



**HAL**  
open science

## Valoriser les ressources protéiques locales dans l'alimentation des monogastriques pour favoriser la transition agroécologique

Vincent Thenard, Myriam Grillot, Claire Escande

### ► To cite this version:

Vincent Thenard, Myriam Grillot, Claire Escande. Valoriser les ressources protéiques locales dans l'alimentation des monogastriques pour favoriser la transition agroécologique. Colloque national du RMT SPICEE: Les interactions culture-élevage, leviers de résilience des agricultures face aux crises du XXIème siècle?, Mar 2024, Montpellier, France. hal-04548322

**HAL Id: hal-04548322**

**<https://hal.inrae.fr/hal-04548322>**

Submitted on 16 Apr 2024

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

# Valoriser les ressources protéiques locales dans l'alimentation des monogastriques pour favoriser la transition agroécologique

THÉNARD V., GRILLOT M., ESCANDE C.  
INRAE - UMR AGIR - Toulouse

**Mots-clés :** Autonomie protéique, Monogastrique, Polyculture-Elevage, Système d'élevage, Système socio-technique.

## INTRODUCTION

Dans de nombreuses régions françaises, l'intensification et la spécialisation des territoires et des exploitations ont conduit à une dépendance des élevages vis-à-vis de l'achat d'aliments, notamment des protéines qui sont produites hors de leur territoire, voire hors de France ou d'Europe. C'est particulièrement le cas pour les monogastriques : porcs, poulets et canards. Le principal aliment protéique utilisé pour l'alimentation de ces animaux est le tourteau de soja ou de tournesol. L'émergence de la réflexion sur l'autonomie protéique à l'échelle de l'exploitation et/ou du territoire pour l'alimentation des monogastriques est une opportunité pour la production de produits locaux de qualité et la résilience des exploitations. C'est aussi une opportunité pour amorcer la transition agroécologique du territoire, pas seulement, dans les exploitations de polycultures-élevage, mais aussi au sein du territoire afin d'accroître la ressource protéique produite localement pour réduire les intrants externes, favorisant le bouclage des cycles géochimiques et la reconnexion entre exploitations de grandes cultures et d'élevage. L'objectif de ce travail est de proposer d'étudier les opportunités d'un territoire pour renforcer l'autonomie protéique des élevages de monogastriques en zone de poly-cultures-élevage, en particulier par une reconnexion entre productions végétales et élevage, afin d'engager la transition agroécologique à l'échelle des exploitations et du territoire.

## 1. MATERIEL ET METHODES

### 1.1 Le Lauragais : zone de polyculture-élevage en évolution

Dans les coteaux du Lauragais, l'élevage est résiduel et localisé sur les rares prairies pour les herbivores ou associé à des exploitations de grandes cultures pour les monogastriques. Cependant, les caractéristiques agronomiques de cette région sont favorables à la polyculture et à une forte diversification des cultures. Ceci pourrait permettre une production de légumineuses ou protéagineux, ce qui favoriserait une plus grande autonomie protéique du territoire. Il s'agit d'un enjeu régional fort soutenu par les acteurs agricoles locaux et basé sur la volonté d'acteurs d'avancer dans ce projet.

### 1.2 Une démarche participative avec les acteurs

La démarche mise en place entre janvier et juillet 2022 se traduit en 3 étapes, représentées sur la figure 1. Dans une première étape une revue bibliographique a permis d'identifier des alternatives alimentaires de sources protéiques pour l'alimentation des monogastriques et d'identifier les projets de recherche existants sur le sujet. Au cours de la deuxième étape, des entretiens ont été réalisés auprès de 16 éleveurs de porcs et/ou de volailles du Lauragais, ainsi qu'auprès d'autres acteurs impliqués dans les filières. L'objectif de ces entretiens était de i) caractériser les différents élevages, ii) évaluer leur dépendance à l'achat d'aliment ou de complément azoté, iii) identifier les freins et leviers pour tendre à une autonomie en protéines. La troisième étape a consisté à construire des ateliers participatifs répondant aux besoins et attentes des éleveurs, notamment en créant un cadre propice aux échanges d'expériences et d'avis. Le premier atelier avait pour objectif de partager les visions de l'autonomie protéique du territoire entre acteurs locaux, afin de co-construire un état des lieux concernant les options existantes au niveau de l'approvisionnement local en protéines. Le second atelier, conduit un mois plus tard, visait à concevoir et imaginer des dynamiques locales permettant une

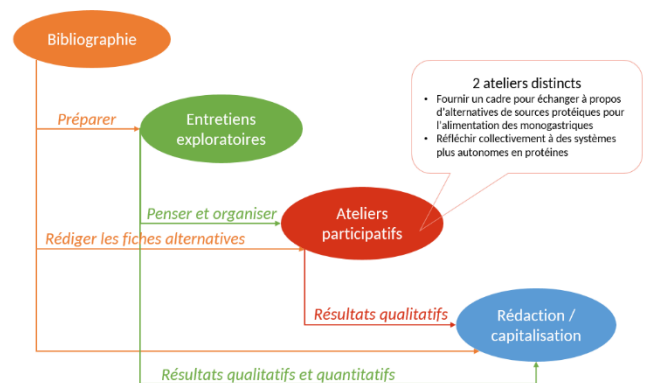


Figure 1: Démarche pour étudier l'autonomie protéique des élevages de monogastriques du Lauragais

plus grande autonomie protéique des exploitations et/ou du territoire pour l'alimentation des monogastriques.

## **2. RESULTATS & DISCUSSION**

### **2.1 Résultats des entretiens**

Parmi les 16 éleveurs enquêtés, 10 pratiquent la Fabrication d'Aliment à la Ferme (FAF) et intègrent dans les rations des céréales produites sur l'exploitation. La protéine est apportée soit en achetant un complément azoté (6 fermes), soit en produisant eux-mêmes des sources de protéines (4 fermes) - soit du soja toasté (service de prestation de toastage), soit du pois. Parmi les freins à l'autonomie protéique exprimés lors des entretiens, on retrouve un manque d'accompagnement technique, en particulier pour la formulation des rations, ainsi que sur la mise en place de cultures moins « classiques » comme le pois ou le soja. La complexité de remplacer le tourteau de soja dans les rations a également été mentionnée. Parmi les leviers possibles pour développer l'autonomie protéique, les éleveurs estiment que l'échange de leurs expériences est très enrichissant et permettrait de pallier au manque d'accompagnement. De plus, la vente directe permettrait d'avoir une marge de manœuvre plus importante sur la valorisation économique des animaux par rapport à des filières plus intégrées ou plus longues.

### **2.2 Résultats des ateliers collectifs**

Lors du premier atelier, les alternatives considérées comme les plus faisables et souhaitables ont été les cultures de pois, soja et féverole, associé au toastage, à la FAF et la production de tourteaux par pression à froid. Cet atelier a permis de discuter des alternatives. Lors du 2e atelier, les participants ont choisi 3 alternatives pour réfléchir à leurs mises en place (identification des contraintes, leviers et premiers pas) dans leurs exploitations. Ils ont choisi : le toastage, le tourteau de soja local, et la réalisation d'une FAF, avec association de pois, orge, triticale.

### **2.3 Discussion**

Dans ce projet, neuf alternatives au tourteau de soja importé ont été étudiées. Pour chacune, les avantages et inconvénients ont été discutés lors des ateliers. Les facteurs importants à prendre en compte pour évaluer l'intérêt d'une alternative sont à étudier i) pour les cultures (intérêt agronomique, résistance aux aléas) ; ii) pour l'alimentation des animaux (besoin de transformation – facteurs antinutritionnels, coût et efficacité alimentaire, gestion du stockage et distribution) ; iii) pour la qualité des produits (couleur, goût) ; iv) pour l'exploitation (investissement, charge de travail).

Des pistes d'actions ont été identifiées par les participants des ateliers :

- Intégrer les acteurs des filières dans la recherche d'autonomie protéique
- Intensifier et développer les interactions entre éleveurs
- Organiser des visites de fermes
- Développer l'accompagnement et le conseil pour l'élevage de monogastriques
- Bénéficier d'aides à l'autonomie protéique (PAC, conseils départementaux et régionaux...)
- Interpeller les pouvoirs publics français sur l'usage des PAT (Protéines Animales Transformées)
- Produire des références (PAT, ferme à insectes, céréales germées...)

## **CONCLUSION & PERSPECTIVES**

Ce projet basé sur des enquêtes et des ateliers participatifs entre acteurs a exploré le renforcement de l'autonomie protéique des exploitations de polyculture-élevage du Lauragais. Les systèmes sociotechniques envisagés pourraient contribuer à la transition de ce territoire de polycultures-élevage. Les entretiens et échanges durant les deux ateliers participatifs traduisent un réel intérêt pour l'approvisionnement local en protéines. Pour poursuivre la démarche et accompagner la transition agroécologique des exploitations et du territoire du Lauragais, il est nécessaire d'approfondir les connaissances sur le sujet, d'un point de vue technique (gestion des cultures protéiques, intégration aux rations, autres sources de protéines) mais également sur les interactions entre acteurs du territoire. La construction et le renforcement des réseaux d'échanges et de partage des expériences semblent primordial, ainsi que le développement de l'appui technique et du conseil. Pour finir, le changement climatique n'a pas été discuté directement. Il doit être intégré aux réflexions sur l'approvisionnement local en protéines. La raréfaction des ressources, notamment en eau est à prendre en compte pour l'implantation de cultures telles que le soja et la féverole, demandant de l'irrigation.