

Quinoa, blé dur, bambou, caméline, tournesol... de nouvelles cultures apparaissent dans nos champs, pour des raisons de climat, de rotation, de diversification et de rentabilité. Avec des résultats divers, car nos étés peuvent être capricieux.

JEAN-LUC BODEUX

Avec les changements de climat, voire de nouvelles habitudes de consommation, quelques centaines d'hectares agricoles pourraient dans les années à venir accueillir de nouvelles variétés de plantes destinées à l'alimentation humaine ou animale, voire plus. C'est déjà le cas pour une série d'entre elles, alors que d'autres sont en phase de test et d'expérimentation, car notre climat et nos sols ne sont pas nécessairement aptes à tout accueillir.

Mais il y a des changements et des volontés d'ouvrir les espaces agricoles à d'autres horizons. On le voit depuis quelques années avec l'émergence de la viticulture qui retrouve une place qui était sienne en Wallonie avant que le phylloxera, sorte de puceron vivant sur les feuilles des vignes et s'attaquant à leurs racines, ne fasse des ravages en anéantissant toutes les cultures au XIX^e siècle. D'autant plus que les moyens de communication rendaient les vins étrangers bien plus abordables. Il en va de même avec le houblon, qui retrouve peu à peu de la place, même si cela reste encore très modeste en regard de la production brassicole belge.

D'autres plantes hier complètement absentes de nos paysages commencent à poindre leurs feuilles, comme le quinoa (lire ci-contre) ou le bambou que Frédéric Corio et la société Onlymoso ont décidé de promouvoir en Belgique, au départ de la Wallonie picarde, à la suite d'expériences concluantes en Italie et en France. Trois agriculteurs auront cette année fait le choix de cette diversification, avec à terme un rendement qui devrait être largement supérieur à la plupart des cultures traditionnelles, dans un but alimentaire mais surtout non alimentaire (paillage, construction, décoration, etc.).

Un vrai marché pour le tournesol ?

De son côté, le CRA-W (Centre régional agronomique de Gembloux) teste deux types de plantes inconnues jusqu'ici chez nous, à savoir le blé dur et le tournesol, actuellement au-devant de l'actualité par le biais de la guerre en Ukraine, premier exportateur mondial de cette huile végétale. Au cours de l'année écoulée, qui était aussi la première année d'essai, l'été pluvieux n'a pas été propice à cette culture qui préfère, comme tant d'autres, lumière et soleil... « Mais on y croit et on va continuer, surtout pour des variétés oléiques », commente Coline Crévits, chargée du projet Sunwall. « Nous travaillons avec des variétés très précoces, car le cycle de croissance est court. Mais on continue aussi à rechercher d'autres variétés via le réseau des semenciers et obtenteurs », c'est-à-dire les personnes qui créent un cultivar, une variété nouvelle, par hasard ou sélection volontaire.

En 2021, le CRA-W a proposé un partenariat à huit agriculteurs. Des tests ont été effectués sur un ou deux hectares. Cette année, ils devraient être une quinzaine à semer environ 30 ha, dès que les conditions le permettront en avril. En espérant que le climat pluvieux de 2021 ne se renouvelle pas.

« Vu la pluie et le sol riche, les tournesols 2021 ont poussé jusqu'à 2 m-2,20 m », poursuit Coline Crévits. « Il faut trouver la bonne variété avec la Scam (Société coopérative agricole de la Meuse), notre semencier, et développer la filière complète pour le séchage, le stockage, le pressage des graines en huile. On travaille pour cela avec Alvenat à Achène (Ciney) qui presse historiquement du colza. Il faut donc cinq à six années de test et de développement. On

y croit, on pense qu'il peut y avoir un rendement intéressant. Et selon Alvenat, il y aurait un vrai marché pour l'huile et les tourteaux de tournesol », c'est-à-dire les résidus solides de graines issus de l'extraction de l'huile, généralement utilisés pour l'alimentation animale.

Un été peu propice pour le blé dur

Avec le blé dur, le CRA-W a plus de recul puisque cela fait cinq ans que cette céréale est en test avec diverses variétés. Tandis que la farine de blé tendre sert à la fabrication de pains, biscuits, gâteaux, gaufres et autres pizzas, celle de blé dur est utilisée pour les pâtes, le couscous et certains gâteaux. L'Italie, surtout, et la France sont d'importants producteurs de blé dur. Mais une volonté de diversification existe en Belgique, avec une consommation de pâtes en augmentation (5,4 kg consommés par an) et une importation de plus de 90.000 tonnes. Une filière complète pourrait se développer alors que l'on produit déjà des pâtes en Belgique, avec les marques Soubry à Roulers et Belcampi à Malines mais aussi de nombreuses initiatives locales vendues en circuit court.

Mais l'année 2021 n'a pas été idéale pour lancer le blé dur à grande échelle. « Toute l'Europe a d'ailleurs souffert des pluies abondantes tandis que le Canada subissait une sécheresse sans précédent, conduisant à une pénurie et une flambée historique des prix mondiaux », commente Walter Rodrigo Meza Morales, en charge du programme blé dur. « En 2021, 500 ha ont été semés à raison de 1 à 5 ha par agriculteur, mais il n'y aura pas plus de 100 ha cette année. Cette première année a refroidi les ardeurs, même si le prix est attrayant par rapport au blé tendre. Le développement de la culture semblait pourtant optimal jusqu'à mi-juin et l'arrivée des pluies. Plus qu'une autre variété, le blé dur craint les

La Belgique en route vers d'autres cultures



Walter Rodrigo Meza Morales, en charge du programme blé dur, pense qu'il y a de l'avenir pour cette plante chez nous, mais il faudra bien choisir les variétés. © J.-L.B.

pluies lorsqu'il approche de la maturité. Les déceptions ont donc été importantes, mais une analyse détaillée montre que cette culture est néanmoins possible et rentable moyennant certaines adaptations. 2021 a été riche en enseignements et devrait permettre d'établir des conduites culturales propres à la Belgique. »

De nouvelles graines

Il n'y a pas que le blé dur, le tournesol et le bambou... La SPRL Land Farm & Men, qui commercialise ses produits sous la marque Graines de curieux, a déjà lancé quelques nouveautés ces dernières années. Il y a eu le quinoa, puis diverses sortes de lentilles (vertes, noires, corail), du petit épeautre, du blé ancien et de la caméline, cette plante aux fleurs jaunes et aux graines allongées dont on extrait une huile alimentaire et cosmétique. « L'objectif est de vendre ces productions dans notre réseau de magasins bio et que ces cultures se fassent en rotation sur dix ans, ce qui est important en culture biologique », explique Isabelle Coupienne, fondatrice de Land Farm & Men. « Pour les lentilles, c'est comme le quinoa : des agriculteurs essaient de diversifier leurs cultures. Les lentilles ne constituent toutefois pas une variété en croissance car les rendements ne sont pas très bons s'il pleut. Cette légumineuse est exigeante en lumière, en chaleur. Il faut qu'il fasse sec, que les journées soient longues, ce qui est le cas dans le Puy de Dôme, d'où proviennent les lentilles vertes du Puy. Chez nous, il fait aussi chaud fin août mais les journées sont plus courtes. Cela dit, on commercialise toute notre production et on n'en a pas assez. »

Des agriculteurs partenaires de Land Farm & Men ont aussi replanté de la caméline pour qu'elle serve de support à la lentille. Une plante oubliée mais très intéressante. On en fait de l'huile, très pri-

sée tant en cuisine qu'en cosmétologie car ses propriétés sont nombreuses. Elle est très riche en vitamines E antioxydantes et F, et en oméga 3 et 6 notamment et son goût est, de plus, agréable. « C'est un de nos nouveaux produits et les graines seront pressées et les huiles embouteillées dans nos installations de Marcholette » (Fernelmont, en province de Namur), ajoute la directrice d'entreprise. « La caméline était présente en Belgique et en France avant-guerre avant de disparaître progressivement. »

Land Farm & Men a également relancé le petit épeautre qui est cultivé en Sicile et dans le sud de l'Italie. Il pousse très bien en Ardenne, sur des terrains pauvres. L'épeautre a toujours été cultivé pour faire du pain notamment, mais le petit épeautre est différent, il peut être cuit et dégusté comme du riz.

Enfin, diverses anciennes variétés de blé ont été semées et sont expertisées avec l'aide du CRA-W. Des variétés retrouvées dans des banques de graines françaises que Land Farm & Men a mises en culture pour obtenir plus de graines à semer. Au départ, « nous n'en avons obtenu qu'une vingtaine de grammes... », explique Isabelle Coupienne. « Il s'agissait historiquement de populations de blé que les agriculteurs se passaient l'un à l'autre et qui évoluaient selon le type de sols. Des variétés à tiges fines, hautes, flexibles. Des graines uniquement bios, plus riches en protéines, mais nettement moins productives puisqu'on est à 2-3 tonnes/ha contre 7-8 pour le blé classique. On utilise cette farine sans additifs pour du pain qui est plus digeste, plus goûteux, moins riche en gluten. »

Mais d'autres variétés sont aussi dans les cartons comme le soja, en partenariat avec le Cépico, un centre pilote agréé qui travaille sur les céréales, les oléagineux et protéagineux.

2021 a été riche en enseignements et devrait permettre d'établir des conduites culturales propres à la Belgique

Walter Rodrigo Meza Morales

Centre régional agronomique de Gembloux

