

## DIVERSIFICATION

# Trier la marchandise sur l'exploitation

Elise Frioud

**A La Sarraz, les époux Iseli se sont équipés de leur propre installation de tri afin de mieux valoriser la diversité de leur production.**

L'Organisation des Nations Unies (ONU) a proclamé 2016 «année internationale des légumineuses». Les cultures de lentilles, pois chiche et soja commencent à se faire une belle place au soleil dans les campagnes, fortes de leurs atouts nutritionnels. Mais pour les producteurs, la culture n'est pas le seul paramètre à maîtriser! Christian et Christina Iseli, exploitants bio Bourgeois à La Sarraz, le savent bien. Sur leur exploitation, ils cultivent environ 2 ha de lentilles, 2 ha de lin, 2 ha de pois

chiche, 2 ha d'avoine nue et 2 ha de quinoa. Des cultures spéciales, en quantités modestes, qui ne peuvent que difficilement être traitées dans les centres collecteurs. Raison pour laquelle les exploitants se sont équipés avec une installation de tri sur leur propre exploitation. Un choix justifié par la volonté d'offrir une grande variété de produits à la vente.

«L'idée de nous équiper avec une installation de tri a germé en 2010, alors que nous venions de démarrer la culture de la lentille. Cette dernière juste maîtrisée, nous nous sommes rendus compte qu'il y avait aussi des difficultés au niveau du tri de la culture», explique Christina Iseli. En effet, les centres collecteurs acceptent rarement de petites quantités, en dessous de 2 tonnes de marchandise. Par ailleurs, ils n'ont souvent ni l'expérience ni le matériel adapté pour des cultures spéciales. Un problème auquel de nombreux agriculteurs qui cherchent à diversifier leur production risquent d'être confrontés.

Les exploitants Iseli produisent également du lin, une culture très difficile à trier en centre collecteur. Le domaine étant en production biologique, cela réduit encore le nombre de structures de tri potentielles. «Avant de nous équiper, nous avons dû aller jusqu'à Genève, mais c'était contraignant et coûteux. Pour nous qui souhaitons vivement nous diversifier encore plus dans la production de légumineuses, une solution à l'échelle de l'exploitation s'imposait», raconte Christian Iseli.

Des machines de la marque danoise Westrup sont ainsi installées dans un bâtiment de la ferme. L'installation comporte en effet trois machines aux rôles complémentaires: un trieur-séparateur à grilles, un trieur alvéolaire et une table densimétrique. La première machine permet d'obtenir une marchandise homogène en termes de dimensions, la seconde en termes de forme. La dernière permet de séparer les cailloux ou les grains encore dans l'enveloppe de la marchandise prête à être conditionnée. Elle ne peut cependant fonctionner qu'avec un produit homogène au départ. En plus des machines elles-mêmes, des cellules de stockage ont été aménagées, ainsi qu'un pont roulant.

## Une structure polyvalente

Les exploitants ont veillé à avoir une bonne vision de ce qui sort des machines, afin d'effectuer les réglages nécessaires. Ils ont également opté pour des machines faciles à nettoyer, un aspect important puisque diverses cultures passent dans l'installation. «Une petite structure avec des machines de dimensions modestes est plus pratique et plus polyvalente. Les machines sont plus faciles à régler. De plus, elles coûtent moins cher. Enfin, toutes les pièces comme les grilles et tamis coûtent également moins cher, ce qui permet de s'équiper avec davantage de diversité», justifie Christina Iseli.

Des aménagements spéciaux ont été effectués. Ainsi, la marchandise est aspirée



Les machines de tri fonctionnent depuis quatre ans sur la ferme Iseli.

É. FRILOUD

pour passer d'une machine à l'autre, ce qui facilite la gestion du processus. L'investissement, autour de 100 000 francs, est conséquent, mais les exploitants estiment qu'ils l'auront rentabilisé en l'espace de 15 ans.

## Service aux agriculteurs

Le tri et le conditionnement de la marchandise s'effectuent au fur et à mesure des besoins pour la vente au magasin de la ferme, sur les marchés et dans le cadre de circuits courts.

Mais l'installation a encore des capacités et peut être mise au service d'agriculteurs voisins qui, par exemple, ont de la marchandise en trop faible quantité pour les centres col-

lecteurs, ou une récolte trop sale. Ce fut par exemple le cas en 2014, année au cours de laquelle de nombreuses cultures de blé furent souillées par de la terre. «Dans ces cas, nous pouvons généralement sauver une partie de la marchandise», explique Christina Iseli.

L'installation se prête également très bien au tri de cultures spéciales encore peu répandues. Depuis trois années que l'installation fonctionne, Christian et Christina Iseli ont acquis de l'expérience dans le tri avec une grande variété de produits (lin et lentilles, mais aussi avoine, engrain, moutarde, soja, caméline, chanvre, pois chiche, épeautre ou encore sarrasin).



En fin de parcours, la table densimétrique permet de séparer les cailloux.

É. FRILOUD



Une installation de tri sur la ferme est particulièrement adaptée lorsqu'une grande diversité de produits est proposée.

É. FRILOUD

## Votre rubrique Autoapprovisionnement

Partage d'expériences autour de la valorisation des produits

# «Retrouver des savoir-faire permet de retrouver des savoir-vivre»

**A l'heure du gaspillage alimentaire, des femmes et des hommes redécouvrent l'autoapprovisionnement et ses bonnes pratiques. La troisième édition entièrement révisée du Guide de l'autoapprovisionnement, goûts et saveurs à composer soi-même vient de paraître et soutient cette tendance. Témoignages de passionnés qui partagent leurs expériences dans la transformation et la conservation de produits locaux de saison.**

### • D'où proviennent vos produits et pourquoi ce choix de produits?

**Raphaël Flüch (RF):** Nous sommes bergers depuis trois ans à la Gittaz-Dessus. Nous venons de passer notre premier hiver sur l'alpage et avons pris la décision d'y vivre à l'année. L'été, nous nous occupons de quelque 80 génisses et d'une vache. Nous avons des poules, des lapins, deux chèvres et des cochons.

**Caroline Flüch (CF):** Nous cultivons un petit jardin en haut et un autre à Baulmes. Nous allons cueillir des plantes et fruits sauvages comestibles, des herbes médicinales que je transforme en tisanes. Nos produits proviennent donc de nos deux jardins, de la cueillette, de la vache, de la basse-cour et des cochons. Nous achetons les céréales chez un ami paysan.

### • Pourquoi faites-vous de l'autoapprovisionnement?

**CF:** Nous venons de la campagne, nous avons grandi proche de la nature. Pour faire de l'autoapprovisionnement, nous avons dû acquérir de nouvelles compétences techniques et pratiques. Je suis biologiste, mais j'ai dû me faire la main dans les métiers de bouche...

**RF:** Et moi, j'ai travaillé chez un paysan pour apprendre à m'occuper du bétail et devenir berger. Je ne voulais plus manger les produits des grandes surfaces, mon travail durant une année dans l'industrie alimentaire m'a révolté. Je voulais que notre lieu de vie soit aussi la source de notre nourriture. Actuellement, j'apprends à découper la viande avec un ami qui est boucher.

**CF:** L'autoapprovisionnement, c'est le plaisir de faire tout nous-mêmes et de travailler en priorité pour nous nourrir, nous soigner, nous habiller, plutôt que de travailler pour faire de l'argent!



Caroline et Raphaël Flüch

Bergers  
La Gittaz-Dessus (VD)



**RF:** Nous demandons régulièrement des conseils aux autres et cela crée des liens et un échange intéressant et constructif... Retrouver des savoir-faire permet de retrouver des savoir-vivre.

### • La rentabilité entre-t-elle en ligne de compte dans vos choix?

**CF:** La rentabilité n'entre pas en ligne de compte dans le sens que les produits transformés ne sont pas destinés à la vente, mais l'autoapprovisionnement nous permet d'avoir la majorité des produits sur place et ainsi d'éviter les trajets pour aller en ville, par exemple. Par contre, nous ne comptons pas nos heures!

### • De manière générale quelle est votre philosophie en matière d'alimentation?

**RF:** Ce n'est pas vraiment une philosophie, mais c'est pour le plaisir des légumes du jardin, du vrai! Aussi pour le plaisir de faire un pied-de-nez à la consommation! Le plaisir d'apprendre les métiers, de retrouver les savoirs de nos grands-pères et grands-mères...

**CF:** Quand on sait le travail qu'il y a derrière la transformation, on respecte le produit et on ne gaspille pas. Hormis la fabrication des fromages, je fais des conserves de blanquette, de bouilli, de sauce bolognaise. Les saucisses et jambons sont fumés sur place. Avec Raphaël, nous voulons sécher la viande en lanières. Les légumes sont soit séchés, soit mis en bocaux. Le grain

est moulu au fur et à mesure des besoins en pain.

### • Quelle aide vous apporte le Guide de l'autoapprovisionnement, goûts et saveurs à composer soi-même dans votre pratique?

**CF:** Le classeur nous est vraiment utile. C'est une base. On essaie, on teste... Mais on va aussi chercher plus loin, auprès de personnes expérimentées, de personnes «qui mettent la main à la pâte» et dans d'autres bouquins. La clé, c'est vraiment de tout noter étape par étape, de comparer afin d'améliorer, de corriger.

Propos recueillis par Michèle Zufferey, Agridea

### Commande

Le Guide de l'autoapprovisionnement, goûts et saveurs à composer soi-même peut être commandé en français ou en allemand auprès d'Agridea au prix de 79 francs. Chaque chapitre peut également être obtenu séparément, entre 10 et 22 francs selon la longueur.

Tél. 021 619 44 00  
commande@agridea.ch  
www.agridea.ch > Shop  
(descriptif des contenus).