

LENTILLES BIO

La consommation de lentilles augmente. Elle fait partie des 1.6 kg/ personne/an de légumes secs consommés par les Français en 2011 (Agreste). La production française ne couvre que 30% de la demande du pays. Aujourd'hui, le mode de production biologique permet de valoriser cette production sur le marché, aux côtés des lentilles vertes du Puy, Appellation d'Origine Protégée.

ITINERAIRE TECHNIQUE

Préparation du sol

- 1 ou 2 faux semis (si risque d'adventices)
- Favoriser les précédents à enracinement profond ou envisager un labour uniquement si le sol est très compacté (environ un mois avant le semis)

Semis

- Densité : 100 à 110 kg/ha (250 plantes/m²)
- Profondeur : 1 à 3 cm
- Ecartement : 20-25 cm avec binage ou 12-15 cm
- Date : 15 février – fin mars (jusqu'à fin mai maximum)

Eventuel roulage (permet d'enfoncer les cailloux dans le sol et de faciliter ainsi la récolte des lentilles)

Fertilisation au semis (à raisonner selon fertilité du sol)

Culture peu exigeante : 0,5 U P₂O₅ et 0,6 U K₂O

Récolte

- 12 - 13% humidité idéale
- Dates : 15/07-1/08
- Moissonneuse (avec doigts releveurs rapprochés dans l'idéal)



Culture de lentilles
Photo APABA

PLACE DANS LA ROTATION

- Eviter les précédents à risque de compaction du sol comme le maïs
- Légumineuse de printemps, la lentille s'intègre donc bien dans une rotation entre 2 céréales à paille.
- Retour de la lentille dans la rotation après 4 à 6 ans.

CONDITIONS NECESSAIRES

Valorise les sols de faibles qualités

- Sol argilo-calcaire (sol sain à ressuyage et réchauffement rapide) à sablonneux, rendement optimal avec sol assez profond et pas trop caillouteux (mais plutôt rustique et tolérant).
- Besoin en eau faible : valorisation des sols à faibles réserves hydriques (irrigation pas systématique).
- Légumineuses (permet l'enrichissement azoté du sol).

Adaptée au climat tempéré de la zone

- Germination à T>2°C
- Température optimale de croissance : 20 à 24°C

Sensibilité

- Anoxie (sol compacté, dense, saturé en eau)
- Toxicité au Bore
- Sécheresse (en cas de possibilité d'arrosage, assurer 1 à 2 fois 25 mm)
- Compétition des adventices : forte sensibilité (éviter sur sol « sale »)
- Fusariose, Rouille, Stemphyliose, Pourriture racinaire, Ascophytose, Orobranche, Bruche

ENTRETIEN DE LA CULTURE

Gestion des maladies

- Porter une attention particulière aux semences qui peuvent être contaminées

Lutte contre les adventices

- Semis précoce (si possible si la température n'est pas trop basse).
- Herse étrille au stade 4 - 5 cm pour un désherbage mécanique mais ceci rend la récolte plus difficile car le sol ne sera plus lisse (mélange lentilles-cailloux).
- Ecimage possible avant floraison,

Pilotage de l'irrigation

- Pas obligatoire
- Possible en cas de forte sécheresse : apport de 2 fois 25 - 30 mm entre le début et le cours de la floraison

QUELQUES REPERES

En terme de rendement, la production de lentilles bio peut atteindre environ 7-8 q/ha. Cependant, cette production peut parfois être aléatoire, d'où l'intérêt pour le producteur d'avoir une ferme diversifiée pour lui assurer un revenu stable.



Mélange lentilles-avoine
Photo Agroscope

ASSOCIATION

Les lentilles peuvent éventuellement être associées à une autre plante.

Avantages

L'autre production joue le rôle de tuteur pour la plante : facilitation de la récolte, la lentille permet l'apport d'azote, bénéfique pour la plante associée.

Inconvénients

Tri, compétition entre les différentes plantes : risque d'étouffement de la lentille et perte de rendement.

Associations possibles :

Lentille-cameline ou lentille-avoine

Valorisation

La lentille est mieux valorisée pure pour l'alimentation humaine et nécessite donc d'être bien triée (l'association lentille-blé est alors à proscrire car le tri est très difficile). La cameline se valorise très bien en huile.

POST RECOLTE

Tri, nettoyage, séchage, stockage

Etape indispensable pour retirer les grains cassés, les insectes, les cailloux, la terre... de la récolte. Le stockage doit être effectué sur des grains à 14% d'humidité.

Matériel :

Nettoyeur-séparateur (limite le stockage de quelques semaines à quelques mois)

Trieurs rotatifs ou alvéolaires (limite le stockage de quelques mois à plus de 6 mois)

Séchoir sur la ferme (si taux d'humidité élevé : > 15 - 16%) ou proche (livraison directement après la récolte)

Table densimétrique

Ces machines représentent un coût important.

Prestataires :

Les plus proches sont **Terre d'Alliance** (Bourg-en-Bresse), **La Dauphinoise** (Vienne) et **Moulin Marion** (Saint-Jean-sur-Veyle). Ces structures possèdent des équipements pour le tri (tables densimétriques, trieur optique + épierreur, etc...). Elles recherchent des filières locales de culture

Le tri est l'étape la plus problématique : avant de se lancer dans la culture, il faut s'assurer de pouvoir trier pour la quantité produite!

DEMANDE

Il n'y a pas que très peu de producteurs de lentilles bio en Rhône et Loire. La demande est croissante pour la restauration collective. Les AMAP ne proposent pas ce produit et les magasins bio ne s'approvisionnent que peu en local. La demande n'étant pas couverte par la production nationale, un producteur qui se lancerait dans la lentille bio pourrait proposer sa production à de nombreuses structures : celles citées précédemment mais aussi aux magasins de producteurs, aux restaurateurs.... La question du prix sera tout de même à étudier plus précisément.



Tri de lentilles - photo Maison Fraysse

Dossier Grandes cultures biologiques en Bourgogne « innover, partager, pérenniser, optimiser », BioBourgogne

Fiche lentille de l'APABA - FRAB Midi-Pyrénées

Lentille bio—Agrobio et Chambres d'Agriculture de Poitou-Charentes

Lentille : une plante, des systèmes de productions, H. Marrou, Montpellier SupAgro

REFERENCES



ARDAB - Association du Rhône et de la Loire pour le Développement de l'Agriculture Biologique

Elodie ROLLAND : elodie-ardab@corabio.org / 06 38 82 78 66

GRANDLYON
la métropole