



# DE NOUVELLES OPPORTUNITES A SAISIR EN GRANDES CULTURES BIO



Opter pour une large diversité d'espèces en AB est sans doute un des leviers les plus efficaces pour sécuriser son système en grandes cultures bio. Dans un contexte climatique contraint, des printemps de plus en plus secs et des automnes plus cléments, de nouvelles espèces semblent trouver leur place dans les assolements régionaux. Dans cette perspective, la coopérative Biocer et Bio en Hauts-de-France travaillent en commun pour décrire, expérimenter et évaluer l'intérêt et les contraintes de ces cultures. C'est aussi dans ce sens que Biocer accompagne ses producteurs. En effet, elle collecte en plus des céréales et oléo-protéagineux traditionnels de la région (blé, avoine, épeautre, engrain, orge, seigle, triticale, maïs, pois protéagineux et fourragers, lupin, féverole, colza) toute une gamme de cultures innovantes. Leurs mises en oeuvre peut être considérée comme plus technique, mais elles permettent au producteur d'obtenir des marges nettes/ha souvent plus avantageuses, notamment lorsque le contexte climatique est difficile.



## VALORISATION DES PRODUITS : GARDER AU MAXIMUM LA VALEUR AJOUTÉE SUR LES EXPLOITATIONS !

La coopérative a investi récemment dans des équipements industriels (séchoir, tour de triage mécanique, trieur optique) qui permettent de traiter ces différentes graines pour les ramener à la norme alimentaire (< 0,1 % d'impuretés). La plupart de ces produits sont destinés à l'alimentation humaine.

La coopérative a investi également dans une ligne d'ensachage papier. La chaîne de production s'étend donc jusqu'au consommateur pour la quinoa, le pois chiche, le pois de casserie, les haricots secs, les lentilles et le lentillon. Cela permet aux adhérents de la coopérative de conserver la valeur ajoutée au niveau de leurs exploitations. Les agriculteurs qui le souhaitent,

peuvent récupérer tout ou partie de leur production afin de développer la vente directe à la ferme.

La coopérative est également équipée d'un outil de meunerie. Celui-ci permet d'obtenir de la farine à partir du sarrasin.

Moutarde, lin, chénevis et tournesol sont vendus à des transformateurs.

Le principal rôle de la coopérative est de collecter et de mettre en marché ces nouvelles productions, tout en veillant à toujours garder une maîtrise fine des marchés pour éviter tout phénomène d'engorgement ou de surproduction.

C'est là un point important car la plupart de ces marchés sont des



Chaîne de triage fin - Stockage - site de Marcilly - Biocer 2019

marchés «de niche» et sont donc restreints.

Les conseillers techniques accompagnent les producteurs tout au long des cycles cultureux du semis jusqu'à la récolte et l'après récolte. La coopérative peut fournir les semences.

## Nouveaux débouchés développés par la coopérative Biocer :

- Chénevis
- Chia
- Flageolet vert
- Haricot rouge
- Lentilles vertes/noires/blondes/ roses
- Lentillons
- Lingot blanc
- Lin oléagineux
- Moutarde
- Pois chiche
- Pois vert de casserie
- Quinoa
- Soja
- Sarrasin
- Tournesol

## Le quinoa

Travaillé depuis plusieurs années par Biocer, le quinoa made in «Hauts-de-France» a su trouver ses débouchés. C'est une culture salissante et exigeante en azote. Pour ces raisons, il convient idéalement d'avoir un précédent ou anté-précédent luzerne ou prairie temporaire. Malgré ces dispositions, la culture peut nécessiter du désherbage manuel (30 heures/ha en moyenne) pour enlever les adventices (principalement les chénopodes) restant sur le rang après binage. L'après récolte peut aussi constituer un point délicat : certaines années, le producteur devra sécher le lot en ferme avant enlèvement par la coopérative.

**Marge brute/ha visée : 1800 euros/ha.** Le quinoa demeure une culture délicate et assez aléatoire. Il est conseillé de rester raisonnable au niveau des surfaces emblavées. La prise de risque est assez importante pour le producteur, et il vaut mieux réussir 3 ha de quinoa que d'en rater 10 !



Parcelle de Quinoa  
près de Cambrai (juin 2019) chez un adhérent de Biocer

## Le pois chiche

Nouveau venu dans les Hauts-de-France depuis deux ans, le pois chiche tire bien son épingle du jeu à la faveur des étés chauds et secs que nous connaissons depuis quelques années. Particularité de cette légumineuse : il ne faut pas hésiter à la fertiliser. En effet, l'inoculum n'est pas homologué pour un usage en AB en France, et, sans inoculum, la plante ne développe pas de nodosités. Idéalement, il faut semer avec un écartement de 25 à 45 cm pour pouvoir biner. **Marge brute visée : 1200 euros/ha.**



Tour de plaine pois chiche - Juin 2020 - Biocer



## Le pois vert de casserie

Nouvelle culture également, le pois vert de casserie se positionne en remplaçant du pois vert protéagineux qui peine à trouver des débouchés. Particularités : le pois vert doit être récolté à sous maturité (humidité > 18 %) afin qu'il conserve bien sa couleur. Il est ensuite enlevé rapidement par la coopérative et séché. Le pois vert est bien mieux valorisé que le pois protéagineux (presque le double en prix d'achat à la tonne). La culture en association avec de l'orge est déconseillée (risque d'orge pas mûre lorsque la récolte est faite à 18 % d'humidité des pois). **Marge brute visée : 1200 euros/ha.**

## Les haricots secs

Plusieurs types de haricots secs sont proposés par la coopérative : lingots blancs, flageolets verts, ou encore les plus rustiques haricots rouges. La gestion du salissement est un facteur déterminant de réussite. Même en Hauts-de-France, il est opportun de disposer de l'irrigation pour ce type de culture. Le point le plus délicat est la récolte : sans matériel spécifique (arracheuse et batteuse Colombo®), il n'est pas possible de développer de grandes surfaces.  
**Marge brute visée : 2000 euros/ha.**



## Les lentilles et le lentillon

Parmi les lentilles développées dans les Hauts-de-France, on en retrouve de toutes les couleurs : vertes, roses, blondes, noires. Les lentilles se sèment au printemps du 15 mars au 15 avril. Les lentillons sont de couleur rosée et se sèment à l'automne. Le plus souvent, les lentilles se cultivent en association avec de la caméline et le lentillon avec du seigle ou de l'épeautre. Ces plantes compagnes jouent le rôle de tuteur et permettent de limiter le salissement. La lentille est une espèce à floraison indéterminée, les rendements peuvent donc être aléatoires en cas d'été humide. Dans cette situation, les producteurs pourront faucher/andainner avant de récolter, ou sécher l'association récoltée avant enlèvement par la coopérative.  
**Marge brute visée : 1200 euros/ha.**

## Le soja

En fonction de la qualité, et notamment de la teneur en protéines, le débouché se fera en alimentation humaine ou en alimentation animale. Le climat change et les variétés évoluent. Les étés chauds que nous connaissons permettent d'envisager la culture du soja variété 000 (très précoce) sur la quasi totalité des Hauts-de-France, hormis sur les zones les plus froides du Pas de Calais. Par contre, le soja ne supporte pas la sécheresse. Les rendements de 2020, aux alentours de 10-15 qx/ha étaient décevants par rapport à ceux de 2016-2019 : 20-25 qx/ha. **Marge brute visée : 1200 euros/ha.** Cette culture trouve aussi un débouché en C2 (alimentation animale) avec un niveau de marge plus faible mais toutefois intéressant (un des seuls produits où le prix du C2 est proche du prix du bio).



Tour de plaine soja - Juin 2020



Parcelle de Sarrasin en fleurs - Juillet 2020- BIOCER

### Le sarrasin

C'est une culture intéressante car elle est très nettoyante (effet allélopathie) et, pouvant être semée très tard, il est possible de faire de nombreux faux-semis. C'est aussi une plante très mellifère et qui a la capacité de solubiliser le phosphore. Par contre, c'est une espèce à floraison indéterminée. La récolte peut être délicate si l'arrière saison est mauvaise (fin septembre / début octobre) et le fauchage/andainnage peut être nécessaire dans certaines situations. **Marge brute visée : 1000 euros/ha.**

### Le tournesol



Comme pour le soja, le changement climatique et l'évolution des variétés rendent cette culture possible sur la majeure partie des Hauts de France.

**Marge brute visée : 1200 euros/ha.**



Parcelle de Chia - BIOCER

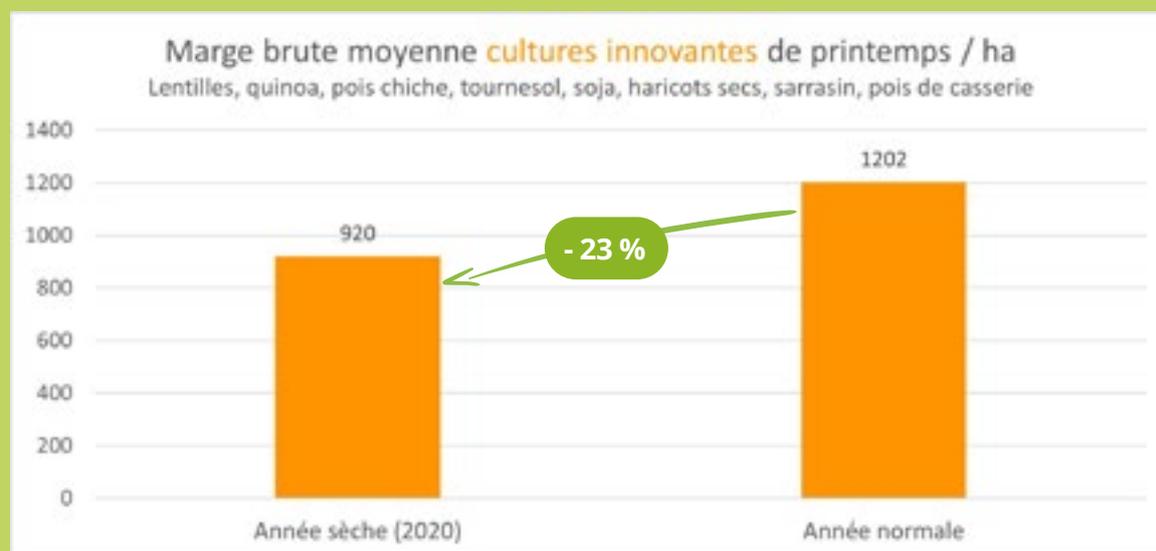
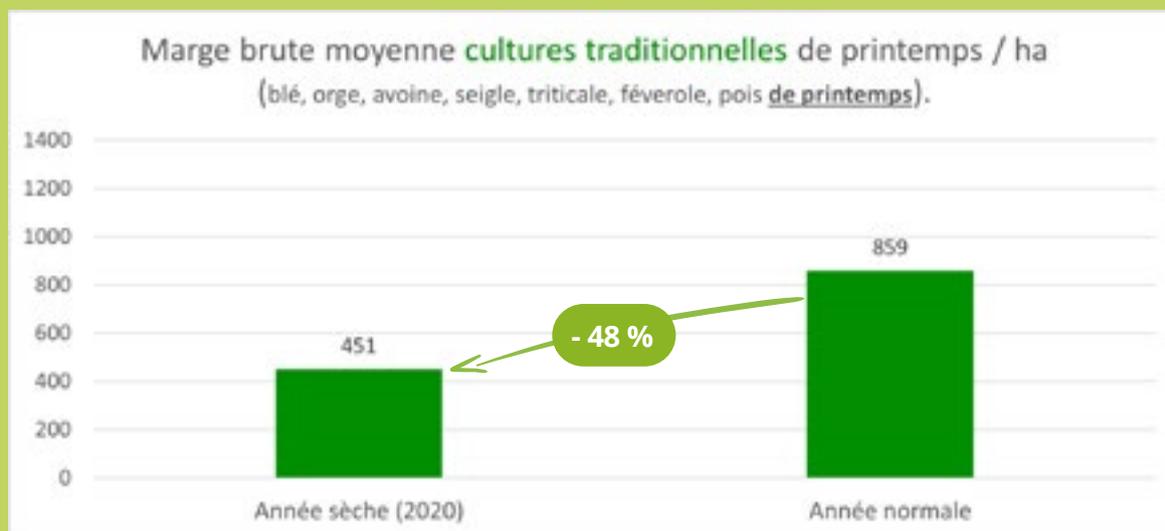
### Lin, Chia, Chênevis, Moutarde alimentaire, ...



Ces cultures sont également développées en Hauts-de-France, sur de petites surfaces, dans la perspective de projets de recherche et développement.

## UNE PLUS FORTE RÉSILIENCE DES SYSTÈMES DIVERSIFIÉS : EXEMPLE DE L'ANNÉE 2020

L'année 2020 a été caractérisée par une forte sécheresse sur les Hauts-de-France. Dans ce contexte, les producteurs de la zone qui avaient dans leurs assolements ces cultures innovantes ont été moins pénalisés par rapport à une année normale que les producteurs qui n'avaient exclusivement que des cultures de printemps traditionnelles (blé, orge, avoine, féverole et pois de printemps). Dans ce contexte, ce sont surtout le tournesol, le pois chiche, les lentilles, le lentillon et les haricots secs qui ont bien tiré leur épingle du jeu. Le soja et le sarrasin, exigeants en eau, n'étaient, quant-à-eux, pas à leur avantage. (cf. graphiques ci-dessous).



Comparaison marges moyennes : cultures innovantes / cultures traditionnelles en année sèche (2020) et en année normale.

Ces deux graphiques indiquent que :

- d'une part la marge brute moyenne permise par les cultures innovantes est supérieure (1200 euros/ ha) à celle permise par les cultures traditionnelles de la région (860 euros/ha).
- d'autre part, la résilience de ces cultures est supérieure en année sèche. En effet, en 2020, la baisse est de 23 % pour les cultures innovantes, contre 48 % pour les cultures traditionnelles.





COOPÉRATEURS 100% BIO DEPUIS 1988

## BIOCER

Vos conseillers en région :

**Yannick COSPEREC**

- 06 30 13 96 19
- ycosperec@biocer.fr

**Cyril QUANDALLE**

- 07 77 77 83 23
- cquandalle@biocer.fr

240, Chemin de la Forêt,  
27180 LE PLESSIS GROHAN

[www.biocer.fr](http://www.biocer.fr)



• BIO EN HAUTS-DE-FRANCE •

Groupement Régional de l'Agriculture Biologique

## BIO EN HAUTS-DE-FRANCE

Site Amiens

**Antoine Stoffel**

- 07 87 32 40 85
  - a.stoffel@bio-hdf.fr
- 14, rue du 8 mai 1945,  
80090 AMIENS

Site Phalempin

**Helène Pumart**

- 07 87 32 26 10
  - h.plumart@bio-hdf.fr
- 26, rue du Générale de Gaulle,  
59133 PHALEMPIN

[www.bio-hautsdefrance.org/](http://www.bio-hautsdefrance.org/)

Plan bio financé par :

