

meilleurs voeux pour 2010 !

## 1. Féverole biologique compromise ?

Pour faire suite aux questions posées sur la commercialisation de la féverole, voici quelques informations apportées par M. KOSEDA, responsable des approvisionnements en filière alimentation animale à la SOGAL.

La fabrication des aliments du bétail bénéficiait jusqu'en fin d'année 2009, d'une dérogation qui permettait d'incorporer à hauteur de 10 %, des matières premières d'origine végétale non biologiques dans les aliments destinés à l'agriculture biologique. Depuis le 1<sup>er</sup> janvier dernier, cette dérogation étant terminée, on revient au règlement d'origine qui limite à 5%, ce taux d'incorporation (règlement CE N°834/2007).

La conséquence pratique pour le fabricant d'aliment du bétail est la reconsidération de l'intérêt des différentes matières premières. Ainsi, les matières premières les plus intéressantes sont plus encore les produits végétaux les plus concentrés en protéines (soja, colza ou tournesol). Ils nécessitent moins de complément non biologique à forte teneur en protéines tels que le gluten de maïs ou les concentrés protéiques de luzerne (60 % protéines), introduits comme correcteurs de ration.

Par ailleurs, le taux d'incorporation de la féverole dépend également du type d'aliment produit. Pour les poules pondeuses, le taux d'incorporation de féverole n'excède pas 8 %, il peut aller jusqu'à 15 à 20 % pour des aliments porcs ou bovins. En Picardie, c'est l'aviculture qui représente l'essentiel des débouchés en alimentation animale. La demande en féverole est donc par nature plus limitée.

Pour M. KOSEDA, l'avenir de la féverole dans l'alimentation des animaux dépend en définitive de son coût marginal dans la ration, autrement dit de son prix (!) comparé à d'autres sources d'aliments riches en protéines. Selon toute vraisemblance, cette évolution réglementaire devrait avoir pour conséquence une diminution sensible du prix des féveroles pour conserver une attractivité dans la composition des aliments pour animaux.

### Des alternatives à la féverole ...

Les possibilités d'introduction d'oléagineux riches en protéines sont avant tout réservées aux secteurs les plus précoces de la Picardie.

Entre 2002 et 2004, nous avons testé le **soja** chez C. Thibaut avec des résultats irréguliers et décevants faute de variété présentant un potentiel correct. A l'époque, la variété de référence était Northen Conquest. Sur le site du CETIOM, la variété parmi les plus précoces, présentant un compromis rendement x richesse en protéines, se nomme OAC ERIN. Elle ne peut vraisemblablement s'envisager que dans le Valois ou le sud de l'Aisne sur des semis de début mai. Des disponibilités à vérifier rapidement sur le site <http://www.semences-biologiques.org/> . La conservation à la ferme ne peut s'envisager que si l'on dispose de matériel de ventilation ou de séchage.

Le tournesol est une autre alternative à la féverole. De part son implantation plus tardive, il autorise un ou deux faux-semis en avril et conduit logiquement à semer la culture sur des parcelles où

l'enherbement sera plus limité. Là encore, le choix des variétés est limité au matériel le plus précoce (variété de référence, SAN LUCA RM) et sur les secteurs les plus précoces de la région.

En secteur nord Picardie, seule la culture du colza d'hiver paraît envisageable comme alternative intéressant les fabricants d'aliments. L'expérience montre que la culture présente des avantages certains quant à la maîtrise des adventices (semis en ligne et binage !). Les limites concernent l'offre en azote (6.5 uN/q) et sa sensibilité au ravageurs (secteurs avec présence de charançons du bourgeon terminal exclus)

## 2. Lin oléagineux biologique, une demande régionale ...

La coopérative LIN 2000 recherche des producteurs biologiques à proximité pour produire du lin oléagineux. Les besoins sont réels. Pour autant, en tenant compte des variétés actuellement disponibles, la culture est réservée aux secteurs intermédiaires ou précoces de la Picardie. Pour l'Oise, cela concerne le secteur sud de Marseille en Beauvaisis, Breteuil, le plateau Picard et bien sûr, le Pays de Thelle, le Vexin et le Valois Multien.

En concertation avec Denis BURLAUD, responsable technique de la coopérative, nous vous proposons une réunion d'information,

Le lundi 1<sup>er</sup> février de 14 h 00 à 17 h 00

Salle Guillemot à la Chambre d'agriculture de l'Oise

Rue frère Gagne à Beauvais

Une présentation de la culture sera faite avec l'apport d'un témoignage sur une expérience lin oléagineux biologique. Nous évoquerons également les aspects marchés et prix aux producteurs. Je me tiens à votre disposition pour plus de renseignement. Merci de me prévenir de votre participation.

## 3. Formation agronomie, le 29 janvier à Airion

Conduire un système cultural pérenne en grandes cultures biologiques, telle est la question posée aux agriculteurs de notre région, qui ont fait le choix d'une conversion dans un système sans élevage.

A notre demande, des étudiants de l'Institut LaSalle ont conduit en novembre des enquêtes sur la Picardie. Pour bénéficier des résultats de leur travail, nous vous proposons le vendredi 29 janvier 2010, une journée de formation sur le thème « conduite d'un système cultural pérenne en agriculture biologique ». Au cours de cette journée, nous évoquerons :

- les enseignements du travail réalisé par les étudiants,
- Jérôme Pernel d'AgroTransfert Picardie présentera les travaux qu'il conduit sur la modélisation des adventices,
- Ensemble, nous dégagerons des pistes permettant à chacun de faire le point sur l'impact des pratiques culturales dans les systèmes de culture en Picardie

Un courrier est parti ce jour avec un coupon réponse. Dans la précipitation, j'ai oublié de préciser que dans le cadre du VIVEA, une participation de 62 € est demandée aux agriculteurs. En contrepartie, vous pouvez bénéficier du crédit d'impôt de 61.74 € .

*Gilles Salitot*