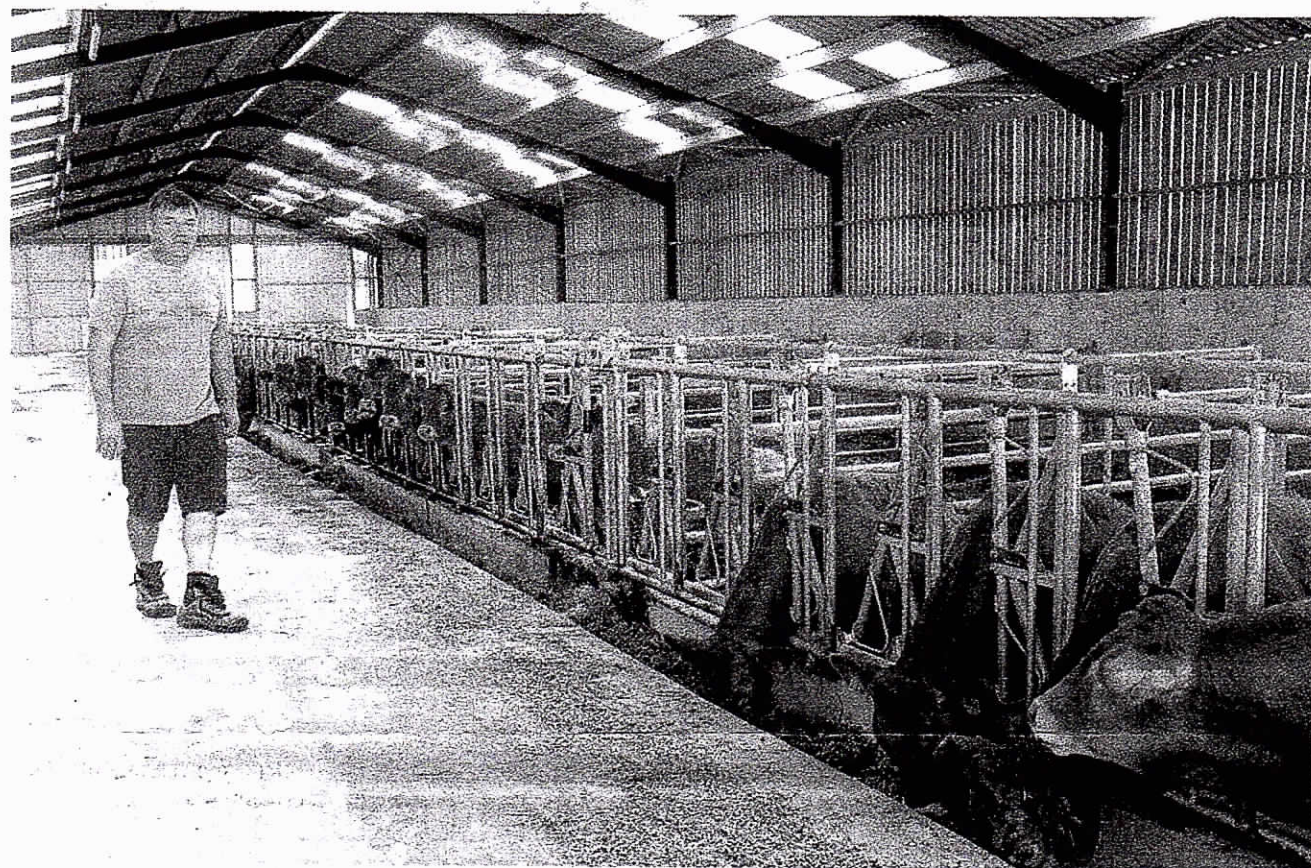


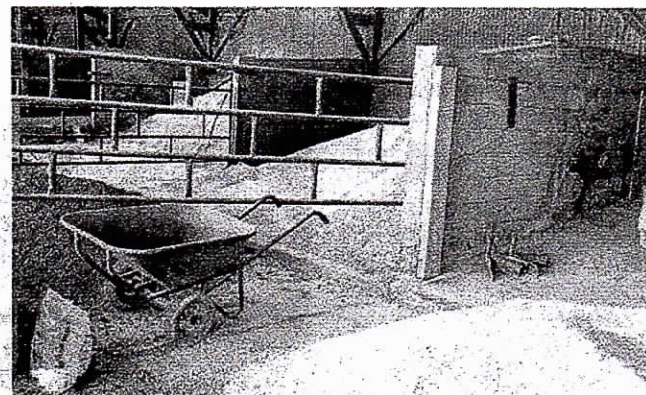
Le lupin a fait son entrée sur l'exploitation de Jean-François Poutrel voilà deux ans. Les graines sont toastées pour augmenter la valeur en protéines digestibles. L'objectif est de remplacer le tourteau de colza, plus onéreux.

JEAN-FRANÇOIS POUTREL, TINTÉNIAC (35)

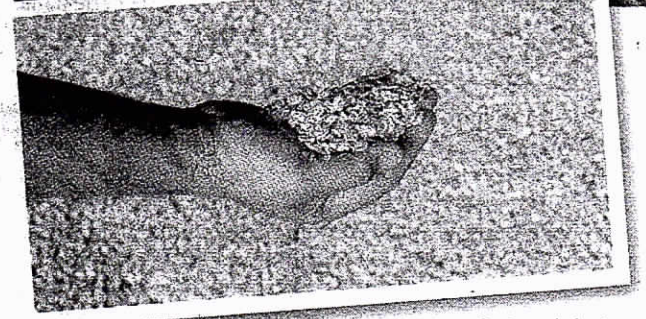
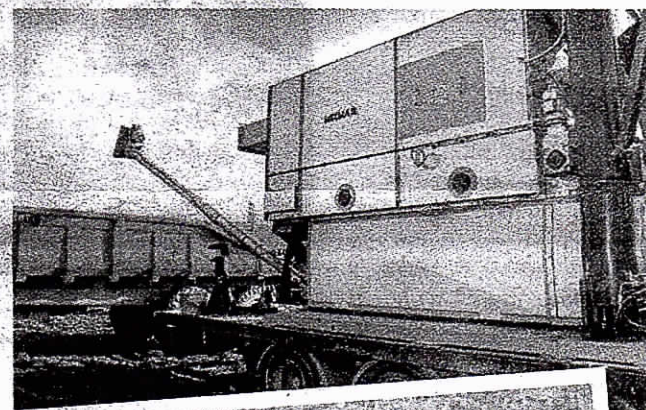
DU LUPIN TOASTÉ POUR LES JEUNES BOVINS



L'ancienne stabulation a été convertie pour le stockage à plat.



Dans le toaster, l'air est chauffé par un brûleur au fioul et arrive sous une grille. Les graines, en mouvement continu au-dessus de la grille, sont cuites de manière homogène, sans être carbonisées.



Graines de lupin toastées et aplaties.

À la tête d'un troupeau naisseur engraisseur de 60 mères limousines, Jean-François Poutrel a l'objectif de monter le nombre de vaches à 80 sur sa surface de 110 ha. Depuis quelques années, il travaille sur l'autonomie alimentaire, en fourrages et plus récemment en protéines. Il cultive 4 ha de luzerne enrubannée et les 30 ha de prairies temporaires sont implantés en multiples espèces avec notamment plusieurs variétés de trèfles (8 ha sont en prairies naturelles). Pour la deuxième année en septembre, il a récolté 5 ha de lupin. « Les graines sont toastées en prestation de services par l'entreprise Protéa Thermic pour un coût de 200 €/heure. Avec un chantier bien organisé, nous avons pu passer 5 tonnes par heure, soit un coût de prestation à 40 €/t », chiffre le producteur. L'intérêt du toastage est d'augmenter la valeur en PDI des graines dont les protéines sont au naturel fortement dégradées dans le rumen. La cuisson protège les protéines qui seront assimilées moins rapidement. Le lupin est donné toasté et aplati aux animaux : un peu aux vaches et aux veaux, mais surtout aux taurillons. « J'ai testé sur mon dernier lot de jeunes bovins une ration à base de lupin, d'enrubannage de luzerne, d'ensilage de maïs et

d'orge. De janvier (les animaux avaient 8 mois en moyenne au sevrage) à aujourd'hui, à 1 mois du départ, ils ont affiché un GMQ moyen de 1 500 g », synthétise le producteur, très satisfait.

Aliments tracés « non-OGM »

L'objectif est de se passer de tourteau de colza acheté et d'abaisser ainsi le coût alimentaire. « Je n'utilise plus de tourteaux de soja sur l'exploitation depuis que le Label Rouge limousin est passé en non-OGM », explique l'éleveur qui commercialise toutes ses femelles dans cette filière. Un peu d'aliment de finition à base de lin leur est donné.

Pâturage dynamique

Sur l'exploitation, les veaux n'ont pas de correcteur en parcelles, sauf quand l'herbe vient à manquer. Pour maximiser la production de ce fourrage, le pâturage dynamique a été débuté l'an passé, pour les vaches suitées. « Avant, je conduisais le troupeau en full-grass. Aujourd'hui, le lot de vaches avec leurs veaux reste sur des parcelles de deux jours, d'1 ha environ. « J'ai investi dans des piquets PVC et des clôtures électriques pour diviser les paddocks. Tout autour du pâturage, j'ai posé des clôtures « high tensile ». C'est très solide

Jean-François Poutrel a récemment investi dans une stabulation neuve de 1 500 m² où va loger l'ensemble des animaux. Le bâtiment a été mis en service en janvier dernier.

et cela permet de réduire le nombre de poteaux. L'entretien est aussi facilité », complète l'éleveur.

L'éleveur cultive aussi 18 ha de maïs dont 10 à 12 ha sont ensilés, le reste allant à la vente en grains. Les 45 ha de céréales sont surtout dédiés à la vente, mais une partie de la production est gardée en autoconsommation (génisses, brouillards, JB).

Agnès Cussonneau