

GROUPE 30 000 GRANDES CULTURES DESTINÉES À L'ALIMENTATION HUMAINE EN BIO



POLYCULTURE-ÉLEVAGE



SAU : 97 ha (35 à 206 ha)

11 agriculteurs et agricultrices ayant la volonté de développer les légumineuses pour l'alimentation humaine. Les fermes commercialisent en majeure partie en circuit court des céréales et légumineuses ainsi que des produits transformés (pains, farines...).

LES LEVIERS MIS EN ŒUVRE

Lutte chimique

- Peu existante en bio, nous misons justement sur l'intégration de nouvelles cultures dans les rotations pour casser le cycle des maladies. De plus, nous étudions la relation entre les cultures associées et l'impact de la bruche sur les lentilles.

Contrôle biologique

- Nous essayons de mettre en place des plantes répulsives ou hôtes des bruches autour des parcelles pour éviter qu'elles n'aillent dans les lentilles.

EFFICIENCE

- Se fixer des règles de décision
- Converger des IFT égaux à zéro

SUBSTITUTION

- Substituer le « chimique » par des alternatives

RECONCEPTION

- Passer de « lutter contre » à « protéger de »
- Recombinaison divers leviers agronomiques via le système de culture

Contrôle génétique

- Nous utilisons des variétés assez classiques pour assurer les rendements comme la variété « anicia » en lentilles vertes. C'est la variété cultivée pour l'AOC Lentille verte du Puy ou le Label rouge Lentille verte du Berry.

Actions sur le stock de bioagresseurs

- Nous réalisons plusieurs essais sur la gestion post-récolte : surgélation, passage au froid, passage en big bag « NOX ».

TÉMOIGNAGE D'UN AGRICULTEUR

La ferme du GAEC Pachamama est certifiée AB depuis 1989. On y cultive du blé, de l'orge, du tournesol, du lin, du sarrasin, des pommes de terre, de la luzerne et des légumes secs. Cette diversité permet des rotations culturales longues pour un maintien de la fertilité des sols.

LE PROJET COLLECTIF (les thématiques principales)

Ils souhaitent être capables de choisir les cultures alimentaires les mieux adaptées à leur ferme (sols, climat, envies, matériels et temps disponible...). Ils souhaitent expérimenter et comparer différentes cultures associées, échanger sur leurs pratiques, comparer leurs résultats. Ils ont tous des connaissances en matière de tri et manquent de matériels pour être autonomes en la matière. Tous observent des difficultés de stockage, notamment pour la lentille qui est systématiquement attaquée par les bruches (il est fréquent de perdre 50 % des grains après la récolte). Ils espèrent trouver des alternatives (vitesse de conditionnement, effet d'association, essais de répulsifs...) sans savoir encore si elles existent vraiment.