

LENTILLE DE PRINTEMPS



Avantages

- Légumineuse, autonome en azote.
- Résiste à la sécheresse.

Inconvénients

- Peu couvrante et verse à la récolte, nécessite d'être associée.

Durée du cycle végétatif :
4 à 5 mois



Famille : **Fabacées**

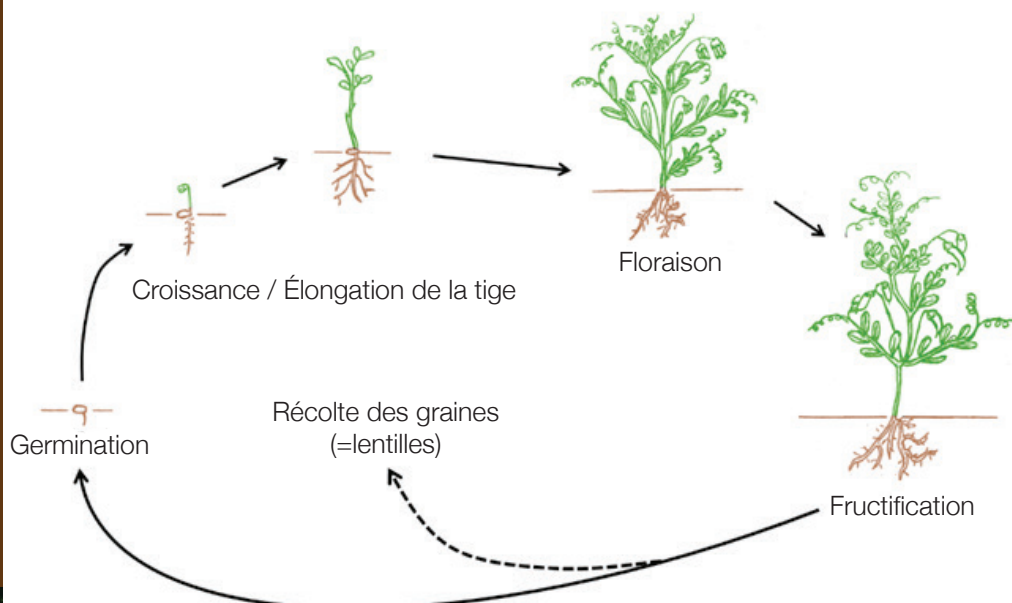
Culture annuelle de printemps

Légumineuse à graine

Valorisation



Cycle de culture



Source : <http://dfi-astep-grenoble.fr>

Conditions pédoclimatiques

• Sol :

Favorables	Défavorables
Limons calcaires profonds se réchauffant vite Valorise bien les sols à faible disponibilité en azote	Hydromorphe Sols à cailloux (difficultés de récoltes)

- **Eau** : La lentille est sensible au stress hydrique principalement lors du remplissage des gousses. Sa floraison est indéterminée. Elle est fonction des conditions climatiques (arrêt par le sec).



• **Place dans la rotation des cultures :**

Cultures précédant la lentille :

- Favorables : céréales à paille.
- Défavorables : moutarde, légumineuse à graine, légumes de plein champ.

Cultures suivant la lentille :

- Favorables : blé, céréales secondaires, légumes de plein champ.
- Défavorables : légumineuses à graine.

• **Délai de retour agronomique :** Tous les 5 à 6 ans. Il est important de respecter cet intervalle afin de limiter les risques de maladies liées aux légumineuses.

Itinéraire technique

• **Semis**

Époque de semis : courant mars après les dernières gelées à -5°C. Le plus tôt possible sur un sol réchauffé et ressuyé.

Densité : 250 plantes/m² soit 100 kg/ha.

Profondeur de semis : 2 à 3 cm de profondeur.

Inter-rang : de 15 à 25 cm selon la stratégie de désherbage choisie.

Un roulage après semis assurera un bon contact sol-graines et limitera les montées de terre à la récolte.

La lentille peut être associée à de la cameline pour faire un effet tuteur (3 à 5 kg/ha) car elle verse à maturité.

• **Critères de choix variétal et variétés**

Consulter la base de données <http://www.semences-biologiques.org/>

La lentille verte est la plus cultivée en France (variété ANICIA).

Il existe également la lentille blonde ou rouge/brune.

• **Fertilisation**

Grâce à son fonctionnement symbiotique, il n'est pas nécessaire de la fertiliser.

La lentille exporte 1,6 kg de P₂O₅ et 6 kg de K₂O par quintal de grain. Les besoins sont couverts par une gestion phospho-potassique cohérente sur la rotation (apports d'effluents organiques, compost, vinasses, etc.).

• **Désherbage mécanique**

- **Faux semis**

- **Herse étrille :** À partir de 5 cm.

- **Écimage :** Pour étêter les adventices au dessus de la culture avant maturité de leur graine.

• **Irrigation**

La lentille valorise bien une irrigation de 20-25 mm à la floraison. Elle est sensible au manque d'eau pendant la formation des gousses. Attention à utiliser des petites buses pour limiter les risques de verse.

• **Maladie et ravageurs**

Principaux ravageurs et maladies rencontrés en Alsace	Méthodes prophylactiques et lutte en végétation
Sitones : des attaques ponctuelles peuvent être occasionnées en début de cycle Cécidomyes et tordeuses Botrytis pendant et après la floraison surtout si les conditions sont humides	Semer dans de bonnes conditions, respect du délai de retour agronomique.

• **Récolte**

Époque de récolte : de fin juillet à mi-août.

Le rendement varie de à 15 à 20 qx/ha.

Normes de commercialisation : humidité (18 %), impuretés : 1 grain de blé pour 100 kg de lentille.

Triage nécessaire.

Tendances de marges brutes / ha

	Coût €/ha	Commentaires
TOTAL CHARGES (€/ha)	250	
Semences (€/ha)	250	Semences certifiées
Fertilisation (€/ha)	0	
Protection des cultures (€/ha)	0	
Irrigation (€/m ³)	entre 0,25 et 0,45	Barème d'entraide FDCUMA
Assurance (€/ha)	de 20 à 40	% du capital assuré
TOTAL PRODUITS (€/ha)	de 1300 à 2600	
Rendement (q/ha)	de 10 à 20	Selon le type de sol et les moyens de production
Prix de vente (€/t)	1300	
MARGE BRUTE (€/ha) hors aides PAC et aides bio	de 1050 à 2350	
Aides conversion à l'AB (€/ha)	300	

A titre indicatif : passage de herse étrille (20,2 €/ha, 6 m sur 80 ha), d'écimeuse (35,10€/ha, 6m sur 75ha). Ces tarifs tiennent compte des charges fixes, des frais variables, ainsi que la main d'œuvre, tractoriste ou autre, et les frais de carburant. (Source : tarif barème d'entraide Cuma 2020-2021).

Il est important de noter qu'en agriculture biologique, le raisonnement agronomique comme économique se fait sur l'ensemble du système de culture mis en place. Il est nécessaire de tenir compte des charges de mécanisation et d'aller jusqu'à la marge directe.

Impacts sur le système de culture

« L'agriculture biologique avec ses rotations longues et le recours aux légumineuses, engendre des pertes d'azote nettement inférieures à celles de l'agriculture conventionnelle et correspondant juste au seuil de retour à une production d'eau potable. » (Gilles Billen, CNRS, 2016).

La méta-analyse réalisée par l'ITAB sur les externalités de l'agriculture biologique indique des réductions de lessivage des nitrates de -35 % à -65 % en agriculture biologique par rapport au système conventionnel.

Pour la culture de lentille :



Autonome en azote, les reliquats azotés suivant une lentille sont de 20 à 30 unités.



Pas de recours aux produits phytosanitaires de synthèse et aux OGM.

Valorisation économique

La lentille fait partie des « légumes secs » regroupant aussi le pois chiche, les haricots secs, les fèves et les pois cassés. Elle est consommée principalement en alimentation humaine en grains secs ou germés. En France, les légumes secs sont globalement devenus confidentiels depuis les années 1960 en l'absence de soutien économique. Malgré leur faible consommation, la France reste largement déficitaire en légumes secs, avec une production nationale couvrant 27 % de la consommation intérieure (moyenne 2001-2008). Malgré les baisses de surface, la France conserve sa place de second producteur, en terme de surfaces juste derrière l'Espagne, et de leader européen en terme de quantités produites.

En France, en moyenne 1,6 kg par personne et par an de légumes secs sont consommés, contre 3,9 kg en Europe et 5,9 au niveau mondial ; alors que la moyenne nationale était de 7,2 kg par personne et par an en 1920. Les habitudes alimentaires ont beaucoup évolué avec une place plus importante donnée à l'alimentation carnée. Cependant, dans une perspective de réduction des protéines animales, les protéines végétales auraient toute une place à jouer dans l'assiette.

Dans les années 2000, l'union française des producteurs de légumes secs a été créée afin de répondre à une carence d'organisation entre les bassins de production. Son rôle est de rassembler et de rechercher les différentes synergies entre les structures locales.

Selon Marie-Benoît Magrini (INRA), l'avenir des légumes secs passera par une stratégie de marché de niche. Actuellement, 50 % de la production française de légumes secs serait actuellement commercialisée sous signe officiel de qualité et d'origine. Les collectivités territoriales, à travers la restauration collective qu'elles gèrent (cantines scolaires des écoles élémentaires aux lycées, restaurants collectifs des maisons de retraite, des établissements de santé, sociaux ou médico-sociaux, etc), peuvent tirer la demande et peuvent toucher un grand nombre de personnes par des campagnes de communication, une nouvelle façon de cuisiner, des animations, etc.

Actuellement, les productions de lentille sous signe de qualité et d'origine sont :

- La lentille verte du Puy (AOP) ;
- La lentille verte du Berry (Label Rouge et IGP) ;
- La lentille blonde de Saint Flour (Label Rouge) ;
- Le lentillon de Champagne.

→ Pour aller plus loin, consulter la fiche « filière grandes cultures biologiques ».

Pilotage : OPABA (Bio en Grand Est)

Rédaction : OPABA (Bio en Grand Est) et Chambre d'Agriculture Alsace

Maquettage : graphiste Mathieu Klein

Date de réalisation : Décembre 2016

Date de mise à jour : Décembre 2020

Bio en Grand Est bénéficie du soutien de