

La cameline en culture pure triturée sur la ferme

par Véronique et Bernard Barrieu (Ferme des Bouviers)

En Bio depuis 20 ans, Bernard Barrieu cultive 120 ha de grandes cultures à Parisot près de Gaillac dans le Tarn sur des sols à dominante de boubènes. Avec pas moins de 13 cultures dans son assolement, il a développé avec son épouse Véronique, une stratégie de transformation à la ferme diversifiée, avec des ateliers de meunerie, ensachage et trituration. L'huile de cameline est probablement le produit le plus original de cette gamme. Cette crucifère est cultivée en pur sur 8 ha, car l'agriculteur a renoncé à l'associer à de la lentille. Les résidus de terre occasionnés par la récolte de la lentille ont en effet un impact sur le goût de l'huile.

Pas de rotation prédéfinie, mais la cameline ne revient pas avant 3 ans sur une même parcelle

Bernard Barrieu a diversifié son assolement pour développer sa gamme de produits transformés, mais sa rotation n'est pas prédéfinie. Il réfléchit l'implantation de chaque culture année après année, en fonction des précédents et du salissement. Toutefois, pour la gestion du salissement, il alterne au maximum cultures d'été et cultures d'hiver. Pour la cameline, il évite de revenir sur une même parcelle à moins de 3 ans d'intervalle. De plus,

la cameline ayant une petite graine, l'étape de tri doit être facilitée dès l'implantation en privilégiant des parcelles propres et en évitant les parcelles infestées de moutarde dont les graines proches de celles de la cameline donnent un goût à l'huile. Enfin, en tant que crucifère, la cameline est gourmande en azote. C'est pourquoi elle s'adapte bien à un précédent légumineuse ou après une culture d'été.

« Il faut travailler assez fin pour que la graine puisse lever sans pluie »

Après le déchaumage du précédent à l'automne, Bernard Barrieu évite de laisser les adventices grainer en interculture et profite de chaque pluie, à partir de janvier, pour réaliser un faux semis en passant un cultivateur. Ensuite, le lit de semences est préparé avec un outil combinator à deux rangées de dents, combiné avec un rouleau cage et deux petits rouleaux pour affiner la terre. Il précise qu'en sol de boubène battante, il faut privilégier un lit de semences fin pour faciliter la levée. « Il ne faut surtout pas qu'il y ait une pluie derrière le semis », au risque de créer une croûte de battance nuisant à la qualité de la levée.

« La cameline c'est simple, je la sème et je la laisse pousser »

Le semis est réalisé au début du mois de mars grâce à un semoir à blé, combiné à une herse rotative, à une densité de 10kg/ha et avec un écartement de 13 cm. Plus aucune intervention n'est ensuite réalisée car l'agriculteur estime que la culture est trop fragile pour supporter des passages d'outils. C'est d'ailleurs la raison pour laquelle il multiplie les faux semis avant l'implantation de la culture et privilégie des parcelles propres.

Des rendements de 300 à 600kg/ha en sec

La récolte se fait en général mi-juillet mais il faut se référer à l'état de la plante plus qu'à la date. En effet, il faut attendre que la culture soit « sèche, grise et légèrement craquante » avant de la récolter. Les rendements observés sont variables, mais lorsque les adventices sont maîtrisées, le principal facteur d'influence demeure la météo, avec des rendements moindres les années sèches, qui peuvent aller de 300 à 600 kg/ha sur l'exploitation.

« La cameline bio est réputée, c'est l'une des meilleures huiles »

La culture est souvent sale à la récolte et nécessite un matériel de triage adapté pour la stocker dans de bonnes conditions. C'est pourquoi l'agriculteur possède un séparateur à grille ainsi qu'une table densimétrique qui lui donnent satisfaction. Étant donné que Bernard Barrieu resème ses propres graines

de cameline et que la culture nécessite peu de passages, elle représente peu de charges et s'inscrit parfaitement dans la démarche de diversification d'huiles proposées à la vente directe. La trituration donne un rendement en huile de 26 % et le litre peut se vendre entre 30 et 40 euros en direct, ce qui rend la transformation de la cameline intéressante d'un point de vue économique. Enfin, toute la partie transformation est assurée principalement par son épouse Veronique. Il est en effet illusoire de penser qu'on peut se lancer dans la transformation sans un renfort de main d'œuvre.



Autres fiches susceptibles de vous intéresser...

Fiche n°36 : Le stockage à la ferme pour un gain d'autonomie

Fiche n°38 : La mise en place d'une presse pour la vente directe d'huile