

# Cultures spéciales, jardins spéciaux

En plus des postes sur les grandes cultures courantes, la Journée suisse des Grandes Cultures Bio permettra aussi de voir des cultures de niche et de présenter un jardin en self-service.

Comment poussent le millet et le quinoa? À quoi faut-il faire attention dans les cultures d'avoine alimentaire, de sarrasin et de moutarde? Le poste «Cultures de niche» présente ces cultures mais aussi le lin, la caméline, l'amarante, la moutarde, les lentilles, les pois chiches et le tournesol à décortiquer. «Les grandes cultures de niche sont presque toutes intéressantes pour la diversification des rotations culturales», expose Hansueli Brassel, conseiller et product manager céréales et grandes cultures spéciales chez Biofarm. «La plupart ne sont apparentées à aucune culture courante et l'avoine est une culture assainissante.» La diversification des rotations amène aussi une certaine dilution des risques.

## Cultures spéciales encore de niche

Malgré une réjouissante augmentation de la demande survenue ces dernières années, les surfaces biologiques de cultures spéciales sont encore sous contrôle. Par exemple, la surface d'avoine alimentaire a doublé depuis 2016 pour atteindre 350 hectares cette année. «La future poursuite de l'augmentation des surfaces dépendra étroitement de la demande des consommateurs pour des graines de tournesol etc. de production suisse malgré leur prix plus élevé», estime Hansueli Brassel. L'évolution du marché est difficile à prévoir.

Les défis posés par ces grandes cultures dites spéciales sont, selon Hansueli Brassel, non seulement agricoles mais aussi technologiques (séchage, nettoyage). Pour les grandes cultures spéciales, les centres collecteurs habituels ne sont souvent pas équipés pour ces deux opérations. Il est donc important de chercher le bon partenaire ou de clarifier avant de se lancer dans une culture s'il est possible de sécher et de nettoyer soi-même la récolte.




La surface de millet bio suisse a quadruplé depuis 2016, et maintenant la demande stagne. Photo: Hansueli Brassel, Biofarm

## Du champ directement au consommateur

Une forme d'agriculture contractuelle qui est encore peu répandue en Suisse sera expérimentée cette année sur le domaine bio du Schwand: un jardin en self-service. «Mes légumes» («Mis Gmües») est le titre du projet qui doit être réalisé à temps pour la Journée suisse des Grandes Cultures Bio. Y participent la ferme bio du Schwand, la Gärtneri Artha Samen, la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires (HAFL) et l'Inforama. Noëmi Töndury de la HAFL en explique le principe: «18 bandes sont mises en place sur une parcelle d'environ 0,4 ha. Chaque bande accueille une ou plusieurs cultures: légumes, pommes de terre et fraises, mais aussi plantes sauvages comestibles, quinoa ou lin. Le champ est divisé en 60 bandes transversales qui sont louées.» L'équipe de «Mis Gmües» s'occupe du travail du sol, des plantations et de l'arrosage, et les locataires désherbent et récoltent. Une bande de 60 mètres carrés coûte 225 francs – 450 francs pour le double de surface.

Pendant la saison, des informations concrètes seront données sur place et sur le site internet de «Mis Gmües». Pour la convivialité, une caravane transformée servira à ranger outils, chaises pliantes et tasses à café. Noëmi Töndury voit beaucoup de potentiel dans la récolte des légumes en self-service: «Il ne faudra pas sous-estimer le travail d'organisation, surtout au début, mais un jardin en self-service pourrait être une voie vers davantage d'indépendance commerciale.» Theresa Rebholz •

 [www.misgmües.ch](http://www.misgmües.ch) (en allemand)



### La pratique des cultures de niche

Il est conseillé de contacter Biofarm avant de se lancer dans des cultures de niche pour clarifier l'état de l'offre et de la demande. Les interlocuteurs de Biofarm et d'autres spécialistes seront bien sûr présents au poste ad hoc lors de la Journée suisse des Grandes Cultures Bio.

 [www.biofarm.ch](http://www.biofarm.ch)

→ [brassel@biofarm.ch](mailto:brassel@biofarm.ch)

tél. 062 957 80 52



On devine encore à peine ce qui sera un jardin en self-service:

Noëmi Töndury mesurant les bandes transversales. Photo: Stefan Lutter, HAFL