

Produire des cultures économes pour l'alimentation humaine dans le Morbihan

Retour d'expérience



Pendant 3 ans, un groupe d'une dizaine de paysans du Civam AD 56 a exploré des voies de diversification en cultures pour l'alimentation humaine.

Ils partagent ici leur retour d'expérience.

Dans ce livret, vous trouverez 3 fiches sur :

- La culture de **lentille verte bio**,
- La culture du **blé meunier bio**,
- La mutualisation d'une **faucheuse andaineuse** pour sécuriser leurs récoltes.



Produire des cultures économes à destination de l'alimentation humaine



Qui sommes nous ?

- « Nous sommes un groupe de paysans morbihannais, rassemblés depuis 2020 autour d'un objectif commun : produire des cultures économes à destination de l'alimentation humaine. »

Description des fermes

- **Systèmes** : en majorité des systèmes en polyculture-élevage
- **Installations** : entre 1998 et 2021
- **Surfaces** : entre 4 ha et 110 ha (moyenne à 52 ha et médiane à 60 ha)
- **Labels** : 100% AB



Où sommes nous ?

En majorité à l'Est du Morbihan, autour du Grand Bassin versant de l'Oust.

Conditions pédoclimatiques

- **Températures** : 10,9°C - 12,6°C en moyenne annuelle
- **Pluviométrie** : variable selon les zones, de 650 à 900 mm/an
- **Types de sols** : limonosablo-argileux, sur substrats schisteux et granitiques, profonds et à tendance hydromorphe en fonds de vallée, sols en moyenne acides (pH de 5,5 à 6,5).

Objectifs

- **Agronomiques** - Diversifier nos rotations, améliorer la complémentarité des ateliers culture et élevage.
- **Environnementaux** - Produire des cultures économes, trouver de nouvelles cultures à intégrer à nos systèmes en agriculture biologique et dans le contexte du Morbihan.
- **Sociaux** - Répondre à une demande des consommateurs en protéines végétales et aux questionnements des citoyens sur l'élevage.
- **Economiques** - Diversifier et sécuriser nos sources de revenus et nos débouchés.

A l'issue du projet, nous pouvons vous parler de :

- La culture des légumineuses dans le Morbihan.
- L'intérêt de la production de céréales à destination de l'alimentation humaine.
- L'amélioration des conditions de récolte grâce à l'utilisation de la faucheuse andaineuse.
- L'intérêt du collectif, des échanges et de l'apprentissage entre pairs.

L'histoire de trois années de projet....

CULTURES ÉCONOMES POUR L'ALIMENTATION HUMAINE

Pendant 3 ans,
nous nous sommes retrouvés pour :

Journées techniques

Rencontres

Structurer et piloter le projet

Se lancer dans un nouveau projet

2020 MOTIVATION, INTÉRÊT, DÉCOUVERTES

Bout de champ lentille

"Difficultés pour la récolte en Morbihan"

Visite d'une ferme diversifiée et équipée d'une chaîne de tri

"importance des étapes post-récolte et limites pédoclimatiques en Bretagne"

Bout de champ orge

Journée essais techniques et détermination des assolements

2021 CONDITIONS DIFFICILES, DOUTES SUR LES LÉGUMINEUSES, EXPLORATION FILIÈRES

Réunion mutualisation du matériel

2 sous-groupes :

- tri et stockage
- commercialisation

"Projection d'une mise en commun, idée d'un outil de fauche"

Visite d'un centre de tri et de stockage

Visite de 2 fermes diversifiées

Journée technique lentille

Elaboration d'une charte collective

Echanges avec une Cuma sur le tri mobile

Visite d'une meunerie locale

Premières réflexions sur un projet filière

2022 NOUVEAUX MEMBRES, SÉCURISATION VIA L'OUTIL, ORIENTATION FILIÈRE

Journée essais techniques et nouvel assolement

Acquisition d'une faucheuse andaineuse en Cuma

Démonstration faucheuse andaineuse

"Réponse concrète à un besoin de sécurisation des récoltes"

Voyage d'études en Vendée, filière légumes secs

Bout de champ blé

"Difficultés liées au montage d'une filière : il faut avancer progressivement et sur des cultures maîtrisées"

Dépôt et obtention du financement pour le projet filière

2023 BILAN DU PROJET ET LANCEMENT DU PROJET FILIÈRE

Bilan du projet culture pour l'alimentation humaine, travail sur les livrables et la porte ouverte

Lancement du projet filière locale pour l'alimentation humaine

1 er juin
Journée porte ouverte du Civam AD 56 : tour de ferme, témoignages et échanges

... et le début d'une nouvelle aventure !

Zoom sur le groupe



Nous avons rencontré et travaillé avec ...

- Des paysans morbihannais producteurs de légumineuses et de céréales,
- Des paysans des départements voisins,
- Des meuniers,
- Et des organismes de tri.



Nous avons osé ...

- Nous investir en temps et en énergie dans un véritable projet de groupe.
- Tester des cultures sur de petites surfaces sans garantie de récolte.
- Nous lancer dans un nouveau projet pour aller plus loin dans la réflexion autour de la logistique post-récolte et de l'intégration ou du montage d'une filière locale pour les cultures à destination de l'alimentation humaine.



Nous sommes fiers ...

- De l'acquisition en commun d'une faucheuse andaineuse.
- D'avoir trouvé nous-mêmes les ressources pour poursuivre notre projet.



Témoignage d'un paysan du groupe

« Ce projet nous a permis de mieux comprendre toutes les étapes qu'impliquent la production de cultures pour l'alimentation humaine. Il s'agit de nouveaux savoir-faire et d'une nouvelle démarche. Nous avons formé un groupe soudé, et nous avons envie de continuer plus loin ensemble. Ce n'est pas une fin en soi de se diversifier, maintenant nous voulons maîtriser nos débouchés pour plus d'autonomie. »

Jean-François Bréhaut

Crédit photo : Mangeons local BZH

Témoignage de l'animatrice du groupe

« Quand le groupe s'est formé en 2020, ils attendaient beaucoup de la culture de légumineuses. La force du groupe c'est qu'à force d'échanger ensemble, de faire des visites et des essais, ils ont su se remettre en question et se réinventer, tout en gardant en tête leurs objectifs de départ. L'arrivée de nouveaux membres et de porteurs de projets a aussi été déterminante dans les choix du groupe. Il est important de veiller à garder le cap, en se liant à des valeurs et des objectifs communs. »

Clémentine Lebon

Crédit photo : Civam AD 56

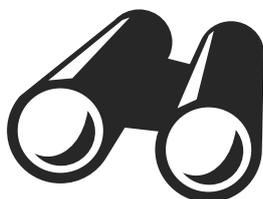


BILAN

- Produire, trier, stocker et vendre sont des métiers différents qui nécessitent des compétences, des savoir-faire et des appétences spécifiques. Il faudra donc déterminer quelles sont les motivations du groupe sur ces différentes étapes.
- Être éleveur et produire des cultures sont aussi deux métiers différents, il faut pouvoir trouver un **équilibre** entre les ateliers et une organisation du travail qui convienne en fonction des objectifs et des contraintes de chacun.
- Enfin, le groupe nous a porté dans notre projet de diversification. Nos échanges sur les sujets aussi bien techniques qu'éthiques nous ont nourris individuellement et soudés collectivement. C'est cette dynamique qui nous a permis d'aboutir à une **réflexion à l'échelle d'une filière**.

Et maintenant ?

« La problématique s'est affinée depuis le début du projet. Nous avons rédigé les valeurs du groupe dans une Charte et nous avons formulé un objectif commun : **produire des céréales pour l'alimentation humaine et les valoriser localement à un prix juste pour le consommateur et pour le producteur**. Nous nous lançons maintenant dans un nouveau projet collectif afin de travailler sur une filière locale où valoriser nos productions. Pour cela, nous avons recruté Lucie qui va nous accompagner pendant 2 ans.



Témoignage de l'animatrice du projet filière

« Le groupe est en phase exploratoire afin d'appréhender la demande territoriale et les exigences des filières. Ces études nous permettront de dimensionner le projet et d'avancer, toujours dans la dynamique collective précieuse qui a été construite.

Lucie Desmoulins

Crédit photo : Civam AD 56

Livrables



Un livret avec 3 fiches retour d'expérience sur :

- La culture de lentille verte bio,
- La culture du blé meunier bio,
- La mutualisation d'une faucheuse andaineuse pour sécuriser leurs récoltes.



Une vidéo qui retrace le parcours du groupe à retrouver sur nos réseaux

CONTACT CIVAM AD 56

Cité de L'agriculture
Adresse Avenue du Général Borgnis Desbordes
VANNES
Email civamad56@civam.org
Téléphone 07 85 26 03 02

Document réalisé dans le cadre du stage de Pauline Bouillard



Le groupe "Cultures économes pour l'alimentation humaine" du Civam AD 56

Un groupe de paysans morbihannais travaille depuis 3 ans dans l'objectif de se diversifier en cultures pour l'alimentation humaine. C'est dans ce cadre qu'ils ont testé la culture de la lentille verte bio. Ils ont été à la rencontre de voisins producteurs de lentille, et certains ont fait eux-mêmes l'expérience sur leur ferme.

Au terme de ce projet, ils partagent leur retour d'expérience sur la culture de lentille verte bio sur leur territoire.



Crédit photo : Civam AD 56

Pourquoi cultiver de la lentille dans le Morbihan ?

- **Agronomie** - La lentille est une bonne tête de rotation. Elle permet de fixer l'azote atmosphérique dans les sols et de maintenir des systèmes de cultures bas intrants, notamment dans des systèmes sans élevage.
- **Résilience** - La diversification des systèmes de cultures permet aussi une diversité de débouchés afin de stabiliser les revenus, en particulier pour les éleveurs et dans le contexte du changement climatique.
- **Société** - La lentille répond à une demande croissante en protéines végétales de la part des consommateurs.

LA LENTILLE

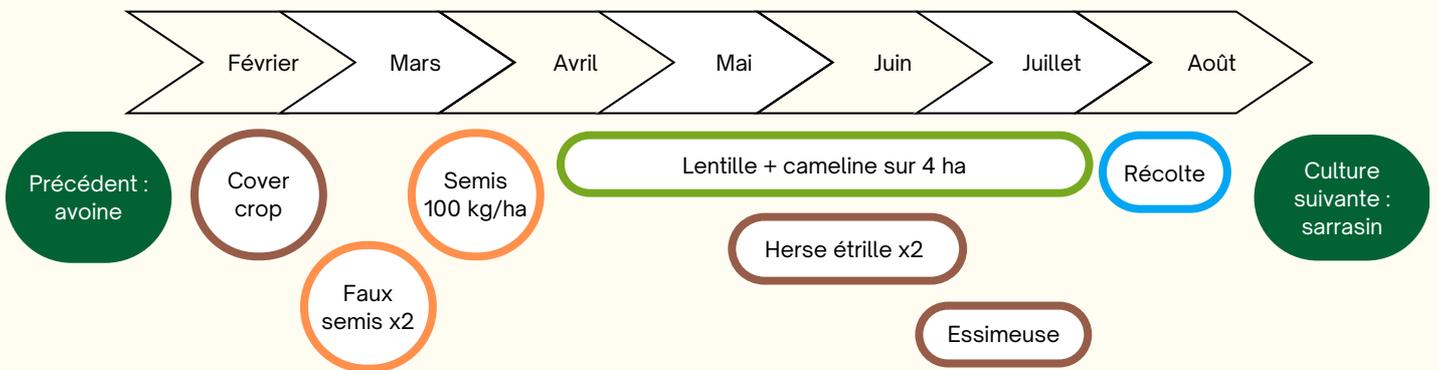
Caractéristiques : légumineuse, riche en protéines, culture de printemps

Variété principale : ANICIA (80% des surfaces en France)

Territoires de production :

- Puy en Velay (France)
- L'Ouest du Canada

Exemple d'itinéraire technique



Associations testées

Pour faciliter la récolte, il est préférable de semer la lentille en association avec une **plante tutrice** car elle est rampante. Le groupe a testé la caméline, le lin, le blé et l'orge. Les associations peuvent être mélangées avec de l'huile pour un **semis homogène**, ou semée dans un second temps au distributeur d'engrais pour le lin et la caméline.

Associations classiques

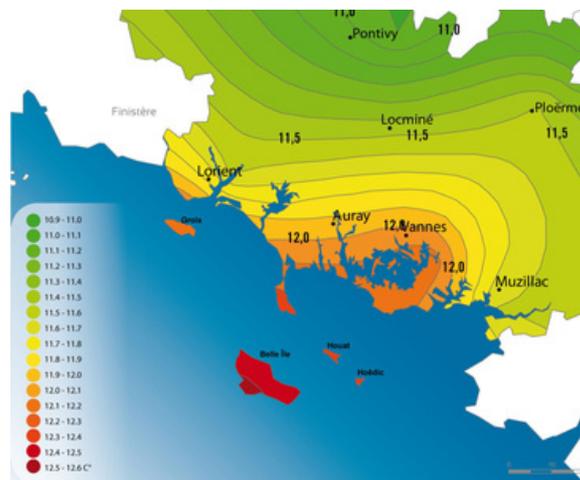
Association avec une céréale

	Avantages	Limites
Caméline 5 kg/ha	<ul style="list-style-type: none"> • Couvrante, étouffe bien les adventices. • Développement compatible avec le cycle de la lentille. 	<ul style="list-style-type: none"> • Difficile à trier avec le chénopode. • Débouchés restreints.
Lin 8 kg/ha	<ul style="list-style-type: none"> • Les débouchés sont variés et répondent à une demande en boulangerie artisanale. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'huile de lin doit être conditionnée pour être conservée. • La lentille peut être mûre avant le lin.
Blé ou orge 50 kg/ha	<ul style="list-style-type: none"> • Développement compatible avec le cycle de la lentille. • Pas besoin de fertiliser ni de désherber. • Facile à trier. • Association à forte valeur ajoutée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cultures qui peuvent prendre le dessus sur la lentille, attention à la densité de semis. • Pour le blé meunier, le tri doit être précis.

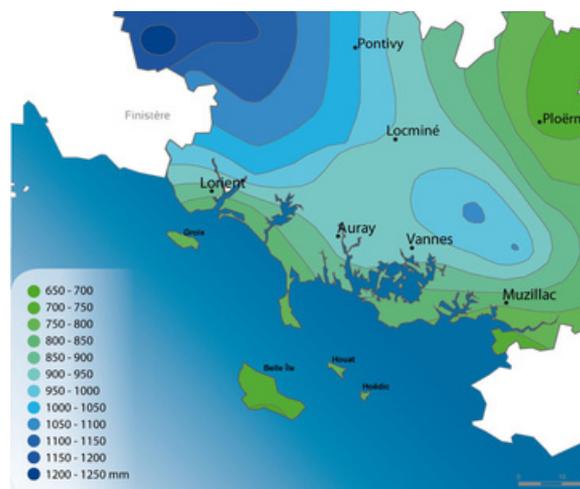
Contexte pédoclimatique dans le Morbihan

- **Températures** : moyenne annuelle entre 10,9°C et 12,6°C, de 18°C à 24°C entre mai et juillet.
- **Pluviométrie** : variable selon les zones, de 650 à 900 mm/an.
- **Types de sols** : limonosablo-argileux, sur substrats schisteux et granitiques, profonds et à tendance hydromorphe en fonds de vallée, sols en moyenne acides (pH de 5,5 à 6,5).

Source infographique : Meteo Bretagne et CSEM



Moyenne annuelle des températures en Morbihan



Moyenne annuelle de la pluviométrie en Morbihan

Exigences de la culture de lentille verte bio

- **Sol** : argilo-calcaire à sablonneux, moyennement profond, sans cailloux, pH entre 6 et 8.
- **Besoin en eau** : faible, mais sensibilité au stress hydrique pendant le remplissage des gousses en juin ou juillet, importance de stabiliser l'humidité de la parcelle pour ne pas détériorer la culture.
- **Température** : température de germination supérieure à 2°C ; température de croissance optimale autour de 22°C.
- **Développement** : environ 150 jours
- **Principales adventices** : chénopode, renouée, chardon
- **Technique** : importance du tri et de bonnes conditions de stockage pour ne pas dépasser 13% d'humidité.

Le contexte morbihannais est-il compatible avec le cycle de la lentille ?



- La lentille verte est adaptée à plusieurs types de sols.
- Elle permet donc de valoriser des sols de faible qualité.
- Le développement de la culture est adapté au climat tempéré du Morbihan.



- Les fenêtres de semis et de récolte sont restreintes : il faut semer dans un sol à 2°C et récolter en conditions sèches.
- Le climat est également propice au développement d'adventices compétitives avec la lentille verte.
- Les fermes sont souvent peu équipées en matériel post-récolte.

Travail du sol



- **Type de sol** : le plus plat et propre possible, sans cailloux pour éviter un surcoût en tri.
- **Désherbage** : un passage de herse étrille à 5 km/h en prélevée, en mai ou en juin selon la date de semis (stade 4-5 feuilles). Idéalement, il faut rouler après le hersage (stade 5-6 feuilles) pour favoriser la levée et éviter les cailloux.

Semis



- **Date** : entre le 25 mars et le 25 avril. La date de semis est à arbitrer en fonction de la température du sol et du risque de concurrence du chénopode. Un ou deux faux-semis selon le risque d'adventices.
- **Densité** : 100 à 110 kg/ha (250 plantes par m2)
- **Profondeur** : 1 à 3 cm
- **Ecart inter-rangs** : 20-25 cm si binage ou 12-15 cm

Récolte



- **Avant la moisson** : passage de la faucheuse andaineuse pour augmenter la fenêtre de récolte et faciliter la moisson, permet aussi de semer plus tôt.
- **Moisson** : de fin août à début septembre, en fonction des conditions.

Tri



- **Taux d'impureté maximum** : 0,1 %
- **Niveau de tri optimal** :
1 passage au nettoyeur séparateur
1 passage sur la table densimétrique
1 à 2 passages au trieur optique
- **Temps moyen** : 5 h/T
- **Taux de perte moyen** : 10 à 15 %

COÛT MOYEN

- **Nettoyeur séparateur** : 75€/T
- **Table densimétrique** : 100 €/T
- **Trieur optique** : 200 à 250 €/T



Semis de lentille verte bio, à Plumergat en avril 2019.



Moisson de lentille verte bio, à Plumergat en août 2019.



Séchage au soleil pendant la moisson, à Plumergat en août 2019.

Stockage



- Importance d'une **récolte au sec** pour stabiliser le taux d'humidité.
- Risque important détérioration de la récolte si elle n'est pas conservée dans de bonnes conditions.

ASTUCES



- Semer la lentille en **association avec une plante tutrice**.
- "Le premier tri, c'est la moisson" : moissonner lentement pour avoir une récolte propre : **2km/h en bio**, 3,5 km/h en non bio. Avoir sa propre moissonneuse est un atout.
- Faire sécher les lentilles sur une bâche pendant la récolte pour **réduire le taux d'humidité**.
- Eviter de semer de la lentille après un sarrasin, attendre au moins 2 ans pour ne pas avoir de repousses puis des surcoûts en tri.



Circuit de tri à la ferme, à Plumergat en mars 2023.



En 2021 et 2022, 7 paysans du groupe ont testé la culture de la lentille verte bio

Conditions

Récolte non triée

Valorisation

2021	Difficiles : temps pluvieux, presque pas de fenêtres de travail ni de récolte	Rendement maximum : 700 kg/ha, mais moisissure au stockage. Rendement minimum : 0 kg/ha	2/7 paysans ont vendu leur récolte en direct ou en circuit court, entre 5 et 7 €/kg . Les autres ont re-semé ou broyé.
2022	Idéales : temps sec et bonnes fenêtres de travail et de récolte	Rendement maximum : 1 T/ha Rendement minimum : 400 kg/ha.	3/7 paysans ont vendu leur récolte en direct ou en circuit court. Les autres n'ont pas encore trié leur récolte.



En 2023, qui va continuer à cultiver de la lentille ?



4 / 7 paysans sèment de la lentille verte bio

- Ils ont suffisamment de surfaces à dédier à cette culture et un système de tri accessible.
- La lentille est compatible avec leurs objectifs de diversification et de stabilisation de leurs revenus.
- Ils peuvent valoriser les résidus du tri ou les mauvaises récoltes non triées au sein de leur système d'élevage.



3 / 7 paysans ne sèment pas de légumineuse

- Ils n'ont pas assez de surface à dédier à cette culture ni de trieur accessible.
- Ils comptent sur la diversification pour stabiliser leurs revenus. Ils ont besoin d'une culture rémunératrice et stable, ils préfèrent se tourner vers les céréales meunières.
- La culture est exigeante, aléatoire et s'intègre mal dans l'organisation du travail chez certains éleveurs.

Et les autres légumineuses ?

Lentille corail	Cette culture est très sensible aux bruches et difficile à trier, elle préfère un sol calcaire au sol acide du Morbihan. Aucun paysan du groupe n'a choisi d'en produire.
Pois cassé	Cette culture est la légumineuse la plus facile à cultiver en Morbihan (proche du pois fourrager) mais le décorticage du pois est coûteux pour des débouchés restreints en alimentation humaine.
Pois chiche	Nous n'avons pas les bactéries nécessaires au développement de cette culture dans les sols bretons, et il n'existe pas d'inoculum homologué spécifique au pois chiche sur le marché français. Cela limite les chances de réussite sur le territoire.

Et maintenant ?

Le groupe s'est confronté aux difficultés de la culture des légumineuses sur leur territoire, notamment liées aux **conditions aléatoires** et au **manque de matériel post-récolte**.

Pour ces raisons, ils font le choix de se concentrer sur des cultures déjà maîtrisées et rémunératrices telles que le blé meunier ou le sarrasin, et de travailler sur le tri, le stockage, et les débouchés. Ils entament une réflexion autour d'une filière locale.

Au-delà de la maîtrise technique de la production de cultures pour l'alimentation humaine, les paysans veulent **maîtriser leurs débouchés**, de la récolte jusqu'à une valorisation en accord avec les valeurs qu'ils ont inscrites dans une charte collective.

CONTACT CIVAM AD 56

Cité de L'agriculture
Adresse Avenue du Général Borgnis Desbordes
VANNES
Email civamad56@civam.org
Téléphone 07 85 26 03 02

Document réalisé en 2023 dans le cadre du stage de Pauline Bouillard



Le groupe "Cultures économes pour l'alimentation humaine" du Civam AD 56

Un groupe de paysans morbihannais travaille depuis 3 ans dans l'objectif de se diversifier en cultures pour l'alimentation humaine. C'est dans ce cadre qu'ils ont testé la culture de blé meunier bio. Ils ont été à la rencontre de voisins producteurs de blé et de farine, et certains ont fait eux-mêmes l'expérience sur leur ferme.

Au terme de ce projet, ils partagent leur retour d'expérience sur la culture de blé meunier bio sur leur territoire.

Crédit photo : Pleinchamp



Pourquoi cultiver du blé meunier dans le Morbihan ?

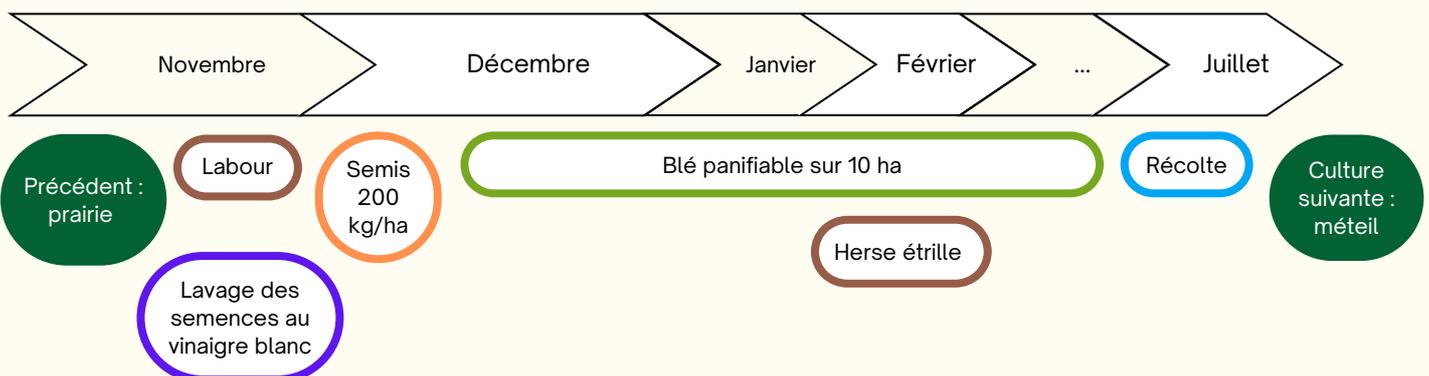
- **Agromomie** - Pour les éleveurs, cultiver une céréale après une prairie permet de mieux gérer le salissement des parcelles.
- **Autonomie** - La paille et le son de blé sont valorisés par les éleveurs. En moyenne, pour 1 T de blé on récupère de 200 à 300 kg de son de blé après mouture.
- **Résilience** - La diversification des systèmes de cultures permet aussi une diversité de débouchés afin de stabiliser les revenus, en particulier pour les éleveurs et dans le contexte du changement climatique.
- **Société** - Le blé meunier peut intégrer des filières locales et soutenir la souveraineté alimentaire du territoire.

LE BLÉ MEUNIER

Les meuneries ont des exigences concernant la qualité du grain :

- **Taux d'humidité** : idéalement en-dessous de 12%, ne doit pas dépasser 16%.
- **Poids spécifique** : idéalement de 76 kg/hectolitre, accepté entre 72 et 80 kg/hl.
- **Taux de protéines** : idéal à 11%
> 12% : possible refus en meunerie
< 10% : possible déclassement

Exemple d'itinéraire technique



ASTUCES



- "Le premier tri, c'est la moisson" : moissonner lentement pour avoir une récolte propre : **2 km/h en bio**, 3,5 km/h en non bio.
- Si le travail de récolte est délégué à un ETA, donner des consignes et rester vigilant.
- Traiter les semences au vinaigre blanc contre la carie, notamment sur les blés anciens : **1 L de vinaigre blanc + 1 L d'eau mélangés pour 100 kg de semences**

Crédit photo : Civam AD 56

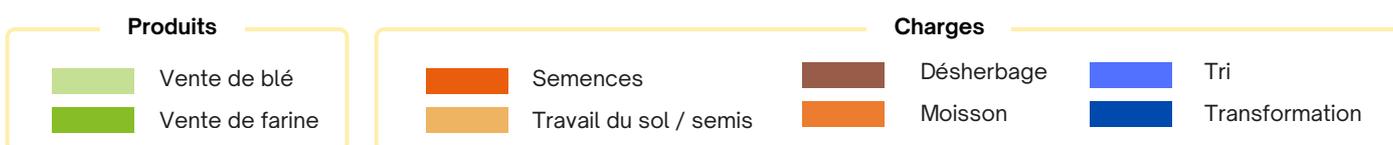
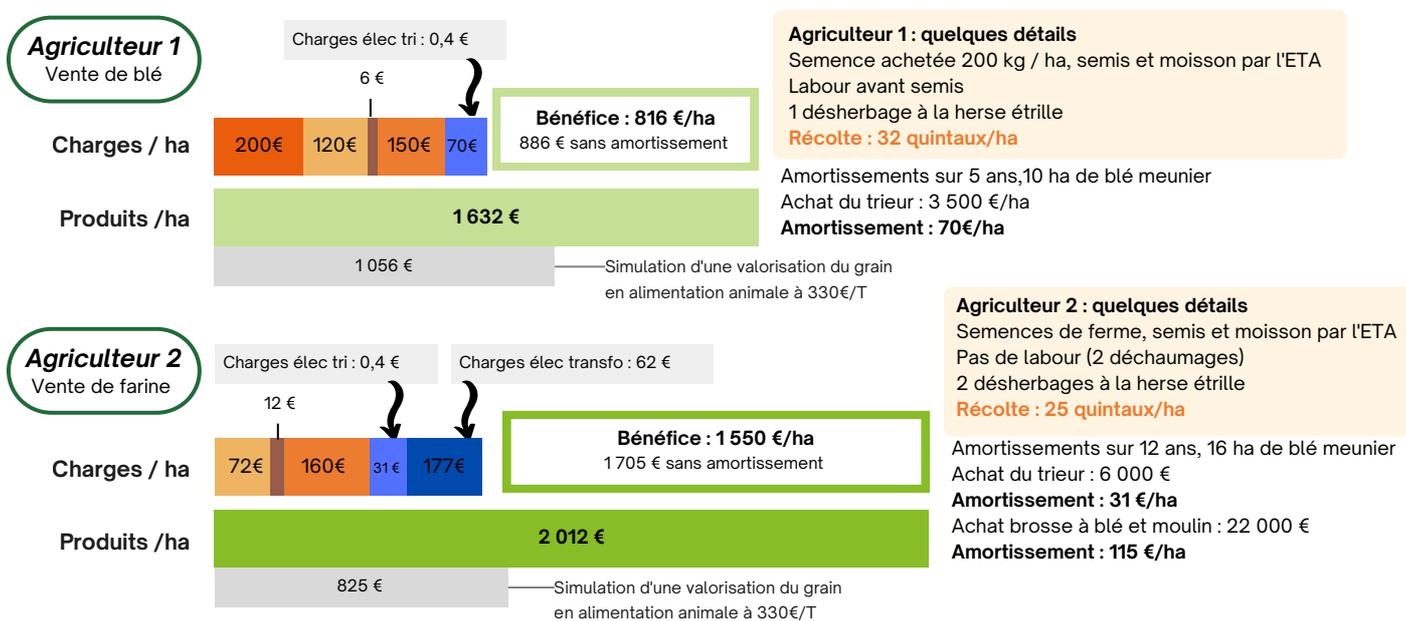


Les avantages de la diversification en blé meunier

- La culture du blé est déjà **maîtrisée techniquement** par les paysans groupe, contrairement à la culture des légumineuses qui a été expérimentée dans le cadre du même projet.
- Grâce à la **faucheuse andaineuse** acquise en commun, ils récoltent le blé dans des conditions idéales pour la valorisation en filière meunière.
- Les paysans du groupe obtiennent des **bons rendements**, souvent autour des 30 quintaux par hectare pour du blé meunier cultivé en agriculture biologique.
- Ils obtiennent une **meilleure rémunération** par rapport à une valorisation en alimentation animale. Selon leur modèle et leur système, les paysans vendent leur blé à des minoteries ou transforment eux-mêmes leur production en farine. Nous retrouvons ces deux cas dans le groupe.

Produits et charges par hectare de blé meunier bio en 2022

Comparaison entre la vente de blé chez l'Agriculteur 1 et la vente de farine en vrac chez l'Agriculteur 2



Et maintenant ?

Au-delà de la maîtrise technique de la production de cultures pour l'alimentation humaine, les paysans veulent mieux **maîtriser leurs débouchés**, de la récolte jusqu'à une valorisation en accord avec les valeurs qu'ils ont inscrites dans une charte collective.

Le groupe rencontre les acteurs de ces filières (meuniers, boulangers, ...) dans le Morbihan. Les paysans font aussi un état des lieux de leurs capacités de production, afin de se situer sur le marché et de mettre en évidence leur réseau de partenaires potentiels. Ce travail leur permettra de **dimensionner le projet d'un outil commun**.

CONTACT CIVAM AD 56

Cité de L'agriculture
 Adresse Avenue du Général Borgnis Desbordes
 VANNES
 Email civamad56@civam.org
 Téléphone 07 85 26 03 02

Document réalisé en 2023 dans le cadre du stage de Pauline Bouillard



Le groupe "Cultures économes pour l'alimentation humaine" du Civam AD 56

Un groupe de paysans morbihannais travaille depuis 3 ans dans l'objectif de se diversifier en cultures pour l'alimentation humaine. C'est dans ce cadre qu'ils ont investi collectivement dans une faucheuse andaineuse dont certains ont fait l'acquisition en CUMA.

Au terme de ce projet, ils partagent leur retour d'expérience sur l'utilisation d'une faucheuse andaineuse pour récolter des cultures économes et bio pour l'alimentation humaine.

Crédit photo : Civam AD 56



Pourquoi faucher avant de récolter ?

- **Agronomie** - Possibilité de récolter plus tôt, avec une fenêtre météo plus large et une maturité plus homogène des mélanges.
- **Economie** - Récolte avec un faible taux d'humidité, et pas ou peu de frais de séchage.
- **Organisation du travail** - Gain de temps au battage et pressage de la paille.
- **Société** - Qualité de la récolte qui correspond aux exigences des filières destinées à l'alimentation humaine : propreté du grain et bon poids spécifique.

DESCRIPTION DE L'OUTIL ACHETÉ EN COMMUN

Marque	Honey Bee
Modèle	ST 21
Largeur	6,4 m
Tapis	106,7 cm de large, vitesse réglable de 0 à 175 m/minute

FAUCHER EN 3 ÉTAPES

1 Passage de la faucheuse andaineuse

Quand ? Dans une fenêtre météo ensoleillée et sans humidité, à maturité de la culture sur pied, environ 15 jours à 3 semaines plus tôt qu'une moisson classique.

Plus la fauche est précoce, moins les adventices montent dans la culture.

Comment ? Entre 7 et 10 km/h selon l'état de la culture.

2 Repos des andains

Les andains reposent sur leurs chaumes pendant environ 1 semaine. Une fois coupée de sa vie racinaire, la culture est ventilée et sèche plus vite,

3 Récolte des andains

Les andains sont récupérés par un pick-up attelé à la moissonneuse.



Pick-up

ASTUCES



- Avant de faucher, il faut analyser l'état de la culture et faire les réglages adaptés.
- Les réglages de la vitesse et de la hauteur de fauche sont essentiels pour que l'andain repose sur ses chaumes, que la culture soit ventilée et qu'elle ne pourrisse pas.

Quelles sont les cultures à faucher ?

Cette méthode de récolte peut être utilisée sur une grande variété de cultures :

- **Céréales et associées** : blé, orge, seigle, millet, sarrasin
- **Légumineuses** : pois chiche, lentilles, lupin
- **Autres cultures** : méteil, sorgho, luzerne, colza...

Pour certaines cultures, la fauche est particulièrement intéressante :

- **Cultures bio** : elles sont semées plus tard pour coïncider avec le cycle de minéralisation, avec souvent des faux-semis. Le cycle est plus court pour limiter le salissement. La fauche permet donc de les récolter plus tôt, avec un meilleur taux d'impureté et d'humidité.
- **Cultures en association** : la fauche réduit le volume d'adventices et favorise le nettoyage et la séparation des cultures associées. Le coût du tri est donc moins important.

Les exigences de cette méthode de récolte

- La faucheuse andaineuse est **coûteuse** : le modèle acheté par la CUMA coûte **64 000 €** en neuf et **13 000 €** pour le pick-up (conseillé pour faciliter la récolte).
- C'est une machine d'une **taille importante** (voir description) qui peut être difficile à manoeuvrer.
- Son utilisation demande des **réglages adaptés** à la culture en place et aux conditions : sol, humidité, hauteur de la culture. Elle requiert donc une certaine **expertise**.

La solution du groupe :

une acquisition collective avec un conducteur

Les échanges sur la mutualisation du matériel ont conduit les paysans à investir ensemble dans l'outil de fauche au sein de la **CUMA des Landes de Vaches-gare** à Buléon. Il s'agit d'un achat groupé entre **8 adhérents**.

En 2022, ils ont fauché **305 hectares** pour la première année d'utilisation de leur outil. Sachant que :

- L'outil fauche **3 hectares par heure** en utilisation moyenne.
- Le coût de la prestation s'élève à **210 € par heure**.

Grâce à la mutualisation, les paysans ont pu réunir le budget et ils sont propriétaires de leur outil.

La conduite et l'entretien de la faucheuse sont assurés par le **conducteur de l'ETA Dreano** qui maîtrise la finesse des réglages grâce à une formation de deux jours assurée par Honey Bee.

Les paysans n'ont pas eu à assumer individuellement le coût de l'outil ni à se spécialiser dans son utilisation. Le risque et les charges sont partagés.

Témoignage d'un paysan du groupe

« Au départ, nous n'étions pas nombreux à vouloir nous engager pour investir dans l'outil. Nous avons pris un risque mais nous avons organisé une démonstration qui a convaincu immédiatement d'autres paysans de participer à l'achat. Dès la première année, j'ai constaté les bénéfices de la faucheuse : j'ai eu une différence de 10 points de taux d'humidité sur la récolte de sarrasin avec mon voisin. J'ai aussi gagné un temps précieux au moment du battage. Je m'y retrouve autant dans mon organisation du travail que sur la qualité de ma récolte. »

Bertrand Le Labourier

Crédit photo : Civam AD 56

Témoignage du conducteur

« La faucheuse andaineuse est un véritable atout pour les paysans qui veulent se diversifier et cultiver pour l'alimentation humaine. C'est particulièrement vrai dans le contexte du Morbihan. Certaines années, les fenêtres de récolte sont minces et cet outil est sécurisant. Cependant, cela demande un certain savoir-faire et son acquisition représente aussi un investissement conséquent. La mutualisation de l'outil entre paysans est donc une bonne solution. »

Quentin Pocard

Crédit photo : Quentin Pocard



CONTACT CIVAM AD 56

Adresse Cité de L'agriculture
Avenue du Général Borgnis Desbordes
VANNES

Email civamad56@civam.org

Téléphone 07 85 26 03 02

Document réalisé en 2023 dans le cadre du stage de Pauline Bouillard



CONTACT

Adresse Cité de L'agriculture
Avenue du Général Borgnis Desbordes
VANNES

Email civamad56@civam.org

Téléphone 07 85 26 03 02



Projet AEP financé par la Région Bretagne
et porté par le Civam AD 56