

## **S. Production et valorisation de protéagineux à bas niveaux d'intrants**

*(GIEE GRAPEA – CIVAM 85 – FRCUMA - 85)*

### **RESUME DE LA PRESENTATION**

*Au début du projet, il y avait 9 agriculteurs mais en 2 ans ils sont passés à 25 adhérents au projet « de production et valorisation de protéagineux à bas niveau d'intrants ». Ce projet est vendéen et la plupart des agriculteurs sont en BIO.*

*Le but de ces agriculteurs est de tendre vers 100% d'autonomie et d'arrêter d'importer des protéagineux. Leur but est aussi de sensibiliser les autres agriculteurs à limiter leurs importations en protéines.*

*Le principe est de toaster les protéagineux en faisant cuire féveroles, pois, soja ou lupin à cœur à 280°C pour faire évaporer le maximum d'eau et atteindre 97% de matière sèche. La féverole sort à 120°C et passe dans une chambre de refroidissement pendant 1 à 2 heures.*

*Le prix de l'investissement pour toaster ses aliments est de 130 000 €. Le prix du toastage est de 30 à 60€ par tonne. Le toastage augmente la digestibilité des graines et permet une augmentation de la production de lait.*

### **SYNTHESE DU DEBAT**

**- Êtes-vous 100% autonome?**

Oui, totalement autonome, on n'importe plus de protéagineux du Brésil issus de la déforestation.

**- Combien de temps peut-on garder les protéagineux après le toastage ?**

Nos protéagineux peuvent se garder au moins un an sans baisse de production chez les animaux. C'est un des gros avantages du toaster !

**- Avez-vous vu une amélioration de production ?**

Oui, pour mes vaches laitières en BIO j'ai observé une augmentation de 3 litres par vache/jour

### **AVIS DES APPRENANTS**

Très intéressant, on a appris beaucoup de choses.

C'est réconfortant de voir des agriculteurs engagés dans une logique d'autonomie et convaincus que le soja étranger n'est pas la solution !