



Le témoignage
d'agriculteurs
innovants !

Alain Delcayre, installé depuis 1983 à Meyronne, Vallée de la Dordogne, s'est lancé dans la culture de soja pour l'alimentation de ses canards. Il fabriquait lui même son aliment à la ferme avec ses céréales mais était contraint d'acheter le complément protéique à l'extérieur. Grâce à l'investissement de sa coopérative Valcausse dans un toasteur de graines, il peut, depuis 2018, y faire toaster son propre soja. Cela lui permet de le valoriser dans son aliment fermier, améliorant ainsi l'autonomie de son exploitation.

Son exploitation comporte 70 ha de surface agricole utile dédiée aux productions végétales : 14 ha de maïs grain, 6 ha de céréales, 3 ha de soja, prairies et parcours, ainsi que 10 ha de noyers. Il élève 5000 canards gras par an, du caneton d'un jour jusqu'au canard gras livré à sa coopérative qui les transforme et vend. Par ailleurs, il dispose également d'un petit cheptel de 15 vaches allaitantes.

Il témoigne : « Je suis très attaché à la haute qualité de notre production de foie gras et conserves de canard gras qui porte l'image et le savoir faire de notre terroir. Aujourd'hui, les consommateurs sont très exigeants et veulent savoir d'où viennent les aliments et comment sont élevés nos animaux. J'ai donc développé une

fabrique d'aliment à la ferme mais il manquait l'approvisionnement en protéines qui m'obligeait à acheter le soja à l'extérieur. En effet, la graine de soja récoltée n'est pas consommable directement car elle contient des toxines. Pour la rendre digestible, il faut la toaster, c'est à dire la chauffer à haute température pendant une durée précise. Nous sommes plusieurs éleveurs à nous être interrogés sur l'opportunité d'investir en coopérative sur un toasteur. En 2018, la coopérative a franchi le pas, ce qui m'a permis de faire consommer pour la première fois mon propre soja. En plus de l'intérêt qualitatif, il me revient nettement moins cher que le soja acheté.»

REPÈRES

• • •

- **Autonomie protéique**
- **Qualité de l'aliment fermier**
- **Garantie de traçabilité de l'aliment**

MAÎTRISE D'UNE NOUVELLE CULTURE

Le soja est une culture que j'ai débutée l'année dernière sur mon exploitation avec une irrigation par aspersion. Je suis satisfait des rendements obtenus la première année, mais je sais qu'il est possible d'aller plus loin. L'une de mes principales difficultés dans la maîtrise de cette culture est la gestion du désherbage : d'une part du fait du nombre limité de produits, et d'autre part, de la difficulté à y réaliser un binage.

Par ailleurs, certaines variétés tardives présenteraient de meilleurs rendements, il me reste cette possibilité de levier pour optimiser mon système.

Aussi, je fais appel à un prestataire pour le semis, ce qui est limitant car il faut bien caler l'organisation pour ne pas louper le démarrage.

Mon objectif pour atteindre l'autonomie protéique dans mon système de culture actuel est d'avoir 4 ha de soja. Je pense qu'au lieu d'acheter à nouveau de la semence, je vais essayer de produire la semence à la ferme pour réduire les coûts.



LA TRAÇABILITÉ DE MON ALIMENT

Dès l'arrivée du soja toasté dans les départements voisins, je me suis mis à l'intégrer dans ma formule. Mon objectif est de garantir la traçabilité de mon aliment et d'en informer le consommateur qui est de plus en plus soucieux de consommer un produit de qualité et de terroir. Aujourd'hui, je fabrique l'aliment à la ferme mais j'étais auparavant dépendant du tourteau de soja importé.

Convaincu des enjeux de traçabilité, nous avons persuadé la coopérative Valcausse d'investir dans un toasteur. Aujourd'hui, j'apporte une plus-value à l'aliment que je fabrique et je suis capable d'en garantir l'origine.



L'EXPLOITATION



Localisation : 46200 Meyronne

- 5000 canards élevés et gavés
- 15 vaches allaitantes

Assolement 2019 :

- SAU : 70 ha
- Maïs grain : 14 ha
- Céréales : 6 ha
- Soja : 3 ha
- Noyers : 10 ha
- Prairies et parcours

Organismes associés :

- Chambre d'agriculture du Lot
- Coopérative Valcausse

