

## ⑧ Légumes secs

# Un itinéraire technique délicat

Problèmes d'enherbement, de sensibilité aux à-coups climatiques, à certains parasites : les cultures de lentilles et de pois chiche ne sont pas vraiment faciles à maîtriser.

Le point avec François Peloquin qui les pratique depuis plus de dix ans (1).

Des rotations étalées sur 8 ans : 3 ans de prairies de luzerne ou de mélanges de légumineuses, implantée la première année sous couvert d'orge, puis vient un blé ou un épeautre, suivi de lentilles, puis de blé, d'un pois chiche et enfin d'un tournesol (avec un engrais vert intermédiaire). Seul le second blé est fertilisé grâce à l'apport d'un compost réalisé à partir d'un échange de paille avec un voisin éleveur. La part des légumes secs est de 20 % de la SAU.

Variétés adaptées : Anicia pour les lentilles, très bien dans les terrains calcaires et de bonne qualité gustative ; Flamenco pour les pois chiches.

Rendements moyens : 10 qx pour les lentilles et 15 qx pour les pois chiches. Ces espèces sont néanmoins très sensibles aux aléas climatiques de plus en plus nombreux ; les coups de chaleur au moment de la floraison en juin sont fatals. Les années 2003 et 2004 ont vu les rendements chuter à 5 qx l'hectare. Semer 15 jours plus tôt pourrait être une solution pour limiter les risques, mais attention au gel.

Travail du sol : peu de labour "mais, chez nous, la charrue reste indispensable pour lutter contre le salissement" ; le travail se fait avec un outil à dent (déchaumeur à dent rigide avec roues de contrôle) ; il est réalisé avant



Les lentilles vertes sont binées dès que la plante est bien enracinée, soit environ 45 jours après le semis.

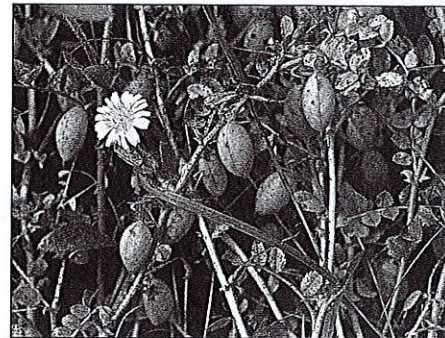
l'hiver pour détruire toutes les adventices (ray-grass) ; un passage de vibro-rouleau a lieu pour aplanir le terrain en octobre en cas de labour ; sinon, deux passages (vibro-rouleau puis herse-étrille) sont effectués pour venir à bout des faux semis fin février ; suivi du semis vers le 15 mars.

Maîtriser l'enherbement : la préparation du sol et les faux semis sont indispensables ; venant après trois années de prairies, et un blé, la lentille est peu salie ; pour le pois chiche, après le 2<sup>e</sup> blé, le risque de salissement est plus important mais cette plante plus haute se bine facilement ; un seul passage de la bineuse est nécessaire, le plus tôt possible après le semis, lorsque la plante est bien enracinée ; les adventices les plus courantes sont la folle avoine, les chardons, les rumex, la renouée des oiseaux... "J'adapte mon assolement aux conditions pédo-climatiques. Parfois, il vaut mieux limiter les surfaces en légumes secs une année, pour maîtriser mieux l'enherbement."

Préparer le semis : la lentille, plante courte, verse facilement ; elle nécessite donc une préparation du sol très plane, sans cailloux pour faciliter la récolte ; d'où la difficulté dans les sols calcaires très caillouteux du secteur de la ferme de Chassagne ; il faut donc broyer les pierres ou les ramasser (à la main !) au moment du semis et travailler le sol de façon superficielle sur 10 cm maximum car, au dessous, il y a la roche calcaire (platin).

Semis : pour les deux espèces, le semis s'effectue à 34 cm d'écartement (un rang sur deux sur un semoir classique), avec une densité de 100 kg/ha pour la lentille et 300 kg/ha pour le pois chiche ; un sabot talleur est installé sur le semoir en ligne pour semer le rang sur 3 cm de large.

Lutte contre les parasites : sur la lentille, la bruche pose problème (10 %



L'humidité à la récolte peut provoquer de lourds dégâts sur le pois chiche.

de casse) ; elle pond dans la fleur et les larves s'incruster dans la graine. Les insectes volants sortent à la récolte ou à l'automne et les graines infestées sont triées à la table densimétrique ; le champ est infesté pour la seconde fois par ces insectes qui meurent après la ponte ; l'utilisation d'un produit à base de pyréthre et de roténone est possible, "avec le désavantage d'être néfaste à la biodiversité", reconnaît François Peloquin qui a pris le parti de se résigner à ces 10 % de perte ; pour le pois chiche, pas de risque d'insecte, car ce légume libère une phéromone naturelle qui les écarte.

Attention à l'humidité : au moment de la récolte, elle est dangereuse, surtout pour les lentilles en juillet, en raison des risques de germination et de pourriture sur pied ; en août, pour les pois chiches, l'humidité provoque des tâches qui obligent à un déclassement vers la farine.

Récolte : récoltée en juillet, les lentilles qui versent nécessitent l'utilisation d'une moissonneuse-batteuse classique équipée avec des doigts releveurs type beauceron (1,5 heure/ha) ; idem pour le pois chiche, récolté en août mais qui lui ne verse pas.

(1) La spécificité des cultures de pois verts et de haricots fera l'objet d'un prochain article.