

Le projet en bref

Créée en 1968, la coopérative Grasasa s'est construite autour de la déshydratation des fourrages, valorisant le bois comme source d'énergie depuis 1979. La valorisation des produits issus de la déshydratation a une vocation principalement commerciale aujourd'hui (commercialisation notamment dans le sud-ouest).

Ces dernières années, le groupe s'oriente vers un développement d'outils « locaux » de séchage, en capacité de traiter une production de 100 à 200 ha. Un premier séchoir en bottes a été mis en place en 2012. Un second séchoir vient d'être acheté par une cuma en dehors de la zone de Grasasa et a été mis en service au printemps 2017 (cf. fiche descriptive « cuma Luzerne Verteillacoise »). L'énergie utilisée pour ce type de séchage est renouvelable, et notamment issue de la méthanisation.

Les opérations de récolte sont gérées par quatre cuma locales. 25 personnes (incluant les saisonniers) sont employées par la coopérative. Grasasa gère la commercialisation de l'ensemble des produits.

Thierry Guérin, président de Grasasa, estime que le séchage en bottes va progressivement devenir majoritaire dans les activités de la coopérative. Ils ont identifié une dizaine de groupes, au-delà de la zone de chalandise de la coopérative, dans lesquels cette activité pourrait être développée.



Localisation de Grasasa, au Sud de la Dordogne. Le groupe de la cuma Verteillacoise, accompagné par la coopérative est situé à 70 km au Nord.

Le groupe en bref

Grasasa est une coopérative d'une soixantaine d'adhérents sur la commune de Sainte Sabine (24) et communes limitrophes, au sud de la Dordogne. Les collectes s'étendent parfois sur le nord du Lot-et-Garonne. Le territoire concerné est très localisé et restreint (1250 ha et 7 700 tonnes de Luzerne en 2016). Les adhérents sont majoritairement des

céréaliers, il reste deux éleveurs (bovins viande et bovins lait biologiques). Leurs exploitations sont plutôt en nom propre et EARL. Il reste un GAEC. L'agriculture biologique représente environ 50% de la production. Les nouveaux adhérents sont principalement des agriculteurs en conversion à l'agriculture biologique, la luzerne étant une culture plutôt facile à réussir en bio, et souvent nécessaire dans la rotation.

La coopérative fabrique des granulés de fourrage déshydraté (luzerne conventionnelle et bio), maïs, ray-grass, des bottes de fourrage séché au champ, mais aussi des granulés de bois (2/3 de l'activité).

Le contexte agricole

Autour de Sainte Sabine, les terres sont plutôt peu profondes, sur substrat calcaire, et sensibles à la sécheresse, sauf en zone de plaine constituée d'alluvions argileux. Les exploitations de la région sont très diversifiées. Ce sont plutôt de moyennes exploitations (entre 50 et 100 ha) avec un atelier spécialisé (élevage avicole, arboriculture, bovins lait ou viande).

Les agriculteurs sont de tous âges, installés principalement en nom propre. Quelques associations pour les gros élevages laitiers qui sont en perte de vitesse. 15% des agriculteurs sont à moins de 8 ans de la retraite sans repreneurs, la plupart ont transformé leur exploitation en passant en AB et en augmentant les cultures fourragères pour finir leur carrière sereinement grâce aux aides à la conversion et aux primes à l'herbe et à la déshydratation. Il y a beaucoup de CUMA de matériel et d'ASA pour l'irrigation. Il y a également de nombreuses filières structurées en OP (organisation de producteurs) : châtaigne, noix, noisette, prune et tabac (coopérative de 15 adhérents en redémarrage).

Les principaux enjeux du territoire sont des zones vulnérables ou des bassins de captage. Ces zones ne concernent pas la coopérative mais ce sont des enjeux pour lesquels la culture de légumineuses fourragères représente une solution (protection de la ressource en eau car piège à nitrates et moins de phytosanitaires employés pour la culture). Pour favoriser le développement de la luzerne dans ces zones, une aide au financement d'un poste d'ingénieur a été délivrée sur trois ans par l'Agence de l'Eau et la région Aquitaine. L'objectif de ce poste était de développer les surfaces en légumineuses.

La coopérative travaille aussi au développement d'autres espèces de légumineuses (comme le sainfoin,

avec la coopérative Sainfolia), et de variétés de luzerne adaptées au changement climatique sur le territoire.

Le groupe et la démarche collective

En 1969, le groupe se constitue avec la création d'une usine de déshydratation de fourrages par une quinzaine de familles d'agriculteurs bretons qui ont émigré en Dordogne par manque de terres et qui ont importé leur modèle agricole sur la commune de Sainte Sabine (24) et communes limitrophes.

En 1991, ces mêmes familles d'agriculteurs choisissent, pour pouvoir collecter la luzerne d'autres adhérents et commercialiser sur un périmètre plus large (parfois des collectes sur le nord du Lot-et-Garonne), de créer en parallèle de la coopérative, trois nouvelles structures : une SICA (société d'intérêt collectif agricole) pour collecter la luzerne et le bois, un GEA (Groupement d'employeurs associatifs) pour embaucher le personnel pour assurer la récolte et le transport de la luzerne et une CUMA pour gérer le matériel agricole nécessaire à l'organisation de ces chantiers. Les quatre entités fonctionnent comme un seul « groupe ». La répartition des coûts se fait en fonction des volumes horaires de chaque structure.

En 2005, la vente de bois en granulés s'ouvre pour les particuliers pour diversifier les sources de revenus du groupe.

En 2012, l'activité se diversifie avec le projet de séchage artificiel en bottes (voir détails page 3).

En 2014, la SICA est transformée en SAS (société par action simplifiée) à cause de l'activité bois qui devient trop importante pour rester agricole.

En 2014 toujours, un GIEE est créé pour développer une filière intégrée de sainfoin avec une juste répartition de la valeur tout au long de la chaîne, en coopération avec des entreprises de l'Aube (Sainfolia

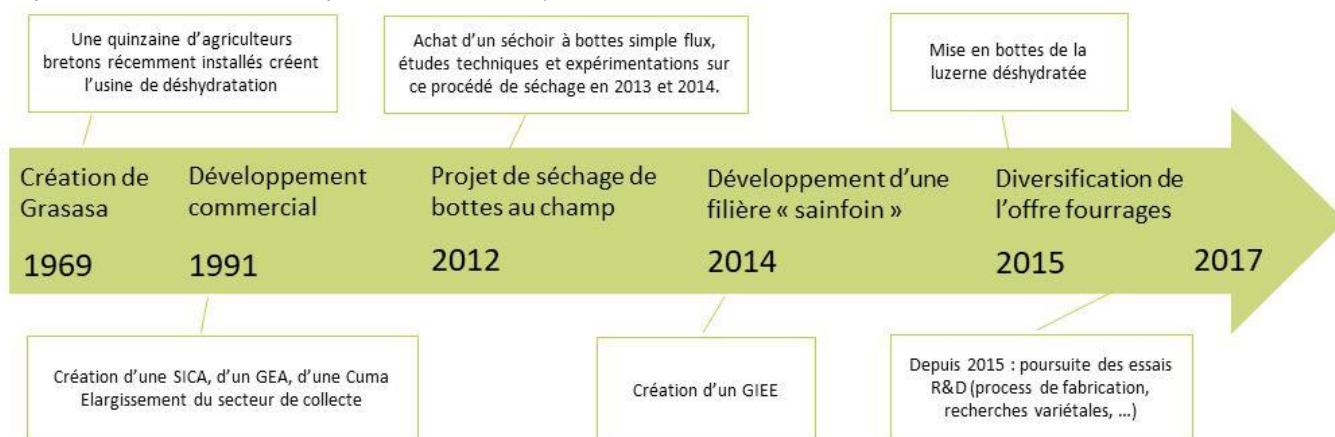
et Multifolia) et trois autres usines de déshydratation (Baigneux les Juifs, APM et Coopédome).

En 2015, la luzerne séchée peut-être mise en botte en sortie d'usine (après déshydratation), au lieu d'être mise en granulés.

Aujourd'hui, la CUMA possède deux tracteurs, une faucheuse, un andaineur, trois ensileuses et deux camions remorques. Le GEA emploie 7 ETP. La coopérative fabrique des granulés de fourrage déshydraté (luzerne conventionnelle et bio, maïs, ray-grass), des bottes de fourrage séchées artificiellement et des bottes de luzerne déshydratée, mais aussi des granulés de bois (2/3 de l'activité). Le groupe Grasasa vend essentiellement à des faiseurs d'aliments (Sanders, Sud-Ouest aliment, solevial) ou à des courtiers. L'objectif d'autonomie alimentaire des adhérents a disparu. La collecte de luzerne représente 1250 ha et 7 700 tonnes en 2016.

La coopérative fait des essais de R&D à l'usine (processus de fabrication, essais de variétés de luzerne et de produits (engrais, agents bio de stimulation, ...)). Ces essais sont tracés jusqu'à la récolte, ce qui permet de donner des éléments sur le rendement et la qualité du fourrage. Les résultats sont diffusés via un bulletin trimestriel envoyé par mail aux adhérents. La coopérative apporte aussi un conseil agronomique à l'ensemble des apporteurs de fourrage (adhérents et fournisseurs). Un bureau composé des présidents des quatre structures et des trois directeurs (administratif et financier, industriel, et développement) se réunit deux fois par mois, et un conseil d'administration se réunit tous les trimestres. La coopérative compte une soixantaine d'adhérents.

La coopérative est active dans la filière nationale au sein de Coop de France déshy (échanges permanents, participation aux CA et groupes de travail).



Un projet historique de coopérative de déshydratation des fourrages et de granulation de bois

Description des évolutions en cours

En 2012, le projet de séchage des bottes de luzerne au champ a été initié dans l'objectif de développer l'activité de Grasasa sur un marché à plus forte valeur ajoutée, alors que la luzerne bio était peu valorisée car en

surproduction. Ce choix s'est fait, après avoir vu le développement du séchage en grange, en vrac, et un projet similaire en Italie. Ce projet a été initié par le président de la coopérative qui souhaitait aller vers une

diversification des activités avec des produits plus qualitatifs. Un séchoir à bottes a alors été acheté. Le dimensionnement est prévu pour 1 500 tonnes mais aujourd'hui l'outil n'est pas saturé et produit environ 700 tonnes.

L'investissement a représenté 400 000 € (séchoir et stockage) et 820 heures de travail (réflexion, bibliographie, cadrage et montage du projet, recherche de l'opérationnalité de l'outil). Différents essais ont été menés pendant trois ans pour mettre au point l'outil afin de préserver au maximum la qualité des brins longs. Le séchoir est de type simple flux (l'air est seulement envoyé par le bas de la botte). Ce procédé de séchage est complexe, car il nécessite une bonne homogénéité de densité de fourrage dans la botte, faute de quoi des zones sont contournées par l'air et ne sèchent pas, entraînant une mauvaise conservation. Aucun accompagnement technique n'a été possible puisque le projet était vraiment novateur. Une subvention de 140 000€ a été perçue pour ce projet (FranceAgriMer et la région Aquitaine).

Le travail est entièrement organisé par la coopérative dès la récolte : fauche avec tracteurs et faucheuses, andainage et fanage de la luzerne. Récolte par ensileuse ou par presse et transport du champ vers le séchoir. Pressage à un taux d'humidité plutôt élevé (30 à 40 %, excellente qualité du fourrage). Séchage de la botte artificiellement dans un séchoir où un courant d'air chaud la traverse (taux d'humidité abaissé à moins de 15 %).

Aujourd'hui la coopérative souhaite faire profiter de son savoir-faire et de son expérience en accompagnant le développement progressif de quatre autres séchoirs en Aquitaine, pour ne pas submerger le marché et trop abaisser les prix de revient. L'idée est que beaucoup d'éleveurs laitiers en transformation fromagère sous appellation (Ossau-iraty, Roquefort, Rocamadour, etc.) veulent arriver à 100% d'autonomie fourragère. Des îlots de production de luzerne de 50 ou 60 ha, pourraient alors être mis en place, chacun centré sur un séchoir, qui permettrait dans ces zones une production de bottes bien valorisées.

A terme, il s'agit d'élargir la zone de collecte en construisant des îlots de séchages qui fonctionneraient de manière autonome comprenant 150 à 200 ha de luzerne en production (soit 800ha environ sur les exploitations de l'îlot), et qui traiteraient des surfaces dans un rayon de 20km. Les fourrages seraient traités avec un matériel classique d'éleveurs et seraient ramenés au séchoir.

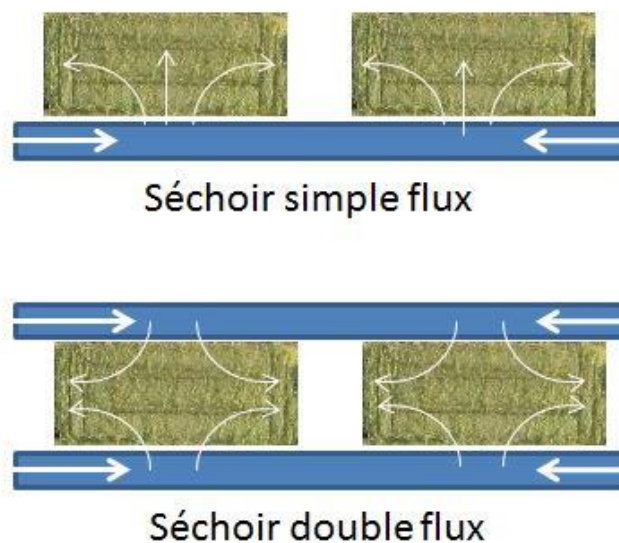
Premiers retours d'expérience

Autour du projet de séchage en bottes, aucun accompagnement technique n'a été possible puisque le projet était vraiment novateur. Le réglage de l'outil a donc pris du temps (3 ans). Certains adhérents ont vécu cette période comme un échec. L'expérience

Le séchoir est un bâtiment fixe, comportant un corps de chauffe fonctionnant aux granulés de bois (produits par Grasasa) et un caisson double fond dans lequel circule de l'air chaud. C'est sur ce caisson que sont entreposées les bottes pressées humides et elles sont séchées grâce à la circulation de l'air chaud. Dans d'éventuels nouveaux groupes, Grasasa assurerait ensuite la commercialisation du fourrage. Le matériel serait local, provenant de CUMA déjà existantes ou de CUMA locales à mettre en place.

Le projet prend également en compte des besoins par rapport à la qualité des eaux. Grasasa vise l'implantation de luzernières pour faire du piégeage de nitrates et est en train de signer un partenariat avec l'Agence de Bassin qui a des points de captage proches de l'usine de déshydratation.

Aujourd'hui, le bilan pour le séchoir installé en 2012 semble plutôt mitigé : il s'agit d'un séchoir « simple flux », vraiment performant à partir d'un taux d'humidité du fourrage à l'entrée inférieur à 35% (ce qui n'est pas suffisant pour sécher la première coupe). Différentes études sont en cours par la coopérative pour améliorer les process, comme avoir un pressage des bottes plus uniforme, adapter la quantité de conservateur en fonction des conditions d'humidité et de pressage...



Principe de fonctionnement de deux séchoirs à bottes : simple flux et double flux. Les flux d'air chaud et sec envoyés dans la botte sont représentés par des flèches blanches

Un séchoir « double flux » va être mis en service au printemps 2017, dans un autre groupe au sein d'une cuma (cf. fiche « cuma Luzerne Verteillacoise »). L'efficacité de ce séchoir devrait être supérieure, et les problèmes de conservation réduits.

de Philippe Brion, ancien directeur du développement, a permis de mener à bien ce projet innovant, notamment pour la mobilisation des agriculteurs. Les autres projets collectifs de la

coopérative ont été une source d'expérience pour le séchage au champ, et inversement.

Les freins ont été l'investissement important que représente l'outil, qui nécessite absolument un fonctionnement de type industriel et des arbitrages de coupes entre les fournisseurs (pas d'autogestion, besoin d'un leader ou d'un salarié). Les agriculteurs doivent s'adapter au marché, le marché ne s'adaptera pas à eux. Il faut atteindre une qualité optimale et saturer l'outil pour une meilleure rentabilité.

La perception de la rentabilité économique de la luzerne par les agriculteurs n'est pas toujours à la hauteur de la réalité. Or elle nécessite peu d'intrants et de travail mais il faut lui apporter le peu dont elle a besoin (fertilisation potassique essentielle).

Le transport de produits verts nécessite de se concentrer sur une faible zone et donc d'avoir une forte production locale. La coopérative s'est ainsi fixé une zone de maximum 20 km autour de l'usine de déshydratation pour collecter des produits conventionnels et 40 km pour les fourrages biologiques.

L'équipement choisi il y a 5 ans (séchoir simple flux) n'est plus aujourd'hui le plus performant et les prochains séchoirs ne seront pas équipés du même matériel.

Grasasa communique sur le fait que la luzerne a un intérêt agronomique fort en tête de rotation (restitution minérale, rupture des cycles de maladies et désherbage), et elle permet de sécuriser le revenu des agriculteurs. Aussi, le groupe encourage à

développer la communication autour des atouts de la luzerne, ce qui permettra de développer les marchés. De même, pour les exploitations d'élevages, c'est un fourrage qui permet une meilleure santé des animaux et une réduction des frais vétérinaires. Enfin, la luzerne présente des atouts pour réduire les charges de travail sur les exploitations, la récolte et le transport étant notamment pris en charge par la coopérative.

La stratégie de Grasasa est aujourd'hui de favoriser l'implantation de groupes autour de séchoirs en bottes sur le territoire. Séchoirs en bottes, parce que c'est un système transposable : implanté au niveau local, il a un coût d'investissement relativement faible et présente un risque réduit en comparaison des unités de déshydratation et de séchage classiques.

Globalement, comme dans beaucoup de coopératives, les dirigeants sentent les adhérents de moins en moins impliqués dans la vie de la structure. Pour la plupart des agriculteurs, le séchage ou la déshydratation représentent avant tout un service fourni par Grasasa. Cette implication plus faible ces dernières années peut aussi s'expliquer par les contacts peu nombreux de la coopérative avec ses adhérents : « une visite ou deux par an, une journée technique, 2 ou 3 bulletins techniques, on n'a pas d'autres relations avec les agriculteurs ». La coopérative apporte néanmoins de la dynamique sur le territoire, en termes d'emploi, et pour le dynamisme des cuma locales.

Pour en savoir plus

Contacts :

- Le président de la coopérative : Thierry Guérin th.guerin@wanadoo.fr
- Le directeur du développement : Vincent Mercier maintenance-mercier@grasasa.com

Ressources complémentaires :

- Site web : <http://www.grasasa.com/>
- [La luzerne séchée plutôt qu'en granulés](#), article paru sur Sud Ouest le 24/07/2012

Contact projet Luz'co : fabien.valorge@cuma.fr - 02 99 54 85 44

Document réalisé par Camille Morel, Fabien Valorge (FRcuma Ouest), et Céline Cresson (ITAB)
en août 2017

dans le cadre de **Luz'co** : projet casdar d'innovation et de partenariat sur la période 2016 > 2019

Piloté par : 

Et cofinancé par :



En partenariat avec :

- Arvalis, Idele, Itab
- Chambre d'agriculture 14, Chambre d'agriculture 38
- EPLEFPA de Cibeins, EPLEFPA de Vire
- FRcuma Basse-Normandie, FNcuma et FRcuma Rhône-Alpes
- Littoral Normand
- Segrafo Bretagne

Compte d'Affectation Spéciale
« Développement Agricole et Rural »

