

Filière Sainfoin, Champagne crayeuse



Résumé

Le projet de filière sainfoin en Champagne crayeuse relance une culture traditionnelle qui :

- valorise les sols pauvres et calcaires de la région,
- regroupe une multiplicité d'acteurs dynamiques, agissant à tous les échelons de la filière,
- renouève, diversifie et consolide les sources d'approvisionnement pour l'alimentation animale et les usines de déshydratation.

Le territoire

La Champagne crayeuse est une petite région située dans les départements de l'Aube et de la Marne. C'est une plaine légèrement vallonnée qui se caractérise par un sol argilo-limoneux sur un substrat crayeux. Le travail du sol est facile mais la pauvreté du sol nécessite l'apport d'intrants pour la plupart des cultures. Le sainfoin est une plante adaptée à ces conditions car il se développe avec des intrants limités.

Les chiffres clés

- En 2011 : **7 producteurs, 75 hectares, 450 tonnes de bouchons déshydratés**
- Aliménte une filière composée de **27 usines de déshydratation**, générant **1 500 emplois directs ou indirects, 3^e employeur** de Champagne-Ardenne.
- **1 emploi créé** au sein de Multifolia

La société Multifolia a vu le jour, sous l'impulsion de deux agriculteurs et de la société de service en nutrition animale MG2Mix, afin de développer une filière sainfoin. Les objectifs de départ sont d'enrichir l'assolement des agriculteurs grâce à une culture valorisable et de diversifier les sources d'activités d'unités de déshydratation de la région. Le sainfoin, de par ses qualités agronomiques et ses atouts nutritionnels, s'est révélé le meilleur candidat. En effet, il sécurise l'apport en fibres des rations animales et possède des qualités nutritionnelles et antiparasitaires. De plus, les bouchons déshydratés permettent un stockage, une conservation et un transport facilités.

L'investissement des différents acteurs a permis de semer les premiers hectares de sainfoin en 2007. La première récolte est effectuée en 2008 sur 6 hectares. Elle s'étend aujourd'hui sur 200 hectares cultivés par une vingtaine d'agriculteurs sous contrat avec Multifolia.

Le Sainfoin déshydraté est entré dans le cahier des charges de l'AOC Chaource dans le sud de la Champagne-Ardenne.

La filière est en pleine expansion et devrait atteindre 350 ha en 2014 en améliorant la sélection génétique, l'itinéraire technique, le séchage et la connaissance nutritionnelle. Ces progrès permettront de consolider l'ensemble de la filière sainfoin et d'augmenter les volumes de production afin de communiquer plus largement sur cette nouvelle matière première auprès des fabricants et des éleveurs.



Filière Sainfoin

PLUS-VALUES POUR LE TERRITOIRE

La culture de sainfoin permet de valoriser les sols pauvres de la Champagne crayeuse. Le sainfoin est une culture qui respecte l'environnement et pourrait jouer un rôle dans les zones de protection des captages d'eau : elle nécessite peu d'intrants, fixe les nitrates, résiste à la sécheresse et protège le sol toute l'année contre l'érosion. En outre, ses fleurs rose vif mellifères contribuent à la beauté du paysage et encouragent l'installation d'une faune entomologique dont les abeilles. L'essor de cette filière qui regroupe tous les acteurs, de la production de semences à la distribution de l'aliment du bétail, est porteur d'activités pour la région.



Filière Sainfoin

INVESTISSEMENTS PUBLICS

Le projet a reçu le soutien financier du Conseil Régional de Champagne-Ardenne et de FranceAgriMer. La chambre d'agriculture a apporté son soutien au projet par l'appui de deux conseillers de « groupement de développement agricole » à raison d'environ 17 jours/an. Ils assurent le suivi technique de la culture, l'expérimentation, ainsi qu'une partie de la prospection de nouvelles surfaces afin de satisfaire au mieux les besoins des fabricants d'aliments pour bétail.