



Le souci d'intégrer une légumineuse dans l'assolement fait revenir les agriculteurs à la culture du sainfoin. Implantée généralement après des escourgeons, pour une période de deux ans, la plante réclame peu d'engrais (environ 50 unités d'azote et de potasse). Une fauche andalouée embarquée rapidement s'impose, car les tannins sont dans les feuilles. La production moyenne est de 10 t/ha de matières sèches.

LÉGUMINEUSES

Les atouts cachés du SAINF

Sujet de tous les espoirs, en termes de santé animale, le sainfoin intéresse aussi le monde du végétal de par ses effets nématicides.

Au XVII^e siècle, l'agronome Olivier de Serres salue déjà cette plante écologique et gourmande pour ses capacités à régénérer la terre et à nourrir le bétail. Reste qu'après la Seconde Guerre mondiale, l'intensification des productions et la disparition de la traction hippomobile plongent dans l'oubli l'*Oxybrychis vicifolia* (nom latin du sainfoin). Son purgatoire va durer deux générations. Jusqu'en 2008, date à partir de laquelle le sainfoin revient progressivement sur le devant de la scène, poussé par l'énergie et la ténacité de Pascale Gombault, agricultrice en sud Champagne. L'ambition de la présidente de Multifolia est de « *construire et développer une filière innovante* », qui s'inscrit dans une « *transition écologique nécessaire* ».

Certes, 9 ans plus tard, le sainfoin ne pèse que 500 ha de surfaces assumées par 55 producteurs, réparties entre Champagne, Bourgogne et Périgord. Mais la mise en lumière des travaux de chercheurs de l'Inra (Toulouse,

Clermont/Theix, Colmar) et d'Agroscope (Suisse) montre qu'une « *intelligence collective* » s'est fédérée autour des vertus de cette légumineuse à multiples facettes et à fort potentiel.

Aujourd'hui, dans le domaine animal, plus de 450 éleveurs (bovins lait, bovins viande, ovins, caprins, chevaux, lapins...) apprécient la « *réduction de la pression parasitaire et des rejets de méthane* » procurée par le sainfoin. Ils évaluent aussi que l'ingestion par les animaux « *améliore le bien-être* » et produit « *du lait et de la viande de meilleure qualité* ».

Réduction de la pression parasitaire

Agriculteurs, éleveurs, partenaires industriels et scientifiques étaient réunis en Champagne, à Viâpres, le 13 juin dernier, pour échanger sur les nouveaux usages et les applications développés autour du sainfoin. « *Tous les ans, on apprend de nouvelles vertus* », apprécie Mickael Routier (chef de

DECHAUMEURS : N°1 DES VENTES EN 2015 ET 2016*
VOUS AUSSI, CHOISISSEZ L'EFFET BLEU !

DIN

produit ruminant MCGMIX), là où Jean-Baptiste Gely (technicien Terry) indique que l'essai sur le cheval à partir de l'aliment Folia, intégrant du sainfoin, a montré une «*réduction de la pression parasitaire de plus de 70 %*».

Chez Terry, on relève aussi que dans un essai mené en Maine-et-Loire, dans un élevage de 4 000 lapins affecté d'un taux de mortalité de 4 %, la ration dotée de 10 % de sainfoin a entraîné une baisse de 32 % de la mortalité moyenne, ce qui engendre une augmentation du nombre de lapereaux en fin d'engraissement.

On retiendra aussi qu'en zone Roquefort, sur 27 troupeaux de brebis Lacauze, les effets du granulé de sainfoin ont élevé les performances zootechniques des brebis. «*Une hausse de la matière sèche du lait (MSU) de l'ordre de 3,1 % ; et une augmentation de la production laitière de 11 %*», apprécie encore Jean-Baptiste Gely (Terry). De même, Geoffroy Cornu (technicien Arrivé-Bellanné) observe qu'en chèvre laitière, le sainfoin ajouté à l'aliment apporte une meilleure valorisation des protéines : «*Le produit riche en cellulose digestible et en sucres apporte un petit plus dans le dopage de la production*».

« L'impression d'avoir trouvé le Graal »

Un peu plus loin, en Suisse, Marion Girard (Agroscope) s'est attachée à analyser la qualité des produits issus des ruminants (lait, viande, fromage), notamment leur teneur en acides gras, sous l'effet de l'intégration du sainfoin dans la ration des animaux. Et sur ce point, les substances bioactives contenus dans cette légumineuse (tannins condensés...) révèlent une augmentation favorable des acides gras polyinsaturés (oméga-3, oméga-6) et diminuent la dégradation protéique dans le rumen. Même constat livré sur le terrain par Jean-François Fonteneau (technicien Arrivé-Bellanné) lorsqu'il indique que le sainfoin utilisé en filière BBC (Bleu Blanc Cœur) révèle un «*effet booster qui donne de bonnes réponses sur la qualité des produits animaux*».

À cet égard, Jacques Despiette, chevallard dans la Loire, remarque que «*l'aliment sainfoin régule le gras, améliore la couleur et la tendreté de la viande*». «*On a l'impression d'avoir trouvé le Graal*», s'enthousiasme cet Auvergnat exigeant en termes de qualité de produit, en s'appuyant sur des essais menés en zone de production de la race charolaise, en partenariat avec la maison Choilat (nutrition animale).

PASCAL DOLAT

(*) Multifolia est la structure qui gère l'aval de la filière sainfoin par la commercialisation des granulés et le développement scientifique autour de plusieurs thématiques (agronomie, santé animale, santé végétale, agro-écologie, innovation territoriale, apiculture et biodiversité).

Des perspectives en santé végétale

Le sainfoin ouvre également des perspectives en santé végétale. Un partenariat a ainsi été noué entre Multifolia, l'Inra Colmar et le Comité Champagne, pour entamer une lutte biologique contre la maladie du court-noué. Cette virose majeure de la vigne, présente sur tous les continents, affecte environ 60 % du vignoble national. Dans ce contexte, en Champagne, on teste des couverts à effet nématocide et des apports de granulés de sainfoin à hauteur de 1 tonne/ha. En Alsace, on mesure l'impact de l'intégration de techniques culturales impliquant des jachères nématicides, avec en perspective la réduction du potentiel infectieux des sols viticoles et l'identification de molécules bionématicides. Les premiers essais en parcelle atteinte par le court-noué sont plutôt favorables.

Dès lors, en betterave, où le nématode est présent sur 12 à 15 % des surfaces cultivées, on songe à s'inspirer des travaux menés sur la vigne. «*Même si le nématode est différent et si des variétés tolérantes existent, cette lutte biologique pourrait être complémentaire*», envisage Pascal Amette, délégué ITB Champagne-Yonne. «*L'hypothèse reste à valider*», explique Pascal Amette qui se dit prêt à se rapprocher d'une station Inra pour accompagner l'expérience.

3 diamètres
de disques

OFFRE MIRACLE BLEU

DEMISE
REMISE