24 heures prend la clé des champs

Laurent Charbon, Stéphane Bütikofer et Joël Scheidegger (de g. à dr.) ont dû réduire leur surface de production de quinoa cette année. Même si cette graine est à la mode, la production suisse souffre de la concurrence du bio importé d'Amérique latine.

Les graines de quinoa sont conditionnées au Moulin d'Yverdon, où Daniel Compondu œuvre à la préparation des sachets.

Dans la Broye, trois amis d'enfance cultivent à tâtons la graine des Incas

27/40 Joël Scheidegger, Laurent Charbon et Stéphane Bütikofer font pousser du quinoa

Camille Krafft Texte
Jean-Guy Python Photos

Un petit matin de juillet, après un réveil chiffonné, sauter dans la voiture et se retrouver face à ces trois gaillards, posant pour la photo au milieu de leur champ de quinoa avec une mine hilare. L'air est frais, enfin, ça fait comme une grande inspiration après la canicule, il y a des coccinelles et des papillons blancs, et derrière le trio, les Alpes qui s'étendent de l'Eiger au Mont-Blanc. On touche au sublime, d'autant que de l'autre côté, c'est tout le Jura qu'on voit, jusqu'à la Dent-de-Vaulion.

Ils s'appellent Joël, Stéphane et Laurent, ils se connaissent depuis qu'ils sont sur Terre, ou presque, ils rient de leurs crânes dégarnis qui brillent sous le soleil naissant, ils rient encore lorsque le vrombissement d'un avion issu de la base de Payerne toute proche vient casser la magie de l'instant. Tout en répondant aux questions, ils se penchent mécaniquement pour arracher des plantes de-ci de-là: les terres du quinoa sont squattées par une «cousine» indésirable de la famille des chénopodes. Au sol, un tapis de trèfle tente d'empêcher sa propagation, pour le plus grand bonheur des pollinisateurs.

Au-dessus de Treytorrens, 120 habitants, les trois quadragénaires cultivent du maïs, des patates, du colza, du blé, des betteraves, de l'épeautre. Et, depuis trois ans, du quinoa, qui a moyennement goûté le printemps humide de cette année: «C'est une plante qui aime qu'il fasse chaud tout de suite», résume Joël Scheidegger. Proche de l'épinard, de la betterave et de l'amarante, cette pseudo-céréale (elle ne fait pas partie des graminées même si ce sont ses graines qui sont consommées) est de constitution robuste, propre à affronter le réchauffement climatique.

Investissement limité

Une plante d'Amérique latine dans le district de la Broye-Vully? Joël Scheidegger l'admet: cela fait grincer certaines dents, qui refusent de s'ouvrir pour goûter la «mère de tous les grains», comme l'appellent les Incas. «L'œil de l'ancienne génération n'est parfois pas des plus encourageants, souffle l'agriculteur. Mais au fond d'eux, je pense qu'ils sont quand même fiers de nous.»

Joël Scheidegger, Laurent Charbon et Stéphane Bütikofer ne font pas grand cas de ces réticences. Associés autour de la graine des Andes, les trois paysans ont décidé de tenter l'aventure il y a trois ans. «L'investissement était assez limité, on avait déjà le matériel. On a commencé avec des fiches qu'on avait imprimées depuis internet.» Tout juste s'ils n'ont pas suivi des «tutos» sur YouTube pour mener leurs premières expériences avec le quinoa blanc, choisi pour sa bonne adaptation au climat suisse.

En Europe, la filière de la variété qu'ils ont élue, répondant au nom de «Jessie», est verrouillée par un certain Jason Abbott, surnommé le «Parmentier du quinoa». Fils d'un dentiste du Tennessee et père d'une fillette intolérante au gluten, l'homme est établi dans l'ouest de la France, en Anjou. «C'est une licence sur les kilos produits. Mieux on bosse, plus il gagne», résume Joël Scheidegger. Semé à la mi-avril et récolté durant la deuxième partie d'août, le chénopode passe par Moudon, où un trieur optique le sépare de certaines graines de taille identique qui polluent le lot. Cela lui permet notamment d'être commercialisé sous l'appellation «sans gluten».

Joël Scheidegger est membre du comité d'IP-Suisse, label sous lequel la production du trio est mise en vente. Le fruit du labeur des trois agriculteurs est disponible sous des noms différents dans les rayons de Migros, Denner et Globus (logo à la coccinelle). Sous l'impulsion de Joël, ils se sont lancés dans l'expérience des Andes il y a trois ans. Mais cette année déjà, la surface de production a dû être réduite de moitié, en raison du frein mis par les acheteurs. En cause notamment: la concurrence du bio importé d'Amérique du Sud, qui est «jusqu'à 40% moins cher», selon Joël Scheidegger. Originaire de pays en développement comme la Bolivie ou le Pérou, le quinoa est aujourd'hui exempté de droits de douane, précise l'agriculteur.

À l'affût de nouveautés, le paysan et ses deux amis d'enfance font partie de la première génération à avoir suivi des cours d'écologie. «Nos parents traitaient systématiquement, ils ne se posaient pas la question, résume Joël Scheidegger. On est plus sensibles aux aspects environnementaux, mais quant à moi, je n'irais pas jusqu'à faire du bio. Notre métier, cela reste de produire.» Pour l'agriculteur, le label IP, sans insecticides ni fongicides et contrôlé par un organe indépendant, constitue un bon compromis, même si «sans herbicides, on voit que ce n'est pas évident». Pour l'obtenir, les agriculteurs doivent également promouvoir la biodiversité, en mettant en place des habitats naturels pour les animaux et les plantes rares sur leurs exploitations.

Pas facile à apprêter

Sur son site internet, IP-Suisse propose des recettes à base de quinoa. Riche en acides aminés, acides gras, minéraux et magnésium, la graine des Andes se déguste en salade, farce et dessert. Mais sa présence sur les tables vaudoises est loin d'être acquise. «C'est vrai que ce n'est pas évident à apprêter, admettent les trois agriculteurs. On doit expliquer à nos clients comment faire.» Ils en mangent, eux, du quinoa? Oui mais… pas tous les jours. Disons plutôt… une fois par mois. «C'est clair que ce n'est pas avec ça qu'on va sauver l'agriculture suisse. Mais c'est un petit défi. On peut se le permettre.»

Trois fermes, trois amis

Hectares À eux trois, Joël Scheidegger, Laurent Charbon et Stéphane Bütikofer comptabilisent quelque 130 hectares d'exploitation: quinoa, betterave, colza, blé, épeautre, maïs, pomme de terre, tournesol, prairies et pâturages… «On est loin de la monoculture», résume Joël Scheidegger. Lui et Laurent Charbon sont paysans à 100%, tandis que Stéphane Bütikofer a un emploi à temps partiel dans une coopérative agricole.

Associés Les trois amis d'enfance ont des exploitations séparées mais collaborent pour l'utilisation des machines, la rotation des cultures et les prestations écologiques requises, qui permettent de recevoir les paiements directs.

Élevage Outre les cultures, chacun élève des bêtes: bovins ou volaille, mais ils ne produisent plus de lait.

AVEC LE SOUTIEN DE:
Retraites Populaires
Prométerre