

# Un réseau pour le lupin, le «soja du nord»

L'intérêt pour les protéines végétales augmente. Lors d'un atelier organisé par le FiBL, de nombreux acteurs de la filière de création de valeur ont discuté des chances et des défis du lupin.

Elles s'appellent Frieda et Celina, et ces nouvelles variétés de lupin fournissent des premiers résultats très prometteurs. Pour faire progresser la culture du lupin en Suisse, il faut cependant encore développer un réseau digne de ce nom et efficace. Les participants à l'atelier du FiBL étaient unanimes à cet égard. La base pourrait être assurée soit par Biomondo soit par des rencontres régulières dans le cadre de groupes d'échanges Probio. Les exigences pour bâtir un tel réseau sont multiples. Vu que le lupin est encore largement inconnu chez nous, le travail de relations publiques jouera un rôle central, mais des recommandations de prix ayant force obligatoire et des échanges intensifs de connaissances seront tout aussi importants. Le réseau devra aussi offrir de l'aide pour la recherche de moulins, d'installations de séchage, de transformateurs et de laboratoires pour vérifier les teneurs en alcaloïdes. Un réseau de ce genre sera rendu possible s'il y a beaucoup d'agricultrices et agriculteurs bio aimant la nouveauté et d'entreprises de (pré)transformation et commerciales qui se lancent courageusement.

Les premières étapes du développement d'un réseau pour le lupin ont déjà été réalisées en collaboration avec le Strickhof. En plus d'un premier transfert de connaissances, il y

a des groupes d'échanges d'expériences (ERFA) pour la culture et la transformation qui se réuniront trois fois par année. Un premier ERFA a récemment été lancé par le Strickhof. La nouvelle prise de conscience pour les protéines végétales de provenance régionale permet d'espérer qu'un marché pour des produits au lupin se mette en place en Suisse.

## La Suisse offre de bonnes conditions pour le lupin

Avec une teneur en protéines de jusqu'à 40 pourcents, les lupins sont une bonne alternative au soja et ont même reçu le surnom de «soja du nord». Ces légumineuses peuvent être cultivées en Suisse car elles supportent aussi les endroits frais et en altitude. Les lupins aiment les sols perméables et légèrement acides. Les hautes teneurs en chaux peuvent fortement diminuer les rendements. S'y rajoutent (pour le moment) des problèmes de teneurs en alcaloïdes élevées et qui fluctuent fortement selon les années. Les alcaloïdes produisent une amertume mauvaise pour la santé. Un autre défi est l'antracnose, une maladie fongique qui peut fortement endommager les gousses des lupins et donc provoquer d'importantes baisses de rendements ou même des pertes totales de récoltes. «Les variétés Frieda et Celina présentent une certaine résistance à l'antracnose», dit Christine Arncken, sélectionneuse de lupins au Département des sciences des plantes du FiBL. Frieda donne d'assez bons rendements même les années difficiles comme 2021.

Il est important de faire la différence entre lupins blancs et bleus. Les lupins blancs étouffent mieux les mauvaises herbes et fournissent des rendements plus élevés, mais ils sont plus sensibles à l'antracnose que les bleus, qui sont aussi appelés

Les lupins sont bien adaptés pour la culture en Suisse vu qu'ils poussent aussi dans des sites plutôt frais. Photo: René Schulte



lupins à folioles étroites. Dans les essais variétaux soutenus par l'OFAG, le FiBL s'est consacré surtout aux lupins blancs et la Sélection Céréalière de Peter Kunz (GZPK) aux lupins bleus.

«Les lupins à folioles étroites ont fait l'objet de grands essais variétaux surtout en Allemagne et en Pologne», explique Agata Leska de la GZPK. Les variétés Regent et Jowisz ont donné de bons résultats et contiennent peu d'alcoïdes, donc elles sont peu amères. «Les teneurs en alcaloïdes de ces deux variétés varient quand même fortement d'année en année», dit Agata Leska. La GZPK teste chaque année dix variétés de lupin en remplaçant chaque fois celles qui n'ont pas donné de bons résultats l'année précédente.

Les petites graines des lupins posent aussi quelques défis aux moulins. «La transformation dans les moulins nécessite que les cultures soient propres», dit Peter Rytz, du moulin du même nom, dont le siège principal est à Biberen BE. Il faut aussi pouvoir livrer au minimum quatre tonnes, car la transformation du lupin donne énormément de travail aux moulins. Les lupins blancs, avec leurs grosses graines plates, nécessitent des tamis spéciaux que les moulins doivent acheter spécialement pour cela. «À mon avis, seule la variété Frieda entre en ligne de compte, car Celina présente de trop hautes teneurs en alcaloïdes», dit encore Peter Rytz. La teneur en alcaloïdes doit être déterminée en laboratoire, et cela n'est jusqu'ici possible qu'en Allemagne. Les moulins doivent donc stocker les lupins en lots séparés jusqu'à ce qu'ils reçoivent les résultats des analyses, ce qui prend quatre à cinq jours. Ça coûte. Mais sans cette séparation tous les autres lots seraient touchés si l'un d'entre eux présentait une teneur en alcaloïdes trop haute.

### Esprit d'invention nécessaire

Martin Riggerbach, de la ferme Roseghof à Soleure, a commencé à cultiver du lupin en 2019 et s'est construit lui-même

une installation de transformation qui lui permet de produire de la farine fine, de la farine complète et de la semoule – en microquantités. L'emballage se fait avec une installation semi-automatique. «Les clients de la vente directe n'attendent pas des produits hautement transformés mais des produits le plus authentique possible», dit Martin Riggerbach. C'est pour ça que le lupin se vend souvent en grains entiers. «Le but est en fin de compte quand même de gagner de l'argent, mais pour la ferme Roseghof la production de lupin est encore une affaire de cœur», ajoute-t-il, continuant: «On doit commencer en petit pour établir le marché du lupin en Suisse.»

Linda Kelly, de la ferme Bioland Kelly/Warnke, en Allemagne, à Herdwangen dans le Bade-Wurtemberg, non loin du Lac de Constance, cultive avec succès du lupin déjà depuis 2013. Elle distribue son lupin sous la marque personnelle «Lupinello» en ligne, dans des mini-magasins fermiers, et elle en livre aussi à des transformateurs et revendeurs de la région. Les ventes de produits au lupin ont explosé depuis que Linda Kelly est passée dans les médias. Sa production se compte maintenant en tonnes, et la mécanisation permet de rentabiliser le grand travail que représentent les légumineuses à graines. «Il y a du potentiel dans le lupin, mais ça a été difficile. Nous avons dû beaucoup nous investir personnellement et beaucoup expérimenter», dit-elle. Cela montre bien que les échanges passant par un réseau et la collaboration régionale sont des facteurs décisifs pour réussir. *Ann Schärer*

Le lupin se vend comme grains ou farine. Photos: Roseghof



#### Le FiBL et le Strickhof regroupent les intéressés

Vous cultivez du lupin ou vous vous y intéressez et cherchez des possibilités d'écoulement? Le projet de réseau Lupinno Suisse, financé par l'OFAG, vous permet de vous rapprocher des transformateurs. Les contrats de production se concluent de manière bilatérale.

→ Ivraïna Brändle, Responsable du projet Réseau Lupin FiBL  
ivraina.braendle@fibl.org  
tél. 062 865 04 22

Vous avez des questions sur les variétés et la culture du lupin:

→ Christine Arncken-Karutz, Groupe Sélection végétale, FiBL  
christine.arncken@fibl.org  
tél. 062 865 72 37

Vous aimeriez participer à un groupe d'échange d'expériences (ERFA):

→ Véronique Keller, Bereich Betriebsentwicklung, Strickhof  
veronique.keller@strickhof.ch  
tél. 058 105 91 14

#### La Confédération veut encourager les légumineuses à graines alimentaires

La Confédération veut désormais aussi soutenir les haricots et les pois (y.c. les pois chiches) avec une contribution spécifique de 1000.- Fr./ha/an. Cette proposition est en consultation publique jusqu'au 2 mai 2022.

 [www.fedlex.admin.ch](http://www.fedlex.admin.ch) > Recherche:

«Train d'ordonnances agricoles 2022»