

LES CÉRÉALES DE SPÉCIALITÉS, MOINS COMPLIQUÉ QUE L'ON PENSE?

Julie Pelletier, technicienne agricole et Lise Dubé, agronome

No de projet : IA213096

Durée : 2014/03/31-2016/03/31

FAITS SAILLANTS

Le projet a permis de constater les faits suivants : il est avantageux d'introduire une légumineuse dans une rotation composée de céréale sans gluten comme l'avoine nue et le sarrasin noir en régie biologique. Le pois sec permet d'obtenir un rendement intéressant en plus d'influencer positivement le rendement et la qualité de l'avoine nue et du sarrasin noir. L'avoine nue peut produire un rendement comparable à l'avoine vêtue et son rendement est stable si on applique une gestion rigoureuse des adventices et de la fertilisation. Le rendement et la qualité du sarrasin noir sont très variables et sont grandement influencés par les conditions climatiques et les caractères intrinsèques du site. La contamination au gluten demeure un enjeu puisque la présence de céréale avec gluten a été observée sur les sites. Le projet a permis de mettre en lumière les freins au développement de la production de céréales biologiques sans gluten destinée au marché humain du Bas-St-Laurent et de la Gaspésie : choix limité de légumineuse pour climat froid, offre de cultivars limité et non recherché par les acheteurs, l'absence d'acheteurs locaux et faible activité des acheteurs extérieurs sur le territoire, absence de marchés pour le pois sec, l'éloignement des marchés, la faiblesse de l'expertise des producteurs pour conditionner les céréales dédiées aux marchés de spécialités, malgré une capacité d'entreposage suffisante, et un faible intérêt des producteurs même pour l'avoine nue, car peu de superficies sont dédiées aux marchés de spécialités malgré une bonne disponibilité de superficies certifiées biologiques.

OBJECTIFS ET MÉTHODOLOGIE

Optimiser la régie culturale du sarrasin noir et de l'avoine nue en régie biologique. Évaluer le rendement des légumineuses et son impact sur le rendement de l'avoine nue et du sarrasin sur leur qualité nutritive et commerciale. Déterminer la valeur commerciale et nutritive de ces céréales. Identifier le mode de conditionnement optimal à la ferme pour les marchés de spécialités. Déterminer les risques de contamination au gluten de la semence de vente. Le pois sec, le soya et la petite lentille verte seront introduits afin de favoriser les rotations avec les légumineuses pour leur apport en azote important dans un contexte de régie biologique. Le dispositif (aléatoire, blocs aléatoires complets ou *split-plot*) sera adapté à chaque site afin de faire les inférences statistiques. Le projet a été réalisé sur 2 ans et sur 8 sites différents. Au total, six producteurs ont participé au projet.

RÉSULTATS SIGNIFICATIFS POUR L'INDUSTRIE ET APPLICATIONS POSSIBLES POUR L'INDUSTRIE ET/OU SUIVI À DONNER

Le projet a permis de constater que l'avoine nue peut atteindre un rendement de 2,8 tonnes/hectare et que c'est la variété Gehl qui se distingue le plus et qui valorise le mieux le précédent pois. La régie agronomique de l'avoine nue se compare à celle de l'avoine vêtue à l'exception du moment de récolte et par le fait qu'il est facile d'atteindre les standards de qualité recherchés par l'industrie. Le projet a permis de constater l'offre limitée des cultivars de sarrasin noir et non recherchés par les acheteurs. Le rendement du sarrasin noir n'a pas dépassé 1,3 tonne/ha et il est difficile d'atteindre les standards de qualité exigés par l'industrie. L'essai a démontré que le choix du site et son homogénéité a plus d'impact sur le rendement que le choix du cultivar. Le choix des légumineuses pour notre région se limite généralement au pois sec et sa demande sur les marchés humains est nulle. Le projet indique que le précédent pois produit un rendement plus élevé que le précédent soya qui lui s'exprime difficilement dans notre région malgré le fait qu'il y ait une bonne demande sur le marché. Nous avons obtenu un rendement moyen de 3,9 tonnes/hectare et un taux moyen de protéines de 22 % dans le pois sec. Le projet permet de conclure de l'impact positif de l'introduction d'une légumineuse dans une rotation de céréales sans gluten en termes de rendement et de qualité. Le suivi à donner à ce volet serait de trouver des débouchés pour le pois sec. La présence de cultures contenant du gluten, principalement l'orge, a été observée sur tous les sites, et ce, du semis à la récolte, dans le sarrasin noir et l'avoine nue. Le but du projet n'était pas de préciser l'importance de cette contamination, mais de déterminer les risques de contamination au champ. On prétend que les risques sont multiples. Ils peuvent provenir de la semence, des équipements, des matières organiques, des précédents culturaux, des machineries de récoltes, des silos, des oiseaux, etc. Le suivi à donner à ce volet serait de déterminer, par analyse de laboratoire, l'impact de cette contamination observée au champ et de valider si l'adoption d'un cahier de charges par les producteurs pourrait mieux les outiller pour diminuer les risques de contamination au gluten. Les producteurs connaissent peu les standards de qualité des acheteurs de céréales pour le marché humain. L'éloignement des marchés, l'absence d'acheteurs locaux et de débouchés ne stimulent pas les producteurs à investir dans des équipements de conditionnement nécessaires à ce type de marché et ni à consacrer plus de superficies dédiées aux marchés de spécialités. Le suivi à donner à ce volet serait de stimuler le regroupement de l'offre régionale.

POINT DE CONTACT POUR INFORMATION

Responsable du projet : Lise Dubé, agronome
Téléphone : 418 899-1212
Télécopieur : 418 899-2260
Courriel : ldube@hotmail.com

REMERCIEMENT AUX PARTENAIRES FINANCIERS

Ces travaux ont été réalisés grâce à une aide financière du Programme du soutien à l'innovation en agroalimentaire, un programme issu de l'accord du cadre Cultivons l'avenir conclu entre le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation et Agriculture et Agroalimentaire Canada.