



Organisé grâce aux financements de :



Compte-rendu de la rencontre Terr'Eau Bio – Grandes Cultures - Légumineuses mineures

Lieu : Ecole Supérieure de La Raque

Date : Lundi 17 Novembre 2025

Participation : 3 agriculteur.ice.s, 1 enseignant, 1 représentant ALIGERMA, 1 animateur

Intervenants : Charlène Petit, Axel Wurtz

Organisé par : Le Biocivam de l'Aude, Axel Wurtz, 06.31.06.71.27, axel.wurtz@bio-aude.com

Annexe : support de présentation ppt





Organisé grâce aux financements de :



Table des matières

Discussions du contexte.....	3
Tour d'horizon des légumineuses alimentation humaine en région.....	3
Présentation de ALIGERMA.....	4
Essais avec les féveroles et pois.....	5





Organisé grâce aux financements de :



Discussions du contexte

Surtout en AB, il faut récupérer de la valeur ajoutée, et pouvoir gérer l'azote dans la rotation, ainsi que mettre des couverts. Pour exister, il faut que les paysans se réinventent. Aussi, l'appauvrissement des sols est notable. De plus en plus de biostimulants sont vantés (retours sur produits comme le Bactériosol, de SOBAC. Alain C en a appliqué sous les serres pour 1000€/ha). Néanmoins, il faut revenir à la base et donc aux légumineuses.

Face à des difficultés de production, de filières, ou de variétés peu adaptées, il est intéressant d'essayer de nouvelles cultures de légumineuses. Nous pensons nous focaliser sur les légumineuses pour l'alimentation humaine, mais même pour des associations de cultures, ou faire de la biomasse et une meilleure gestion de la fertilité, de nombreuses légumineuses peuvent être envisagées.

Pour les débouchés en alimentation humaine, et la consommation en général, se ressent le besoin d'une éducation à des nouvelles légumineuses, notamment entre les réalités et mythes sur les facteurs anti-nutritionnels (éléments de défense de la plante).

A l'école de La Raque, et pour le projet DIVINFOOD, travail depuis quelques années sur le haricot lingot, avec plusieurs conclusions quant à la difficulté et aux coûts de production importants pour les agriculteurs locaux ; qui ne permettent pas d'accéder à des débouchés de 'gros volumes'. Les élèves de BTSA2 ont fait un travail d'état des lieux sur la filière haricot en Vendée pour comparaison.

Cette année, les étudiants font une étude sur les variétés anciennes vs modernes.



Organisé grâce aux financements de :



Tour d'horizon des légumineuses alimentation humaine en région

Légumineuses courantes

Soja : première région productrice de soja alimentation humaine, marché assez structuré avec de gros acteurs industriels.

Lentilles : lentille de la reine (pour la lentille corail), lentilles vertes Anicia ou Marble. Les lentilles sont des bons candidats en cultures, et la technicité est connue.

Pois chiche : demande extrêmement forte, même la coop Agribio les prend dans de bonnes conditions. Les pois chiche sont plus faciles à réussir avec le Dipel (un bacillus contre l'héliotis). Améliorations possibles sur les ITK. Variété twist avec le plus d'indétermination. Les variétés de pois chiche noirs sont intéressantes pour des conditions sèches. Variétés Elvar et Eldorado, collectées par la SCIC, peuvent être intéressantes.

Légumineuses 'mineures'

Pois carré : espèce de légumineuses plutôt connue et éprouvée au champs depuis quelques temps, mais problèmes de filières. Production de biomasse faible. Association avec des pailles plutôt performante, mais attention au sans Gluten pour certains marchés. Des stocks disponibles, tant à Ailgerma que à la SCIC Graines Equitables.

Féverole : Ok on connaît les féveroles actuellement cultivées. Féverole 'nano' semée par Henri pour des mélanges, mais elle est à petit grains : attention au tri ! Féverole 'scudo' plebiscitée par la coopérative Graines Equitables, avec un grain plus gros et, à priori, un meilleur tri. Il y a des filières de niche sur l'alimentation humaine, dans le réseau Bio dans le Nord de la France, plutôt dédiées à des process industriels.

Pois : Des verts et des blancs en fourragers. Jaune ou verts pour alimentation humaine. Les pois verts font des pois cassés. Les pois jaunes sont plutôt transformés en farines. Nous avons peu de recul sur des variétés intéressantes en alimentation humaine. Les marchés semblent très restreints.

Haricot : même avec des charges et coûts de production très importants, certains agriculteurs arrivent à se rémunérer en vendant des haricots en direct. En revanche, dès passé un palier de volume de production, il est difficile de trouver des débouchés en gros / semi-gros pour les haricots AB produits en Occitanie car ils ne sont pas du tout compétitifs en termes de prix par rapport à d'autres haricots origine France. Il est aussi mentionné que l'IOP haricot lingot de Castelnaudary demande une sélection assez importante avec de nombreuses pertes.



Organisé grâce aux financements de :



Présentation de ALIGERMA

Approvisionnements : Régionaux en lentilles, pois chiche, et pois carré. Historique des tentatives d'approvisionnement en haricots : les essais ont été effectués au GAEC d'Anfort sur 30ha, pour un rendement total de 6T. Ca n'a pas été satisfaisant pour l'entreprise, qui a décidé de s'approvisionner en Vendée en haricots rouges et blancs (coopérative CAVAC), où les prix sont plus attractifs.

Bio/conventionnel: But d'arriver dans les marchés restau-co avec egalim, du Bio ou conventionnel proposé pour la plupart des cultures, sauf haricot (uniquement conventionnel).

Modèles de contrat : contractualisation à la surface, paiement d'un acompte. Paiement de primes à la récolte, pour des services de pré-triage ou conditionnement en big bag. A la pesée après Tri, ajustement des volumes. Les semences de ferme sont fournies (les contrats semences concernent les parcelles les plus belles).
Charlène propose un suivi technique assez rapproché pour la culture, avec 2 à 3 visites par an, pour une vingtaine de producteurs.

Actualités et problématiques : Les rendements pois chiche sont très bons, avec le produit bacylus et un suivi rapproché, avec connaissance quotidienne de la situation de pression héliotis (réseau de pièges mis en place), il est possible de sécuriser la culture. Plus aléatoire sur les lentilles. ALIGERMA lance une nouvelle marque en Grande Distribution, appelée VEGE.

R&D et essais paysans : des essais d'association lentilles (verte Anicia)/cameline ; et des essais avec la société Fressinet d'utilisation de biostimulants racinaires.

Essais avec les féveroles et pois

Des échantillons de pois et de féveroles ont été envoyés de Bretagne par Nicolas Supiot.

La blanche du Maine, féverole de printemps actuellement en multiplication dans le RSP. Paraît intéressante en alimentation humaine. Encore des infos à chercher, résistance comparative aux maladies, contenus nutritionnel, facteurs anti-nutritionnels.
Pour de la multiplication au printemps : Un peu de féverole au jardin de QCIAF. Un peu de féverole à La Raque.



Organisé grâce aux financements de :



Pois d'Anast : Cette légumineuse vigoureuse et très rustique peut atteindre 2 m. Elle capte l'azote de l'air et la restitue au sol. Recommandée pour les sols pauvres, abîmés et classiques en association d'une graminée comme le seigle ou l'avoine.

Ce pois peut aussi être semé pour un usage alimentaire, et être consommé frais ou sec (léger goût d'amande). Pois domestiqué avec une forte diversité intra-spécifique qui le rend très adaptable à une diversité de conditions pédoclimatiques. Issu d'une levée de dormance spontanée sur la ferme de Siloé (35).

Semer à la volée sur une terre nettoyée de fév. à Juin, ou de sept. à nov. 8 g / m².

Faucher en début de floraison. Laisser sur place comme mulch ou l'enfouir en surface du sol pour l'amender.

Avant l'utilisation alimentaire, ce pois paraît intéressant en production de biomasse, pour des cultures associées. Il est envisagé le pois dans un blé (dur ou tendre), plutôt alternatif pour arriver à le semer au printemps.

→ Demander les densités de semis préconisées, et si plus de volumes disponibles.

Henri réserve une petite parcelle de 1ha en prévision ; à voir avec Romain Planes si il serait intéressé pour faire un essai sur 0,5ha.

Des essais de ces deux graines sont aussi prises par Charlène pour des essais transfo//cuisson.