

« Pousses de là » : des graines et de l'huile bio du champ au consommateur

© 23/04/2021 |  Sophie Guyomard •  Terre-net Média

Depuis 2017, la SCEA Bernard a entrepris de multiples transformations : conversion de l'exploitation en agriculture biologique, allongement de la rotation, production de graines et d'huile à la ferme et vente directe... Parmi les principaux points d'attention pour les agriculteurs : la gestion des adventices et des ravageurs, ainsi que le triage des graines pour une conservation longue durée. Marius Voeltzel, l'un des trois associés de la SCEA, nous donne plus de détails.

Cliquez sur le curseur pour lancer la vidéo.

Il y a quatre ans, Marius Voeltzel s'installe aux Thilliers-en-Vexin (Eure) en lançant un élevage de poules pondeuses plein air, après l'obtention de son diplôme d'ingénieur en agriculture et deux années d'expérience en agroalimentaire. En parallèle, il rejoint sa mère, Virginie Bernard, sur la **ferme familiale** située sur la même commune. Exploitation de 150 ha de grandes cultures en conventionnel (colza, céréales, betteraves sucrières et lin fibre), mère et fils décident, en 2017, de se lancer dans un challenge « passionnant en la convertissant en **agriculture biologique** », explique le jeune agriculteur.

Revoir > [\[Reportage\] Agriculture biologique - X. Martignon \(58\), toujours à la recherche de « nouveaux challenges techniques »](#)

Aujourd'hui, il ne regrette pas ce choix : « c'est vraiment intéressant agronomiquement et cela représente aussi un confort de ne plus avoir à faire les traitements phytosanitaires ». Virginie et Marius ont pu bénéficier de l'accompagnement de la chambre de l'agriculture de l'Eure et de leur coopérative Sévépi. Ils notent aussi l'importance des partages et des échanges techniques avec les groupes d'agriculteurs.

Parmi les principaux changements opérés dans la rotation, « la **luzerne** représente quasiment un tiers de la SAU (40 ha) et est utilisée comme tête d'assolement, elle a un réel pouvoir nettoyant et restitue de l'azote dans le sol ». Elle est récoltée par l'UCDV (Usine coopérative de déshydratation du Vexin) de Saussay-la-Campagne, pour produire de l'alimentation animale bio.

Du champ aux consommateurs

L'allongement nécessaire de la rotation a permis aussi d'introduire au fur et à mesure de nombreuses **légumineuses** pour l'alimentation humaine comme les **lentilles** roses, vertes et noires, le **quinoa**, le **pois chiche**, le **sésame** et la **chia**. Les agriculteurs produisent du **tournesol** et de la **camelina**, dont les graines sont transformées en huile. Les graines du lin fibre sont également récupérées (écapsulage) à cet effet.

Lire > [Protéines végétales - Des projets régionaux en faveur des protéagineux boostés par le plan protéines](#)
> [Sorgho, houblon, sarrasin... 7 cultures atypiques pour sortir des sentiers battus](#)

Ces cultures ont ainsi diversifié leur activité, car les agriculteurs suivent désormais leurs produits du champ jusqu'aux consommateurs. Mère et fils ont, en effet, développé la marque **Pousses de là**, qu'ils vendent par le biais des magasins de **produits locaux** aux alentours et également en vente directe. Tous les produits sont disponibles sur leur site Internet et dans un distributeur automatique, installé sur leur corps de ferme.



Virginie Bernard entourée de ses deux fils, Elliott et Marius Voeltzel (@Pousses de là)

Plus d'infos sur la SCEA Bernard :

- SAU : 150 ha en agriculture biologique

- Assolement : blé, colza, luzerne, lin fibre, tournesol, camelina, quinoa, pois chiche, lentilles roses, vertes et noires, chia et sésame

- MO : Virginie Bernard et ses deux fils, Marius (depuis 2017) et Elliott (depuis 2019) + 2 salariés + 2 alternants désormais

Plusieurs points d'attention

Avant la vente, ces produits demandent toutefois plusieurs points d'attention. Parmi les principales problématiques : la **gestion des adventices** en agriculture biologique. Pour cela, « toutes les cultures sont binées et on utilise également la **herse étrille** pour peaufiner le travail. On peut parfois avoir recours au désherbage manuel quand c'est nécessaire », ajoute Marius Voeltzel. « Avoir des champs les plus propres possibles va aussi faciliter la récolte et le travail par la suite ».

Revoir aussi > [Désherbage mécanique : les 6 questions à se poser avant de se lancer](#)

Car une fois récoltées, toutes les graines produites sur l'exploitation et destinées à l'alimentation humaine vont demander un traitement particulier et rigoureux pour permettre leur conservation longue. Elles sont donc stockées dans des **caisses de séchage**, pour éviter notamment les mycotoxines... Puis vient l'étape du **triage** de façon à éliminer menues-pailles, grain cassés, cailloux ou autres éléments étrangers, explique Marius. Pour le cas des lentilles par exemple : « on les passe tout d'abord dans le **nettoyeur-séparateur** (trois étages de grilles) qui rend le lot de graines propre à 95 %, puis à la **table densimétrique** (3 % supplémentaires) et enfin au **trieur optique** pour éliminer le reste ». Certaines étapes peuvent parfois être répétées pour peaufiner le travail avant de démarrer l'ensachage des graines. Ce processus de triage devrait être complété par l'achat d'un épierreur l'année prochaine.



Avec cette chaîne de triage, la SCEA Bernard réalise également des prestations de triage pour des graines destinées à l'alimentation humaine et pour les semences de ferme. (©Terre-net Média)

Hypercapnie pour éliminer les insectes

Autre problématique importante : la présence de la **bruche de la lentille** dans les graines. Pour s'en débarrasser, les agriculteurs se sont tournés vers l'**hypercapnie**, c'est-à-dire que les graines sont stockées sous une **atmosphère enrichie en CO₂**. Cela permet de **ne pas recourir aux traitements chimiques** et comparée à la congélation, cette méthode est efficace contre tous types d'insectes et à tout stade.

Différentes solutions d'hypercapnie sont aujourd'hui disponibles sur le marché comme les **big-bag Nox** ou les **palox Janny MT**. Marius et sa mère ont ainsi investi en 2019 dans six caisses-palettes Janny MT de 610 l de contenance. Si le cœur de métier de cette entreprise française reste la conservation des fruits, légumes, fleurs et champignons sous atmosphère contrôlée, leur procédé a également été breveté pour les graines à destination de l'alimentation humaine et les semences. « Chaque palox forme ainsi un **module individuel** étanche à l'air, l'humidité et la lumière, présente Adeline Gaultier, chargée de projets Nord-Ouest chez Janny MT. Le capot comprend deux septums (orifices), dont un dans lequel on vient injecter le dioxyde de carbone. L'objectif est d'arriver à 90 % et le temps que le CO₂ se dilue bien après injection, on arrive sur des teneurs de 60 % de CO₂. Maintenir les graines sous ce niveau pendant neuf jours permet de venir à bout de tous les insectes présents. »



À la SCEA Bernard, les lentilles sont conservées dans les palox Janny MT

durant
trois
semaines à
la belle
période ou
un mois
pendant
l'hiver, de
façon à
éliminer
toutes
traces
d'insectes.
(©Terre-
net Média)

La marque annonce « un amortissement de l'investissement dès 5 ans et une durée de vie de 15-20 ans ». À noter aussi : aucun consommable nécessaire pour l'utilisation, excepté le CO₂. Satisfait de cette méthode, Marius envisage d'acheter prochainement 9 nouveaux palox pour développer les possibilités. Il a d'ailleurs fait une demande d'aide via le **plan de relance** à ce sujet, en même temps que pour son projet d'investissement de deux nouveaux silos de réception. La SCEA Bernard fourmille d'autres projets. La vente de produits à la ferme devrait prochainement se diversifier. Elliott, le frère de Marius, compte lancer la fabrication de pâtes et de farines, à partir du blé dur 2021 produit sur la ferme.

Lire : [À quelles aides du plan France Relance les agriculteurs peuvent prétendre ?](#)

Retrouvez également d'autres témoignages d'agriculteurs :

- > [Jean-Baptiste Vin conduit huit hectares de lin en « zéro phyto »](#)
- > [Nicolas Dufrot fait pousser des pois chiches en Normandie](#)
- > [Comme Étienne Henriot, plusieurs producteurs relancent la culture du sarrasin](#)