

## Compte-rendu FIBANI

### SÉMINAIRE ENTREPRISES AMONT-AVAL

29 mars 2024

<b>Objet :</b>	Séminaire FIBANI
<b>Date et localisation :</b>	29 mars 2024 - Salle du Château de Grammont - Montpellier
<b>Animateurs :</b>	Johan COULOMB (3M) Clara BOUDET (CIVAM BIO 34) Etienne TISON (Chambre d'Agriculture 34) Laure TEZENAS DU MONTCEL (Chambre d'Agriculture 34) Rémy KULAGOWSKI (Chambre d'Agriculture 34) Pauline FOURNIS (OCEBIO) Amélie BERGER (OCEBIO) Claire-Marie LUITAUD (CERESCO)
<b>Nb de participants :</b>	Agriculteurs : 8 Restauration collective : 7 Entreprises transformation/logistique/vente : 8 Autres structures : 1

## 1. OBJECTIF DE LA REUNION

- **Faire se rencontrer les opérateurs afin de créer des synergies** (faire émerger une ambiance de travail propice pour les tests et impliquer de nouveaux acteurs)
- **Présenter l'avancement** du projet aux partenaires et opérateurs, et les faire **s'approprier des problématiques encore à traiter** (qui prend le risque, manque d'entité propre pour le portage du projet...)

## 2. PRESENTATION DE L'AVANCEE DU PROJET

- Introduction réalisée par Johan Coulomb et témoignages de partenaires de FIBANI :
  - 1 transformateur secondaire (Laure Vidal - Agriviva)
  - 1 transformateur primaire (Florent Rousseau)
  - 1 agriculteur / viticulteur en diversification (Fabien Diet)
- Quelques informations partagées lors de la plénière :
  - Volumes : nécessité d'atteindre un seuil minimum de volume pour atteindre des économies d'échelle (1 camion = 1000 €/jour, quel que soit son taux de remplissage). La viabilité du projet dépendra des volumes atteignables.
  - Nécessité d'avoir une visibilité sur les volumes pour organiser l'amont et l'approvisionnement en semences. Le Syndicat des Semenciers peut contribuer à cet aspect semences.
  - Risque de fluctuation des surfaces avec les conditions économiques.
  - Stockage : lots homogènes nécessaires.
  - Retour d'expérience de la filière Raspailou : contrat tripartite, avec location d'un silo auprès d'un OS. Démarrage avec 100 T.

## 3. RELEVÉ DES ECHANGES PAR FILIERE

### 3.1 Légumes secs

**Animateur :** Claire-Marie LUITAUD (CERESCO) et Amélie BERGER (OCEBIO)

**Scribe :** Laure TEZENAS DU MONTCEL (CDA 34)

**Rapporteur :** Laure TEZENAS DU MONTCEL et Claire-Marie LUITAUD

**Participants :**

	Fabrice FREU, Mairie Montpellier
	Lionel VILLARET, Maire Prades le Lez
	Jean-Luc MALAVAL, CROUS Montpellier Occitanie
	Laure RUYNAT, Agglomération du Pays de l'Or
	Cédric COCHET, Sud Est Traiteur

	Nathalie SCHENK, Producteurs d'Occitanie
	Laure VIDAL, Agriviva SN
	Gwenaëlle ROLLAND, MIN
	Jacques DUPLAN, Semenciers du Sud/SEMTECH / Domaine de Farlet
	Christophe CLIPET, Domaine du Chapitre
	Clément VEYRAC, Château de l'Exindre
	Denis CADILLAC
	Rémy KULAGOWSKI, CDA 34
	Badi ALAMELDINE, 3M

### Quels points positifs identifiez-vous sur cette filière ?

- **Gouvernance**
  - Co-construction du projet et implication de l'ensemble des acteurs de la filière, renforcement du lien entre les acteurs, innovation collective et compréhension réciproque des contraintes de chacun
  - Coordination et accompagnement par la Métropole (et accompagnateurs) pour la construction de la filière de l'amont à l'aval
  - Ensemble des maillons locaux, y compris pour la transformation par exemple (pré)cuisson des graines
  - Finalité territoriale : productions locales à bas niveau d'impact (eau, et biodiversité) soutenues par les collectivités
- **Dynamique du marché**
  - Cohérent avec les enjeux alimentaires : végétalisation des assiettes, Loi EGALIM (bio), soutien de filières d'approvisionnement locales, impact environnemental de l'alimentation
  - Perspectives de développement d'un marché local
  - Vraie demande sur ces produits, et qui devrait continuer à se développer (en RHD en tout cas)
- **Filières agricoles**
  - Réponse à un besoin de diversification agricole sur le territoire
  - Innovation couplée agricole et filière, plus complexe mais intéressant
  - Accompagnement financier de la métropole pour tester de nouvelles cultures et vérifier la viabilité/faisabilité. Exemple coût de production du pois chiche : 800 €/ha ce qui représente une prise de risque pour les agriculteurs.

## Quelles problématiques actuelles soulevez-vous, quelles pistes de réponse à court terme (pour le test) ?

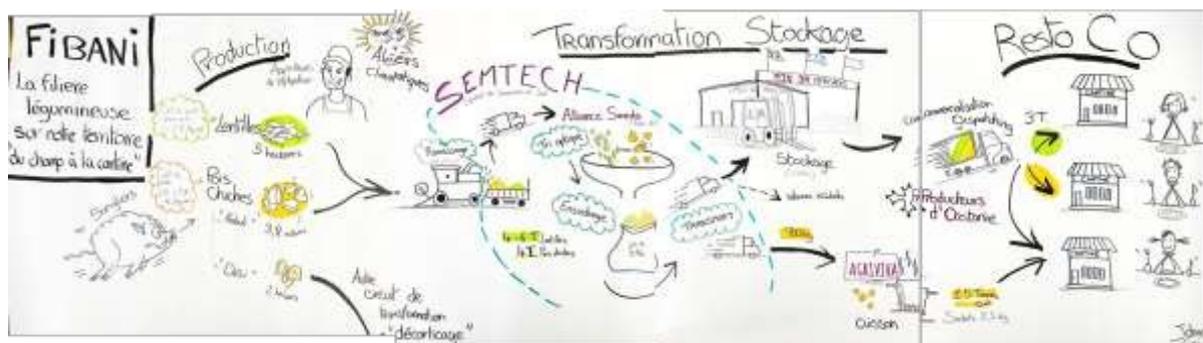
- **Une production locale avec des volumes réguliers :**
  - Grande complexité et côté aléatoire de la production : nécessité d'une expertise concernant les semences, les variétés, l'eau, le tri, le stockage et la réalisation des lots, les analyses microbiologiques... il ne faut pas transiger même en phase de test sur aucun de ces points (voire aussi plus loin organisation de la production).
- **Adéquation avec la demande de la restauration collective**
  - La RHD souhaiterait du bio pour répondre à EGALIM. Dans le test, les produits ne seront a priori pas bio (car les récoltes des parcelles AB seront mélangées avec les parcelles non certifiées, sauf si les coûts permettent d'allotir et garder la traçabilité).
  - Lentilles et pois chiches seront néanmoins produits sans intrants. C'est un choix préalable : on a choisi des cultures à bas niveau d'impact.
  - Le conditionnement doit être de 5 kg pour des enjeux de bien-être au travail dans les cantines. Alliance Seeds a transmis un nouveau devis correspondant à ce conditionnement (différence de coût après conditionnement d'environ +1 €/kg avec un conditionnement de 5 kg par rapport à un conditionnement de 20 kg)
- **Propriété de la marchandise**
  - Qui prend le risque commercial cette année dans le cadre du test ? et qui est propriétaire des denrées aux différentes étapes de la filière (qui fait les tests qualité, à quel moment... ?) ?
  - Agriviva souhaiterait faire des tests en amont pour la qualité, la qualité du tri et la qualité de la graine / variété.
  - Le MIN ne pourra pas devenir propriétaire, qui finance la prestation de stockage sur le MIN ?
  - La Métropole n'a pas les compétences pour devenir propriétaire de la marchandise.
  - La Métropole finance une partie du risque car elle finance les tests production (forfait producteurs, acompte possible sur demande) et une grande partie des coûts logistiques/tri/conditionnement/transformation.
- **Chaîne de valeur (prix et coûts)**
  - Quel prix payé aux agriculteurs et quel prix rendu final pour la RHD ? quels coûts à chaque étape, sachant que cette année, le format test ne permettra pas d'avoir d'économies d'échelle ?
  - Les prix du test seront donc non représentatifs d'une filière en régime de croisière.
  - Des premiers éléments ont été travaillés et compilés en amont de ce séminaire, et complétés lors de la réunion :

- Vente de lentilles bio bord champ à Arterris : 1800 €/tonne (considéré comme trop faible, il faudra être au-dessus), sachant que le rendement est d'environ 1 tonne/ha
- Coût du triage et du conditionnement : 1 €/kg à plus de 2 €/kg selon le conditionnement (20 kg ou 5 kg)
- Prix final (avec transport...) autour de 5 à 6 €/kg pour des lentilles bio ?
- Prix d'achat actuel des lentilles bio (non locales !) des cantines, évoqué lors des échanges : 3.5 €/kg
- Prix de vente lentilles cuites par Agriviva aux cantines : 4.65 €/kg
- Jusqu'à combien la restauration collective peut aller ?
  - Sud Est Traiteur : peu de marge de manœuvre sur le prix car revendent ensuite aux cantines avec un prix par repas déjà fixé
  - Il faudrait que les élus soient sensibilisés car c'est eux qui peuvent faire bouger les choses
- Démarrer sur des prix cohérents et acceptables pour tous.
- Rappel pour les tests : prise en charge d'une grande partie de ces coûts par la Métropole.
- **Organisation des tests, des éléments à préciser**
  - Date de paiement des agriculteurs, prix et par qui
  - Date de disponibilité des denrées pour la restauration collective
  - Volumes disponibles pour les tests (production prévue pour couvrir les volumes demandés lors de l'enquête auprès de la restauration collective, mais une incertitude encore quant aux rendements qui seront atteints)
  - En cas de volumes supplémentaires produits : quels débouchés ?

### **Quel avenir post-test envisagez-vous ?**

- **Remarques générales :**
  - Attention à ne pas poursuivre trop d'objectifs en même temps. Si FIBANI est uniquement BIO, tout le monde ne pourra pas suivre. Il faut peut-être hiérarchiser les objectifs.
  - Ne pas créer des usines à gaz pour l'avenir.
- **Débouchés et valorisation des produits**
  - Souhait des agriculteurs d'avoir un engagement sur les prix.
  - Engagement possible de la restauration collective sur les volumes par le biais des Marchés Publics, allotissement (ex. lot lentilles bio), piste de valorisation locale et mise en avant d'un critère environnemental (ex. Terres de Sources à Rennes).

- Pour un repas avec 80 g de lentilles : quel niveau de sensibilité du prix de la lentille sur le prix du repas ?
- Prix d'achat de la restauration collective : sensibilisation des élus pour donner de la marge de manœuvre sur le prix d'achat des denrées. Actuellement, certains acheteurs finaux sont au centime près.
- Il faut que le produit rentre dans les cases de la restauration collective et notamment d'EGALIM.
- Différenciation nécessaire pour sortir des prix du marché standard, par exemple sur les variétés : ex. lentilles blonde, corail, brune, pois chiche desi (vs. kabuli produit habituellement).
- Le marché doit être consolidé pour ces nouveaux produits, par exemple pour le pois chiche desi. La restauration collective peut faire des tests sur ce nouveau pois chiche pour voir comment il se comporte.
- **Montage de la filière**
  - La récolte a lieu une fois par an mais les clients commandent au fil de l'eau, il faut définir qui prend le risque commercial.
  - Agriviva peut acheter la matière première aux producteurs et revendre à la restauration collective en 4ème gamme.
  - Attention au nombre d'intermédiaires car le "circuit court" est un critère de certains acheteurs (avec un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur final). Des possibilités à explorer : adhésion des producteurs à l'association Producteurs d'Occitanie par exemple, montage d'une SCIC...
  - Le Syndicat des Semenciers est en cours de montage d'une OP = organisation de producteurs (d'ici le 4 avril). Cela pourrait être également une option.
- **Organisation de la production**
  - Approvisionnement en semences à anticiper, nécessité d'une visibilité sur les volumes et les débouchés.
  - Manque de variétés disponibles, par exemple sur la lentille verte une seule variété (Anicia). Intérêt à tester d'autres variétés (blonde, corail...).
  - Besoin d'un accompagnement technique pour fiabiliser la récolte / le rendement.
  - Lentilles : pas de gros besoin en eau, mais besoin d'arroser à un moment donné pour sécuriser la culture. Attention donc à l'accès à l'irrigation pour cette production.
  - Il y a beaucoup de surfaces de pois chiche sur le territoire de Mauguio : des échanges à prévoir avec ces producteurs ?



### 3.1 Petit épeautre et céréales rustiques

**Animateur :** Pauline FOURNIS (OCEBIO)

**Scribe :** Etienne TISON (CDA 34)

**Rapporteur :** Johan COULOMB (3M)

**Participants :**

	Isabelle DESCLOZEUX, SODEXO
	Jean-Pierre PASSAGA, Moulin de Sauret
	Philippe GAFFIERO, Moulin de Juffet
	Pierre BENAÛ, Moulin de Juffet
	Benoit GALLON, VRAC et Cocinas
	Monia FOURAR, Cuisinons nos paysages / Agriviva
	Florent ROUSSEAU

	Fabien DIET
	Thierry GUIBAL, Domaine de Bannières
	Clara BOUDET, FR CIVAM
	Adrien REAU, INRAE

### Quels points positifs identifiez-vous sur cette filière ?

- **Remarques générales**
  - Implication de nombreux acteurs de la filière et d'une collectivité territoriale, création ou renforcement des liens entre ces acteurs, échange et compréhension réciproque
  - Finalité territoriale : productions locales et durables, pour des consommateurs locaux : une fierté pour les acteurs impliqués
  - Permet de soutenir la transition alimentaire et la transformation des habitudes de consommation, tout en valorisant le territoire avec des cultures adaptées.
  - Demande à tendance croissante (farine ET grains)
- **Nutrition et cuisine : avantage petit épeautre**
  - Le gluten du petit épeautre et des céréales rustiques ou anciennes est plus facilement digeste pour les intolérants au gluten (mais pas pour les malades **coéliquaue**)
  - Le petit épeautre contient des acides aminés essentiels (sans nécessité de compléter la portion par une légumineuse)
  - Source de fibres **d'origine** différente
  - Plus chères au kilo, les céréales rustiques et le petit épeautre sont aussi plus nourrissantes que les céréales modernes et traditionnelles et permettent de servir une portion plus petite
  - Le petit épeautre ne comporte pas de risque de surcuisson, ce qui est un avantage pour les cuisines professionnelles. Un trempage de 24h doit néanmoins être réalisé.
- **Filières agricoles - production**
  - La culture de petit épeautre nécessite peu, voire pas d'intrants et est facilement réalisable en agriculture biologique
  - Le projet de filière FIBANI et l'accompagnement de la Métropole permet de soutenir une production locale durable et/ou bio
  - Répond à un besoin de diversification agricole sur le territoire, avec une potentielle meilleure rentabilité que la production de blés (blé dur et blé tendre)
  - Du point de vue agronomique, le petit épeautre peut être implanter comme une seconde paille, et s'adapte bien à des sols pauvres.

- Le petit épeautre peut être semé en association culturale et le tout récolté en une seule fois, puis trié, comme avec de la moutarde par exemple.
- Si la production n'est pas de qualité homogène, les écarts de tri sont valorisables (paillage ; concassage, farines et broyats : alimentation animale ou humaine) et la production ne génère ainsi aucun déchet végétal. Les systèmes en polyculture élevage sont pertinents.

### **Quelles problématiques actuelles soulevez-vous, quelles pistes de réponse à court terme (pour le test) ?**

- **Une production locale avec des volumes variables :**
  - Les rendements sont variables, surtout au démarrage de la filière le temps de maîtriser la production, mais aussi au grès des conditions climatiques
- **Etapes intermédiaires (tri, stockage, transformation...)**
  - Travailler la farine de petit épeautre est une complexité supplémentaire pour les boulangers qu'il faut former et accompagner
  - La qualité de la mouture est un facteur très important pour ensuite travailler la farine, les meuniers doivent être formés
  - Dans le cadre d'une production en Agriculture Biologique, tous les opérateurs intermédiaires doivent être certifiés AB également, afin de ne pas déclasser la production. Les transformateurs doivent également être agréés pour la restauration collective.
  - Les lots bio devront être distingués des lots non-bio.
  - Il y a des pertes non négligeables lors des étapes intermédiaires de tri, de nettoyage et de décortilage (le poids de l'enveloppe représente environ 30% du poids du grain). Cela nécessite de penser des filières pour que les écarts de tri et les déchets se transforment en co-produits
  - Il n'y a pas d'entreprise de transformation dans l'Hérault (extrudeuse à pâtes, semoulerie, floconnerie), ce qui occasionne inévitablement un surcoût et un prix final plus important, ainsi que du temps supplémentaire à passer pour l'exploitant qui transforme ses céréales, en pâtes par exemple. Cela peut être problématique s'agissant d'un atelier de diversification et donc, minoritaire.
  - Les nombreuses étapes intermédiaires pouvant engendrer des surcoûts successifs importants, avoir un opérateur qui maîtrise plusieurs étapes permettrait de réduire ces coûts. Exemples de coûts : tri : 0.20€/kg ; décortilage : 0.50€/kg ; logistique : 1.20€/kg
  - Le stockage est un modèle à penser et à créer, c'est un métier à part entière qui comporte des risques : bonnes conditions de stockage à assurer et lutte contre les ravageurs comme les charançons. Plusieurs solutions sont possibles : stockage via un prestataire, stockage en collectif ou en individuel.
- **Adéquation avec les marchés et les différents débouchés**

- Il faut former et éduquer le consommateur à ces 'nouvelles' céréales.
- Pour la fabrication de pâtes de petit épeautre : Terminologie « pâtes » interdite en l'absence de semoule de blé dur. L'appellation « torsade » reste possible, ainsi que la possibilité d'un emballage transparent pour faciliter la reconnaissance par le consommateur
- Les pâtes de petit épeautre sont difficiles à vendre en raison de leur prix supérieur aux pâtes de blé dur. Peu de volumes sont vendus, principalement aux particuliers et très peu par la restauration collective. La restauration collective est plus encline à d'acheter du petit épeautre en grain pour proposer par exemple des risottos, taboulés, riz au lait sucré...
- En restauration collective, il sera nécessaire de sensibiliser et de guider les élèves comme leurs parents, ainsi que les personnels de cuisine et les ATSEM Il est nécessaire de travailler et d'accompagner spécifiquement les personnels de cuisine sur les recettes. La communication et l'éducation sont des étapes à ne pas négliger s'agissant d'un aliment nouveau.
- Commercialiser auprès de la restauration collective nécessiterait d'anticiper les volumes 4 à 6 semaines à l'avance vis-à-vis des producteurs, afin de réaliser les étapes de transformation et de logistique nécessaires pour un petit épeautre déjà trié après récolte et stocké. Pour du petit épeautre qui viendrait d'être récolté en juillet (le grain doit être récolté sec), il ne pourrait être consommé qu'à partir de fin octobre / novembre, le temps de procéder aux étapes de tri et de nettoyage. Une bonne planification des repas de vacances à vacances sera à prévoir.
- Attention à la planification des repas de vacances à vacances dans le scolaire
- Le petit épeautre peut être considéré comme un produit d'exception, ce qui permettrait d'augmenter sa rentabilité, d'autant plus important s'il pousse sur des sols pauvres pour des rendements réduits. Néanmoins, la concurrence peut être forte entre territoires : le petit épeautre est bien valorisé dans la Drôme grâce à un IGP et des prix élevés ainsi que des bons rendements, ce qui leur permet de cibler différents marchés. La filière héraultaise pourrait jouer sur l'image et la communication pour atteindre ou consolider des marchés de niches en valorisant un produit et des terroirs d'exceptions, plutôt que de cibler des marchés plus gros où la concurrence pourrait nuire à la rentabilité.
- **Organisation des tests, des éléments à préciser**
  - La filière étant naissante, la production et l'approvisionnement pourraient être irréguliers au démarrage, le temps de maîtriser la production et les étapes intermédiaires et de faire face aux aléas.
  - Les coûts de production et surtout des étapes intermédiaires pour les tests en cours comportent beaucoup de valeurs 'artificielles'. Il faut approcher le coût réel au rythme de croisière, tout comme les volumes.
  - Le schéma de transfert de propriété n'a pas été suffisamment étudié en dehors du test, ce qui ne permet pas encore de se projeter dans le rythme de croisière.

## Quel avenir post-test envisagez-vous ?

---

<sup>1</sup> agent territorial spécialisé des écoles maternelles, qui assiste les enseignants et accompagne les jeunes enfants

- **Débouchés et valorisation des produits**

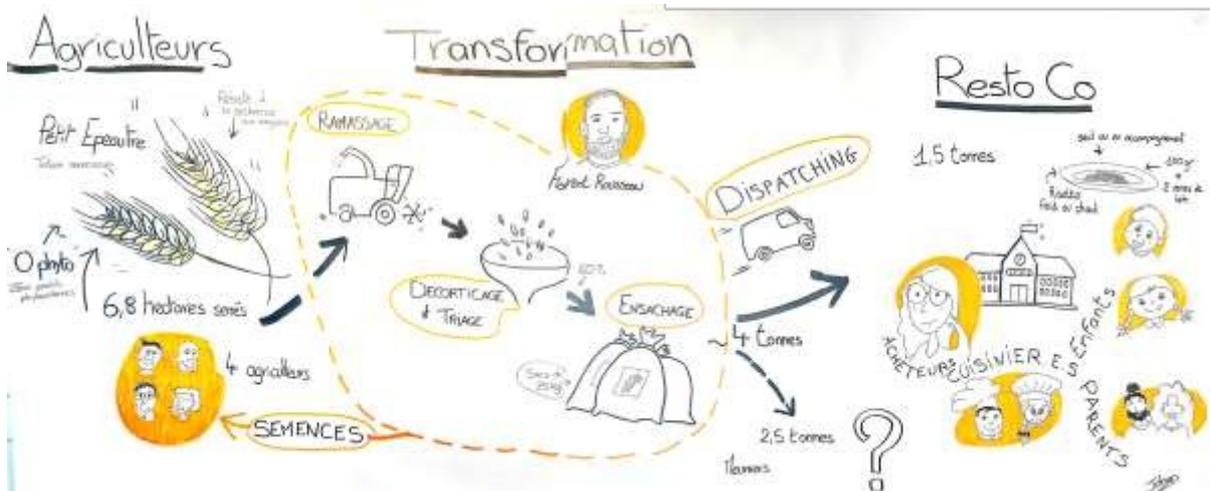
- Le Moulin de Sauret (Montpellier) va s'équiper pour moudre du petit épeautre et pourrait privilégier un approvisionnement local. Aujourd'hui, il pratique de l'achat / revente de farine de petit épeautre (env. 1t/mois)
- La tendance du marché semble croissante et prometteuse. Il ne faut pas négliger des débouchés comme les traiteurs, la restauration hors domicile, les biscuiteries.
- La transformation en flocons a été peu abordée avant ce séminaire, or ça peut être une **alternative locale pour le petit déjeuner. Un opérateur (floconnerie) existe à l'échelle nationale** (« Celnat »). Les marchés et la demande restent à étudier.
- Il faut préparer une stratégie pour la filière : **communication, image, notoriété... sont des axes à travailler.**  
Concernant les débouchés, des arbitrages pourraient être encore nécessaires entre un produit **d'exception bien valorisé pour des marchés de niches, ou un produit plus accessible pour la restauration collective**
- La cantine de Montpellier pourrait être intéressée par du pain à la farine de petit épeautre. Ce débouché reste totalement à investiguer
- **L'association Vrac et Cocinas (groupement d'achat), distributeur potentiellement intéressé, passe des petits volumes à l'année (en AB) : 350 kg de pois chiches par an, 500 kg de lentilles par an, 1 tonne de farine T65. Pas de farine de petit épeautre**

- **Montage de la filière**

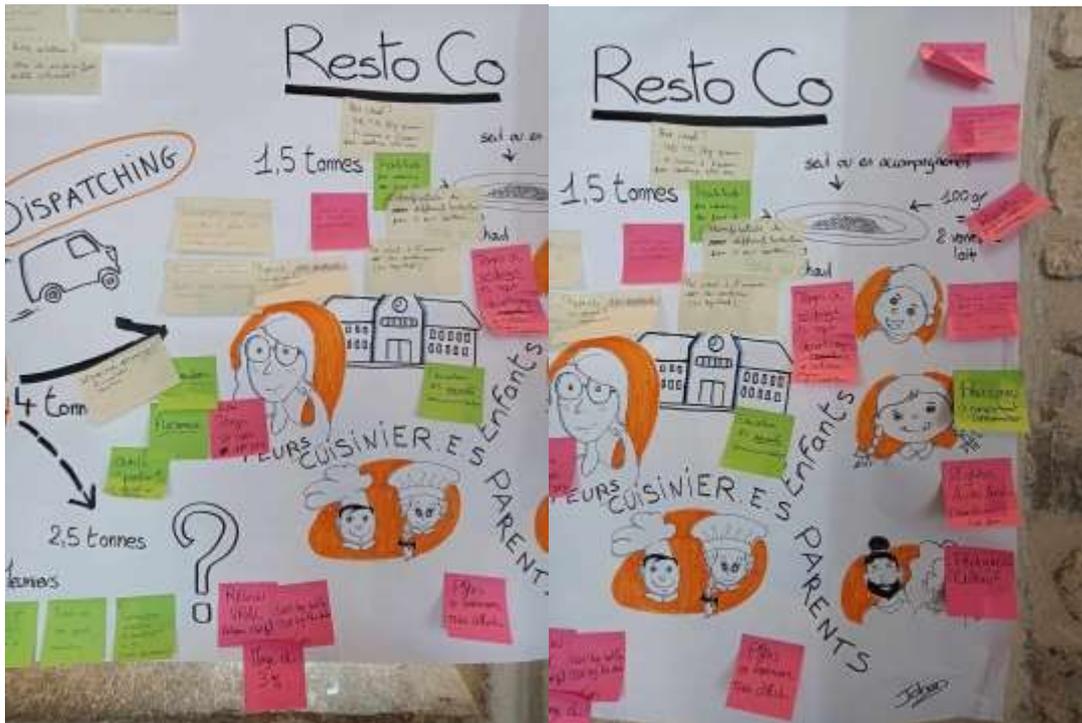
- Les schémas de logistique et de distribution sont encore à penser, la piste **d'intermédiaires est à explorer (via des opérateurs comme Producteurs d'Occitanie, Mangez-Bio...)**
- Travailler des engagements entre la restauration collective et les producteurs pour offrir à ces derniers une visibilité optimale. Des engagements sont possibles via les marchés publics et via **l'outil dédié « Agrilocal »**
- Un des exploitants présent et suivi dans le cadre de FIBANI pourrait s'équiper d'une décortiqueuse pour le petit épeautre, et ainsi proposer du décorticage à façon, ainsi que du stockage (de manière limitée, en silo ou big bag)
- **L'entreprise SEMTECH, présente et suivie dans le cadre de FIBANI pourrait s'équiper prochainement pour stocker des grains**
- **La structuration de la filière et l'organisation entre les producteurs reste à penser aux différents niveaux de la chaîne. Différents modèles sont à explorer (individuels, collectifs, GIEE, formes coopératives type SCIC, ...)**
- Les outils intermédiaires, en grande majorité absents du **département à l'heure actuelle, seront à créer et à financer.** Les collectivités et la Métropole de Montpellier pourront accompagner ce financement en faisant appel à leurs compétences en matière de développement économique.
- Parmi les 3 modalités de stockage énoncées : individuel, collectif, via prestataire ; les deux dernières **nécessitent des transferts de propriété. Il faut d'avantage explorer ces aspects là pour pouvoir proposer un schéma spécifique au stockage.** La prise de risque principale se situant au niveau de **l'organisme stockeur, responsable du grain sur un temps long, jusqu'à la vente.**

- Organisation de la production

- Une planification entre les producteurs pourrait être envisageable afin de répartir voire d'étaler l'approvisionnement, sans présenter de risque important concernant l'homogénéité du produit fini.



Photos des fresques de filière Petit Epeautre avec les post-its





## Compte rendu visite de parcelle

Localisation parcelle : AMI CCVH Le Pouget (<https://maps.app.goo.gl/cpgrk6JD9D52Ya2g6>)

Date de visite : 04/03/2024

Présents : Maelig LC, Julie P, Charly F, Remy K

### **Observations générales :**

Début de développement de la culture de blé.

De manière globale, il semble se dessiner une différence de développement de la culture entre la partie Sud et Nord de la parcelle (peut être en lien avec les précédents culturaux différents, autres raisons ? informations manquantes) : la partie Sud de la parcelle semble plus vigoureuse que la partie Nord a priori : évolution à suivre.

On peut noter une pression des adventices importante (chénopode, liseron, ray grass, fausse roquette, etc.), comme discuté et anticipé dès le début.

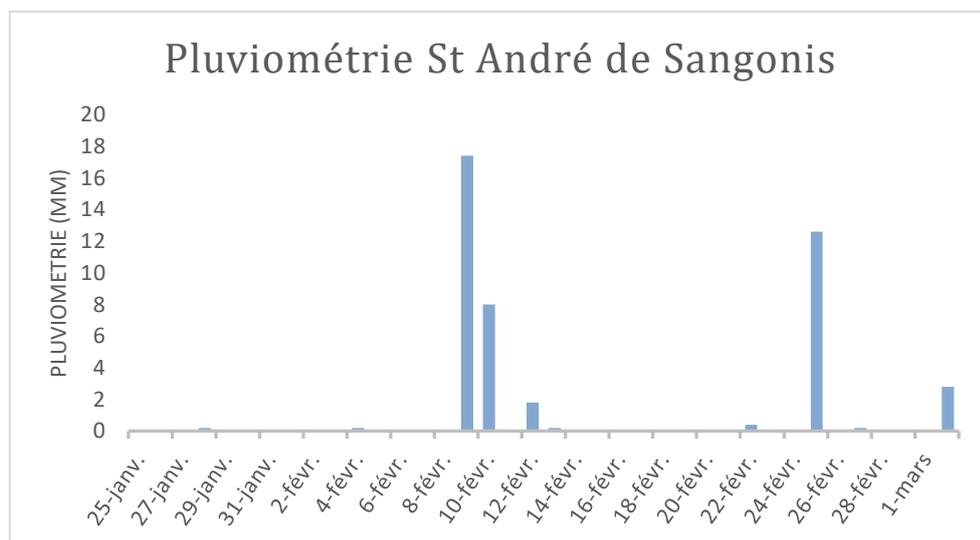
On observe des repousses d'orge (issues du précédent cultural ou anté-précédent ?).

### **Développement de la culture :**

Rappel itk : semis 25/01

Pluie significative (~25mm) autour du 10/02, puis environ 15mm le 25/02.

Pluviométrie à Saint André de Sangonis depuis le semis :



Les précipitations cumulées depuis le semis sont de l'ordre de 40 mm. Il est à noter qu'une précipitation de plus de 50 mm a eu lieu environ 10 jours avant semis.

Stade de développement du blé : stade début tallage (de 2 F à 2-3 talles selon les plants).

Les plants semblent vigoureux, bien implantés.

La profondeur et la régularité permise par le semoir engendre une certaine hétérogénéité dans le développement de la parcelle, non gênant. Cela rend cependant la comparaison précise des stades de développement entre modalités plus délicates.

Notation peuplement : (pour la notation la parcelle est divisée en 2 (partie S et N) afin de caractériser ces 2 parties qui semblent différentes)

Notation du peuplement est réalisée pour chacune des 3 modalités de la parcelle :

Variété	Zone de la parcelle	Nb plts/m <sup>2</sup>
Barbu du roussillon	Sud	51
Barbu du roussillon	Nord	52
Mélange population	Sud	131
Mélange population	Nord	112
Mélange Gua + Chamorro	Sud	157
Mélange Gua + Chamorro	Nord	172

La différence entre Sud et Nord de la parcelle ne se retrouve pas de manière significative sur le peuplement du blé (uniquement vigueur ?).

On peut noter des différences de peuplement importante entre les différentes variétés ou mélanges présents.

Les mélanges population et Gua + Chamorro présentent les plus fortes densités de la parcelle, autour de 150 plants/m<sup>2</sup>, ce qui semble légèrement faible mais les variétés pourront probablement compenser et assurer un minimum de rendement.

Le Barbu du Roussillon semble présenter une très faible population (~ 50 plants/m<sup>2</sup>) cela semble très faible, d'autant plus que la pression des adventices est importante : à suivre.

#### Itinéraire technique discuté :

Maelig a prévu de fertiliser une partie de la parcelle (environ la moitié) et l'autre non, ce qui permettrait d'observer l'impact de la fertilisation dans ces conditions.

La pression des adventices importante va engendrer une forte concurrence sur le blé : l'absence d'outils de désherbage mécanique accessible limite la possibilité d'intervention.

Prochaine visite : autour du stade montaison du blé.

A la demande, si besoin.



**Rémy KULAGOWSKI**

*Chargé de mission Grandes Cultures*

*Service productions végétales / Pôle filières – Développement durable*

**Chambre d'agriculture Hérault**

**Antenne de Montblanc**

**247 rue Gustave Eiffel**

**34290 Montblanc**

**06 17 32 40 61**

**remy.kulagowski@herault.chambagri.fr**

## Compte rendu visite de parcelle

Localisation parcelle : AMI CCVH Le Pouget (<https://maps.app.goo.gl/cpgrk6JD9D52Ya2g6>)

Date de visite : 8/12/23

Présents : Maelig LC, Julie P, Damien S, Remy K

### **Observations générales :**

Broyage de la parcelle en cours.

Sol : de type alluvions de l'Hérault : semble profond, fertile, avec bonne RU et bonne fertilité naturelle. A noter, différence rapide à partir de la partie non broyée (Est de la parcelle) : plus de cailloux, structure changeante probablement.

Analyse de sol non disponible : prévoir de réaliser une analyse de sol si possible, qui pourrait confirmer les constats précédents.

Les restes d'un ancien muret traversent la parcelle d'Est en Ouest, il est prévu de cultiver de part et d'autre. Présence de buses et piézomètres (actuellement ouverts a priori, à protéger ?) au sein de la parcelle, comme indiqué.

### **Couvert végétal en place :**

Résidus de céréales à paille + repousses au stade 3/4 F. Absence de repousses de lentilles confirmée.

Présence d'adventices : notamment Diplotaxis sp, Moutarde des champs, Plantin lancéolé, Mauve sylvestre, Prêle, résidus adventices estivales (sétaires, chénopodes, ... a priori).

Historique de la parcelle : anté précédents culturaux, itk de la campagne dernière mis en place par le producteur précédent, etc. inconnus et manquants.

### **Itinéraire technique discuté :**

Préparation de la parcelle : Broyage + 1 passage enfouisseur de pierres par le LPAVH prévu la semaine d'après.

Semis : prévu dans la foulée par le LPAVH, ou questionnement sur janvier (selon météo, etc.).

Maelig possède de la semence de différentes variétés de blé (notamment Barbu du Roussillon, Aragon, Gua, ...) qui devrait permettre d'implanter la totalité de la partie préparée de la parcelle (environ 2 ha).

Vigilance à porter sur le désherbage mécanique nécessaire à prévoir (herse étrille, houe rotative).

Julie se propose de contacter des producteurs du coin pour chercher une disponibilité du matériel.

Maelig propose de fertiliser une partie de la parcelle (environ la moitié) et l'autre non, ce qui permettrait d'observer l'impact de la fertilisation dans ces conditions.

Questionnements autour de l'accès des engins agricoles.

**Prochaine visite** : au semis si besoin ou à la levée.

A la demande, si besoin.

**Rémy KULAGOWSKI**

*Chargé de mission Grandes Cultures*

*Service productions végétales / Pôle filières – Développement durable*

**Chambre d'agriculture Hérault**

**Antenne de Montblanc**

**247 rue Gustave Eiffel**

**34290 Montblanc**

**06 17 32 40 61**

**remy.kulagowski@herault.chambagri.fr**

## Compte rendu Visite de parcelle

Localisation parcelle : Parcelle du LPAVH

Date de visite : 07/02/24

### Observations générales :

Développement des céréales en cours de tallage : accélération des cycles ces derniers jours aux vues des températures exceptionnellement élevées.

### Cultures en place :

Rappel itk : semis 01/12

Pluie significative (~45mm) autour du 11/01.

Culture hétérogène, de manière importante par endroit, en lien avec les conditions au semis, préparation parfois non nivelée et le semoir.

Notation peuplement (des zones les mieux implantées ; le vrai peuplement à la surface en tenant compte des manques est beaucoup plus faible) :

Espèce	Variété	Nombre moyen de plants/m <sup>2</sup>
Blé tendre	Saisette de Provence	270
Seigle	Seigle Bori Maigre + Pluvigner	312
Blé tendre	Blé d'Aragon (Esp)	237
Blé tendre	Blé de Gua (It)	232
Blé tendre	Touselles de Nîmes	225

Le peuplement moyen des différentes variétés sur les zones les mieux implantées (les trous ont été volontairement évités) semble correct et dans les objectifs visés. Le potentiel de rendement, dans nos objectifs expérimentaux et pédagogiques, ne semble pas être limité à ce jour par ce facteur, bien sûr si on prend en compte la surface totale semée celui-ci devient alors très dégradé.

Présence d'adventices : notamment fumeterre, coquelicot, qq ray grass, mauve, chardons, etc..

⇒ Désherbage mécanique par binage : 1 passage avant le dessèchement de la surface du sol actuel aurait été idéal.

Binage à réaliser dès que possible. Suite à ce travail réalisé, un 2<sup>e</sup> passage rapproché pourrait être nécessaire selon observations, si possible. Sinon, à voir au retour des vacances, lorsque possible.

Attention : dégâts de lapins sur blé notamment à l'Est de la parcelle. A surveiller.

⇒ Pose d'un grillage petites mailles en bas envisageable ?

Prochaine visite : au retour des vacances :

on peut essayer de trouver un moment ensemble ?

A la demande, si besoin.



**Rémy KULAGOWSKI**

Chargé de mission Grandes Cultures  
Service productions végétales / Pôle f

**Chambre d'agriculture Hérault**

Antenne de Montblanc

247 rue Gustave Eiffel

34290 Montblanc

06 17 32 40 61

remy.kulagowski@herault.chambagri.fr

## Compte rendu Visite de parcelle

Localisation parcelle : Parcelle du LPAVH

Date de visite : 19/01/23

### Observations générales :

Levée et début de développement des céréales.

Observations après pluies significatives du 11/01.

### Cultures en place :

Blés au stade 2/3 feuilles à début tallage : la variété Aragon semble la plus avancée.

Culture relativement couvrante, mais hétérogène par endroit en lien avec les conditions au semis et le semoir utilisé (réglages de densité limités) (des « trous » à probablement prévoir dans les blés, pas très esthétiques mais globalement la culture est présente).

- ⇒ Notation de peuplement à prévoir prochainement pour vérifier l'implantation et déterminer la 1ère composante du rendement

Présence d'adventices : notamment fumeterre, mauve, qq ray grass, etc..

- ⇒ Désherbage mécanique par binage possible : à prévoir en février sur sol frais suivi de 2/3 jours de vent dans l'idéal

Attention : blés « broutés » par endroit, dégâts de lapins a priori. A surveiller.

- ⇒ Grillage grosse maille déjà présent, possibilité de rajouter un grillage petites mailles en bas ?

Prochaine visite : fin janvier : notation peuplement à prévoir : on peut essayer de trouver un moment ensemble ?

A la demande, si besoin.



**Rémy KULAGOWSKI**

Chargé de mission Grandes Cultures

Service productions végétales / Pôle filières – Dév

**Chambre d'agriculture Hérault**

Antenne de Montblanc

247 rue Gustave Eiffel

34290 Montblanc

06 17 32 40 61

remy.kulagowski@herault.chambagri.fr

## Quoi de neuf dans le développement d'une filière céréales-pain en Pays Coeur d'Hérault ?



L'année dernière, en avril 2023, débutait un stage visant à faire **l'étude d'intérêt et d'opportunité de développer la filière céréales et pain** du Pays Coeur d'Hérault.

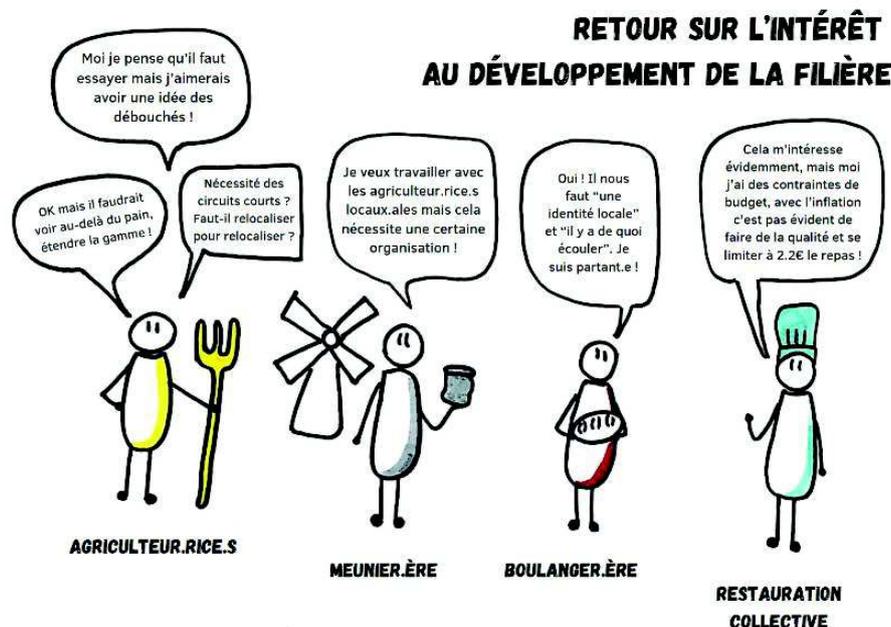
Des enquêtes ont eu lieu auprès de vous, agriculteurs, paysans boulangers, boulangers meuniers, mais aussi auprès de meuniers, de boulangers, de gestionnaires d'établissement de restauration collective et de structures d'accompagnement agricole.

Deux événements avaient également été organisés à l'échelle multi-acteurs :

- **Le 27 juin 2023** : la rencontre des professionnel.le.s de la filière céréales-pain en Pays Coeur d'Hérault qui s'était déroulée au Lycée Agricole de la Vallée de l'Hérault avec un atelier de l'association des semences paysannes Tarn et Garonne Pétanielle, un atelier participatif "freins et leviers au développement de la filière" et une visite des parcelles test du lycée.
- **Le 27 septembre 2023** : un groupe technique restreint avec deux gérants de la restauration collective, un boulanger-meunier, deux meuniers, un chargé de mission grande culture et membre d'une association meunière, membre du Codev et chargées de mission PAT pour discuter davantage des débouchés et de la transformation.

Du côté de la production, deux questions principales sont ressorties de cette étude :

- **Est-ce qu'il y a des débouchés rémunérateurs sur le territoire pour du blé tendre panifiable ?** Du blé ancien ?
- **Est-ce que le territoire est adapté pour ce type de culture ?** Quels rendements peut-on espérer ?



## Quoi de neuf dans le développement d'une filière céréales-pain en Pays Cœur d'Hérault ?

Pour creuser davantage ces questions, le Lycée Privé Agricole de la Vallée de l'Hérault (LPAVH), le Conseil de Développement du Pays Cœur d'Hérault et le Sydel du Pays Cœur d'Hérault, dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial (PAT), ont relancé des tests sur des céréales panifiables pour la saison 2023-2024.

### Côté LPAVH : des tests sur 4 variétés de blé tendre et 2 variétés de seigle

Parmi les variétés en test, on compte pour le blé tendre :

- La Saisette de Provence
- Le Blé d'Aragon
- Le Blé de Gua
- La Touselle de Nîmes

Pour le seigle, les variétés suivantes sont en test :

- Seigle Bori Maigre
- Pluvigner

Ces cultures ont été semées le **1er décembre 2023**, une partie sur la parcelle qui était déjà en test l'année dernière au Lycée Agricole et qui avait engendré de bons rendements (un test avait été réalisé sur la Bladette de Puylaurens, Castelnau de Montmirail et Barbu de Lacaune), et une partie sur des parcelles mis à disposition par la Fédération de Pêche à proximité du lycée.



**Parcelle de blé au LPAVH au 7 février 2024**

## Quoi de neuf dans le développement d'une filière céréales-pain en Pays Coeur d'Hérault ?

Damien Savelli, professeur d'agroéquipement, et ses élèves assurent l'itinéraire technique de ces cultures.

### **Côté PAT : des tests sur plusieurs variétés de blé tendre ancien sur 2,2 ha**

Le test réalisé dans le cadre du PAT s'effectue sur une parcelle mise à disposition par la Communauté des Communes de la Vallée de l'Hérault : une parcelle du captage de l'Aumède au Pouget. Un Appel à Manifestation d'Intérêt avait été lancé début septembre 2023 pour sélectionner un porteur de projet ou un agriculteur déjà en place pour assurer ce test. L'AMI proposait : une prise en charge du semis, des semences, de la moisson, du tri et du stockage des grains ainsi qu'un accompagnement à trouver des débouchés sur le territoire pour toutes les cultures de blé ancien panifiable qui seraient destinées à rester sur le territoire et à être vendues en circuit-court (pour une transformation en farine et pain, à destination de la restauration collective notamment).

C'est Maëlig Le Cunff, en reconversion pour devenir paysan-boulangier qui a été sélectionné pour réaliser ce test. Il a semé du Barbu du Roussillon, du blé d'Aragon, un mélange de blé Gua et Chamorro ainsi qu'un mélange de blé population sur 2,2 ha sur la deuxième semaine de janvier.



**Parcelle du Pouget au 4 mars 2024**

## Quoi de neuf dans le développement d'une filière céréales-pain en Pays Cœur d'Hérault ?

Les deux tests sont réalisés en bio l'un avec possibilité de désherbage (LPAVH) et l'autre sans (PAT).

Ces deux tests sont suivis par Rémy Kulagowski, chargé de mission grandes cultures à la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. Son expertise grandes cultures permet un suivi technique des essais. Les comptes-rendus de ce suivi sont en pièces-jointes et donnent davantage d'informations sur chacun des tests. Vous pourrez ainsi suivre les étapes de ces tests et voir quelles questions se posent au cours de l'itinéraire technique (comment gérer les adventices en bio avec et sans machine pour le désherbage ? quels prédateurs peuvent intervenir pendant l'ITK (lapins, oiseaux) ?).

N'hésitez pas à revenir vers moi si vous voulez en savoir davantage sur ces tests, être tenus au courant, participer à nos réunions !

**On vous donne rendez-vous à la montaison du blé pour la prochaine Newsletter !**