

En Suisse, des paysans bio découvrent les pseudocéréales des Incas

Le quinoa et l'amarante ne se plaisent pas seulement dans les Andes, et depuis peu on en cultive aussi en Suisse. Mais ces petites graines ont de grandes exigences.

Dix à douze tonnes – c'est la quantité de quinoa bio récolté l'année passée par des paysans Bourgeon suisses. Les chiffres viennent de Hansueli Brassel, qui travaille à la coopérative d'achats Biofarm comme conseiller et product manager pour les céréales et les grandes cultures spéciales. À titre de comparaison: Le commerce équitable suisse importe à lui seul chaque année quelque 450 tonnes de cette pseudocéréale, surtout d'Amérique du Sud où on en récolte 150 000 tonnes par année. La petite production suisse n'est-elle donc qu'une goutte d'eau dans un océan? Hansueli Brassel voit cela autrement: «Ce boom mondial a tellement fait augmenter les prix dans les pays producteurs classiques que la population locale ne peut pratiquement plus se payer son propre quinoa. Il y a eu dans bien des endroits des intensifications problématiques de cette culture pratiquée sur des surfaces fragiles, et cela nous a amenés à faire cultiver du quinoa chez nous.»

Michael Kipfer, de la ferme Hofacker à Stettlen BE, est un des producteurs de Biofarm. Ce paysan de 35 ans a des bovins et 12,5 hectares de grandes cultures. Suite à une rencontre de jeunes agriculteurs où un collègue lui a parlé du quinoa, aussi appelé «riz des Incas», il s'est décidé en 2018 à participer à l'essai de culture du quinoa. Il n'est pas seulement sans gluten mais aussi riche en protéines, acides aminés, minéraux et acides gras insaturés. Michael Kipfer avoue que jusque-là il ne connaissait le quinoa que par ouï-dire. Il en a donc acheté un



«Le quinoa est une culture passionnante mais risquée.»

Michael Kipfer, Agriculteur, Stettlen BE

sachet et a cuit ces petites graines pour un repas. Le résultat l'avait d'autant plus convaincu qu'il est continuellement à la recherche de nouvelles productions de niche «dans le but d'échapper au problème quotidien des prix qui baissent».

Il s'en est suivi des hauts et des bas comme en ont connu pratiquement tous les pionniers du quinoa suisse. La première année il avait eu une belle récolte de 1300 kilos sur seulement 50 ares, puis il a doublé la surface l'année suivante, mais en 2019 et en 2020 les récoltes ont été extrêmement maigres – même pas 200 kilos. Michael Kipfer a été étonné parce que les plantes étaient belles et grandes mais n'ont pratiquement pas

donné de graines. Biofarm pense que la météo peut être une explication de ce phénomène. Le quinoa est en effet sensible au stress thermique. Les longues périodes avec des températures de plus de 30 degrés à la période de la floraison peuvent nuire au remplissage des graines, et on a déjà pu voir des champs entiers de tiges à graines vides, mais cela peut aussi être causé par des maladies comme les septorioses ou des insectes. Biofarm est en train de faire analyser des échantillons représentatifs par Agroscope.

Michael Kipfer va de nouveau semer du quinoa cette année. Si la récolte est de nouveau mauvaise, «alors je jetterai l'éponge», dit-il. Cette culture donne pas mal de travail, et au printemps il doit souvent désherber à la main pour qu'elle s'installe bien. «Vu sous cet angle, le quinoa est presque plus un légume qu'une céréale.» Le prochain hic est le rendement: S'il varie entre 80 et 120 pourcents pour les cultures classiques, pour le quinoa ça va de 10 à 300 pourcents. Michael Kipfer: «Le quinoa est une culture passionnante mais risquée, et il faut vraiment bien réfléchir avant de se lancer si on n'a que peu de réserves financières.»

Jusqu'à six fois plus cher que le quinoa importé

La culture du quinoa Bourgeon a été lancée en 2015 quand Stefan Brunner, à Spins dans le Seeland bernois, en a fait pour la première fois une dizaine d'ares. Connue dans les médias pour être novateur, Stefan Brunner a aussi semé dans son champ de l'amarante et d'autres plantes exotiques. Un essai soutenu par Biofarm et Bio Suisse. Il s'est adressé à IP-Suisse pour trouver des semences et des indications agronomiques. Les regards se sont alors tournés vers la France, où on sélectionne et commercialise du quinoa depuis plus de dix ans.

La présidente d'IP-Suisse Mirjam Lüthi avait déjà semé l'année précédente du quinoa sur son exploitation située à Bellach SO, et des dizaines de collègues l'ont suivie depuis lors. IP-Suisse (IPS) tient une liste d'attente de plus de 200 producteurs qui cultiveraient du quinoa si la demande était assurée. Le plus grand obstacle est le prix: Selon Mirjam Lüthi, le quinoa suisse de qualité IPS est «environ six fois plus cher» que de la marchandise importée comparable. Et le rendement à la surface est relativement faible, environ une tonne de quinoa à l'hectare – contre environ six tonnes pour les céréales IPS.

Biofarm et Bio Suisse ont mené chez une douzaine de producteurs des essais avec du quinoa et de l'amarante dans le cadre des projets CGCB (voir encadré). Biofarm formule les objectifs principaux comme suit: «La culture peut-elle être envisagée en Suisse dans des conditions biologiques? Où trouvons-nous des partenaires adéquats pour la transformation? Et y a-t-il vraiment un potentiel commercial?»

Hansueli Brassel a récemment terminé le dépouillement des essais. Voici son résumé: «Même avec plusieurs années d'expérience, cultiver du quinoa bio en Suisse reste extrêmement difficile et risqué.» Cette culture n'est pas judicieuse dans toutes les fermes car il faut des sols, des machines et un microclimat adaptés. Le choix de la variété est aussi un élément



Champ de quinoa de la ferme de Michael Kipfer. Cet agriculteur bio dit que son rendement «varie de 10 à 300 pourcents».

important car la teneur en saponine joue un rôle essentiel pour la consommation. La saponine entoure les graines pour les protéger et doit être enlevée sinon les graines ont un goût trop amer. Alors que la France utilise depuis longtemps des sélections européennes sans saponine, elles n'ont été disponibles en Suisse que depuis 2016. La nouvelle variété danoise pauvre



«Le quinoa et l'amarante bio suisses sont aussi bons que les importations.»

Hansueli Brassel, Biofarm

en saponine Vikinga a pu être cultivée pour la première fois il y a deux ans. Il y avait ainsi enfin suffisamment de variétés différentes pour obtenir des résultats probants. À la fin c'est Vikinga qui s'est avérée la meilleure pour la culture bio.

Mais même si la variété joue, il y a encore de nombreux défis à maîtriser, dit Hansueli Brassel. D'abord le semis. Le quinoa doit en effet être semé et récolté le plus tôt possible afin que la floraison ne tombe pas pendant la canicule et que la culture ait de l'avance sur les adventices d'été. Les sols devraient contenir suffisamment d'azote, et il est important de semer précisément et superficiellement avec un semoir à légumes pour que le quinoa germe rapidement. Et la météo est aussi très importante: «La terre doit être assez humide mais pas mouillée. Si le démarrage ne réussit pas bien, le reste sera difficile.»

Grand travail pour petites graines

Les lignes sont à peine visibles qu'il faut déjà sarcler. La mécanisation a donc aussi son importance, car le peuplement ne peut pas avoir un interligne supérieur à 25 centimètres sous peine de ne pas pouvoir se refermer assez rapidement. Tout cela aide à maîtriser la pression des mauvaises herbes. Et la récolte doit se faire le plus tôt possible sinon les grains peuvent avoir des colorations indésirables qui provoquent des pertes lors du nettoyage.

Et Hansueli Brassel signale que «le quinoa nécessite beaucoup de préparation avant de pouvoir être sur les rayons des magasins.» Ces petites graines ont en effet souvent la même grosseur que celles des mauvaises herbes. Si le riz des Incas suisse veut s'implanter sur le marché, son prix doit baisser. Et pour cela il faut des rendements plus stables et une préparation plus rationnelle. Hansueli Brassel peut toutefois dire quelque chose de réjouissant en regardant les teneurs en nutriments qu'il vient de recevoir après la clôture de l'essai: «La composition du quinoa et de l'amarante biologiques suisses est aussi bonne que celle des importations.» Beat Grossrieder •



Du projet OM au projet CGCB

Biofarm a reçu en 2015 le feu vert pour le «Projet OM pour le développement et l'encouragement de la culture et de la transformation du quinoa bio en Suisse» (OM = organisation membre de Bio Suisse), qui est devenu deux ans plus tard un «projet CGCB», c.-à-d. financé par les CGCB [KABB en allemand] = Contributions pour les grandes cultures Bourgeon) que les fermes Bourgeon qui ont des terres ouvertes versent à Bio Suisse. Y ont participé une bonne douzaine de producteurs qui ont testé le quinoa et parfois aussi l'amarante, ces derniers n'étant encore qu'une poignée. Selon Biofarm, la dernière récolte a été «de deux à trois tonnes». Les graines d'amarante sont encore plus petites que celles de quinoa, ce qui renchérit encore leur nettoyage.

→ Hansueli Brassel, Biofarm
brassel@biofarm.ch
tél. 062 957 80 52

Film et article en ligne sur le sujet:

www.bioactualites.ch > Cultures > Grandes cultures > Autres cultures > Cultures de niche >

→ Film: «Cultures de niche: itinéraire technique et marché»

→ «Diversification de la rotation culturale avec des cultures de niche» (PDF)