



PROGRESSONS *ensemble*

Lettre technique rédigée par les techniciens de Fermes Bio

LA CULTURE DU SOJA

Aujourd'hui, le marché soja de Fermes Bio est essentiellement tourné vers l'alimentation du bétail. L'origine France étant un critère demandé par de nombreux clients, la production de graines bio françaises n'est pas assez importante pour satisfaire la demande globale. La culture a donc de beaux jours devant elle. Le soja C2 est également très recherché, avec un prix qui reste assez proche de celui du soja bio. Intéressant pour les producteurs en conversion.

Le soja a de nombreux avantages, notamment agronomiques : c'est une culture d'été qui permet de diversifier les rotations. Encore peu produite dans certaines régions, elle n'a pas de ravageurs et les maladies sont rares. Enfin, bien inoculée, c'est une légumineuse qui va faire office de relais azoté dans la rotation. Côté débouché, la graine de soja est l'une des graines les plus riches en protéine. Elle est donc très intéressante dans l'alimentation du bétail. Le seul inconvénient est le suivant : la graine doit être retravaillée pour être bien valorisée par les animaux. En effet, elle contient des facteurs antinutritionnels, ou FAT, qui empêchent la protéine d'être bien ingérée en l'état. Ces FAT sont plus impactant pour les monogastriques que les ruminants.

3 TECHNIQUES DE VALORISATION DES GRAINES DANS LES RATIONS :

- le toastage, technique de chauffage qui rend les protéines disponibles.
- l'extrusion où les grains sont broyés, chauffés et comprimés sans extraction d'huile.
- le tourteau, équivalent à un grain extrudé pressé pour en extraire l'huile.

CRITERES ALIMENTATION HUMAINE :

La filière alimentation humaine est existante, et Fermes Bio a pour objectif d'y répondre. Cependant, le cahier des charges est très exigeant. Voici les critères recherchés :

- des variétés au hile clair.
- absence de tâches sur les grains récoltés, afin de garantir la blancheur du futur produit transformé.
- une graine au goût très neutre (attention aux conditions de stockage).
- une très haute teneur en protéines (42-44%).

PLACE DANS LA ROTATION :

A mettre en milieu de rotation, en tant que relai azoté. Il restitue entre 10 et 20 unités pour la culture suivante. Il est possible de faire un soja sur soja si la pression en adventices n'est pas trop importante. Le soja n'est pas sensible à l'Aphanomyces, à la différence des pois et des lentilles.

Une culture alternative aux féveroles et pois

En fonction des secteurs et des terroirs, ces dernières années voient la culture des protéagineux tels que la féverole ou le pois protéagineux se compliquer. Les maladies et ravageurs commencent en effet à être nombreux sur ces cultures endémiques du centre, nord et est de la France. Au fil des années, d'autres légumineuses ont donc fait leur apparition dans les systèmes de cultures : lentilles, lupin, pois chiche, et soja.



Gousses de soja
ERAMECOURT, 2020.
© A.LECLERC

Luzerne

Blé

Paille
secondaire

Soja

Soja

Blé

Paille
secondaire
ou tournesol

Luzerne

Blé

Paille
secondaire

Soja

Blé

Paille
secondaire
ou tournesol

