

# Lier biodiversité & alimentation locale

Développement d'une filière lentille sur une aire d'alimentation de captage

Fiche expérience « les PEPITES du réseau des Chambres » n°xxx

CONVENTION  
#CAPDEV'2025



## Mots clés

filière

captage

biodiversité

alimentation

### Les acteurs

- 4 CDA de Lorraine (Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle, Vosges) et la CRA Grand Est
- Agence de l'Eau Rhin Meuse
- EPL54 (Lycée agricole)
- Collectivités locales du territoire lorrain

### Rôle de la Chambre

- Expérimentation et accompagnement du projet
- Porteur du projet auprès de l'AERM

### Axe du projet stratégique

Axe 2 : Créer plus de valeur dans les territoires

### Contact

Nicole Le Brun, Mission RHD en Lorraine CDA 54  
nicole.le-brun@meurthe-et-moselle.chambagri.fr

## Contexte, historique, problématique

- Des captages dégradés suivis par les chambres d'agriculture
- 1 agriculteur qui essaie de la lentille verte en 2017
- Des CA de Lorraine investies sur l'approvisionnement local de la restauration collective depuis 2012 avec une connaissance du débouché et un réseau de collectivités partenaires

Ces différents éléments ont menés à une première expérimentation de la culture de la lentille sur 8 AAC dégradées avec pour débouché la restauration collective. L'expérience est concluante et se développe grâce :

- la politique de filières de l'Agence de l'Eau
- l'opportunité de croiser la protection des captages et l'émergence de nouvelles productions de légumineuses alimentaires

## Description, déroulement

Suite à une expérimentation de 3 ans menée avec la CA, les porteurs de projets ont répondu à l'AMI filières 2020 de l'Agence de l'Eau qui suit toutes les étapes de l'amont à l'aval, du champ à l'assiette. L'enjeu est de justement rémunérer les agriculteurs impliqués.

## Bilan, résultat et impact

- La protection de l'eau et de la biodiversité grâce à la culture de la lentille : légumineuse (nodosités), couverture du sol augmentée, résistante à la sécheresse, pratiques culturales extensives (zéro intrant, zéro phyto). Les deux premières années sont positives par rapport aux résultats agronomiques et à la conduite des cultures. Elle montre la faisabilité et l'adaptation de la lentille aux sols argilo-calcaires lorrains, sa très bonne résistance à la sécheresse.
- La valeur ajoutée pour l'agriculture : culture sur des petites parcelles, livraison directement aux restaurants scolaires du territoire
- Entre 2018 et 2019, des améliorations d'organisation ont permis de faire des économies d'échelle en se regroupant, en optimisant le transport, le tri afin d'avoir une organisation plus fluide et un prix plus attractif pour les cuisines, tout en respectant la juste rémunération des producteurs.
- Les premiers débouchés sont fidélisés et d'envergure, il s'agit des restaurations scolaires des villes : Nancy, Metz, Grand Verdun, Bassin de Pompey. 3 d'entre elles sont en partie alimentées par les captages semés en lentilles.
- Ce sont les agriculteurs qui fixent leur prix de vente en fonction de leur coût de revient. Les collectivités réalisent un achat responsable de lentilles plus chères que le marché, car elles apportent des externalités environnementales positives sur leur territoire et leur eau.

## Répliquabilité et transférabilité

- Une expérimentation vertueuse qui lie l'agriculture, l'environnement et le territoire. Le programme lentilles de préservation de captage en restauration collective est une démarche partenariale dont la réussite repose sur l'implication de différents acteurs de la chaîne alimentaire.
- Freins à prendre en compte : Forte concurrence des lentilles d'importation (prix), difficulté à cuisiner la lentille en restauration collective
- Leviers à mobiliser : Achats responsables (signature de charte), communication auprès des cuisines et des collectivités, partenariats dans la durée avec les collectivités

## Modèle économique

Modèle pour l'instant en circuit court

Répartition des postes de coût de revient : Culture : 37.7 % (semence, travail du sol et récolte), Tri : 39.2 % (usine), Transport : 4.8 %, Livraison : 18.3 %

Ce projet a bénéficié d'un co-financement issu du CasDAR. Préciser : type de co-financement - 50 caractères

## Facteurs de réussite et indicateurs

### #1 carnet d'adresse collectivités

Sans le porte-feuille de la CA, pas de débouchés possible pour les cultivateurs de lentille

### #2 expérimentation réussie

Sans une 1<sup>ère</sup> expérimentation réussie menée par la CA, pas de financement de l'AERM

### #1 Nombre d'agriculteurs impliqués

8

### #2 Rendements de la lentilles

13 tonnes récoltées en 2020 sur environ 7 ha

## Pour aller plus loin

- Lien vers le livrable "RD\_5pages\_lentilles" : <https://opera-connaissances.chambres-agriculture.fr/index.php?>
- Lien vers le support PWP des Assises nationales biodiversité : [https://opera-connaissances.chambres-agriculture.fr/doc\\_num.php?explnum\\_id=158831](https://opera-connaissances.chambres-agriculture.fr/doc_num.php?explnum_id=158831)
- Lien vers la vidéo des Assises : à venir