

27.01.2025

Lentilles d'eau - potentiels et défis

 Nouvelle | 25.06.2024

Les lentilles d'eau, que beaucoup de gens connaissent aussi sous le nom de lenticules, sont pendant les mois chauds bien visibles sous forme de tapis verts recouvrant des plans d'eau riches en éléments. Leur grand potentiel comme aliment fourrager produit localement et riche en protéines est par contre moins connu.



*Une culture en bonne santé de petites lentilles d'eau invite à s'arrêter et à boire.
Photo: FiBL, Timo Stadlander*

Les lentilles d'eau conviennent très bien pour absorber des éléments nutritifs, en particulier l'azote et le phosphore, et c'est pour ça que le FiBL utilise depuis des années du lisier dilué pour ses essais sur les lentilles d'eau. Cela mène à des questions de biosécurité bien que les lentilles d'eau qui ont été nourries avec du lisier de bovin passé par un traitement anaérobie étaient en principe exemptes de certaines bactéries (*E. coli* et *C. perfringens*).

Des sources de protéines à croissance rapide

Les lentilles d'eau produisent même dans des conditions non optimisées nettement plus de protéines que le soja pendant la même durée et sur la même surface. Elles atteignent ce résultat avec des teneurs en protéines dans la matière sèche (MS) qui peuvent atteindre des valeurs de 30 à plus de 40 pour cent comme le FiBL l'a déjà montré dans ses essais. Il s'y rajoute une forte croissance de 5 à 6 grammes de MS par mètre carré et par jour, ou, en extrapolant à une période de végétation de 180 jours, environ 10 tonnes de MS. Ces valeurs se situent cependant plutôt dans la zone inférieure des possibilités, et des taux de croissance de jusqu'à 14,8 grammes de MS par mètre carré et par jour ont été annoncés en Écosse, aux USA, en Israël et en Chine.

Comment les lentilles d'eau peuvent-elles être stockées?

On compte parmi les défis la faible teneur en MS des lentilles d'eau fraîches, qui se situe d'habitude entre 5 et 10 pour cent. Le séchage consomme beaucoup d'énergie à cause de cela, et la matière fraîche ne se conserve que pendant peu de temps. Il serait sans doute indiqué de les affourager à l'état frais ou éventuellement de les ensiler. Avec des quantités récoltées relativement faibles mais fréquentes (une à deux récoltes par semaine suivant la croissance), cette production est plus comparable à celle de microalgues ou de bactéries en fermenteur qu'à celles de grandes cultures traditionnelles.

Des questions ouvertes doivent être clarifiées

Les lentilles d'eau sont également connues pour absorber non seulement des éléments nutritifs mais aussi des métaux lourds. La qualité et la charge en polluants du substrat de départ sont donc importantes. Bien que les potentiels des lentilles d'eau comme sources de protéines soient grands, de la recherche et encore nécessaire pour pouvoir les exploiter. Certains ravageurs, comme p. ex. les larves d'hydrocampe de la lentille d'eau, peuvent causer en peu de temps des dommages importants aux populations de lentilles d'eau, ce qui fait que la protection phytosanitaire fait aussi partie des questions encore ouvertes.

Timo Stadlander, FiBL

Pour en savoir plus

[Lentilles d'eau \(Rubrique élevages\)](#)

 [Publication «Les lentilles d'eau: des plantes utiles» \(FiBL Shop\)](#)

Interlocuteur



FiBL

Timo Stadlander
Département des sciences animales
Cogestion du groupe Alimentation animale
FiBL
Ackerstrasse 113
5070 Frick

☎ [062 865 04 39](tel:0628650439)

@ [Courriel](#)

🔗 www.fibl.org

Remarque: ce texte est une nouvelle du jour. Il ne sera pas actualisé ultérieurement.