

Moissons en Bretagne : la canicule a des risques et des atouts



Publié par **Bruno Salaun** le 18 juillet 2022 à 06h00



La moisson de l'orge brassicole de printemps devait se dérouler du 14 au 17 juillet, pour les frères Postic. Ces agriculteurs bio installés à Elliant (29) cultivent, cette année, 80 hectares d'orge. (Photo B. S.)

Les incendies se multiplient dans les champs bretons à l'heure des moissons. Reportage à Elliant (29) lors d'une récolte d'orge. La chaleur a des inconvénients, mais aussi des avantages.

Deux cailles des blés détalent. La moissonneuse file à 8 km/h, par 30 °C, dans une large parcelle d'orge brassicole de printemps. Au volant de la machine, Stéphane Postic, un agriculteur bio, en GAEC, à Elliant (29), avec son frère Nicolas. « Un temps idéal pour faire de la céréale. Mais c'est vrai que cette chaleur, c'est une nouvelle contrainte pour nous, il faut être vigilant », confie-t-il, un œil sur son écran de contrôle.





L'agriculteur bio Stéphane Postic en train de récolter de l'orge brassicole de printemps sur une parcelle proche de la ferme, le 15 juillet, à Elliant. (Photo Bruno Salaün)

« Avaler une pierre, ça fait une étincelle dans la machine »

En cette période très sèche de moisson, **les incendies se multiplient dans les champs bretons**. « La première précaution, c'est d'amener de l'eau sur la machine ; la deuxième, c'est de regarder régulièrement dans les rétroviseurs pour voir s'il n'y a pas un feu derrière », explique le paysan sud-finistérien. « Avaler une pierre, ça fait une étincelle dans la machine. L'étincelle peut être fatale. Pour limiter les risques, il faut aussi penser à dépoussiérer. Mais ça, c'est l'entretien normal, tous les jours », ajoute-t-il.

“

Il y a tellement de paille et de poussière fine sèches sur la machine que la moindre étincelle peut faire démarrer un feu.

”

La trémie est pleine, il est temps de déverser 5 tonnes d'orge dans une benne, en contrebas du champ, à proximité d'un talus arboré, bien vert mais sec. « C'est toujours intéressant d'avoir différentes cultures pour éviter une propagation de feu, car il y a pas mal d'habitats disséminés dans la campagne. Ça peut vite poser un problème », note Stéphane Postic.





De la trémie de la moissonneuse à la benne du tracteur, les grains d'orge sont déversés par tonnes avant de rejoindre des espaces de tri, de séchage et de stockage. (Photo Bruno Salaün)

Après la moisson viendra le broyage de la paille. « Ce n'est pas le cas ici mais, sur certaines parcelles, les agriculteurs broient la paille directement en moissonnant. Ça comporte plus de risque puisque cela passe dans un broyeur à l'arrière de la machine », pointe-t-il. « Il y a tellement de paille et de poussière fine, sèches, sur la machine que la moindre étincelle peut faire démarrer un feu. Et toutes les parties en rotation peuvent aussi s'échauffer et démarrer un incendie, comme l'action des couteaux et contre-couteaux. On a un extincteur à bord pour parer au plus pressé », complète l'agriculteur.

« On moissonne plus de surface par jour avec ce temps »

Il affiche toutefois une certaine sérénité et retient les avantages de telles conditions météorologiques. « On peut commencer vers 10 h parce qu'il n'y a pas de rosée, contrairement aux années normales où on démarre plutôt vers 13 h 30 et on doit finir plus tôt à cause de l'humidité du soir. On moissonne donc plus de surface par jour cette année. » En quatre journées bien remplies, le tour devait être joué.





Orge, pois protéagineux et sarrasin : les cultures à moissonner des frères Postic, agriculteurs bio installés en Gaec, à Elliant, dans le Sud-Finistère. (Le Télégramme/Bruno Salaün)

Malterie et brasseurs dans la boucle

Il faut dire que les frères Postic testent une nouvelle technique de récolte, éprouvée en 2021 avec le sarrasin. L'orge a été fauchée et andainée quatre jours avant le début de la moisson, passant de plus de 30 % à 11 % d'humidité. Un seul andain à plat sur les chaumes assez hauts, pour que l'air passe dessous. Les lames en rotation envoient dans la trémie des grains secs, propres.

« Le grain a continué de se nourrir dans la tige et il a fini sa maturité de lui-même. Impeccable », sourit Stéphane Postic. « L'orge récoltée sera livrée, au fil des mois, à la malterie de Scaër (29), après avoir été triée deux fois, séchée et stockée. Là, on a bien 80 tonnes pour le moment », décrit son frère Nicolas, au deuxième jour de la moisson.

Belle consistance, belle couleur... De quoi ravir les brasseurs adhérents de l'association **De la terre à la bière**, qui rassemble des producteurs bio bretons. Ils récupéreront un malt

d'orge de qualité issu d'une récolte anticipée de 10 jours, grâce à la nouvelle technique utilisée... et à la chaleur.

En vidéo :

Soutenez une rédaction professionnelle au service de la Bretagne et des Bretons : abonnez-vous à partir de 1 € par mois.

Je m'abonne