

Tournesol à décortiquer – *Une alternative à l'huilerie*

Jusqu'ici toutes les graines de tournesol vendues dans le commerce suisse étaient importées. Biofarm et ses partenaires ont mené la production de tournesol à décortiquer à la maturité pratique.

«Les défis étaient moins agronomiques que techniques», raconte Hans-Georg Kessler, product manager Oléagineux à la coopérative Biofarm. «Les variétés à décortiquer se cultivent en principe comme le tournesol à huile.» Il y a par contre eu beaucoup de problèmes à régler jusqu'à ce que les premières graines prêtes à la consommation puissent être mises en vente. Il fallait en effet commencer par développer le savoir-faire pour le décorticage et le nettoyage.

La mise au point de la préparation a été longue

«On peut utiliser des décortiqueuses d'épeautre comme on en trouve beaucoup en Suisse», dit Kessler. «Le problème est que les graines huileuses salissent énormément les cylindres de décorticage.» Il y a ensuite toujours beaucoup de travail pour que la machine puisse de nouveau être utilisée pour de l'épeautre. L'agriculteur Claude Desponds de Cossonay VD s'est voué au tournesol à décortiquer et a acheté une décortiqueuse qu'il utilise exclusivement pour peler les graines de tournesol.

Le problème principal est cependant le fait que les graines décortiquées sont pleines de bouts de coques, de graines de mauvaises herbes et d'autres matières. Les efforts de Desponds avec ses trieurs mécaniques ont presque réussi à tout enlever – mais pas complètement. La dernière étape du nettoyage se fait donc au moulin Steiner Mühle à Zollbrück BE, qui est équipé d'une trieuse nommée «Sortex» qui enlève les saletés en se basant sur les différences de couleurs.

Le prix pour le bio et le swissness doit être payé

André Chevalier, du Moulin Chevalier à Cuarnens VD, est lui aus-

si très engagé dans le projet. Il réceptionne et stocke le tournesol à décortiquer dans son centre collecteur puis l'amène à Desponds, mais il produit aussi un mélange boulanger avec des matières premières biologiques cent pourcent vaudoises pour un pain régional vendu par Coop – et dans lequel on trouve les fragments des graines de tournesol cassées.

Biofarm paie aux producteurs le même prix que pour le tournesol à huile et offre en plus la semence. Cinq agriculteurs du canton de Vaud cultivent cette année 13 hectares de tournesol à décortiquer. Les graines de tournesol Biofarm marchent bien dans le commerce biologique spécialisé. Et les paysans bio aiment bien cultiver du tournesol. «La surface de tournesol à décortiquer ne peut cependant s'étendre que dans la mesure où les acheteurs sont prêts à payer les prix suisses», précise Kessler. «Et cela aussi bien aux paysans qu'à la filière de création de valeur située en aval.» La différence avec les graines chinoises est énorme. Un des atouts est certainement que les seules graines de tournesol suisses sur le marché viennent toutes de cultures Bourgeon. Markus Spuhler



Cofinancement par les agriculteurs Bourgeon

Bio Suisse octroie chaque printemps des contributions à des projets pour le développement des grandes cultures bio en Suisse. Les demandes de projets sont évaluées par la CT Grandes cultures entre autres selon les critères suivants: importance des surfaces, besoins en recherche, demande et potentiel commercial, importance pour la diversification des rotations culturales et pour l'image, puis ils sont entérinés par le Comité de Bio Suisse. En 2015, les contributions des agriculteurs Bourgeon soutiennent 24 projets pour un total de 223 000 francs. La prochaine échéance de dépôt des demandes est en novembre de cette année pour les projets 2017. am

→ www.bio-suisse.ch > À notre sujet > Fédération interne
> Projets grandes cultures

Claude Desponds (à g.) et André Chevalier (à d.) ont développé la préparation du tournesol à décortiquer avec Biofarm. Photos: hk

Le tournesol à décortiquer se cultive de la même manière que le tournesol à huile.

