



À part la sécheresse inhabituelle pendant la levée, les conditions de l'année passée étaient idéales pour le pois chiche.

Terre inconnue *dans les champs*

Le pois chiche est difficile. Les fluctuations des rendements et les risques agricoles sont encore grands. L'intérêt grandissant ouvre cependant la porte à d'autres légumineuses.

Tant pis pour les saints de glace, chez Florian Schaffner d'Anwil BL c'est le moment: Il sème les pois chiches à la mi-mai. Pour la ferme de grandes cultures avec 26 hectares en rotation et quelques autres en herbages, lui et son père Matthias Schaffner cherchent déjà depuis quelques années une culture d'été peu gourmande. Ils ont semé des pois chiches pour la première fois en 2019 sur un demi-hectare avec un interligne de 25 centimètres. Malgré l'absence de sarcluse et une régulation des mauvaises herbes avec la herse étrille et à la main, l'essai a très bien marché: La récolte nettoyée faisait une tonne. Les Schaffner ont depuis lors cultivé du pois chiche sur différentes surfaces de leur ferme située à 600 mètres. L'expérience a montré que le pois chiche est capable du meilleur comme du pire. Par exemple, l'été pluvieux de 2021 a causé une battance généralisée qui a provoqué une perte de récolte totale.

Ils ont surtout des terres lourdes, mais aussi quelques parcelles superficielles et caillouteuses, dit Florian Schaffner. «Avec un intervalle de culture de six ans, nous ne pouvons cependant pas toujours faire le meilleur choix», explique-t-il. Florian et Matthias Schaffner ont pourtant adopté la culture du pois chiche avec une sarcluse spécialement adaptée dotée d'un parallélogramme de huit rangs pour un interligne de 37,5 centimètres. Ils ont fait de bonnes expériences sur les sols lourds avec des engrais verts avant le semis. En collaboration avec Matthias Klais, conseiller Grandes cultures du FiBL, Florian Schaffner fait des essais variétaux, actuellement avec les variétés Pascia, Badil, Flamenco et Orion (encadré). Les deux dernières mûrissent plus tôt, ce qui peut être un avantage pour cette culture tardive dans la zone marginale des

hauts de Bâle-Campagne. À long terme, cette culture a besoin de variétés plus stables et moins sensibles à la météo ainsi que de nouvelles obtentions adaptées aux conditions locales.

Jusqu'à six francs par kilo

Selon la coopérative commerciale Biofarm, les mauvaises herbes, la météo et le choix des variétés représentent les plus grands risques pour le pois chiche. S'y rajoutent des coûts de production élevés et des problèmes de qualité qui rendent les pois chiches peu concurrentiels face aux importations. Biofarm paie aux productrices et producteurs six francs par kilo pour des pois chiches de bonne qualité. Les qualités plus basses obtiennent jusqu'à trois francs. Les producteurs livrent la marchandise au centre collecteur. Biofarm organise le séchage et la préparation des pois chiches. La livraison, le séchage et une partie des frais de prénettoyage sont à charge des producteurs. La préparation des pois chiches est compliquée et donc chère. Ça dépend aussi des fluctuations de qualité des récoltes. «La qualité est également moins bonne s'il y a beaucoup de mauvaises herbes», explique Melanie Rediger, conseillère de Biofarm pour les légumineuses et les grandes cultures spéciales. Les pois chiches prennent des couleurs indésirables si la récolte contient beaucoup de parties vertes. Les mauvaises herbes conservent davantage d'humidité, ce qui peut favoriser les maladies fongiques. Plus il faut désherber souvent plus les pois chiches risquent d'être endommagés par les passages des machines.

Actuellement, 16 fermes cultivent autant d'hectares de pois chiche pour Biofarm. La coopérative conseille les producteurs et organise des visites de cultures et des séminaires. Environ la moitié de la production vient de Romandie, où la culture a commencé il y a dix ans et donc plus tôt qu'en Suisse allemande. Selon Melanie Rediger, les conditions sont meilleures pour la culture du pois chiche en Suisse romande. On y trouve en effet plus souvent moins de précipitations, des sols superficiels et moins riches ainsi que des sites qui se réchauffent tôt au printemps et n'ont pas trop de brouillard et d'humidité en automne, mais il en existe aussi en Suisse allemande – comme

par exemple dans le Fricktal, le Weinland zurichois ou le canton de Schaffhouse.

La grande distribution veut des livraisons sûres

La Confédération paie depuis cette année une contribution pour culture particulière de 1000 francs par hectare de pois chiche. On peut y ajouter 400 francs de contributions Extensio. Melanie Rediger trouve que ça n'est pas un prétexte pour mettre les prix sous pression: «Jusqu'à ce qu'on puisse vraiment diminuer les risques agricoles, le prix doit aussi couvrir les petits rendements des mauvaises années. «Il y a une grande demande pour les légumineuses à graines bio. Aussi pour le pois chiche suisse? Les besoins n'augmentent pas vraiment beaucoup, du moins dans le commerce bio spécialisé. Biofarm livrerait volontiers à la grande distribution, mais les livraisons ne sont pas assez sûres à cause des fluctuations des rendements. À cause du prix élevé par rapport à l'importation et du plus grand travail de préparation en cuisine, les pois chiches bio séchés suisses sont de toute façon plus difficiles à commercialiser que les produits transformés.

La société Fabas de Zurich mise sur la transformation de pois chiches suisses. Elle livre son hummus aussi bien dans le commerce bio spécialisé qu'à certains magasins d'un grand distributeur. Fabas travaille depuis 2021 avec des fermes qui totalisent maintenant 30 hectares de pois chiche. Après une première année décevante, 2022 a fourni des rendements allant jusqu'à deux tonnes et demie à l'hectare. À cause des conditions extrêmement sèches qui conviennent au pois chiche. La transformation en hummus et d'autres produits permet à Fabas d'éviter l'onéreux nettoyage final des pois chiches. Les exigences de qualité pour les pois chiches secs ne permettent pas de variations dans l'apparence et la grosseur des grains. C'est moins important pour la transformation. Fabas paie aux producteurs 650 francs par décitonne.

Fabas aimerait pouvoir offrir une plus grande palette de produits contenant du pois chiche. La fondatrice et agronome Anik Thaler dit: «Nous essayons de soutenir le mieux possible nos productrices et producteurs.» Les échanges d'expériences entre producteurs doivent être pragmatiques et simples à organiser. Fabas veut les favoriser avec un groupe Whatsapp et des rencontres régulières, par exemple pour des soirées en commun.

Le pois chiche comme mascotte

Les acteurs-trices de la recherche, du commerce et de la production sont d'accord: En Suisse, les légumineuses à graines en sont encore à leurs débuts. Fabas a depuis 2023 aussi de la féverole et du pois protéagineux à l'assortiment, et Biofarm vend depuis longtemps diverses légumineuses à graines. Comme Fabas, Biofarm et le FiBL pensent qu'il y a un grand potentiel pour le pois protéagineux de transformation. Biofarm fait aussi produire du pois protéagineux depuis 2021. Selon Melanie Rediger, cette culture n'est pas simple non plus, mais elle est un peu moins risquée que le pois chiche. «Ils ont un goût de noix qui ressemble à celui du pois chiche, mais les pois protéagineux sont encore peu connus dans la transformation», dit-elle. À cause de l'augmentation de la demande pour les protéines végétales, le pois protéagineux pourrait devenir un produit tendance et évincer d'autres légumineuses à graines du pays. Le pois protéagineux est toujours plus fréquent dans les rotations, sans doute parce qu'il supporte bien



Anik Thaler et sa société Fabas veulent transformer davantage de pois protéagineux. À Uster ZH, Andreas Pfister le cultive avec de l'avoine.

les sites pauvres et secs. Des légumineuses indigènes et moins compliquées devraient cependant s'imposer de plus en plus. Même si hummus sonne encore actuellement mieux à nos oreilles que purée de pois protéagineux. *Jeremias Lütold*



Les légumineuses à graines bio

«L'intérêt pour les légumineuses à graines est grand lors des réunions de vulgarisation», dit Matthias Klais, qui coordonne le projet du FiBL «Bio Körnerleguminosen für Ernährung Schweiz» (NDT: Légumineuses à graines bio pour nourrir la Suisse). En collaboration avec les fermes du projet et la coopérative Biofarm, le FiBL mène des essais de variétés et une surveillance des ravageurs. Cette dernière concerne par exemple la noctuelle de la tomate, qui peut devenir un ravageur pour les légumineuses. Les possibilités dans le domaine de la transformation sont en outre étudiées avec la Coop. Matthias Klais trouve que la récolte est particulièrement délicate, car le pois chiche est une plante qui continue de former des hampes florales et fructifères jusqu'à ce qu'elle sèche ou gèle. Un nettoyage sommaire doit être fait rapidement après la récolte, car les parties vertes et les pois immatures provoquent des baisses de qualité. Il y a maintenant des installations de nettoyage qui trient d'après les couleurs. Matthias Klais trouve que la culture est comparable à celle du soja. En plus de la Suisse romande, le Lichtenstein commence aussi à montrer un grand intérêt pour la culture du pois chiche. La conseillère du FiBL Marina Wendling suit cette année des premiers essais de cultures associées de pois chiches avec des lentilles et de la caméline ou avec de l'orge.

 www.fibl.org > Sujets/Projets > Base de données des projets > Rechercher: «Bio Körnerleguminosen für Ernährung Schweiz» (DE)

→ Marina Wendling, Conseillère Grandes cultures pour la Suisse romande, FiBL

marina.wendling@fibl.org

tél. 062 865 17 28

 www.biofarm.ch

 www.fabas.ch (DE)