

Bas-Rhin : Moins de pesticides et d'eau... Des agriculteurs parient sur les légumineuses

NOUVELLE CULTURE Adieu maïs, bonjour lentilles, quinoa et autres pois chiches. Quatre agriculteurs du Bas-Rhin ont décidé de produire des légumineuses pour lancer leur marque, « Graines d'Alsace ». Un pari d'avenir

Thibaut Gagnepain | ⌚ Publié le 17/06/23 à 11h02



Marc Hamm, Cédric Steinle, Olivier Hiss et Sébastien Hiss (de gauche à droite), les quatre agriculteurs qui ont créé « Graines d'Alsace ». — T. Gagnepain



Ecouter cet article

Bas-Rhin : Moins de pesticides et d'eau... Des agriculteurs parient sur les légu 00:00

- Quatre agriculteurs du Bas-Rhin se sont associés pour lancer « Graines d'Alsace ». Ils proposent à la vente du quinoa, des lentilles vertes et des pois chiches. Avant d'autres variétés de légumineuses...
- Au total, 70 hectares ont été plantés, ce qui est encore très peu dans une région dominées par la culture du maïs.
- Les légumineuses ont beaucoup d'avantages. « Elles se cultivent très bien dans la région car l'apport d'eau est naturellement fourni au moment où elles se sont semées, c'est-à-dire de mars à début mai environ », détaille Sébastien Fuchs, conseiller technique chez Planètes légumes et sur ce projet. « En plus, il n'y a pas trop de ravageurs identifiés ici donc cela ne nécessite aucun traitement en fongicide ni insecticide. Enfin, c'est une culture qui fixe l'azote dans le sol pour la transmettre à la suivante. »

Une cigogne qui ne devrait pas passer inaperçue... Ces prochaines semaines, le célèbre échassier va investir les rayons de nombreux magasins **alsaciens** (<https://www.20minutes.fr/dossier/alsace>). Pour apporter un tout nouveau produit « Made in Elsass » : des légumineuses ! Précisément des lentilles vertes, du quinoa et des pois chiches.

Derrière cette nouveauté, une marque, « Graine d'Alsace ». Quatre **agriculteurs** (<https://www.20minutes.fr/dossier/agriculteurs>) du **Bas-Rhin** (https://www.20minutes.fr/dossier/bas_rhin) la portent, Cédric Steinle, Marc Hamm, Olivier et Sébastien Hiss. Les quatre premiers à se lancer dans une région habituée à la culture du maïs, qui couvre environ 40 % de la surface agricole disponible.

Ce n'est qu'un début et il faut bien chercher pour trouver ces fameux champs de lentilles. D'abord parce que leurs plantes montent souvent à moins de 50 centimètres de haut et surtout, car il y en a encore très peu. Au total, 50 hectares ont été plantés, contre une vingtaine d'autres consacrés au quinoa ainsi qu'au pois chiche. « On a voulu changer nos habitudes en essayant autre chose », explique le premier nommé, installé à Plobsheim. « Nos périmètres de captage d'eaux s'agrandissent chaque année et on voulait également arriver à des bas niveaux d'intrants. Les légumineuses permettent tout ça. » Soit de réduire l'arrosage et de limiter le recours au pesticide.



Il faut deux paquets pour avoir la cigogne complète... - T. Gagnepain

« Elles se cultivent très bien dans la région car l'apport d'eau est naturellement fourni au moment où elles se sont semées, c'est-à-dire de mars à début mai environ », détaille Sébastien Fuchs, conseiller technique chez Planètes légumes et sur ce projet. « En plus, il n'y a pas trop de ravageurs identifiés ici donc cela ne nécessite aucun **traitement** (<https://www.20minutes.fr/dossier/traitement>) en fongicide ni insecticide. Enfin, c'est une culture qui fixe l'azote dans le sol pour la transmettre à la suivante. »

Au vu de ces nombreux avantages, pourquoi si peu d'agriculteurs se sont-ils alors convertis ? « Aux premières réunions, car c'était à l'origine un appel d'offres lancé par l'agence de l'eau Rhin-Meuse, il y avait beaucoup de monde. Mais quand il a fallu mettre la main au porte-monnaie, ce n'était plus pareil », répond encore Cédric Steinle, qui a donc apporté une partie des 300.000 euros investis par le quatuor. Avec des subventions, cela a servi à acheter du matériel, comme « une moissonneuse, une pré-faucheuse, des caissons de stockage etc. »

Bientôt des lentilles blondes et corail

En 2020, les premières expérimentations sur des souches ont été menées. Des études de marché ont suivi, comme les plantations, premières récoltes, recherches de partenaires pour l'emballage etc. Aujourd'hui, presque toutes les étapes ont lieu en Alsace. A l'exception du tri, externalisé en **Haute-Marne** (<https://www.20minutes.fr/dossier/haute-marne>) « car ils avaient la chaîne spéciale nécessaire ».

Mais à terme, les quatre agriculteurs aimeraient aussi maîtriser cette partie du processus de production, tout comme ils ont déjà prévu de construire un nouveau bâtiment. « On envisage également de commercialiser des lentilles blondes et corail, elles devraient être disponibles en début d'année prochaine. Toujours avec un cahier des charges très précis et une traçabilité », annonce l'un d'entre eux, déjà très fier de présenter les trois légumineuses « prêtes à commercialiser ». Ce quinoa, ces pois chiches et lentilles vertes conditionnées dans des boîtes en carton (avec sachet plastifié à l'intérieur) reconnaissables donc avec leur demi-cigogne dessinée dessus, « comme ça, il en faut pour avoir l'animal en entier ! ».

« Les Français consomment encore très peu de légumineuses, moins de deux kilos par an, et on estime que ça devrait au moins doubler d'ici cinq ans », éclaire Yannick Wir, animateur chez les Fruits et légumes d'Alsace. « Il y a donc un vrai marché. » Que « Graines d'Alsace », avec des tarifs qui s'inscrivent dans la moyenne des concurrents, espère saisir. Dans la région et peut-être ailleurs ensuite.