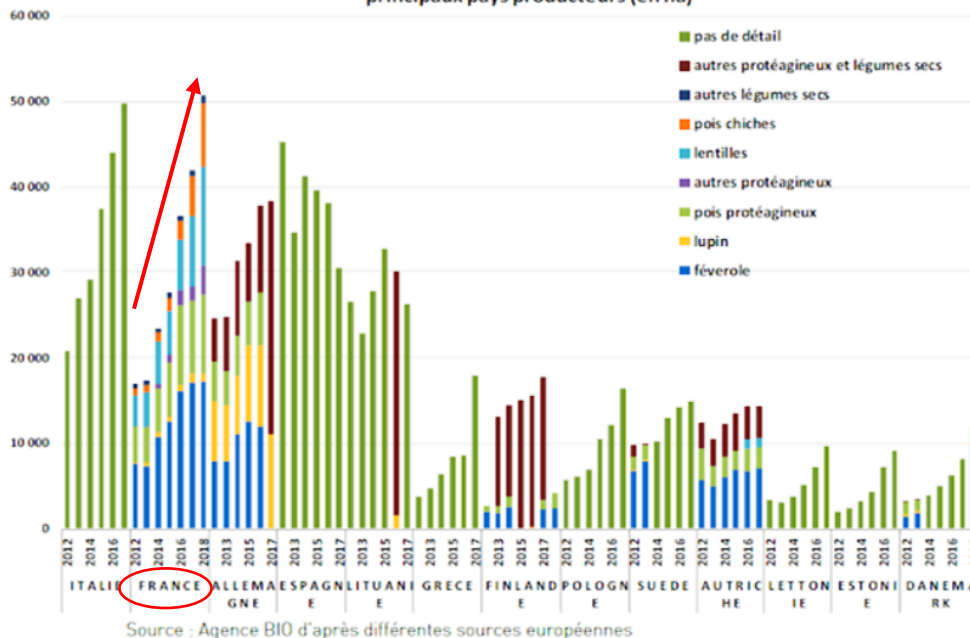
Partenaires de la journée



Chiffres-clé de la production

Thibault Peclat (la Coopération Agricole AuRA)

Evolution des surfaces de protéagineux et légumes secs par espèce quand disponible dans les principaux pays producteurs (en ha)

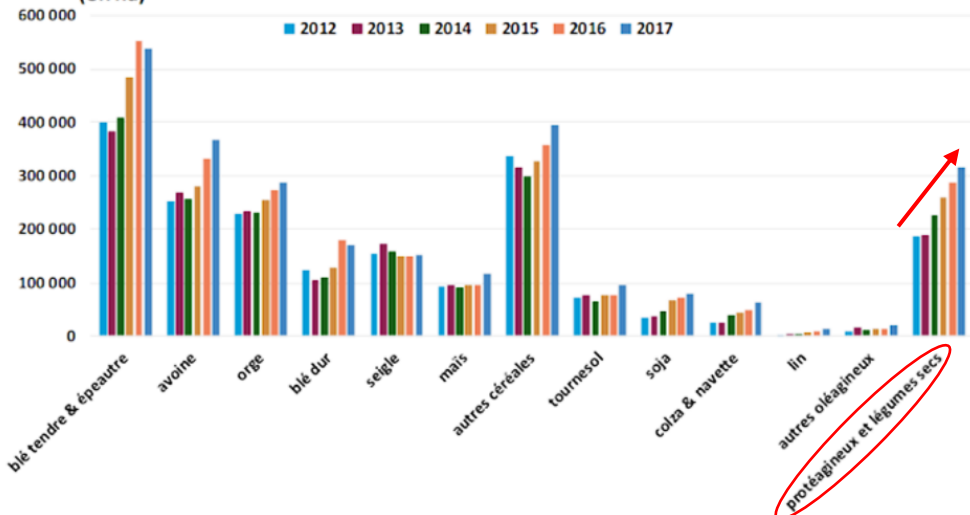


Source : Agence BIO d'après différentes sources européennes

La France est le pays qui a la plus grande surface de légumes secs de l'Union Européenne mais la part de ces cultures dans les surfaces bio est plus faible que dans d'autres pays. Par exemple, le pois chiche occupe une place importante en Grèce.

En région Auvergne-Rhône-Alpes, la part des légumes secs dans les surfaces bio est faible. Cependant, la Drôme est le département français où il se cultive le plus de pois chiche.

Evolution des surfaces de grandes cultures cultivées en bio dans l'UE depuis 2012, par espèce (en ha)



A l'échelle de l'UE, les surfaces en légumes secs bio augmentent de façon linéaire.

Avec le soutien de



Références technico-économiques

Culture du pois chiche

Jean Champion (Chambre d'agriculture de la Drôme)

Caractéristiques de la plante	Sensible au froid à floraison Résiste au sec Très sensible à l'hydromorphie (nécessaire de favoriser la fissuration du sol pour évacuer l'excès d'eau) N'aime pas les sols acides Peu concurrentielle donc potentiellement salissante	
Place dans la rotation	Peut se positionner après une culture qui laisse peu d'azote, par exemple une céréale secondaire A éviter derrière une culture de printemps car fort risque de développement des adventives de printemps et des repousses de la culture précédente	
Choix du type de sol	pH basique Non hydromorphe	
Variété	Il existe 3 types <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kabuli → type le plus cultivé en France – variété phare = Twist ▪ Desi ▪ Gulabi 	
Implantation	Période de semis	De fin décembre, dans le bassin méditerranéen à début avril, au nord de la Loire.
	Type de semoir	Le semoir monograine qui permet une profondeur de semis plus régulière garantit une levée de meilleure qualité.
	Densité de semis	Semoir à céréales (65gr/m ²) ou monograine (55gr/m ²) entre-rang de 45 à 60cm Objectif : 50 pl/m²
	Profondeur	4-5cm
Fertilisation	Plante peu exigeante	
Bioagresseurs	Adventices	Culture qui pousse doucement et met du temps à couvrir le rang. Puis se redresse à maturité donc permet le développement des adventives en été. Faire des faux semis et des binages ⚠ Attention, la morelle tache les grains
	Ravageur	Héliotis (noctuelle de la tomate)
	Maladie	Ascophytose (maladie spécifique au pois chiche) : peut entraîner des fortes baisses de rendement, notamment en année humide Pas sensible à l'aphanomyces
Irrigation	Pas conseillée car favorise le risque d'asphyxie, l'ascophytose et le développement des adventives	
Maturité /récolte	Maturité : Floraison indéterminée donc graines à différents stades de maturité, grain long à sécher La gousse devient noire mais le grain garde sa couleur Récolte : mi juillet à mi-août Rendements très variables : de moins de 10q/ha à 20q/ha	
Délai de retour	Minimum 4 ans	

Pratique de Sébastien Blache, Ferme du Grand Laval, polyculture élevage, Drôme.

Il cultive 3 à 4ha de légumes secs vendus en vente directe ou en circuit court. Alors que la demande en pois chiche est importante et que cette culture est bien valorisée (légume sec : 4€/kg, légume conserve 7 à 8€/kg), Sébastien n'y consacre qu'un hectare car il considère que c'est une culture salissante.

Pour maîtriser les adventices, il réalise 3 binages et complète avec un arrachage manuel. L'ambrosie est une adventice très présente dans la région, elle pose des problèmes à la récolte car tache les grains et fait chauffer les lots. Très souvent, il passe le lot en cellule de séchage. Pour le triage, il utilise : nettoyeur séparateur, trieur alvéolaire et table densimétrique (pour enlever les cailloux).



Culture du haricot sec

Olwen Thibaud (Chambre d'agriculture de l'Isère)

Caractéristiques de la plante	Plante qui se conduit un peu comme le soja. Ses nodosités sont peu efficaces								
Place dans la rotation	Par exemple, entre deux céréales d'hiver. Ne pas mettre après une prairie à cause du risque taupin, ni après une culture sensible au sclérotinia (colza, tournesol, soja) et les légumineuses (fusariose du pied)								
Choix du type de sol	Éviter les sols hydromorphes et les pH<6								
Variété	Il existe différents types de haricots nains <ul style="list-style-type: none"> ▪ Coco ▪ Lingot ▪ Rouge ▪ Flageolet La semence certifiée coûte très cher (jusqu'à 3000€/ha en bio)								
	Implantation	<table border="1"> <tr> <td>Période de semis</td> <td>Mai à juin</td> </tr> <tr> <td>Type de semoir</td> <td>Semoir monograine – entre-rang de 40 à 60cm</td> </tr> <tr> <td>Densité de semis</td> <td>250 000 gr/ha</td> </tr> <tr> <td>Profondeur</td> <td>3 à 4cm</td> </tr> </table>	Période de semis	Mai à juin	Type de semoir	Semoir monograine – entre-rang de 40 à 60cm	Densité de semis	250 000 gr/ha	Profondeur
Période de semis	Mai à juin								
Type de semoir	Semoir monograine – entre-rang de 40 à 60cm								
Densité de semis	250 000 gr/ha								
Profondeur	3 à 4cm								
Fertilisation	Certains apportent 60 à 90 unités d'azote, P 50unités, K 100 unités.								
Bioagresseurs	Adventices	Culture qui pousse doucement et met du temps à couvrir le rang.							
	Maladies	Sclérotinia et fusariose du pied							
Irrigation	Besoins en eau importants, parfois nécessaire d'irriguer à partir du stade 4 feuilles								
Maturité /récolte	Récolte mi-août à mi-septembre Flageolets arrachés à 90 jours et haricots blancs à 110 jours dans la Drôme.								
	Nécessite du matériel spécifique et se fait en deux étapes : arracheuse puis batteuse. →comme la luzerne besoin de jours sans pluie pour le séchage (2 à 7 jours) Rendements de 10 à 15q/ha en sec et de 20 à 25q/ha en irrigué. Conseillé de faire un pré-triage immédiat après récolte puis table densimétrique et/ou trieur optique 0.25€/kg (enlever les grains fripés).								
Délai de retour	Minimum 4 ans								

Culture de la lentille

Clément Rousseau (Haute-Loire Biologique)

Actuellement 4000 hectares sont cultivés en AOP Lentille Verte du Puy et 200 hectares sont labellisés en Agriculture Biologique

Caractéristiques de la plante	Plante petite, sensible à la verse, peu concurrentielle Culture sensible au tassement, à l'excès d'eau et au stress hydrique à floraison et remplissage du grain	
Place dans la rotation	Privilégier une précédent gourmand en azote pour stimuler le développement des nodosités Éviter après une légumineuse Avoir un précédent propre Possible de l'associer avec une culture servant de tuteur et concurrençant les adventives (par exemple cameline : maxi 3kg/ha) Libère en moyenne 30unités d'azote Implanter un couvert avant la lentille (associant une céréale et une moutarde laissée jusqu'à floraison) est intéressant	
Choix du type de sol	Sol aéré, non hydromorphe	
Variété	3 types <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verte : Anicia (seule autorisée pour AOP Lentille verte du Puy) ▪ Blonde : Flora, Santa ▪ Corail : Rosana ▪ Noire : Belouga 	
	Fertilisation	Plante peu exigeante
Ravageur	Bruche en recrudescence dans le 43	
Maturité /récolte	Rendements moyens dans la zone de l'AOP du Puy et en Bio : 7q/ha (rendements très variables) Moissonneuse batteuse Ou faucheuse andaineuse si parcelle sale (4-5 jours de séchage puis moisson) Pré-triage après moisson puis plusieurs triages/nettoyages Congélation de 25 à 30 jours à -20°C (en cas de présence de bruche)	
	Délai de retour	6 ans

Quelques chiffres – enquête réalisée par Haute-Loire Biologique

Intervention	Vente à un collecteur	Vente directe
Charges		
Préparation du sol	100 à 150€	
Semis	100€	
Semence (100 à 140kg/ha)	300 à 350€	
Désherbages mécaniques	300 à 350€	
Moisson	150€	
Triage/nettoyage**	0	450€
Congélation	0	100€
Total Charges*	950 à 1250€	1500 à 1800€
Prix de vente	2.8€/kg	7€/kg
Marge	700 à 1000€	3100 à 3400€

*temps de travail et conditionnement non intégré

**diminution de la quantité suite aux triages (environ 15% de déchets au triage)

Tendances de consommation

Bastien Boissonnier, Cluster Bio

La consommation de légumineuses est à la hausse et devrait se poursuivre. La consommation de viande diminue et les consommateurs recherchent de nouvelles sources de protéines.

La consommation de produits bio est en hausse dans tous les circuits de distribution (presque 5% de parts de marché en 2019). Cette croissance est boostée par l'offre qui s'élargit, notamment les marques de distributeurs.



Les consommateurs bio mangent plus de légumineuses que les conventionnels et notamment les femmes.

⚠ Selon une enquête IFOP d'avril 2019, le label Bio subit une baisse de confiance. Le local surclasse le bio.

« 43% des français font beaucoup plus attention à privilégier l'achat de produits fabriqués en France par rapport à il y a 5 ans ».



Plus d'informations

Cluster Bio AuRA : bboissonnier@cluster-bio.com

La Coopération Agricole AuRA : tpeclat@ara.lacoopagri.coop

Chambre d'agriculture du Puy de Dôme : s.bourrel@puy-de-dome.chambagri.fr

FRAB AURA : amandine.laurent@aurabio.org



Des acteurs locaux de la filière

Bioagri

Coopérative basée dans le 42, groupe EUREA
Collecte de lentilles vertes bio et bio AOP, pois chiche bio (43, 42, 63, 03). Début de développement du pois cassé.
Volonté de valoriser l'intégralité de la rotation des agriculteurs.

Sabarot Wassner

Entreprise familiale basée dans le 43
Collecte des légumineuses bio et conventionnelles
Vente de légumes secs ou transformés (cuisson, surgélation).
40% des légumineuses sont bio et 60% du sourcing se fait en France.

Tendances de la demande : zéro résidus de pesticides, babyfood, sans gluten, bio, local.

Lentilles, pois chiche, pois cassé, pois entier, haricot.

GRAP

Groupement Régional Alimentaire de Proximité
40 structures de transformation et de distribution regroupées en région AuRA

Volonté de trouver des fournisseurs français et artisanaux bio
Manque de producteurs de légumineuses bio.

Les consommateurs sont de plus en plus exigeants sur la qualité et la provenance.

Conclusion

Les protéines végétales sont tendances.

Il existe une volonté de développer les filières françaises

Des leviers techniques doivent être trouvés côté production (bruche, ...)

Les légumineuses sont des cultures techniques, avec un coût de production élevé et des rendements très aléatoire en agriculture biologique. Il est donc important d'avoir un prix d'achat élevé et rémunérateur si on souhaite un développement durable de la filière



A savoir

La Chambre d'Agriculture du Puy de Dôme participe à un projet régional d'acquisition de références sur les légumes secs nommé PEPIT LEG SEC.

Dans ce cadre, nous conduisons

- un essai « variété » lentille bio
- un essai pois chiche « itinéraire technique » conventionnel
- deux suivis de parcelles (1 bio + 1 conventionnel)