

La culture du quinoa poursuit sa percée en Suisse malgré tout

Riche en protéines, cette pseudo-céréale importée des Andes a souffert de la pluie et du froid cette année. Mais les producteurs suisses comptent bien poursuivre leurs efforts.

VALÉRIE HOFFMEYER

L'été début de l'automne sonne l'heure du bilan pour nombre de récoltes en Suisse après une année très difficile. Le quinoa, cette plante hyperprotéinée qui fait le régal des végétariens du monde entier, n'y échappe pas. Au terme d'une saison particulièrement rude, le résultat n'est «pas terrible», selon les mots de Jacques Demierre, qui gère le label de producteurs IP-Suisse dans la région romande. Alors que la récolte devait avoir lieu en août, certaines parcelles ont été détruites au printemps déjà, tant les perspectives étaient mauvaises. La Suisse romande a particulièrement souffert, puisqu'elle abrite 16 des 24 exploitations helvétiques qui se sont lancées dans le quinoa depuis 2013.

Cultivée traditionnellement sur les hauts plateaux des Andes, cette fausse céréale (*Chenopodium quinoa*) remporte un tel succès sur la planète qu'elle a transformé l'agriculture bolivienne et péruvienne, autrefois locale et diversifiée, en une vaste monoculture d'exportation. Au détriment des cultures maraîchères, légumes et fruits, dont les prix ont explosé dans les régions productrices de la fameuse graine. Parmi les solutions possibles à ces mécanismes dévastateurs liés aux modes alimentaires, il y a celle qui consiste à produire du quinoa là où il est consommé: en Europe et même en Suisse. Le label IP-Suisse, qui réunit des paysans en production intégrée, est pionnier dans le domaine. Située entre les exigences du label bio au bourgeon et l'agriculture conventionnelle, cette association paysanne de plus de 18'000 membres promeut notamment une production locale de quinoa, malgré les difficultés de cette culture.

«Cette année, avec une saison humide et fraîche, nos producteurs ont vu assez vite que ça ne le ferait pas et ont préféré détruire ces cultures qui n'auraient pas passé l'été», commente Jacques Demierre. C'est une plante qui a besoin de soleil et de sec, ce dont elle dispose jusqu'à une très



haute altitude dans les Andes, où il n'y a que deux saisons. La Suisse ne peut offrir ces conditions qu'en été et en plaine, avec une récolte au plus tard en août.» Le quinoa est donc cultivé sur le Plateau, dans la région d'Yverdon jusqu'à Avenches notamment, avec un certain succès. Les stocks devraient pouvoir pallier le faible millésime 2021, dont la dernière parcelle a été récoltée ce vendredi près de Payerne.

Une affaire sensible

Manque de chance donc, mais même lorsque la météo est «normale», le quinoa reste une affaire sensible. Comme toutes les plantes riches en protéines, elle est gourmande en matière organique et donc

éprouvante pour les sols, qui doivent être soigneusement préparés avant semis, en prévenant autant que possible la pousse des plantes adventices, dites mauvaises herbes. Puis il faut les nourrir en engrais, et alterner les cultures. «Après une saison de quinoa, la parcelle doit, durant quatre ou cinq ans, recevoir d'autres plantations, sans quoi le sol s'épuise, poursuit Jacques Demierre. C'est exactement ce qui se passe en Amérique du Sud, où la rotation, qui était traditionnellement de huit ou neuf ans, a été très raccourcie voire supprimée, pour produire toujours plus.» Autre paramètre: le quinoa n'aime pas les chaleurs trop fortes. Les pentes exposées plein sud du Valais, par exemple, ne lui conviennent

pas. Enfin, sous nos latitudes, la fenêtre de récolte est très brève. Les milliers de graines produites par chaque pied doivent arriver à maturité pour pouvoir être consommées, un temps très court. Il s'agit pour le paysan d'être très attentif et prêt à l'instant «T», qui ne dure que quelques jours, parfois moins encore...

Le prix à payer

Bien sûr, cela influence le prix: le quinoa suisse coûte au moins deux fois plus cher que celui qui est importé d'Amérique du Sud et qui est vendu, en Suisse, avec le label bio. C'est dire si le marché est disputé. Toutes ces contraintes ne sont-elles pas décourageantes? «Une production respectueuse et locale a sa place ici. La phase d'apprentissage n'est pas terminée et les parcelles sont encore rares, plaide Jacques Demierre. On a besoin de variétés très précoces, qui sont surtout issues de sélections françaises et sans saponine, ce qui évite un trempage avant cuisson que plus personne n'a le temps de faire.» Et le prix? On sait que le quinoa offre une alternative aux protéines d'origine animale, avec un impact moindre sur le plan environnemental, mais en consommant, surtout s'il est local, a aussi un effet d'ordre social. «Choisir une production locale, affirme Jacques Demierre, c'est être solidaire avec les paysans, autant ceux d'ici que ceux des Andes.»

Comme toutes les plantes riches en protéines, le quinoa est gourmand en matière organique et donc éprouvant pour les sols.

Après une saison de culture de cette pseudo-céréale, la parcelle doit accueillir durant quatre-vingt ans d'autres plantations.

Sebastian Gollnow/dpa/Keystone

À faire cette semaine

● **Après cette année difficile, nombre de fruitiers à pépins ont subi des attaques de moniliose. Prévoir au fur et à mesure de la chute des feuilles un passage à la bouillie bordelaise - dilution 10%. Un second devra suivre en février, hors gel et avant le débourrage des bourgeons.**

● **De 7 à 77 ans: les multiples graines récoltées une fois bien sèches peuvent être conditionnées en attendant de revenir en terre. Confectionner à l'aide de papier recyclé de petites pochettes pour les accueillir après avoir inscrit le nom de la variété, nom enrichi d'un petit dessin de circonstance.**

● **La beauté des asters est éclatante et offre la possibilité de composer de superbes bouquets de saison, sans mettre le pied en péril. Profiter de ces étoiles colorées associées à quelques branches de feuilles virant au jaune, orange ou rouge, fait entrer la lumière dans la maison. G. V.**

Entre chiens et chats La chronique des animaux domestiques

Les chiens «comprennent» les humains comme nul autre animal

Le chien est résolument le meilleur ami de l'homme. D'après une étude menée par des chercheurs de l'Université américaine de Duke, il communique avec nous comme aucune autre espèce animale ne peut le faire. Pour parvenir à cette conclusion, les scientifiques ont réalisé plusieurs tests sur des chiots n'ayant pratiquement jamais côtoyé l'homme et sur des loupeteaux qui ont passé beaucoup de temps avec des humains. Des friandises ont, par exemple, été

cachées sous des bols et des indices (pointage du doigt, etc.) leur ont été donnés. Même sans entraînement particulier, les chiots ont toujours compris où aller (souvent dès leur premier essai), démontrant qu'ils ont deux fois plus de chances de bien faire que les loupeteaux du même âge. Ces derniers ont en revanche fait jeu égal lors d'exercices liés aux capacités cognitives, comme la mémoire et le contrôle des impulsions motrices. D'autres expériences ont mon-

tré que les jeunes chiens sont 30 fois plus enclins que les petits loups à approcher un étranger. «Les animaux développent leur cognition de manière à pouvoir réussir dans l'environnement dans lequel ils vivent», précise la doctorante Hannah Salomons. Bref, il ne s'agit ici pas d'intelligence, mais d'évolution.

Ces singularités résulteraient en effet de la domestication de longue date des chiens, ces derniers ayant évolué pour comprendre les gestes des hu-

ains, afin d'obtenir des faveurs. Les auteurs de l'étude ont constaté que les chiens surpassent toujours les loups dans les tests de compréhension et de coopération avec les humains. Les chiens nous comprendraient donc instinctivement. «Cette étude renforce l'idée que le génie social des chiens est un produit de la domestication», note Brian Hare, professeur d'anthropologie de l'évolution. Cette capacité fait donc d'eux d'excellents animaux de service.» FRÉDÉRIC REIN



Gladskikh Tatarina/Shutterstock