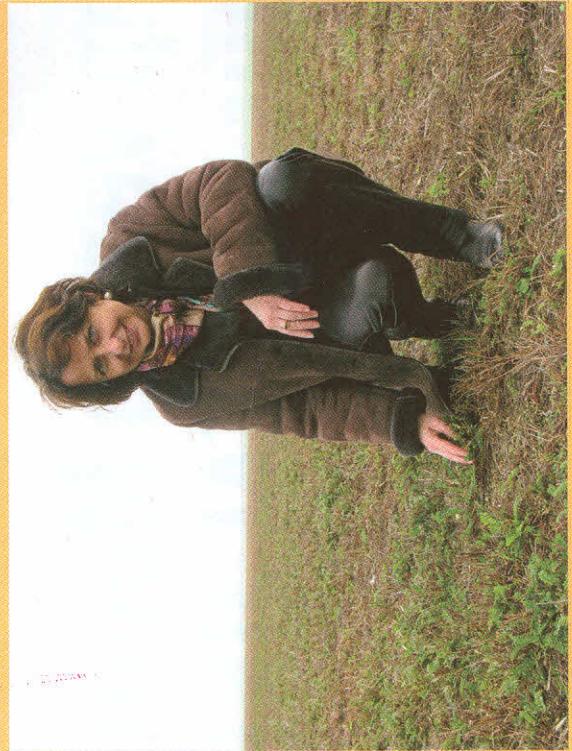


PASCAL GOMBAULT, BETTERAVIÈRE EN CHAMPAGNE

# Elle veut réinventer le SAINFOIN

Agronomiquement intéressant et favorable à l'environnement, le sainfoin pourrait répondre aux enjeux de la PAC 2013. Une agricultrice de Champagne est déterminée à inscrire cette opportunité dans la réalité.



Le calcaire de Champagne représente une terre de prédilection pour le sainfoin. Le rendement visé est de l'ordre de 8 t/ha. En terme de coût de production, le sainfoin a un niveau de charges inférieur à la luzerne.

Ecouter la sagesse des anciens, notamment sa grand-mère Clotilde, 98 ans, qui cultivait cette culture en porte-graine, l'agricultrice de Viâpres-le-Petit entend redonner une place de choix à cette légumineuse connue en Champagne depuis le XVII<sup>e</sup> siècle.

*de rejets d'azote, moins de méthane, c'est-à-dire pas de météorisation au niveau de l'abdomen de l'animal. Enfin, parmi les propriétés multifactorielles du sainfoin, je mets aussi en avant ses vertus vermifuges, chez les bovins et ovins, qui font baisser la pression parasitaire (strongle digestif...) ».*

### Biodiversité

« Le sainfoin aime les sols calcaires et pauvres,

### Matière première déconnectée

## La passion pour une pépinière de conifères de collection

**Parcours atypique** que celui de Pascale Gombault. Avant de s'installer à Viâpres-le-Petit, à partir du patrimoine familial transmis par ses parents, l'agricultrice s'est impliquée 20 ans dans une carrière commerciale dans l'agro-industrie en France, Suisse et Maghreb (Adisseo, Nutreco, Eridania Beghin Say). Depuis 2009, à part entière, sur la SCA du Moulin à vent, à l'aide d'André, son chef de culture, elle dirige l'exploitation de grandes cultures (céréales, betterave, pomme de terre, tournesol, légumineuses). La partie pulvérisation est sous-traitée, mais Pascale n'hésite pas à monter sur le tracteur quand il le faut.



Les conifères de terrasse sont vendus aux particuliers, à la pépinière, par correspondance et lors des fêtes des plantes.

### 650 taxons

Reste que l'originalité de son parcours se niche aussi dans la Pépinière des Laurains, une activité spécialisée en conifères rares, rachetée il y a quelques mois à un Champenois passionné. Cette flamme s'est vite communiquée, car depuis, Pascale bichonne avec émerveillement les quelque 70 espèces de la pépinière. Dans le semis, la bouture, le greffage, l'élevage... pour produire plus de 650 sujets. *Pinus aristata*, considérée comme le plus vieux pin du monde, *wollemia nobilis* d'Australie, rare conifère fossile, *pinus strobus* primé à Courson, *pinus queue de tigre*, *taxodium*, *taxus*, *sequoia green carpet*... La Pépinière des Laurains suscite la curiosité et l'intérêt des collectionneurs, comme ces groupes d'esthètes anglais et hollandais venus spécialement à Viâpres l'été dernier pour découvrir la collection.

« Ces conifères, c'est du rêve, du voyage ; c'est de l'histoire, de la géographie et du terroir », s'enthousiasme Pascale, ravie d'avoir accueilli dernièrement l'équipe de « Silence, on tourne », l'émission de France 5, sur son exploitation.

comme ceux de Champagne crayeuse, ou ceux des plateaux de l'Aveyron et des Alpes-de-Haute-Provence, rappelle Pascale Gombault. Le sainfoin intègre totalement les contraintes de la nouvelle PAC. Son système racinaire pivotant, sa résistance aux stress hydriques, ses maigres besoins en engrais la rendent intéressante sur le plan agronomique. Le fait qu'elle s'affranchisse des insecticides et fongicides et qu'elle capte l'azote de l'air n'est pas neutre non plus ».

A cet égard, l'agricultrice de Viâpres met également en avant l'aspect favorable du sainfoin à l'égard de l'environnement et de la biodiversité. « C'est une mellifère dont la floraison intervient en juin. Plus largement, cette plante pérenne (elle reste implantée 3 ou 4 ans) est avantageuse pour le développement de la faune entomologique et les insectes sociaux. En hiver, je vois d'ailleurs souvent des chevreuils dans mes parcelles de sainfoin, qui assurent un couvert végétal appréciable ».

### Nutrition animale

Au-delà de l'aspect environnemental, l'intérêt du sainfoin se niche dans l'équilibre nutritionnel qu'il propose. Ce fourrage propose un niveau de protéine intéressant et fournit un niveau énergétique élevé par son taux de sucre. « Son profil oméga 3 est avantageux, de même que son apport en fibres », s'enthousiasme Pascale Gombault, dont la grand-mère Clotilde a rapporté qu'elle nourrissait ses chevaux de trait avec le fourrage sainfoin.

« Surtout, les tanins condensés de la plante sont appréciables. En clair, ces molécules chimiques assurent une meilleure efficacité protéique du régime alimentaire, donc moins

En fait, c'est précisément ce profil nutritionnel de la plante qui laisse penser à l'agricultrice que le granulé de sainfoin, « facilement transportable et stockable », peut être une solution pour les éleveurs. Notamment parce que son positionnement « fourrage à haute valeur ajoutée, sur des zones à forte identité terroir (Beaufort et Roquefort) » répond aux besoins des rations des troupeaux. Mais aussi parce que ses caractéristiques le déconnecte des autres matières premières et donc de la volatilité des prix dont souffrent les éleveurs. En Europe, une douzaine de chercheurs travaillent sur un projet collectif qui vise à redonner ses lettres de noblesse et des références à la plante.

### Une cinquantaine d'hectares en contrat

Autour de Pascale Gombault, qui avait initié le projet au sein de la coopérative de déshydratation d'Arcis (fermée depuis cet hiver), une poignée d'agriculteurs de groupes de développement agricole a procédé aux premiers semis en 2009, sur un total d'une cinquantaine d'hectares. Les premières coupes conduites en 2010 avec le même matériel, et selon le même protocole que la luzerne, ont intéressé un partenaire industriel, qui a d'ailleurs repris ce projet Multifolia. MG2mix, puisque c'est d'elle qu'il s'agit, est une société bretonne de service qui conseille et fabrique des prémlangues essentiels à la nutrition animale. Elle dégage 17 M€ de chiffre d'affaires et livre 1,8 Mt d'aliments.

Le renouveau du sainfoin déshydraté en Champagne semble en bonne voie.