

## graines Du quinoa aux saveurs de chez nous

J.-L.B.

Le quinoa, petite graine riche en protéines, en acides aminés, vitamines et minéraux, que l'on mange en taboulé surtout en été, peut avoir une saveur belge depuis quelques années. Cette plante originaire d'Amérique du Sud (Bolivie, Chili, Pérou) est en effet cultivée chez nous, mais sur des superficies limitées. Le quinoa belge bio ne se trouve toutefois que dans le réseau du circuit court et des magasins bio, ce que l'on trouve en grandes surfaces étant en grande majorité du quinoa d'importation.

L'histoire démarre en Wallonie en 2012. Dans le cadre de son mémoire de bioingénieur, François Gilbert de Cauwer est séduit par cette plante pour laquelle il a effectué des recherches. Cette année-là, il a ainsi pu la tester sur une parcelle de 30 ares, dans la foulée de ce qui avait déjà été initié en France depuis 2008. En 2014, les premières graines de quinoa wallon ont ensuite été semées sur 13 ha à Rhisnes, en région namuroise, l'expérience étant partagée avec d'autres entreprises similaires en Europe pour des échanges de techniques et d'innovations, afin de promouvoir le quinoa dans notre continent, sous la forme de graines, de farine, de flocons, de grains soufflés.

### 80.000 tonnes

En 2015, ce sont 30 hectares qui ont été cultivés en méthode conventionnelle ou raisonnée, commercialisés par Gilbel sous la marque Quinobel, et 15 hectares en culture biologique, vendus principalement par la société Land Farm & Men SPRL, basée à Havelange, sous la marque « Graines de Curieux ».

Depuis lors, le quinoa grandit à son rythme, en fonction des ventes mais aussi du climat. Graines de Curieux s'est fait sa place sur le marché. « Nos agriculteurs sèment bon an mal an de 50 à 60 hectares, pour une récolte de

1,5 à 2 tonnes de graines/ha en bonne année », commente Isabelle Coupienne, fondatrice et directrice de Land Farm & Men. Cela reste évidemment une goutte par rapport à la production mondiale qui tourne autour des 80.000 tonnes.

« Le mauvais temps de 2021 en a refroidi quelques-uns pour la saison 2022, qui ont limité leurs plans de culture pour ce printemps », poursuit Isabelle Coupienne. « Les graines sont semées en avril. Le quinoa déteste en effet la pluie et l'été dernier a été catastrophique. On effectue des essais pour de nouvelles variétés, avec les universités de Gembloux et de Gand. On travaille à la production de lait végétal, de flocons et d'autres produits. »

Graines de Curieux a investi dans une unité unique en Belgique de tri optique des graines, située à Marcholette. « On y effectue la désaponification des graines. La saponine est une substance amère désagréable que l'on doit enlever. Pour le floconage, on sous-traite. Nos graines sont vendues dans le réseau des magasins bio, dans des cantines de collectivités, dans des restaurants, chez des traiteurs et sociétés qui réalisent des hamburgers végétaux. »

Le quinoa est une plante résistante, qui demande peu de fertilisants et de produits phytosanitaires. Une plante tête de rotation de culture, qui a besoin de pas mal d'azote. On estime qu'il doit y avoir actuellement une centaine d'hectares semés en Belgique, principalement en Wallonie. Outre Graines de Curieux, il existe un groupement de quelques fermes dans le Namurois et le Brabant wallon qui le cultivent, tandis que des

agriculteurs sont liés par contrat à une société néerlandaise. François Gilbert de Cauwer a justement cédé fin 2020 sa société Gilbel, en faillite, à cette structure. « J'avais mis pas mal d'argent dans le stockage. 2015 a démarré fort et il y a eu suroffre en 2016, notamment à cause d'une grosse production au Pérou. Il a fallu s'adapter au marché international mais vu nos quantités, on n'était pas très concurrentiel. On est alors passé du conventionnel au bio pour le travailler comme produit de niche en circuit court. »

C'est dans cet esprit que Graines de Curieux travaille, visant la proximité et la qualité.

**Du quinoa en Belgique, c'est possible, à condition que l'été ne soit pas trop pluvieux...**

© JEAN-PIERRE GABRIEL

*Nos agriculteurs sèment bon an mal an de 50 à 60 hectares, pour une récolte de 1,5 à 2 tonnes de graines/ha en bonne année*

Isabelle Coupienne

Fondatrice et directrice de Land Farm &amp; Men

”



## boissons Du thé positif pour le palais et le climat



**A Zundert aux Pays-Bas, Dionne Oomen, cheville ouvrière de LocalTea, sèche le thé produit à 15 kilomètres de là, non loin d'Anvers.** © DR.

JULIEN BOSSELER

Le thé n'est plus l'affaire exclusive de producteurs lointains, Chine et Inde en tête. Une équipe de Néerlandais, réunie sous la bannière de LocalTea, s'est en effet lancée dans la production locale et le traitement des feuilles de théier, jusqu'à leur mise en sachet, direction les rayons des supermarchés. Elle a même développé une culture de plants... en Belgique ! Depuis l'an dernier, Delhaize vend cet assortiment de thé noir-jaune-rouge qui n'a rien à envier aux plus belles références asiatiques.

L'aventure démarre il y a bien longtemps, lorsque Johan Jansen, cofondateur de l'entreprise, passe une demi-année en Chine. Cet amateur de thé apprécie les saveurs de cette boisson ancestrale mais ignore presque tout de sa culture et de son processus de transformation. Il apprend tout cela dans un village. De retour aux Pays-Bas, la tête

pleine de ses découvertes, il prend conscience que la production de thé est inexistante en Europe et qu'il a une carte à jouer : se lancer dans ce business en misant sur ses connaissances et sur la terre locale. Encore faut-il trouver une variété de théier adapté au climat européen. A force de croisements génétiques durant huit ans, il parvient à mettre au point l'espèce parfaite pour ici, offrant de belles jeunes feuilles à foison. L'entrepreneur vend ses récoltes et ses plants. Mais il rêve d'aller plus loin : produire son thé à lui, jusqu'au produit final que les consommateurs en quête d'un produit local, durable et de qualité pourraient acheter au supermarché.

### Classés quatrième au monde

« Deux ans plus tard, en 2018, nous avons participé pour les Pays-Bas au concours mondial de thé organisé à Paris par l'Agence pour la valorisation des produits agricoles (AVPA) », se souvient Dionne Oomen, partenaire de Johan Jansen et porte-parole de LocalTea. « Deux cents pays, dont la Chine et le Japon, concourraient. Et figurez-vous que nous avons décroché la quatrième place au palmarès ! Pour nous, ce fut la confirmation que nous savions ce que nous faisons et que nous devions partager notre sens du thé avec le grand public. Nous avons lancé nos produits dans les supermarchés aux Pays-Bas en 2019. »

Mais pourquoi les consommateurs s'intéresseraient-ils à ces feuilles ? D'abord, on l'a dit, parce qu'elles rivalisent par leurs arômes et leur saveur umami avec les meilleurs spécimens des pays du thé. Ensuite, parce qu'en produisant localement, « nous avons un excellent impact environnemental », assure Dionne Oomen. « Selon une étude indépendante de l'université d'Amsterdam, notre thé, par rapport à celui de grandes marques qui produisent loin d'ici, consomme jusqu'à

*Selon une étude de l'université d'Amsterdam, notre thé, par rapport à celui de grandes marques qui produisent loin d'ici, consomme jusqu'à 99 % d'eau et d'énergie et jusqu'à 96 % de CO<sub>2</sub> en moins*

Dionne Oomen

LocalTea

”

99 % d'eau et d'énergie et jusqu'à 96 % de CO<sub>2</sub> en moins. Cela s'explique par notre chaîne très courte de production. Et nous n'avons pas besoin de beaucoup de chaleur pour nos plants qui sont adaptés à notre climat. »

### Déjà 2 millions de sachets d'ici

Les Néerlandais poussent leur idée plus loin : développer leur marque sur d'autres marchés, en jouant toujours la carte locale. C'est ainsi qu'ils lancent un partenariat avec un cultivateur flamand. Raf Rombouts et sa société Romberama sont basés à Loenhout, non loin d'Anvers et à seulement 15 kilomètres de Zundert aux Pays-Bas où se situent les installations de LocalTea. « Dans ses serres, Rob fait pousser le thé sur le sol belge et se charge de la récolte. Nous nous chargeons du traitement des feuilles », explique Dionne Oomen. C'est ainsi que, l'an dernier, 8 tonnes de thé ont été cueillies chez nous, ce qui a permis de produire deux millions de sachets. Cette année, l'entreprise vise le double. Elle souhaite aussi mieux se faire connaître du grand public puis s'étendre en Europe. « Nous avons des contacts prometteurs en Allemagne. »

Reste le tarif... Celui de LocalTea n'est pas donné : à 3,99 euros pour dix sachets, on est loin de la boîte de thé industriel de 20 sachets pour 1,50 euro... « Certes. Mais ici, en Europe, nous avons une image du thé et nous lui accordons une valeur qui n'est pas nécessairement juste », se défend Dionne Oomen. « Payer si peu pour du thé revient à supporter un système malsain, comme celui du café et du chocolat, où les premiers maillons de la chaîne n'obtiennent pas une bonne rémunération. Nous, nous sommes dans une approche bien plus vertueuse, basée sur la qualité et sur la durabilité. Puis nous devons suivre la législation européenne, notamment en matière de rémunération des travailleurs. »

## ABONNÉS



A lire sur notre site : le houblon renaît lui aussi.