

A Vergezac, la cameline, plante rustique prend son envol (L'éveil 24 juillet 2014)

Patrice Prunet, un agriculteur bio, installé à Vergezac depuis 1978, est un peu le précurseur de son implantation.

Le plateau volcanique du Velay regorge de richesses céréalières et légumineuses. La récolte va bientôt battre son plein, notamment celle de la lentille verte, notre perle rare que certains assimilent à de l'or vert.

Il est une autre plante qui suscite la curiosité tant sa culture peut surprendre le novice en la matière.

Une plante que l'on croyait tombée dans l'oubli et qui fait une apparition timide sur ce même plateau volcanique.

Il faut aller à Vergezac pour la rencontrer, elle se prénomme "Camelina Sativa", appellation d'une plantation originale dont on a pu constater qu'elle pousse merveilleusement bien sur cette terre abondante.

Plus communément, elle est appelée cameline. Patrice Prunet, un agriculteur spécialisé dans le bio, installé à Vergezac depuis 1978, est un peu le précurseur de son implantation. Il nous en dévoile tous ses secrets.

A Vergezac, la cameline, plante rustique prend son envol

Une plante particulière transformée en huile bio

Le plateau volcanique du Velay regorge de richesses céréalières et légumineuses. La récolte va bientôt battre son plein, notamment celle de la lentille verte, notre perle rare que certains assimilent à de l'or vert. Il est une autre plante qui suscite la curiosité tant sa culture peut surprendre le novice en la matière. Une plante que l'on croyait tombée dans l'oubli et qui fait une apparition timide sur ce même plateau volcanique. Il faut aller à Vergezac pour la rencontrer, elle se prénomme "Camelina Sativa", appellation d'une plantation originale dont on a pu constater qu'elle pousse merveilleusement bien sur cette terre abondante. Plus communément, elle est appelée cameline. Patrice Prunet, un agriculteur spécialisé dans le bio, installé à Vergezac depuis 1978, est un peu le précurseur de son implantation. Il nous en dévoile tous ses secrets.

« La floraison s'est bien passée, le murissement en cours laisse à penser que la production devrait être bonne », explique l'agriculteur sexagénaire. Particularité de cette plante, elle peut pousser dans un champ de lentille ! "Elle est semée vers la mi-avril pour être récoltée trois mois plus tard environ : soit pure soit en associant des lentilles, ce ne marche pas à tous les coups. Certes, la cameline a ceci de particulier d'étouffer les mauvaises herbes. Trop parfois car elle peut aller jusqu'à étouffer aussi la lentille. Tout est histoire de bon dosage lors des semences".

Comment se sème cette plante ? "J'utilise mon semoir classique pour les lentilles puis je

Patrice Prunet, un agriculteur bio, installé à Vergezac depuis 1978, est un peu le précurseur de son implantation.



mon semoir classique pour les lentilles puis je fais appel à un ami qui possède un semoir, pneumatique, monté sur une herse étrille, avec 5 kg/ha. Mais, il est très difficile de trouver le bon équilibre entre la densité de semis des lentilles et de la cameline". Cette année, Patrice Prunet escompte un rendement de 11 quintaux par hectares, c'est la moyenne. Mais que faire de cette graine une fois récoltée?

Les quintaux seront transformés en huile sachant qu'il n'y a que 25 à 30 % qui iront dans cette production, le reste étant utilisé en tourteau pour nourrir le cheptel bovin.

DEPUIS TROIS ANS

Au départ, il y a trois ans, l'agriculteur n'y croyait que modérément. Il pensait surtout la semer avec la lentille afin d'éviter la prolifération des mauvaises herbes. Il a découvert la plante un peu par hasard dans une revue. C'est

Un peu d'histoire

La cameline est une plante rustique très ancienne, originaire d'Europe du Nord et cultivée depuis plus de 3000 ans pour la production d'huile végétale et de nourriture pour animaux, explique Jean-Pierre Tourette, le maire de la commune qui a effectué des recherches. Elle a été cultivée dans le nord de la France jusqu'au début du XX^e comme plante oléagineuse d'où on tirait une huile siccative employée notamment dans la fabrication des savons et des peintures. C'est une plante peu exigeante et à production élevée (entre 11 et 25 q/ha de graines).

alors qu'il se documente, fait des recherches, se déplace avant de se lancer dans la culture. L'essai est concluant. D'un hectare cultivé, il est, donc passé à trois hectares cette année. Dans quelques jours, ce sera l'heure de la récolte : celle-ci s'effectue avec une moissonneuse batteuse classique : "c'est un peu compliqué car dans un champ mixte cameline-lentilles, la cameline doit être ramassée à 9 % d'humidité maximum et la lentille à 16 %, ce qui implique une séparation ou une division immédiate au séparateur dans l'heure qui suit. Puis un deuxième triage de la cameline est effectué pour la rendre pure. Enfin, les graines sont passées à la presse spécialisée située près de Brioude pour en retirer l'huile". L'huile prend forme : "Après cette phase à froid, se déroule, ensuite, l'opération de décantage, pendant deux semaines, en fûts. La dernière étape consiste à filtrer l'huile et à la mettre en bouteille". Une précaution s'impose avant de savourer cette délicieuse huile d'assaisonnement : les bouteilles doivent être conservées à l'abri de la lumière, au frais.

Pour Patrice Prunet, cette nouvelle plantation est promise à un bel avenir. Il faut d'abord la faire connaître ainsi que ses vertus. Les débouchés ne sont pas encore à la hauteur des espérances mais l'agriculteur relève que sur les marchés bio, la petite perle mise en bouteille est déjà très prisée : « L'an dernier et ce début d'année, je me suis rendu sur plu-

sieurs marchés locaux, le dernier étant au lac du Bouchet, j'irai à celui de Chomelix sans oublier que j'approvisionne quelques magasins afin d'écouler mon produit. Les gens ne connaissent pas du tout ni la plante ni l'huile mais sont très intéressés par son côté naturel et sa richesse en oméga 3 ».

La cameline est une graine rare. Conséquence : son prix demeure élevé du fait également que son rendement en huile est plus faible que les autres graines. Patrice Prunet vend la demi-bouteille au prix de 6 euros, la marge n'est pas si importante quand on pense qu'il faut couvrir les

frais de semis, de moisson, de triage, de mise en bouteille, de livraison.

L'initiateur de la production de cameline dans sa région entend maîtriser son développement et ne pas être dépassé par une demande accrue d'huile de cameline. Dernièrement, il a su que l'aéronautique l'utiliserait en agrocarburant ! La production de Patrice Prunet serait alors bien loin de suffire. Pourtant l'agriculteur est sur la bonne piste pour prendre son envol !

Jérôme BAY

Un record absolu en oméga 3

La cameline appelée également "lin batard" est la plus ancienne huile alimentaire. Elle est par-dessus tout une excellente source d'acide alpha-linoléique (oméga3). Avec l'huile de lin et de pourpier, elle détient le record absolu en oméga 3 (30 %). Les omégas 3 sont les acides gras, essentiels de l'humeur, du système circulatoire et de la santé de la peau. La cameline contient quatre fois plus d'oméga 3 que l'huile de colza et génère également des actions bénéfiques reconnues pour la prévention des maladies cardiovasculaires et contribue à la réduction du taux de cholestérol (LDL). Cette huile en tant que source d'acides gras insaturés nourrit la peau de l'intérieur et aide à lutter contre le vieillissement. Elle fait partie désormais des compléments alimentaires dans des produits positionnés autour de la lutte anti-âge. Il ne faut pas la faire chauffer car elle perd toutes ses qualités.

L'huile est parfaite en assaisonnement mais également pour accompagner des poissons ou des purées de carottes ou de pommes de terre, avec un léger goût d'amandes et de fragrances végétales.

