

Optimisation des systèmes

POUR DES SYSTÈMES INNOVANTS ET DURABLES : UNE FILIÈRE LÉGUMINEUSES BIO ?

En 2016 les Nations Unies proclamaient l'année internationale des légumineuses, en France et en Région, un Plan Protéines a été mis en place pour une alimentation et une agriculture durable. La bio contribue pour sa réussite à remettre les légumineuses au cœur du système de production agricole. Cet enjeu a été partagé à l'occasion de la ferme ouverte de la famille Vanlerberghe le 29 juin dernier à Rosieres (Oise).

Une centaine de participants était réunie pour échanger autour de la question «En quoi et comment les légumineuses permettent de développer la bio, un mode de production source d'innovation et d'avenir pour nos fermes et nos territoires ?»

LES LÉGUMINEUSES AU SERVICE DE LA PROTECTION DE L'EAU

Le témoignage sur le territoire du Bassin d'Alimentation de Captage d'Auger St Vincent démontre l'intérêt des légumineuses pour protéger l'eau.

LES MÉLANGES CÉRÉALES-PROTÉAGINEUX EN PLEIN ESSOR

Notre travail d'enquête (nous vous remercions d'ailleurs d'avoir pris le temps d'y répondre) met en valeur l'intérêt que vous portez en tant que producteur aux mélanges. Vous êtes de plus en plus nombreux à en produire et vous envisagez d'augmenter vos surfaces. Une grande diversité de mélanges sont réalisés, les plus courants étant épeautre-lentillon / orge-poïs protéagineux / triticale-poïs. Ces mélanges représentent une plus-value sur votre ferme en particulier une fois triés. Une présentation des techniques de tri a mis en évidence la complémentarité des différents outils (nettoyeur séparateur, trieur alvéolaire, table densimétrique... voir LABienvenue N°68) en fonction des objectifs souhaités. Que ce soit à la ferme ou au sein d'entreprises spécialisées, des solutions en région se développent, illustrées ce jour-là par la présence d'AgriCPS.

LES LÉGUMINEUSES POUR UNE RÉGLEMENTATION BIO COHÉRENTE

La réglementation bio autorise sous dérogation l'incorporation de 5% d'aliments non bio riches en protéines dans la ration des monogastriques. Ces dérogations reconduites chaque année, prendront fin dès la mise en application du nouveau règlement bio, d'ici 2021. Le témoignage de fabricants d'aliments



Présentation de la récolte de feuille de luzerne à l'aide de l'effeuilleuse



Profil de sol sous luzerne de 2 ans : enracinement et aération du sol



Présentation d'un trieur mobile

du bétail (Novial en particulier) a permis d'exprimer leurs besoins et conforter la nécessité de produire des protéines végétales localement (plus de 1000 ha de plus chaque année). Autant d'opportunités pour les producteurs bios actuels et à venir.

LES LÉGUMINEUSES « À FEUILLES » : UNE NOUVELLE VOIE DE VALORISATION ?

Les légumineuses cultivées en fourrage, la luzerne en particulier, présentent de nombreux atouts nutritionnels (protéines et acides aminés). Pourraient-elles se substituer au soja pour l'alimentation des monogastriques ? C'est l'ambition de l'expérimentation menée depuis plusieurs années par Eric Juncker (Trust'ing Alf'ing). En séparant la feuille de la tige, nous pourrions incorporer cette protéine extraite dans la ration des monogastriques. L'après-midi nous avons constaté le fonctionnement de l'effeuilleuse et un procédé innovant de

séchage de la luzerne et multi-produits (séchoir Alvan Blanch).

SYMBIOSE : POUR UNE COOPÉRATION TRANSFRONTALIÈRE AU SERVICE DU DÉVELOPPEMENT DE LA BIO

Cette journée était l'occasion de lancer officiellement le démarrage du projet européen Interreg SymBIOse 2018-2022. Ce projet vise à expérimenter l'utilisation de légumineuses dans les systèmes grande culture et production légumière de plein champ en partenariat avec nos homologues Flamands et Wallons. Si vous êtes intéressés pour accueillir ces essais et participer aux échanges entre producteurs et acteurs de la filière, contactez-nous.

Pour en savoir plus : rendez-vous sur www.symbiose-interreg.eu

Contacts Marie Augagneur, Conseillère - Animatrice toutes productions au 07 87 32 93 41 et **Jean-Baptiste Pertriaux**, Responsable développement de la production au 07 87 32 64 37