

Journée « Organisation collective d'une unité de tri, stockage et conditionnement »

Jeudi 3 Octobre 2024

Chez Florent Castex, lieu-dit Priourat 31350 Blajan

Objectif : Comment construire une filière de légumes secs en Haute-Garonne ?

Communauté de communes Cœur Coteaux Comminges (5C)

- Projet de La couveuse maraîchère du commingés
- Projet de légumerie
- Projet de plateforme logistique

Ces projets sont accompagnés par la chambre d'agriculture de HG

Contact : Manon PARMENTIER – manon.parmontier@haute-garonne.chambagri.fr

PNR Comminges Barrouse Pyrénées

Projet afin de dynamiser le territoire, mettre en avant les patrimoines du territoire et structurer des filières

Association MilPAT (portage) et FD CUMA 31-09 (animation)

Approche agronomique de la production de légumes secs

- GIEE DEFILE : pour passer à l'action sur l'alimentation de proximité et l'agroécologie —> 10 agriculteurs du 31, 32, 09

Contact : Guillaume SERRES – gserres@gmx.fr

Ont ciblé lentilles et pois chiches

Actions menées : diagnostics agro-écologiques (ex : pourquoi mettre de la lentille ? pour couper des rotations blé/tournesol) + formations en salle et au champ

Objectifs : choisir le bon ITK, la bonne variété, connaître les cultures associées, optimiser la méthode de récolte, de tri et de stockage, lutter contre la Bruche

Actuellement il y a de la demande de lentilles mais peu d'offres, c'est-à-dire que les consommateurs veulent des légumes secs, mais la filière n'est pas structurée et la demande ne remonte pas aux agriculteurs qui, du coup, n'en produisent pas. **La France importe 40% de ses légumes secs !**

Ce GIEE a permis de faire **monter en compétence les agris** pour qu'ils connaissent mieux la lentille, partagent leurs expériences, fassent des démarches collectives, mais pour le moment peu de résultats économiques surtout à cause du manque de structure de la filière. Suivi précis des cultures de lentille prévus en 2025 (stage).

Projet Coterra (INRAe)

Contact : Caroline MOUILLE et Floriane Clément de l'INRAE – coterra.dynafor@proton.me

Résultats : Le projet a montré qu'il y a une forte corrélation entre l'autonomie des fermes et la mise en œuvre de leviers agroécologiques. Le but est de repenser les collectifs d'agriculteurs pour qu'ils aient plus d'**autonomie**. Pour cela, collaboration entre labos de recherche, agriculteurs, acteurs du territoire pour produire des connaissances et construire des actions en commun. Ce travail a montré que l'autonomie est clé, les agriculteurs font des choix en accord avec leurs valeurs personnelles, mais attention autonomie **ne veut pas dire autarcie**. Il faut choisir ses dépendances (ex : CUMA). Il est nécessaire de mettre plus en avant le fonctionnement en collectivité et que les financements se développent pour ce type de fonctionnement. Il y a eu des diagnostics, des enquêtes, des analyses de données, des évènements.

3 pistes qui favorisent l'autonomie :

1. La **polyculture élevage est une forme favorable** pour une bonne autonomie, un meilleur équilibre des écosystèmes et un meilleur bilan économique ; par contre ceci suppose du **surtravail**, donc la solution est vraiment le **collectif** : échanges entre les fermes.
2. Pour avoir plus d'autonomie, il est important de produire et de se diversifier, mais souvent une **étape de tri est nécessaire** ; le collectif est une bonne solution pour cette étape.
3. L'insertion dans des réseaux agricoles horizontaux favorise l'accès aux ressources sur le territoire (connaissances, matériels, organisation d'assolement...). Pour que ceux-ci fonctionnent bien, il faut des règles, une **contractualisation** (outil de renforcement du collectif pour se sécuriser mutuellement). On transfère une part de notre autonomie au collectif pour en gagner une nouvelle.

Agrod'oc

= Structure de conseils sur Nouvelle-Aquitaine et Occitanie. Suivi de production de lentilles depuis 2000's.

Quelques observations sur la culture de la lentille :

- Moyenne de rendement de la lentille sur 2 décennies = **9qtx**, à cause majoritairement du puceron vert et de la bruche. Meilleure année = 2010 = 20qtx (jamais reproduit)
- 1 variété produite en France = **lentille verte ANICIA**. Il y a eu des essais sur la lentille corail, brune, marbre, mais peu de demande.



Puceron vert sur lentille

- **Avantages** : le cycle de la lentille est assez court, elle ne craint pas le froid, coupe les rotations, laisse un reliquat azoté et permet un itinéraire simple et peu intensif (semis et récolte).
- **Inconvénients** : elle craint les sols mal drainés, n'est pas compétitive vis-à-vis des adventices.
- Pressions bioagresseurs : pucerons verts. Tests **huile essentielle d'ail** satisfaisants.
- **Association avec la cameline** validée (tuteur et se trie bien ensuite)
- Pas plus que **tous les 5/6ans** sur la parcelle.
- **Abandon du passage de herse étrille** (plus de dégât sur la culture que sur les adventices)

- **Abandon de l'irrigation** qui favorise plus le développement des adventices que de la culture et favorise la verse de la lentille.
- La récolte se fait entre **20 et 25% d'humidité**, puis séchoir pour que la lentille reste verte et intéresse les industriels.

Quelle différence entre lentilles d'hiver et printemps ?

3 ans d'essais décalage date de semis : pas de décalage des dates de floraison et pas d'effet sur la bruche. En hiver, on sème plutôt le lentillon (semis d'automne vers Octobre/Novembre et récolté été), récolte de 3 qtx environ. Pour la lentille de printemps (variété ANICIA), semis en Février/mars et récolté été avec une moyenne de rendement autour de 13 qtx. Conclusion : **abandon des semis d'automne**.

Stockage en bigbag sous CO2, vigilance pour l'efficacité sur les œufs de bruche : mettre au moins 70% de CO2 pendant 10 jours en popst-récolte (grain à 30°C), voire 3 semaines.

CUMA de Monestiès

Contact : sebastien.astorg@cuma.fr

Ils ont évalué les besoins sur le territoire et ont créé cette CUMA conventionnelle pour pallier au manque d'infrastructures en local. Le prix est inférieur aux artisans et la qualité est bien suivie. Ils trient **11 100 Tonnes/an, 40€/tonne**, ils font du tri + traitement fongicide et pesticide après, **200 exploitations** environ, en moyenne **20tonnes/jour, 2 salariés** (1 principal et un remplacement), **fonctionne en inter-CUMA** : avec 19 CUMA.

CUMA TERA

Contact : marie.kuhn@cuma.fr

Patrick OGER responsable du trieur bio de la CUMA

Trieur rotatif mobile en bio hébergé par la CUMA départementale (plutôt orientée énerie initialement). Le trieur va de ferme en ferme avec du temps d'installation, mise en marche de l'équipement, organisation avec des big bag, tri avec le producteur, il faut donc de la place et du temps. **17 adhérents** pour le moment, facturation à l'heure. **110h de tri/an ; 200T triées /an**, 29 grilles de tri. Pas de salariés pour le moment mais aimerait en avoir un. L'investissement a coûté **80 000€**. Contrainte principale : la logistique.

Unité de Florent Castex (agriculteur accueillant)

Exploitation en bio depuis 1999, principalement céréalière. Pas de collecte bio en local à l'époque, besoin de s'équiper.

1ere installation en 2008 : bac de réception → élévateur → séparateur plan 5T/h → distribution par gravité entre stockage à plat avec ventilation ou reprise au godet pour départ bene.

Installation peu onéreuse et correcte pour un temps mais manque de confort de travail et utilisable pour 1 ou 2 denrées seulement (blé).

Nouvelle installation en 2024 : fosse de réception 40m³ (1 semi-remorque de blé), → convoyeur (pas de vis pour éviter la casse) → élévateur → nettoyeur rotatif, 4 grilles, débit jusque 90T/h → 3 choix de débouchées possible : déchet (compost), big bag ou cellule. 8

cellules ventilées avec cône de ventilation, surveillance thermométrique (sonde). Possibilité de passer d'une cellule à une autre ou de repasser dans le trieur.
Prix total installation hors bâtiment = **350 000 € HT** (dont 20 000€ trieur rotatif PETKUS)
Productions triées : triticale, blé, orge, soja, féverole, pois, tournesol, maïs sarrasin, lin, etc.

Démonstration Combiné trieur plan + alvéolaire Petkus

Installation PETKUS K531 qui combine un trieur à plat suivi de 2 trieurs alvéolaires pour un débit annoncé de 30 qtx/h. Prix d'achat 32 227€ HT



Démonstration Trieur optique Meyer



Trieur optique (caméra) de Meyer France (société chinoise avec une nouvelle filiale française). Débit annoncé de 35 qtx/h. Prix d'achat 65 607 € HT

Présentation de différentes initiatives de commercialisation et marques

Agrilocal 31

Agrilocal est une association nationale et permet de faire le lien entre producteurs et acheteurs publics (pour le 31 choix de faire que public). Contact : agrilocal31@cd31.fr

Cette plateforme permet de **contractualiser**, organise des évènements de **rencontre entre acheteurs et producteurs**. La cotisation annuelle est réglée par le Conseil Départemental et ainsi cette **plateforme est gratuite** pour producteurs et acheteurs. Il y a 91 collèges qui passent par des groupements d'achat. Les communautés de communes et qq établissements privés peuvent aussi s'y inscrire (cuisines centrales, petites cuisines, EHPAD) pour faire de l'ultra local. La **logistique** n'est pas gérée par la plateforme, pour cela il existe la **Charrette ou Agriflux**.

La Brique Rose

<https://lait-labriqueroose.fr/>

Collectif d'éleveurs laitiers, avec des contraintes du produit frais (collecte toutes les 48h, max 3 jours). 8 agris ont fait de la prospection pour ne plus être 100% dépendants des laiteries. Ils ont fini par trouver un partenaire = Yéo Frais (industriel du produit laitier frais à Toulouse), qui a accepté de fabriquer la brique rose.

Les **agris gèrent la collecte du lait et la livraison** et Yéo frais transforme le lait en lait écrémé uht. Ils ont été accompagnés par la chambre d'agri 31 pour monter le projet surtout pour les questions juridiques etc.. Ils font **4 millions € de CA**, c'est **une association fiscalisée** pour le moment. A l'avenir ils seront **18 agriculteurs** et espèrent faire de la **transformation fromagère et yaourtière** en investissant dans un atelier. La brique rose c'est un produit industriel de circuit court, avec du **lait 100% tracé, local** – permet de **toucher les resto co** plus facilement (local et facile d'utilisation).

SCIC L'Odyssé d'Engrain

Regroupe différentes exploitations pour **valorisation de blé anciens comme le blé poulard** ou de **petit épeautre en pâtes alimentaires**. Le Gab65 a aidé au développement pour trouver les machines etc... il y a **2 salariés**, ils fabriquent **30tonnes /an** environ. Le tri passe par **Champs Bios du Gers** après que l'agri ait réalisé un premier tri/dépoussiérage post moisson. Tri = **0.85€/kg chez Champs bio du Gers** (un peu plus cher que d'autres, mais propose que l'agri vienne faire le tri lui-même pour moins cher). Dans le futur, l'entreprise aimerait se développer pour faire de la semoule, des flocons etc... Difficile de se remettre en mode projet pour les initiateurs, besoin de sang neuf.

Temps de restitution des échanges

- **Culture**: problématiques de l'ITK, du tri, du rendement aléatoire, des bruches – des solutions existent = créer un GIEE ou faire un collectif + demander soutien aux structures techniques telles que Terres Inovia, Agrod'oc, INRAE, GAB
- **Tri en collectif**: ceci permet de gagner en autonomie, de faire du circuit court. Il y a des solutions de tri accessible = Cuma ou trieur mobile.
- **Commercialisation**: problématiques de structuration en aval, du temps à accorder, des distances – des solutions existent = rendre le produit visible, le faire connaître, lui donner une identité, une marque, trouver le bon tarif pour être compétitif et se rémunérer (optimiser la production est un bon point pour pouvoir se rémunérer)