

Un retour en grâce des légumineuses

AGRICULTURE A Grange-Verney, le FiBL étudie l'association de céréales et de légumineuses dans des parcelles tests. Avec l'objectif d'aider tous les acteurs, des agriculteurs aux consommateurs, à s'emparer de ces sources durables de protéines

NINA SCHRETR

En ce début de mois de juillet caniculaire, sur le site de la ferme expérimentale de Grange-Verney, à Moudon (VD), rôissent au soleil des grains de blé – et leurs observateurs humains. Dans quelques jours, ils seront prêts pour la moisson. Mais à y regarder de plus près, certains individus détonnent. De grandes folioles vertes émergent de la parcelle dorée: des feuilles de féveroles. Plus loin, ce sont des gousses de pois qui brisent la forêt de tiges de blé. Depuis 2023, le FiBL, l'Institut de recherche de l'agriculture biologique, teste la culture associée de céréales et de légumineuses: les deux plantes sont semées en même temps. Cette recherche est intégrée au projet européen IntercropValues visant à développer des systèmes agroécologiques rentables.

«On a encore besoin de générer des connaissances afin de concevoir les combinaisons optimales pour les agriculteurs suisses et soutenir le développement des filières alimentaires, en 2025 et les prochaines années», assure Ludvine Nicod, qui coordonne le projet. Des consommateurs aux cuisiniers, en passant par les politiques et les transformateurs, le projet englobe tous les acteurs, du champ à l'assiette.

Des aliments niches mais en croissance

Les lentilles, haricots, pois, le soja et autres plantes à gousse riches en protéines ont le vent en poupe en Suisse: extension des cultures de soja, prime à l'hectare depuis 2023, développement des substituts de viande – qui utilisent beaucoup les pois – et nouvelle pyramide alimentaire qui fait de la place aux légumes secs pour la première fois de son existence. Elle en recommande la consommation au moins une fois par semaine. Pourtant, ces plantes restent «des cultures niches, avec de petits volumes, dont la consommation reste relativement confidentielle, alors que les protéines végétales représentent un levier central pour faire évoluer nos systèmes agricoles», explique Claire Berbain, chargée de communication du département Suisse romande du FiBL.



La parcelle expérimentale de culture associée du FiBL à Grange-Verney (VD). (FiBL)

La production indigène est en effet marginale: on compte à peine 8000 hectares dans tout le territoire helvétique (en majorité du soja), moins que les pommes de terre ou les betteraves sucrières, selon le dernier rapport agricole. De plus, la grande majorité des graines obtenues ne finiront pas dans une assiette, mais une auge. D'autres pays ont au contraire misé sur ces légumes secs: le Canada en est même le plus grand exportateur au monde, ce secteur étant un moteur clé de son économie.

Alors que l'agriculture doit s'adapter au changement climatique, les légumineuses peuvent tirer leur épingle du jeu: elles ont la capacité de capter l'azote de l'air grâce à leur symbiose avec des bactéries, un processus «intéressant pour économiser l'usage d'engrais et maintenir une fertilité du sol utile pour les cultures suivantes», explique Marina Wendling, ingénieure agronome au FiBL. De quoi réduire les émissions de gaz à effet de serre par l'usage d'engrais minéraux, et les frais des cultivateurs bio qui utilisent des engrais organiques onéreux.

Les légumes secs sont également réputés pour résister à la sécheresse. «C'est juste, mais il faut tout de même modérer ces propos, tempère l'experte en sciences du végétal. Certaines espèces ont besoin d'eau». Illustration sur place à Moudon: les plants de pois

cultivés seuls sont au sol, sous l'effet de la sécheresse des dernières semaines. Autre inconvénient, les légumineuses, sensibles aux maladies et envahies d'adventices (les «mauvaises herbes»), peuvent être moins productives que d'autres cultures. Enfin, la culture associée avec des céréales nécessite des adaptations dans la récolte, le tri et la transformation – et donc des surcoûts.

Une meilleure qualité de blé avec la féverole

A Grange-Veney, le FiBL étudie l'association pois-blé panifiable et blé-féverole sur 64 micro-parcelles réunies sur 0,39 hectare. Choix de la variété, densité de semis et niveau de fertilisation... Les variables sont multiples. Et les critères d'observation nombreux, égraine Benjamin Reichlin, collaborateur scientifique. Il faudra notamment compter les insectes et les vers de terre, mesurer la concentration des nutriments et la teneur en eau du sol, calculer la densité de ce dernier, mesurer la résistance des plants aux redoutables attaques des champignons de la septoriose et de la rouille brune. Quels sont les résultats à mi-parcours de l'étude, prévue de 2023 à 2027? «Aucune tendance claire ne se dessine, notamment parce que les deux précédentes années ont été très différentes en termes de climat», relève Benjamin Reichlin.

Une précédente étude a néanmoins mis en évidence que la culture associée «pourrait potentiellement maintenir ou améliorer l'équilibre nutritif du sol, tout en stabilisant les rendements et les profits». Proconseil, la filiale de Promététerre spécialisée dans la vulgarisation agricole, a également relevé un taux de protéines de blé jusqu'à 15% supérieur lorsque la céréale est cultivée aux côtés de la féverole. Une bonne nouvelle pour l'agriculteur, dont la rémunération dépend aussi de la qualité des grains par un système de bonus-malus: au-delà de 13% de protéines, des suppléments de rémunération sont prévus. Au contraire, un blé panifiable bio en deçà de 12,5% de protéines subit une décote, et s'il passe sous la barre des 11%, il sera même déclassé au fourrage animal.

Une douzaine d'agriculteurs testent ces cultures sur leur exploitation. «Ce type d'étude nous donne une direction», soutient Kurt Zimmermann. Le directeur de la coopérative agricole bio et romande Progana espère justement répliquer avec d'autres légumineuses le succès de la filière vaudoise de soja – le canton de Vaud héberge plusieurs centres collecteurs et entreprises, et assure 59% de la production nationale avec Genève. Entre la soupe aux fèves (*Beenälisuppä*) d'Altendorf, la *pasta e fasöö* tessinoise, le houmous de féverole ou encore le falafel aux pois chiches, les déclinaisons culinaires ne manquent pas. ■

On se baigne à nouveau dans la Seine

ENVIRONNEMENT Le fleuve avait été assaini pour les JO 2024

AFP

Un plouf historique après un siècle d'interdiction, et bienvenu pour se rafraîchir: la Seine s'ouvre à la baignade à Paris, uniquement dans des sites surveillés car le fleuve reste un milieu dangereux, rappellent les autorités.

Sauf météo trop pluvieuse, le public pourra piquer une tête gratuitement à partir de samedi et jusqu'au 31 août, au bras de Grenelle (ouest), non loin de la tour Eiffel, à Bercy (est), ou au bras Marie, en face de l'île Saint-Louis.

La maire socialiste, Anne Hidalgo, lancera la saison de la baignade, héritage emblématique des Jeux olympiques, un an après son plongeon dans le fleuve sous les caméras du monde entier. Une séquence historique depuis l'interdiction de la baignade en 1923, et la promesse de l'édile de Paris et futur président Jacques Chirac en 1988.

«C'était un moment extraordinaire mais la baignade pour les Jeux n'était pas une fin en soi. Rendre la Seine baignable, c'est répondre à un objectif d'adaptation au changement climatique mais aussi de qualité de vie», alors que les étés parisiens vont se faire de plus en plus chauds, avait expliqué en mai Anne Hidalgo. Les autorités s'attendent à un succès populaire, au vu de la forte fréquentation du bassin de la Villette, ouvert depuis 2017. Plusieurs sites sont par ailleurs accessibles cet été dans la Marne, principal affluent de la Seine.

Dépollution

Les autorités ont investi 1,4 milliard d'euros (1,3 milliard de francs) dans l'amélioration de la qualité de l'eau de la Seine, qui, pour les JO, avait été «dépolluée aux trois quarts de ce qui était attendu», a expliqué le préfet de la région Ile-de-France, Marc Guillaume.

Les travaux réalisés depuis, notamment les 2000 nouveaux branchements aux réseaux d'assainissement, promettent une eau encore meilleure. Mais pas s'il pleut trop: l'été dernier, en raison de précipitations record, seuls cinq jours ont été autorisés pour les compétitions et entraînements sur les 11 jours programmés. ■

MÉTÉO

ÉPHÉMÉRIDE

Vendredi 4 juillet 2025



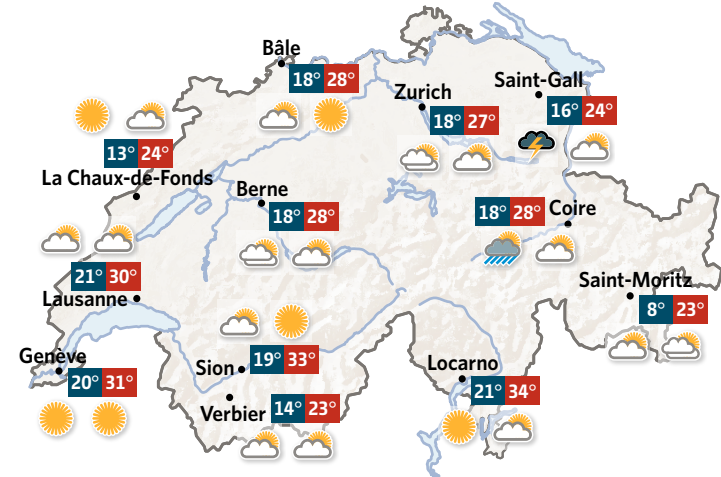
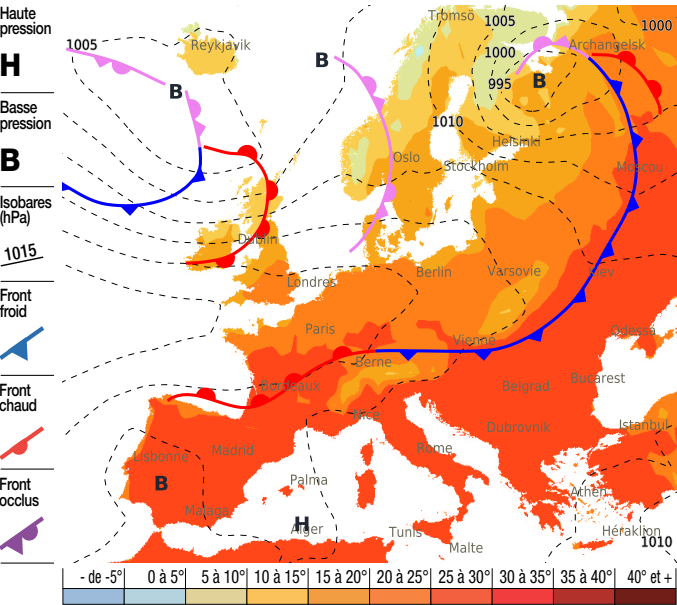
lever: 05h50
coucher: 21h30
1 minute de soleil en moins



lever: 15h48
coucher: 01h20

lune croissante
taux de remplissage: 68%

Situation générale aujourd'hui à 13h



JOURNÉES CHAUDES ET ENSOLEILLÉES vendredi et samedi, avec un risque d'averses ou d'orages cantonné aux Alpes et à l'est du pays. Dimanche, dans l'après-midi, une perturbation devrait traverser la région. Elle entraînera des passages nuageux

et quelques précipitations qui se prolongeront lundi. Le ciel restera nuageux jusqu'à mardi. Les températures seront fraîches avec des maximales de 25 °C dimanche, 21 °C mardi. Retour à des conditions plus ensoleillées et aussi plus chaudes dès mercredi.

PRÉVISIONS À CINQ JOURS

	SAMEDI		DIMANCHE		LUNDI		MARDI		MERCREDI	
	90 %		70 %		70 %		80 %		70 %	
Bassin lémanique, Plateau romand et Jura	14°	30°	15°	24°	14°	21°	11°	20°	10°	23°
Limite des chutes de neige	-		-		2600 m		2100 m		-	
Alpes vaudoises et valaisannes (500 m)	17°	32°	17°	27°	15°	24°	13°	23°	13°	26°
Limite des chutes de neige	-		-		2800 m		2400 m		-	
Suisse centrale et orientale	15°	30°	15°	24°	14°	20°	12°	20°	12°	23°
Limite des chutes de neige	-		2900 m		2600 m		2100 m		-	
Sud des Alpes	22°	29°	19°	26°	17°	26°	17°	26°	17°	27°
Limite des chutes de neige	-		-		3000 m		-		-	

Prévisions en Suisse pour le matin et l'après-midi.
Les températures indiquées sont les valeurs minimales (en bleu) et maximales (en rouge)

MétéoSuisse tél. 0900 162 666
en ligne avec nos météorologues, 24 heures sur 24 (fr. 2.90 la minute)

www.MeteoSuisse.ch