

C'était le 10 novembre 2016, à LE HOUGA :
**Rencontre autonomie protéique : Toaster
ses graines !**



• **Les BIOS du Gers** •
Le Groupement des Agriculteurs
Biologiques et Biodynamiques

Objectifs de la rencontre :

S'appuyer sur une année de retour d'expérience d'éleveurs et de techniciens afin d'évaluer une pratique innovante permettant de favoriser l'autonomie protéique de sa ferme. Connaître les impacts de ces changements de pratiques sur la ferme à travers les résultats technico-économiques obtenus.

Pour qui ?

Éleveurs de ruminants et/ou monogastriques bios et/ou conventionnels, techniciens élevages.

Sont intervenus... :

- Richard PROERES, technicien à la Secopalm
- Bernard ST-PE, polyculteur-viticulteur-éleveur (volailles et ovins viande bio)

Participants :

Éleveur de volaille bio, technicien élevage



Déroulement de la rencontre :

9H00 : Accueil, présentation de la journée et des Bios du Gers - GABB32

9H30 : Evolution du toastage de 2015 à 2016 : les évolutions techniques ? Quelle logistique ? Quels impacts sur le territoire ? Quels résultats technico-économique ? Retours des producteurs ?

11H00 : Gestion de l'alimentation en élevages biologique : Quelle organisation pour 2017 ?

12H30: Après-midi visite de ferme annulée (description de la ferme disponible sur le site internet)

I. L'alimentation dans les élevages bios : Une priorité !

La part de l'alimentation sur un atelier d'élevage bio représente généralement plus de la moitié des charges totales de l'atelier. Autant dire que la maîtrise des coûts alimentaire est un des principaux gages de réussite (avec la valorisation commerciale) pour l'éleveur :

- Maîtriser ses coûts de production
- Acheter ou produire l'aliment ?
- Choisir ses rations et ses matières premières...

Autant d'éléments à réfléchir, calculer et maîtriser en fonction de son système et de ses objectifs...

La thématique de travail principale reste la source de protéine qui reste la plus chère. Beaucoup de solutions ont été étudiées, présentées, représentées... (Incorporation de protéagineuses dans les rations, diversification de la source de protéines avec des tourteaux, d'autres matières premières...). Afin de continuer à alimenter les travaux et à multiplier les ressources pour les agriculteurs, nous avons suivi en 2015 une technique innovante sur le sujet : Le toastage de graine avec un toasteur mobile.

L'objectif principal était de valoriser la protéine produite sur la ferme ou du moins sur le territoire (soja, fèves...). Afin de les valoriser au mieux dans les rations, il fallait rendre la graine plus digestible pour les animaux en lui retirant la présence de facteurs anti-nutritifs (facteurs tryptiques). En comparaison avec une extrusion, le toastage, qui est une technique où l'on « grille » la graine, est moins énergivore. Le système développé a en plus permis plus de mobilité et était plus adapté aux petites unités. Une adaptation des rations est cependant plus nécessaire car on obtient un produit entier non transformé et non déshuilé.

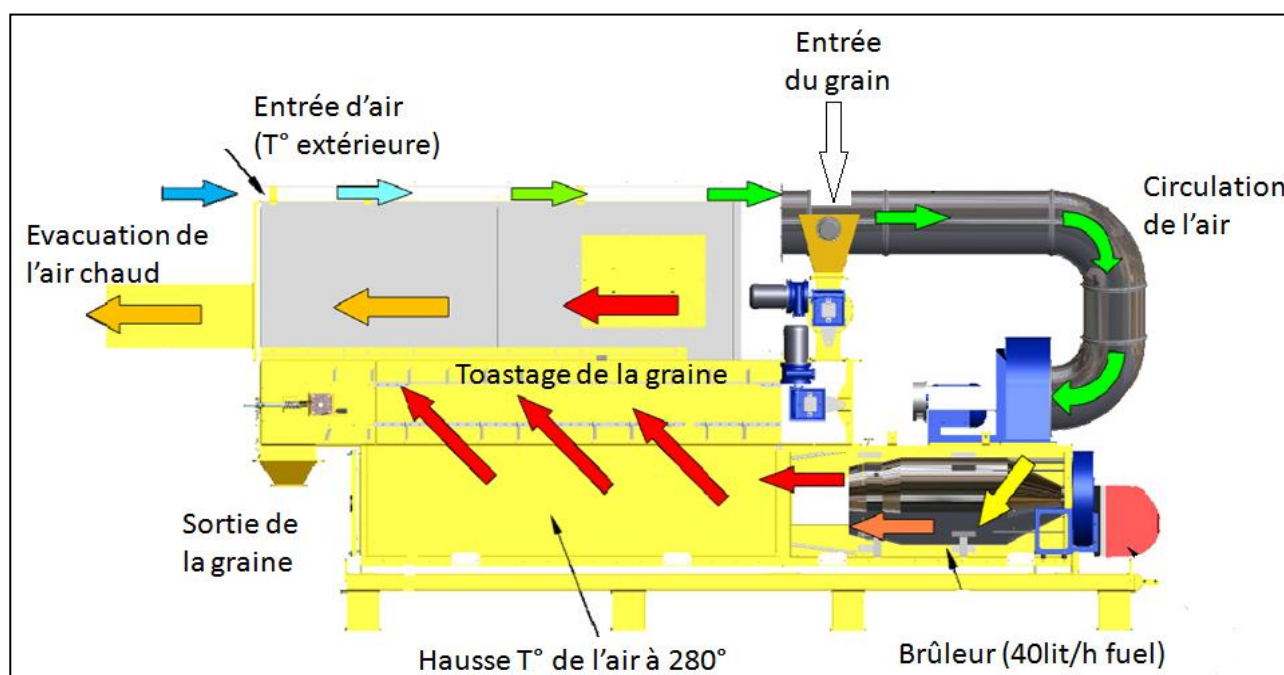


Schéma général du fonctionnement du toasteur.

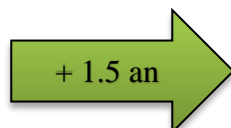
(Plus d'infos sur la technique de toastage: Rubrique élevage 2015 du site www.gabb32.org)

II. Le toasteur : Un an et demi d'utilisation dans le Sud-Ouest...

ETE 2015 :



- Tournée sur 4 départements
- 17 adhérents à la CUMA
- 1600 Tonne engagées
- 20 % des volumes engagés en bio
- Potentiel 1500 T pour 150 jours d'utilisation
- Essais de rations en cours encourageants
- Durée de conservation de la graine toastée ?
- Potentielles amélioration logistique de la machine sur la tournée



AUTOMNE 2016 :

Adhérents ++
Volumes -



Adhérents -
Volumes ++

- Tournée sur 5 départements
- 40 adhérents à la CUMA
- 2900 Tonnes transformées
- Résultats techniques identiques voire mieux
- Durée de conservation de la graine > 6 mois
- Améliorations sur la machine apportées
- Tournée élargie suite aux résultats et à la possibilité de conservation plus longue
- Utilisation optimisée (zones de toastage collectives)

Premiers bilans technique et économiques ? Le retour des producteurs et des techniciens... :

→ La composition des formules était à compenser pour le taux de matière grasse : Equilibre des rations possible avec l'incorporation de protéagineuses comme la fève et avec l'utilisation de tourteaux moins cher que le soja (tournesol par exemple...)

→ Une fois les rations équilibrées, pour des taux de matière grasse identique, les résultats entre la ration maïs/tourteau de soja et la ration avec du soja toasté semble montrer des avantages zootechniques pour le toastage (observations des éleveurs) :

- Gras plus assimilable : Une viande plus persillée plutôt qu'un gras s'accumulant sur la peau
- Appétence plus élevée qui va même demander de rationner l'aliment (Moins de gaspillage)

→ Résultats économiques non négligeables : 30 % d'économies sur des rations démarrage et encore 20% sur des rations finition (Calculs sur 2 fermes en volailles bios)

→ Amélioration de l'autonomie avec une valorisation des matières premières beaucoup plus locale (voire de la ferme). Cela favorise les échanges avec les céréaliers pouvant valoriser l'incorporation des protéagineuses sur leurs rotations.

→ Autant d'intérêts en viande pour les raisons évoquées (viande plus persillée) qu'en lait (résultats observés au moins identiques pour des coûts de rations diminués).

III. Quelles évolutions à prévoir ?

Aux vues de l'intérêt suscité par le toasteur, l'achat d'une seconde machine toujours sur le même système est en cours de réflexion. En effet, les intérêts techniques et économiques commencent aujourd'hui à être confirmés. Les volumes de graines toastées augmentent donc en conséquence. Hors une seule machine pour 5 départements ne suffira bientôt plus... Prévoir assez de volumes pour amortir le nouveau toasteur est donc une réflexion à mener. Cela permettrait en plus de pouvoir relocaliser un peu plus l'utilisation de la machine.

L'objectif serait également de valoriser de nouvelles zones pour permettre des volumes transformés suffisamment conséquents avant nouvelle manutention de du toasteur (8-10T/zone soit eu moins 1 jour de toastage).

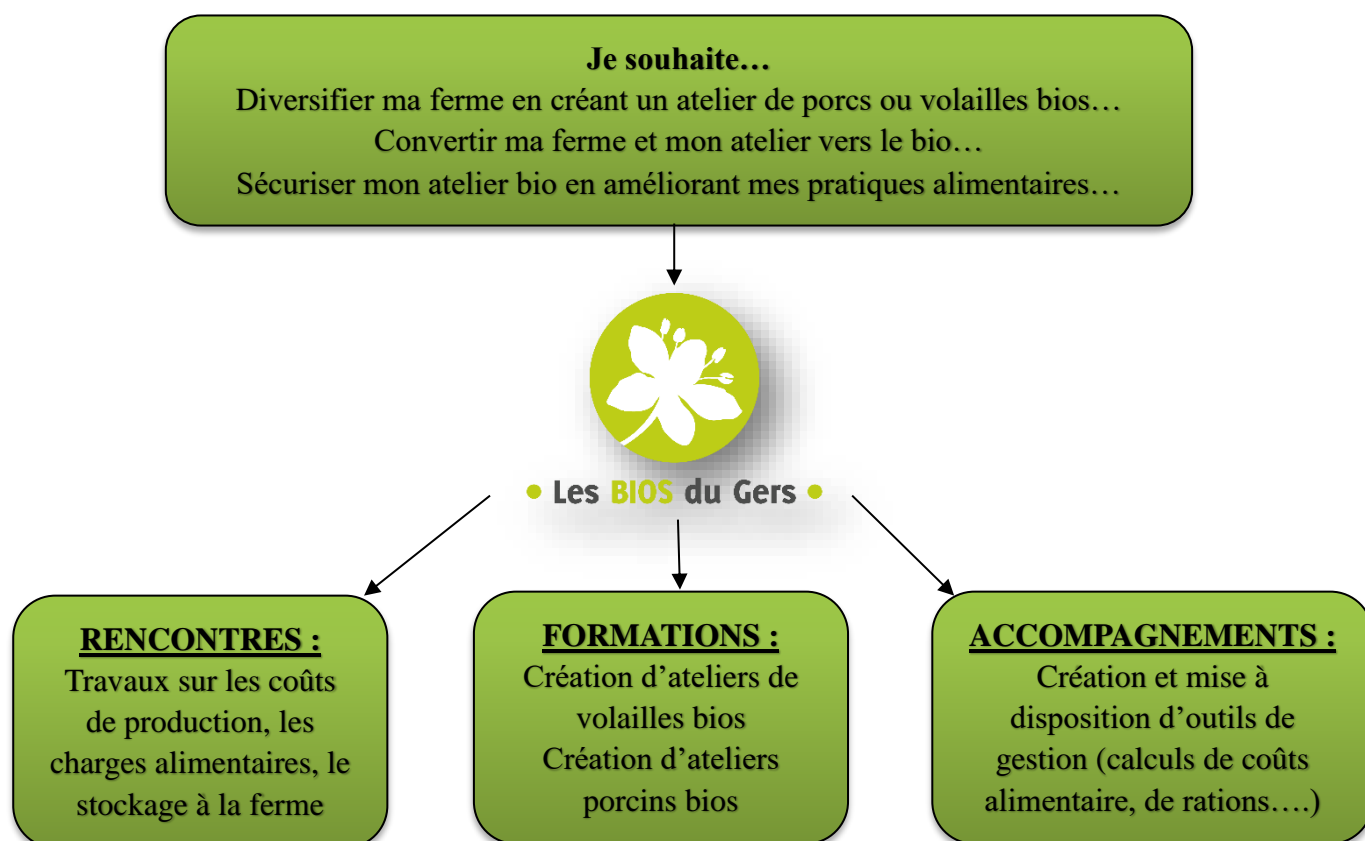
Intéressés pour adhérer au projet ou simplement pour en savoir plus sur la technique de toastage ?

FIGUREAU Éric (*FD CUMA Gers*) : 05 62 61 79 20 ou 06 71 86 75 77

OLIVIER Philippe (*SECOPALM*) : 06 82 66 98 73 ou philippe.olivier@secopalm.fr

Vous pourrez également venir voir le toasteur sur une journée début 2017 sur un élevage bio gersois, plus d'infos auprès des Bios du Gers.

IV. Des outils à votre disposition pour réfléchir et améliorer vos ateliers en monogastriques bios:



Avec le soutien financier de :

