

Montmollin, capitale romande de la culture du quinoa

COUPLE D'AGRICULTEURS Philippe Leuba et Geneviève Robert produisent le premier quinoa «made in Neuchâtel». Ils le cultivent sur le domaine de Serroue, à Montmollin.

GROSSE PRODUCTION Le couple d'agriculteurs a cultivé environ cinq tonnes de petites graines. Leur production équivaut ainsi à environ 10% du quinoa suisse.

TRIEUR COÛTEUX En investissant dans un trieur optique, les exploitants ont misé gros sur une culture prometteuse. Mais il est encore trop tôt pour prédire leur succès.

MONTMOLLIN Des agriculteurs ont misé un paquet de blé sur cette culture.

Le premier quinoa neuchâtelois

BAYRON SCHWYN

Une variété de quinoa «made in Neuchâtel» dans certaines petites enseignes de la région? Hier, c'était encore une lubie d'accros au commerce local, aujourd'hui 500 kilos de cette pseudo-céréale, cultivée en terres neuchâtelaises, ont déjà été vendus depuis l'automne.

Mais d'où vient cette graine riche en protéines et dénuée de gluten? D'un domaine de 38 hectares, à Serroue, à quelques minutes en voiture de Montmollin. Philippe Leuba et Geneviève Robert, couple d'agriculteurs, vivent bien loin des Andes, dans la ferme de la Perrière, située au cœur de l'exploitation. A 800 mètres d'altitude, la ferme familiale regroupe aujourd'hui une pension pour chevaux, des cultures, prairies et forêts.

Plus grand producteur de Suisse romande

Sur les 28 hectares cultivés par le couple, environ six hectares sont dévolus à la petite graine. Une surface bien supérieure à la moyenne romande, qui se situe entre 0,5 et 3,3 hectares. «J'ai ap-

Philippe Leuba chouchoute sa production de quinoa. Avec environ six hectares cultivés cette année, il devrait finalement écouler environ cinq tonnes de petites graines. Depuis l'automne, lui et Geneviève Robert en ont déjà vendu 500 kilos à des petits commerces de la région. LEO DUPERREX



LE QUINOA EN CHIFFRES

6 hectares, c'est la surface de culture de quinoa dans le canton de Neuchâtel, exploitée par Philippe Leuba et Geneviève Robert.

20 hectares, c'est la surface occupée par la culture du quinoa en Suisse romande.

5 tonnes. Il s'agit de la production estimée du domaine de Serroue, à Montmollin, en 2017.

40 tonnes. C'est la quantité de quinoa produite chaque année en Suisse.

1000 tonnes, c'est la quantité de quinoa consommée en Suisse chaque année. La plus grande partie est importée du Pérou et de Bolivie. La consommation a été augmentée par dix, en cinq ans, de 2011 à 2016.

30 c'est le nombre d'agriculteurs qui cultivent du quinoa en Suisse. La plupart y dédient entre 0,5 et 3,3 hectares.

avec des confrères que ma production équivalait à 10% du total Suisse», confie Philippe Leuba, sourire en coin. Il estime que sa production 2017, pas encore complètement emballée, avoisinera les cinq tonnes. En Suisse, selon les chiffres d'«Agri hebdo», environ quarante tonnes de quinoa sont produites chaque année par une trentaine d'agriculteurs, associés sous l'égide d'IP-Suisse. Les deux Neuchâtelois sont indépendants de cette initiative.

Cultures en tournus

La culture «en semis direct» du couple neuchâtelois fait partie d'un tournus de sept cultures, plantées sur des parcelles différentes. Elle mise sur l'engrais vert, la rotation longue entre les parcelles et évite tout labour des sols. Blé, orge, pois et colza sont notamment semés sur le domaine. Et le quinoa?

C'est après plusieurs essais dans

une zone «crash test» que le couple a finalement choisi «l'or des Incas». Les agriculteurs recherchaient une plante encore peu cultivée, afin de ne pas générer de concurrence. Et l'intolérance au gluten de Geneviève Robert a aussi pesé dans la balance. «Ça me tient à cœur de pouvoir consommer ce que nous cultivons», précise l'énergéticienne.

Surfer sur l'effet de mode

Après un «flop» de production en 2016, le couple retente l'expérience. Nourris par leur échec, ils investissent gros dans un trieur optique. «Nous avons pris un risque important, mais nous croyons en ce que nous faisons», avance Philippe Leuba. Sans cette machine de tri, une commercialisation du produit est quasiment impossible. Les grains sont sélectionnés selon leur maturation: s'ils sont noirs, ils ne sont pas comestibles, s'ils

sont blancs, c'est tout bon. Pour les petits grains de quinoa, il faut compter cinq à sept passages dans le trieur pour que le mélange obtenu soit commercialisable.

Reste à savoir si le succès sera au rendez-vous. L'essor des magasins en vrac permet au couple d'écouler de plus petites quantités. «Le quinoa est plus qu'à la mode, je pense qu'ils pourront compter sur de nombreux débouchés», analyse Yann Huguelit, directeur de la Chambre neuchâteloise d'agriculture et de viticulture. «C'est vrai qu'on surfe un peu sur la vague. Sans l'effet de mode, notre production n'aurait jamais eu autant de succès dès le début», lâche Philippe Leuba. Même si le couple y croit dur comme fer, il est difficile d'anticiper la suite. «C'est facile de vendre une fois, le tout est de pouvoir fidéliser les petits commerçants», conclut Geneviève Robert. ●

«L'or des Incas» cultivé en Suisse?

Le quinoa a débarqué dans les champs en Europe il y a une vingtaine d'années. Il est cultivé depuis plus de 5000 ans sur les plateaux andins, en Amérique latine. Certaines variétés de cette plante poussent sous différents climats et à différentes altitudes. Contrairement à ce qu'on pourrait croire, la graine n'est pas une céréale, mais une pseudo-céréale de la même famille que la betterave ou l'épinard. Le succès du quinoa vient notamment du fait qu'il s'agit d'un «super-aliment». La graine est particulièrement appréciée pour ses valeurs nutritives. «L'or des Incas» est composé d'acides aminés essentiels, il est riche en protéines ainsi qu'en fer. Le quinoa est également dépourvu de gluten.

Une culture annuelle

La variété «carmen» cultivée sur le domaine de Serroue a été semée en mars. La plante résiste assez bien au gel, mais elle stoppe sa croissance à partir de 20-25 degrés. Si la température reste trop élevée, le quinoa ne fournit qu'une graine sur cent, pour permettre la survie de l'espèce.



La petite taille du quinoa complique beaucoup le tri des graines arrivées à maturité. LEO DUPERREX

Les agriculteurs ont choisi cette variété pour la teneur élevée en saponine de l'enveloppe de la graine. Cette forme de savon confère une protection naturelle contre les maladies et les insectes. A mi-octobre, la plante était suffisamment sèche pour la récolte. Quelques semaines plus tard, les premiers paquets de graines étaient en vente. ●