

Orge brassicole

CULTURE À CONSOMMER SANS MODÉRATION

L'orge brassicole a pris place dans les assolements bios bretons avec la création de l'association De la Terre à la Bière en 2008. Afin de faire le point sur cette culture et sa filière, nous avons interrogé des producteurs de différents horizons.

Intérêts de la culture dans les systèmes bio

Peu exigeante en azote, l'orge brassicole est une culture de printemps à cycle court (120 à 150 jours) qui libère le sol tôt et permet de casser le cycle des cultures d'hiver. C'est une plante qui talle bien, qui se développe vite, ce qui favorise la maîtrise des adventices. C'est une culture intéressante en vue de réimplanter une prairie.

Néanmoins, avant de l'implanter, quelques précautions s'imposent. L'orge est sensible à la structure du sol. Le lit de semence doit donc être fin et la terre ressuyée et non compactée pour semer. Il faut éviter les parcelles se ressuyant mal en sortie d'hiver. Il faut également tenir compte de la place de cette culture dans la rotation. Elle peut arriver après maïs ou en deuxième paille ; elle est plutôt placée en fin de rotation, mais attention à choisir une parcelle propre. Si l'orge de printemps est positionnée en fin de rotation, pensez à favoriser un précédent légumineuse (pois, féverole). Enfin, il faut bien tenir compte des exigences techniques des malteurs pour la valoriser, à savoir : taux de germination (doit être >95 %) ; taux d'humidité (doit être inférieur à 15 %) ; taux protéique (entre 10 et 11 %) ; taille des grains : plus de 90% de grains supérieurs à 2,5 mm ; absence d'impuretés, la plus propre possible (ordre 99 %).

Didier Le Hec producteur laitier à Brandivy et président du collège producteur de l'association De la Terre à la Bière

« La filière se développe progressivement mais il faut être prudent et veiller à ce que la production soit en adéquation avec la demande. C'est pour cela qu'il faut être adhérent de l'association et s'engager en amont de la mise en place de la culture. Il est impératif d'avoir un stockage tampon et de respecter le choix de la variété qui est imposée par le cahier des charges, et non par le producteur, pour avoir une homogénéité dans les lots d'orge qui seront maltés.

« Avant tout, il faut avoir envie de faire cette culture ; celle-ci doit s'inscrire dans la durée et non pas venir en remplacement d'une culture d'hiver ratée... »

Au Gaec Tri Lann, on produit de l'orge depuis bien longtemps... La culture d'orge s'insère dans la rotation après une prairie ou après une crucifère semée en dérobée entre 2 orges ou entre 2 céréales. « Il faut choisir des parcelles saines qui se réchauffent bien au printemps », explique Didier. Le labour est fait presque systématiquement et le semis réalisé dans la foulée. La prairie ou le couvert sont détruits en sortie d'hiver avec des outils à disques ou à dents. Les

terres sont prêtes à être semées début mars en attente d'un créneau météo. « Nous semons à environ 150 kg/ha. Si on attend avril pour semer, il y aura moins de talle et plus de risque de coups de chaud en juin. On roule systématiquement après le semis pour anticiper les actions de désherbage. Depuis 2 ans, on effectue un passage de herse étrille très précoce 15 jours après le semis, puis un autre passage si nécessaire au stade tallage », indique le producteur.

Pour la récolte, il faut être très réactif et viser la fenêtre météo car contrairement aux autres céréales, l'orge se couche dès les premières pluies et le vers se met rapidement dedans. Les rendements sont de l'ordre de 30 à 40 qtx/ha .

Patrice Renard est éleveur de volailles et producteur de légumes et de céréales dans le nord de l'Île-et-Vilaine. Il produit de l'orge brassicole depuis 9 ans.

L'orge arrive en fin de rotation et suit un blé de printemps semé après un blé d'hiver. Un déchaumage est réalisé à la récolte du blé, et ce sont les repousses de la céréale qui font le couvert (il y a une dérogation sur le secteur). « J'apporte 5 tonnes de fientes de volaille par hectare début novembre et je laboure aussitôt. Sur nos terres lourdes, le labour est réalisé tôt pour que le gel éclate la terre. Je reprends mes terres en janvier au cultivateur pour les ouvrir et réaliser un faux semis pour la folle avoine. Lorsque la terre est bien ressuyée, courant mars, je sème au combiné à 28 cm d'écartement. Il vaut mieux semer tôt pour favoriser le tallage. Ensuite, aussitôt le semis fait, je passe la herse étrille pour bien niveler la terre, ce qui me permet de passer un autre coup très tôt dès que l'orge a 3 feuilles », remarque Patrice..

Si nécessaire, un autre passage de herse étrille est réalisé au stade tallage, puis il intervient avec la bineuse dès que l'orge couvre le sol. « Sur environ 5 à 6 ha d'orge, je sème une luzerne (après avoir effectué mes différents passages de herse et de bineuse). Celle-ci est semée à 14 kg/ha en pure dans l'orge avant que celle-ci ne couvre trop. Pour l'instant, et depuis 9 ans que j'en cultive, la luzerne n'est jamais passée par-dessus l'orge. Il faut juste veiller à ne pas semer la luzerne trop tôt dans l'orge et attendre que celle-ci soit bien développée.

La dernière étape avant la récolte, c'est le passage d'écimeuse. Un premier passage se fait quand les premières tiges de folle avoine dépassent la culture de 20 à 30 cm puis un deuxième passage est réalisé 8 jours après. Ensuite, il n'y a plus qu'à attendre le créneau pour récolter à partir du moment où l'orge commence à se courber. Les rendements sont en moyenne 30 qtx/ha depuis 2008



GAEC POSTIC, ferme céréalière bio à ELLIANT (29)

Cette ferme étendue sur une SAU de 250 ha et spécialisée en cultures céréalières, est passée en bio en 2000. Stéphane et Nicolas font partie de la « micro-filière finistérienne » de l'association De la Terre à la Bière, en lien plus étroit avec la brasserie Britt (basée à Tregunc - 29). Les producteurs de cette micro-filière produisent chaque année environ 100 ha d'orge brassicole (variété PEWTER), livrés directement à la brasserie Britt après un passage en malterie.

Au GAEC Postic, l'orge est semée à partir du 20 mars à une densité de 400 g/m². Elle vient après un couvert de moutarde, phacélie, navette qui suit une culture de sarrasin. Le couvert est détruit début mars avec un déchaumeur à disques. « L'idéal serait de le détruire plus tôt mais on ne peut pas rentrer dans nos parcelles avant... il faut trouver le compromis entre l'état du sol et la date de semis. L'orge est sensible aux mauvaises conditions de semis, il vaut mieux parfois décaler la date de semis que semer dans de mauvaises conditions », expliquent les producteurs. Ils fertilisent leur orge avec 3 T/ha de fumier de volaille composté apporté avant le déchaumage.

L'orge pousse vite et couvre plus qu'un blé. « Un seul passage de houe est effectué au stade 3 feuilles de l'orge. Pour la récolte, le seul conseil, c'est de descendre la barre de coupe au plus bas car l'orge a tendance à se courber (mais attention aux cailloux...). Tous les lots sont systématiquement séchés à la récolte à une température basse (de 45 à 50 °C) avant d'être triés et calibrés. La température de la céréale ne doit pas monter au dessus de 20-25 °C pour garder toute sa capacité à germer. »

L'orge est ensuite stockée pendant 3 mois minimum dans un silo à plat muni d'un système de ventilation. « L'orge marche bien sur nos terres ; elle tolère mieux les sols acides que le blé. Nous faisons en moyenne 30 qtx/ha d'orge (séchée et calibrée) ».

Dans le bassin légumier de Saint-Malo, Philippe Revallard cultive l'orge depuis 2008.

L'orge arrive après 3 ou 4 années de légumes et vient après un chou fleur. On sème entre la mi-mars et la mi-avril entre 120 et 130 kg/ha pour la variété Sunshine, qui est plus agressive. On travaille au cover-crop et au rotavator, on ne fait plus de labour depuis longtemps. Le semis se fait en combiné. Lorsque l'orge est au stade tallage, et

au passage de la herse étrille, on sème un trèfle violet à 10-15 kg/ha. L'orge est récoltée et le trèfle reste en place jusqu'au printemps suivant avant un autre légume. Bénéficiant de bons reliquats de culture, aucune fertilisation n'est apportée sur la culture d'orge. ■

Céline Rolland,
Conseillère grandes cultures au GAB 56

🔍 ZOOM SUR...

De La Terre à la Bière

« De la Terre à la Bière » est une association interprofessionnelle qui s'est créée autour de producteurs biologiques bretons soucieux de diversifier leurs productions et de développer des filières locales. Ces producteurs se sont organisés pour répondre à la demande de plusieurs brasseries artisanales locales d'être approvisionnées en orge brassicole biologique. Après plusieurs essais de production et de transformation, ainsi qu'un travail de concertation entre tous les acteurs de la future filière (coûts de production, qualité...), réalisés avec l'appui du réseau GAB-FRAB, les premières bières à base d'orge biologique bretonne ont été brassées au printemps 2006, date de création officielle de l'association.

L'association anime désormais une filière brassicole unique en France, 100% bretonne et 100% biologique. L'association regroupe des producteurs biologiques d'orge brassicole bretons (37 fermes impliquées en 2017 pour un total de près de 300 ha), des brasseurs artisanaux bretons (12 brasseries bretonnes engagées en 2017), un collecteur de céréales spécialisé en Agriculture Biologique, mais aussi 2 malteurs bretons certifiés bio et un fabricant de whisky biologique. La production est planifiée chaque année chez les adhérents, en fonction des besoins de malt exprimés par les brasseurs et distilleries (et sur la base d'un rendement moyen de 3 tonnes d'orge par hectare).

La filière est aussi solidaire et équitable, puisque les coûts de production et de transformation (brassage et désormais aussi maltage) sont discutés collectivement et de façon transparente, afin de déterminer un prix de vente de l'orge le plus équitable possible.