

# Autres grandes cultures spéciales & projets Biofarm



## Cultures avec perspectives – ou simplement des niches ?

- Tendances alimentaires
- Demande d'une plus grande Suissitude
- Nouvelles chaînes de valeur en Suisse (p. ex. orge brassicole - malteries)
- Changement climatique - nouvelles possibilités
- Cultures précieuses pour les rotations
- Cultures à risque souvent réservées à certains sites ou besoin d'une mécanisation adaptée





Prix à la production vs. prix à l'importation

Aptitude de la culture à notre climat / sols



Politique agricole: les cultures de niches ne sont souvent pas soutenues

Cultures avec défis

Savoir-faire en matière de culture et de tri/transformation

Infrastructure: séchage, tri, transformation de petites quantités



# Le quinoa – l'or andin délicat

## Marché:

- Chénopode aux propriétés similaires à celles des céréales, originaire des Andes.
- Superfood (contient entre autres tous les AA essentiels)
- Forte demande de quinoa bio étranger
- Le quinoa bio CH cher limite la demande
- Raison : risque de culture élevé, rendements souvent faibles, tri/transformation complexe, petites quantités.
- Disponible uniquement dans le commerce spécialisé bio
- Nouveau produit : quinoa soufflé

**NEW**

# Le quinoa – l’or andin délicat

## Culture:

- Variétés: Vikinga (pauvre en saponine), Jessie (sans s.) Titicaca (contenant de la saponine)
- Emplacement : situation douce, pas trop chaude, sol perméable, peu de mauvaises herbes
- Semis : en avril, de préférence avec un semoir à légumes dans un lit de semences fin.
- Désherbage: sarclage en rangs serré ( interligne max. 25cm)
- Désherbage tardif : éventuellement sarclage manuel nécessaire.
- Récolte : le plus tôt possible (août-sept) => clarifier les possibilités de séchage
- Traitement entre autres avec table de triage, Sortex, élimination mécanique de la saponine amère
- Prix à la production: : 6.50/kg nettoyé, Titicaca : 6.-/



# L'amarante - une niche dans la niche

- Pseudo-céréale de haute qualité d'Amérique centrale et d'Amérique du Sud
- Dans des endroits privilégiés avec une faible pression des mauvaises herbes (chénopodes, amarante du Royaume-Uni)
- Semis en mai dans des sols rechauffés, récolte début octobre.
- Traitement coûteux par nettoyage spécial et avec trieur optique

## Marché:

- Quantités de vente très modestes
- Commercialisation en grains entiers dans les magasins bio spécialisés
- Potentiel : soufflé dans le muesli ?
- Prix à la production : 5.-/kg nettoyé



# Blé dur / Durum- Perspectives "grâce" au changement climatique

- La céréale traditionnelle des "pâtes" de la région méditerranéenne
- Grâce aux variétés d'hiver, les rendements sont aujourd'hui relativement bons chez nous aussi (35 -40kg/a).
- Les températures plus douces et les étés plus secs profitent au durum
- Sensible à la fusariose et à la germination sur pied
- Sensible aux conditions humides à la maturation
- Prix à la production : 130.-/dt



## Marché:

- Semoule de blé dur, pâtes indigènes
- Encore une niche dans le commerce spécialisé & pour les petits clients

=> Potentiel de marché existant



# Projet orge brassicole

- marché limité pour l'orge fourragère
  - nouvelles malteries Suisses
  - 2020 Demande de Regiomalz TG pour la coordination
- activités:**
- Sélection variétés, contact avec d'autres initiatives
  - Printemps 21 : autorisation du projet CGCB
  - essais variétaux à Arenenberg TG et à Stiegenhof ZH
  - comparaison des variétés de printemps : Avalon, Quench, Leandra, Accordine et Tolstefix
  - Comparaison orge d'automne : KWS Liga, KWS Sommerset, Leandra
  - Partenaires: Regiomalz, Strickhof, Arenenberg, Sativa



# Projet orge brassicole

- Début juillet, visite de culture Arenenberg TG
- Grêle et intempéries ont faussé l'essai
- Paramètres étudiés : Bonitur maladies, plantes/m<sup>2</sup>, protéine (opt. 9.5 -11.5%), faculté germinative, essais de maltage
- Essai pas encore complètement évalué

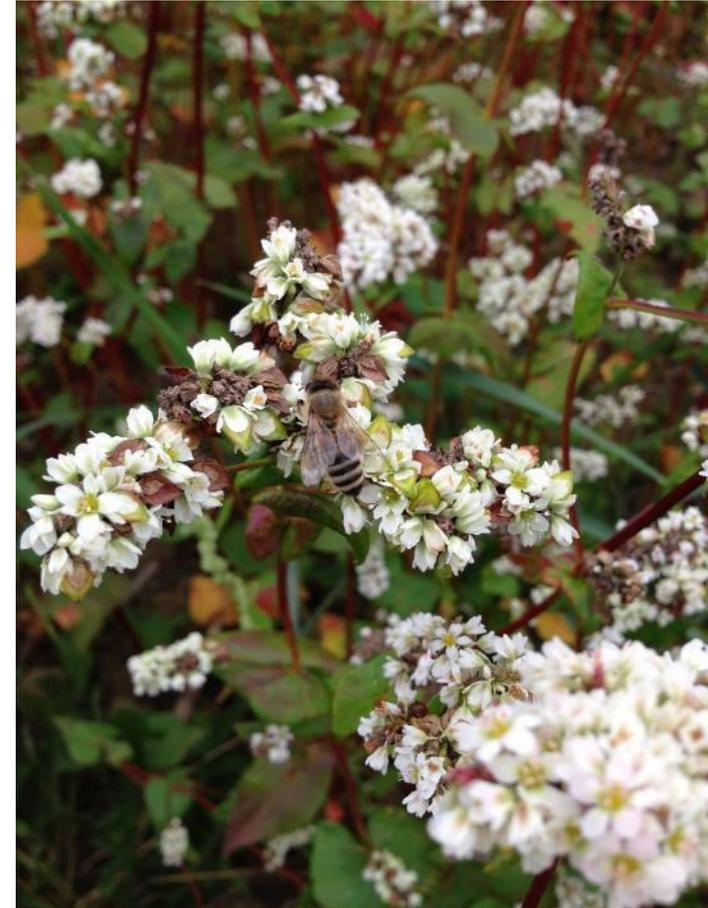
## But:

- Déterminer les variétés d'hiver et de printemps les plus appropriées
- Développer le savoir-faire en matière de culture et de transformation



## Sarrasin - une ancienne culture de niche

- Cultivé + consommé dans les pays de l'est (Asie, Russie, Pologne etc.), aussi tradition dans l'Engadine, Bretagne
- Sans gluten, riche en oligo-éléments (zinc et manganèse)
- Courte durée de végétation (env. 115 j.)
- Peu exigeante en matière de climat et de sol, N; bonne suppression de mauvaises herbes, possible comme 2e culture, permet d'alléger la rotation de culture



## Sarrasin - une ancienne culture de niche

### Situation du marché :

- Demande/quantités vendues modestes
- Commercialisation sous forme de grains décortiqués et de 2 sortes de farine dans les magasins bio spécialisés.
- Potentiel : Flocons, production sans gluten
- Prix à la production : 230.-/dt



## Les „niches“ oléagineuses

- **Caméline** : gratifiante et importante comme partenaire de culture associée (lentilles)
- **Moutarde (brune et jaune)** : culture réalisable, mais avec des risques (voir colza)
- **Pavot (d'hiver)** : culture très exigeante !  
Semis, mauvaises herbes, fertilisation
- **Courges à huile**: Techniques de culture et de récolte connues et disponibles  
Biofarm: Famille Brütsch SH



# Contacts Biofarm



**Hans-Georg Kessler**

Oléagineux, responsable agriculture, membre de la direction

Tel. 062 957 80 53  
kessler@biofarm.ch



**Hansueli Brassel**

Céréales, millet, quinoa, amarante

Tel. 062 957 80 52  
brassel@biofarm.ch



**Melanie Rediger**

Légumineuses, sarrasin, maïs

Tel. 062 957 80 91  
rediger@biofarm.ch