

« UN TOASTEUR À GRAINS POUR MIEL

En Vendée, le Gaec Ursule utilise un toasteur pour traiter par la chaleur les graines de féverole, lupin ou pois afin d'améliorer leur valeur alimentaire.

Sébastien Schwab estime que le toastage des graines de protéagineux relève le niveau de production de 2 à 3 l par jour et par vache.

Les graines sont déposées sur un tapis à avancement continu. Elles sont traversées par un flux d'air chaud à 320°C.

Ce qu'ils ont fait :

- ✓ Ils produisent et autoconsument de la féverole, du lupin et du pois.
- ✓ Ils ont acheté en Cuma un toasteur de 120 000 € qui a reçu plusieurs subventions.
- ✓ Ils ont amélioré la digestibilité de la protéine.
- ✓ Ils paient 60 €/t à la Cuma pour la prestation.

▼ L'EXPLOITATION

- Gaec à 4 associés, 2 salariés et 2 apprentis.
- Production bio sur 260 ha de SAU, dont 120 ha de surfaces fourragères, 140 ha de céréales (blé meunier, triticale, colza, tournesol, orge, sorgho, maïs, sarrasin), et de cultures protéagineuses (féverole, lupin, pois protéagineux et pois fourrager).
- 650 000 litres par an avec une centaine de vaches.
- Atelier de volailles.

veurs du groupe, le gain varie entre 2 et 3 litres de lait par vache et par jour. » À la suite de ces bons résultats, un collectif d'éleveurs a souhaité investir dans le matériel. L'achat a été pris en charge par la Cuma départementale (voir encadré) qui met le matériel à la disposition des exploitations. Le matériel, monté sur une remorque à double essieu, peut se déplacer de ferme en ferme. Cet ensemble mesure près de 10 mètres de longueur car, en plus du toasteur, le vendeur a installé une vis d'alimentation escamotable, un système de refroidissement du grain et une vis de vidange. L'utilisateur n'a que l'électricité à fournir, sa remorque de grains pour alimenter le toasteur et une autre remorque vide pour récupérer le produit.

« IL FAUT UN PEU DE PLACE POUR TRAVAILLER À L'AISE »

Dans la pratique, la Cuma a répertorié quelques sites chez des adhérents où la machine est utilisée plusieurs jours de suite pour le compte de différentes exploitations. Le Gaec Ursule a déjà organisé plusieurs fois le chantier. « Il faut un peu de place pour travailler à l'aise et un branchement électrique en 380 volts, avec une prise Hypra et un compteur de 36 kW », ajoute Sébastien. Le tracteur, avec la remorque pleine, se positionne à une extrémité et vide le grain dans un bac de réception. La vis alimente en continu le tapis du toasteur. Un brûleur à fuel produit un flux continu d'air chaud à près de 300°C. Cet air chaud traverse le tapis de graines qui avance en permanence. L'objectif est de chauffer le produit à 120°C environ. Ensuite, les graines passent dans une cel-

A RECHERCHE DE L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE a toujours été l'un des principaux objectifs de notre exploitation, souligne Sébastien Schwab, l'un des quatre associés du Gaec Ursule de Chantonay (Vendée). C'est pourquoi nous produisons et autoconsommons de la féverole, du lupin et du pois. Mais ces graines distribuées crues aux vaches n'expriment pas tout leur potentiel alimentaire. » Pendant

plusieurs années, les membres du Gaec ont cherché des solutions pour optimiser la valorisation de ces protéagineux. Avec le Grapéa (Groupe de recherche pour une agriculture paysanne économe et autonome), ils se sont intéressés, fin 2014, à la technique du toastage qui consiste à chauffer les graines pendant environ une minute trente. Cette méthode, parfois utilisée chez des industriels de l'alimentation

animale, est peu courante en France, mais déjà très développée en Allemagne et en Europe du Nord. Un premier test a été réalisé début 2015 avec une machine italienne de marque Mecmar, importée par les Ets Hervé Silos de Chantonay. « Les résultats se sont montrés très positifs, affirme l'éleveur. Nous avons testé plusieurs rations et comparé l'usage de graines crues et toastées. Chez nous, comme chez d'autres éle-