

EchosBio

Le journal technique des agriculteurs bio
des Hauts-de-France

#57
octobre 2025

BIO TECH

Produirons-nous
des lentilles demain ?

A SAVOIR

Marge brute lait bio :
constante malgré une année particulière

PAROLE DE BIO

A la rencontre d'Olivier Graf
et de son bar à ambiance Agri'Cool...

BIO NEWS

Traitement de semence
sur blé : le Copseed
de nouveau homologué

FILIÈRE

Relance
de la filière avoine
en Hauts-de-France



Produirons-nous des lentilles demain ?



La culture de la lentille biologique est en plein essor en Hauts-de-France. Les surfaces confidentielles, il y a une dizaine d'années, ont progressé à la faveur du réchauffement climatique. Au lentillon d'hiver semé à l'automne en association avec une céréale, est venu s'ajouter la lentille de printemps, verte, blonde ou noire, la fameuse Beluga ! Pour les fermes céréalières bio, c'est une culture d'aubaine, qui se valorise aisément sur des circuits courts. Mais le développement de la lentille s'est progressivement traduit par l'arrivée de la bruche, bien connue dans les régions de production historiques.

La récolte 2025 marque un tournant avec la recrudescence importante des dégâts de bruche sur lentilles de printemps essentiellement mais aussi pour la première année, sur des lentillons d'hiver. Sans atteindre le niveau de pression observé dans les régions plus méridionales, des questions se posent sur la maîtrise du ravageur, vraie limite à la rentabilité de la culture et à son devenir en ferme. Mais de quoi s'agit-il exactement ? La bruche de la lentille est un petit coléoptère ravageur qui apparaît bien avant la floraison. Sur lentille, on identifie principalement *B. signaticornis* qui est différente de la bruche du pois et de la féverole. Les femelles pondent sur les jeunes gousses de lentilles et les larves (figure 1) se développent dans les graines. Après quelques semaines ou quelques mois, c'est un insecte parfait qui sort d'une lentille de 4 mm. Leur présence dégrade la qualité des graines (figure 2) et provoque des réfections lors du tri.



Figure 1 - Larves de bruches



Figure 2 - bruches et lentilles touchées

Dans un contexte où il n'existe pas de solution efficace au champ, les Chambres d'Agriculture et l'entreprise Andermatt France ont conduit cette année un suivi sur deux fermes bio des Hauts-de-France : une sur le territoire de Douaisis Agglo (dispositif financé par la collectivité) et l'autre en Picardie Verte (Oise).

Le Lentodor®, késako ?

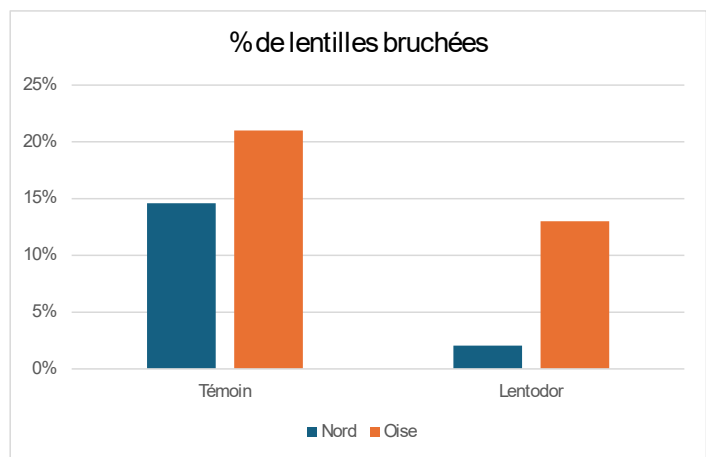
L'objectif des expérimentations au champ est de piéger les bruches avant qu'elles ne puissent faire des dégâts sur la culture de la lentille. Pour cela, nous avons testé un dispositif de piégeage appelé Lentodor®, composé d'un diffuseur de kairomones, reproduisant l'odeur de la gousse et d'une plaque engluée. Les plaques doivent être installées avant la floraison. Un suivi des températures est nécessaire pour anticiper la date d'arrivée des bruches en parcelle et positionner au mieux les pièges. Le Lentodor® est une solution de biocontrôle, utilisable en AB.

Deux sites d'essais, deux ambiances

Sur chaque site, nous avons suivi un couple de parcelles, l'une équipée du dispositif Lentodor® et l'autre servant de témoin. Les plaques engluées sont disposées selon un quadrillage à raison de 20 pièges/ha. Les plaques ont été relevées après 6 semaines pour compter le nombre de bruches. La pression dans l'Oise a été bien plus importante.

Département	Date de semis	Pose des pièges	Nbre moyen de bruches/plaque	Nbre de bruches capturées/ha
Nord	2 mai	12 mai	4	80
Oise	10 avril	7 mai	165	3300

Avant récolte, des échantillons de lentilles ont été prélevés en culture pour évaluer le nombre de grains bruchés selon la présence ou non du Lentodor®.



Le dispositif Lentodor® coûte 130€/ha. Avec un prix de 1400€/t de lentille, nous estimons qu'un gain net de 1 q de lentilles est nécessaire pour compenser l'investissement dans le piégeage et le temps passé. Cette première année de dispositif coïncide avec une campagne 2025 marquée dans le sud des Hauts-de-France, par la recrudescence des bruches en culture. Dans l'Oise, on observe une différence de 7 % de grains bruchés entre les deux parcelles. Dans le Nord, le différentiel est plus important (13 %) mais la pression de bruches est bien moindre. Tenant compte de l'éloignement des deux parcelles mais également des différences constatées de pression, cette méthode d'appréciation des dispositifs Lentodor® supposerait d'avoir davantage de comparaison.

Un travail à poursuivre !

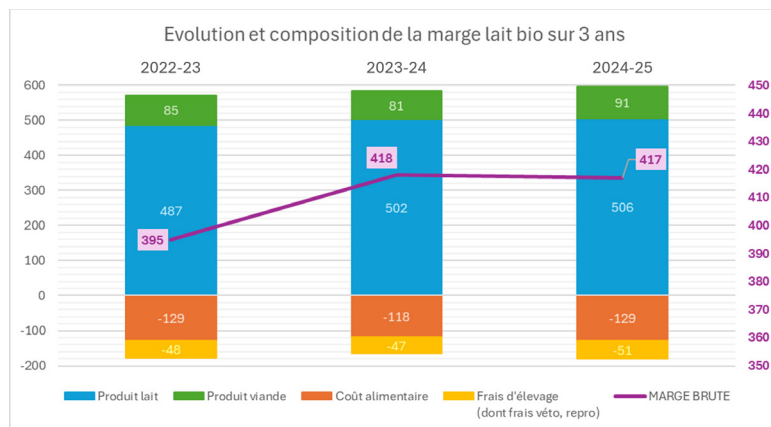
Marge brute lait bio : constante malgré une année particulière

Cette année, trente-deux éleveurs bio ont participé à la collecte de leur marge brute. Ce travail, mené par la Chambre d'agriculture Nord-Pas de Calais et les partenaires du Plan bio du Parc Naturel Régional de l'Avesnois, est financé par l'Agence de l'Eau Artois-Picardie. L'échantillon de 2024-2025 est composé d'un tiers d'éleveurs herbagers (100 % prairies) et de deux tiers d'éleveurs-polyculteurs. A l'issue de la collecte des factures, les résultats ont été analysés puis restitués lors d'une réunion collective.

Une année alourdie par les charges...

Le coût alimentaire, composé de la production ainsi que de l'achat de fourrages et de concentrés, a augmenté de + 8.5 % pour atteindre 129€/1000L en 2024-25. Ceci s'explique par une année climatique pluvieuse, entraînant des récoltes supplémentaires, donc un surcoût. Celles-ci impliquent aussi une complémentarité en concentrés pour compenser la faible qualité des fourrages. Malgré tout, une baisse de la production par vache de 5 % a été constatée (7 % chez les herbagers et 1 % chez les polyculteurs).

Au niveau des frais d'élevage, la moyenne du groupe atteint les 51€/1000L (+ 8.5 % par rapport à 2023-24). Ce sont les postes frais vétérinaires et frais de reproductions qui semblent en être à l'origine, en lien avec les constatations des éleveurs liées à la vague de Fièvre Catarrhale Ovine (FCO) : avortements, problèmes de reproduction, boiteries, etc. Au total, c'est une augmentation de 15€/1000L de charges opérationnelles qui a été mesurée pour 2024-25.



... mais compensée par des produits favorables !

Avec un produit total qui progresse de 2,3 % pour arriver à 597 €/1000 L en 2024-25, la marge brute atteint 417 €/1000 L, identique à la campagne précédente.

Le prix du lait payé (toutes primes et incidences confondues) atteint 506 €/1000 L (+ 4 €). Cette légère croissance correspond à l'augmentation du prix de base du lait constatée pour cet échantillon d'élevage. La qualité du lait s'est maintenue malgré les fourrages médiocres et la vague de FCO. Du côté du produit viande, une augmentation de 12 % a été chiffrée, pour arriver à 91 €/1000 L. Cette hausse sera certainement aussi observée en 2025-2026 puisque les cours de la viande continuent d'augmenter.

Même si la perte moyenne des veaux ne représente aujourd'hui que + 2 % (sur les 12 mois), elle impactera le nombre de vêlages du troupeau dans 2 ou 3 ans : vigilance donc au renouvellement du troupeau et exigence sur le suivi de la reproduction.

Lucile JANOT



Parole de Bio



A la rencontre d'Olivier Graf et de son bar à ambiance Agri'Cool...

Après 18 ans dans un cabinet de conseil en marketing, Olivier GRAF a eu envie de faire un grand virage et de revenir dans sa région de cœur, le Nord, pour se lancer dans une nouvelle aventure.

Comment est née l'idée d'ouvrir un bar-restaurant dans la chèvrerie ?

La restauration s'est naturellement imposée à moi car c'est l'un des rares métiers de commerce où tu peux « vendre » un moment de bonheur à tes clients.

Dans un même temps, mon frère, Julien, venait de monter son élevage de chèvres à Rieulay : Les Chevrettes du Terril. A la fois ferme pédagogique et point de vente, ce lieu avait vocation à accueillir le public, placé en pleine nature, sur le Terril des Argales.

J'ai créé « Les Chevrettes », au milieu des enclos de nos biquettes. D'abord bar, puis vrai restaurant, ce lieu était dans notre esprit une « ginguette », ouvert aux beaux jours de l'été. Avec les années, les jours d'ouvertures se sont élargis : depuis plus de 8 ans, nous ouvrons de mars à décembre et servons en continu planches dégustations et vrais repas chauds.

Qu'est-ce que viennent chercher les visiteurs ?

Le lieu est très atypique, les visiteurs ne savent pas toujours ce qu'ils vont trouver en passant la porte. Certains viennent pour la boutique et restent finalement boire un verre car l'ambiance est sympa... D'autres viennent se restaurer et repartent avec un fromage sous le bras, après avoir assisté à la traite en fin de journée. Nous voulons avant tout que nos clients passent un moment décontracté.

Qu'est-ce qui te rend le plus fier aujourd'hui ?

Avec mon équipe d'une dizaine de personnes, nous sommes fiers de l'ambiance très familiale qui perdure. Les clients et les serveurs se reconnaissent, se tutoient, se font la bise. Des amitiés se sont créées. On passe un moment très nature, hors du temps.

Si on revient dans quelques années, qu'aimerais-tu qu'on découvre ?

J'aimerais que les valeurs de départ soient toujours aussi présentes : authenticité et respect des produits servis, ainsi que de ceux qui les produisent. Nos biquettes, bien sûr, mais aussi toutes les fermes et artisans de la région chez qui nous nous approvisionnons. Je ne souhaite surtout pas que le lieu grandisse trop vite mais préserver cette ambiance « agri'cool ».

Plus d'infos : chevrettesduterril.fr

La ferme est ouverte les mercredi (aux beaux jours), samedi et dimanche de 11h à 19h.

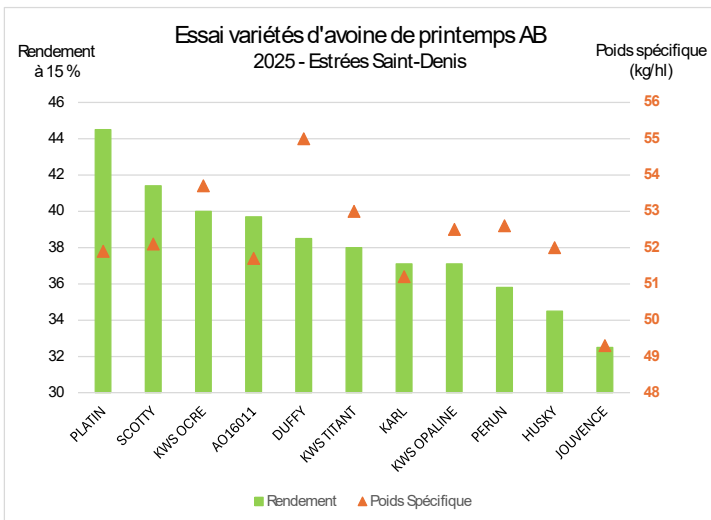
Propos recueillis par Louise DELEVAQUE

Relance de la filière avoine en Hauts-de-France

Céréale peu exigeante au niveau agronomique, l'avoine est intéressante dans un système céréalier mais elle reste peu cultivée faute de débouchés. A l'initiative de Bio en Hauts-de-France, un rapprochement est réalisé entre les agriculteurs biologiques et un opérateur économique dans l'Oise qui développe depuis quelques années cette céréale en floconnerie.

Le marché de l'avoine flocon valorisée en France, repose très largement sur de l'importation venant d'Espagne, de Belgique et de pays du Nord, notamment l'Allemagne. La société ADICER basée à Pont-Sainte-Maxence dispose d'une unité de transformation de l'avoine. Son objectif est de faire monter en qualité les avoines françaises. Pour les agriculteurs, l'enjeu est de relocaliser une part de l'approvisionnement de l'entreprise en Hauts-de-France. Cela passe par des variétés à grosses amandes et homogènes. Ce sont des variétés de préférence jaune qui entrent dans des schémas de décortiquage. L'objectif est d'aboutir à des exigences fortes de qualité, mais également, à une absence de graines d'orge pour valoriser le sans gluten !

En culture, le levier principal pour la qualité reste le choix variétal. La Chambre d'agriculture de l'Oise a réalisé un premier essai variétal avec le matériel génétique existant afin de tester son comportement agronomique dans les conditions de cette campagne marquée par un printemps sec. Leur rendement reste un critère de choix mais pas seulement, car pour être commercialisée, l'avoine doit en principe acquiescer un Poids Spécifique (PS) minimum de 54 kg/hl. Une tolérance est acceptée par l'opérateur qui privilégie le rendement en décortiquage au PS. En collaboration avec l'opérateur, des tests technologiques de transformation seront menés cet hiver pour discriminer les variétés entre elles. Affaire à suivre...



Gilles SALITOT (CA Oise) - Corentin CNUDE (Bio Hauts-de-France)



Traitement de semence sur blé : le Copseed de nouveau homologué

Parmi les traitements de semences de blé d'hiver autorisés en bio pour lutter contre la carie, nous avons perdu le Copseed (à base de sulfate de cuivre tribasique) qui figurait parmi les meilleures références en terme d'efficacité. Or, la société Nufarm nous annonce ce 8 septembre qu'elle a de nouveau obtenu une Autorisation de Mise sur le Marché (AMM) temporaire du 27 septembre 2025 au 26 janvier 2026 pour son produit et propose à la société Certis Belchim d'être son distributeur sur le marché. Certis Belchim informe que le produit ne peut être utilisé que par l'intermédiaire d'une prestation de service organisée par les stations de traitement de semences fixes ou itinérantes. Le traitement de semences ne peut donc être vendu directement aux agriculteurs mais leur sera accessible via des entreprises habilitées.

C'est une bonne nouvelle dans le cadre de la recrudescence de carie qui a sévi cette année.

Alain LECAT

LE CHIFFRE

6,1 %

c'est la part de ferme bio en région pour 2024

AGENDA

- C'est le **mois de la bio** en novembre



- 15 septembre c'est la date de parution de **notre compte rendu des nos essais grandes cultures**

CONTACTS



PRODUCTIONS ANIMALES

Lucile JANOT - 06 07 80 71 21
lucile.janot@npdc.chambagri.fr

Louise DELEVAQUE - 06 70 18 21 36
louise.delevaque@npdc.chambagri.fr

Christelle RECOPE - 06 73 74 33 61
christelle.recope@oise.chambagri.fr

Anais MONTEL - 07 84 24 01 87
a.monTEL@somme.chambagri.fr

GRANDES CULTURES

Pierre DURAND - 06 10 07 36 42
Pierre.durand@aisne.chambagri.fr

Mégane PERCHE-GUILLAUME - 06 74 48 84 44
megane.guillaume@npdc.chambagri.fr

Alain LECAT - 06 86 37 56 45
a.lecat@somme.chambagri.fr

Gilles SALITOT - 06 81 95 93 59
gilles.salitot@oise.chambagri.fr

Clémence LECLERCQ - 06 33 17 59 77
clemence.leclercq@npdc.chambagri.fr

MARAÎCHAGE

Justine CNUDE - 06 77 69 75 15
justine.cnuDE@npdc.chambagri.fr