



Grand Fribourg Carl-Alex Ridoré, à la tête du comité de pilotage, annonce la tenue du vote consultatif sur la fusion en novembre. >> 18



Yendi au cœur d'un bras de fer

Liquidation. L'Office cantonal des faillites a trouvé un accord avec Credit Suisse dans le litige qui les opposait autour de Yendi. La banque bloquait une somme devant intégrer la masse en faillite. >> 19

RÉGIONS

15
LA LIBERTÉ
VENDREDI 15 MAI 2020

A la recherche de revenus complémentaires, des agriculteurs se lancent dans la production de farine

Le succès des paysans-meuniers

<< THIBAUD GUISAN

Agriculture >> «J'ai toujours eu envie de transformer moi-même une partie de ma production. C'est un rêve qui se concrétise.» Agriculteur à Sommentier, Jérémie Delabays s'est lancé dans la meunerie. Le Glânois vient d'acquiescer un moulin qui lui permet de produire de la farine à partir des céréales qu'il cultive. «C'est un marché de niche, mais qui se développe bien», se réjouit l'agriculteur de 40 ans, qui élève une vingtaine de vaches allaitantes, des moutons et des porcs laineux à la Ferme de la Tourbière, une exploitation bio de 20 hectares.

L'exemple du paysan-meunier de Sommentier n'est pas isolé. De plus en plus d'agriculteurs misent sur la production de farine pour diversifier leurs sources de revenu et gagner en indépendance. Un atout en ce printemps perturbé. La pandémie de coronavirus a renforcé l'attrait des produits de proximité et fait exploser les ventes de farine, les consommateurs s'adonnant volontiers à la fabrication de pain à la maison.

Bientôt une association

Si seules quelques exploitations fribourgeoises sont équipées d'un moulin, elles sont déjà une quinzaine en Suisse romande. «Le mouvement s'accélère depuis 2015», remarque Cédric Chezeaux, basé à Juriens, au pied du Jura vaudois, un des pionniers de la meunerie à la ferme. Une association, Graine et pain, sera bientôt constituée pour fédérer ces producteurs et leur assurer un conseil technique.

A Attalens, un moulin est déjà en fonction depuis bientôt une année au Domaine de Crévy des frères Guillaume, Mathieu et Jérémie Savoy. «Notre but est de nourrir les gens sans être trop dépendants d'intermédiaires. C'est la philosophie du champ à l'assiette», résume Guillaume



Agriculteur à Sommentier, Jérémie Delabays a mis en service son moulin ce printemps dans une ancienne écurie. Alain Wicht

Savoy, 30 ans, responsable d'une exploitation bio de 33 hectares où les vaches laitières ont aussi leur place. «Dans la même optique, nous produisons des yogourts avec une partie du lait. Pour les consommateurs, il y a une histoire derrière le produit.»

Après l'huile

De la farine est également produite dans la ferme de Frédéric Zosso, à Cournillens, dans le district du Lac. En début d'année, un moulin a pris place dans une ancienne écurie, transformée en local de meunerie. «C'est un moyen de sortir des circuits conventionnels et de réduire notre dépendance aux grossistes dont les prix sont souvent décevants. Un moulin permet de commercialiser un maximum de céréales dans un secteur porteur», estime l'agriculteur de 45 ans, qui avait déjà investi dans une presse à huile il y a quelques années. «Ces activités procurent du plaisir, tout en assurant un avenir à l'exploitation», relève celui qui a converti au bio son domaine de 90 hectares.

Les exploitations de Sommentier, Attalens et Cournillens se sont dotées récemment d'un magasin à la ferme. Jusqu'à la moitié de leur farine y est écoulée en vente directe. Pour le reste, les paysans-meuniers livrent des magasins en vrac et des épiceries, des boulangers, des producteurs de pâtes artisanales et même des pizzerias. En Veveyse, les frères Savoy sont également boulangers. «Nous produisons une trentaine de kilos de pain au levain par semaine», calcule Jérémie Savoy.

A côté du blé tendre traditionnel, les agriculteurs-meuniers

remettent au goût du jour d'anciennes variétés de céréales: blés anciens, épeautre, engrain ou encore amidonnier, à plus faible rendement, mais également à teneur en gluten réduite.

Avant de produire leur farine à la ferme, Jérémie Delabays et Frédéric Zosso confiaient la transformation de leurs céréales à l'extérieur, respectivement à Cédric Chezeaux, à Juriens, et à un moulin situé près de Laupen (BE). «Tous ces kilomètres, ce n'était pas

tellement compatible avec l'optique d'une exploitation qui veut privilégier les circuits courts», reconnaît Jérémie Delabays, par ailleurs membre du comité Bio Fribourg, l'association des producteurs bio du canton.

Aujourd'hui, c'est le Glânois qui propose ses services de mouture à d'autres cultivateurs de la région. Il estime qu'il produira cette année une dizaine de tonnes de farine, dont environ la moitié pour des collègues.

Vente à la coopérative

A Attalens, les frères Savoy tablent sur une production de 8 tonnes de farine cette année. Ils rachètent également des céréales à d'autres producteurs, notamment du sarrasin de la Gruyère et du seigle. Du côté de Cournillens, Frédéric Zosso produit 120 à 130 tonnes de céréales par année. La majorité est vendue sous forme de grains à une coopérative, «un petit 15%» étant transformé en farine. «Dans un horizon de trois à quatre ans, j'ai l'ambition d'atteindre une proportion de 20%», expose l'agriculteur. >>

«Ces activités procurent du plaisir, tout en assurant un avenir à l'exploitation»

Frédéric Zosso

VIDÉO laliberte.ch

«Un moulin destiné à soutenir une petite agriculture familiale»

Inventé dans le sud-ouest de la France dans les années 1960, le moulin Astrié comprend deux meules en granit.

Les paysans qui se lancent dans la production de farine s'équipent pour la plupart d'un moulin Astrié, du nom de ses inventeurs, les frères Pierre et André Astrié. L'installation, mise au point dans le sud-ouest de la France dans les années 1960, permet de produire entre 15 et 30 kg de farine à l'heure, selon les modèles. «Le but des frères Astrié était de proposer un moulin destiné à soutenir une petite agriculture familiale», expose Cédric Chezeaux, de Juriens (VD), un des premiers agriculteurs à s'être lancé en Suisse romande.

Le moulin Astrié se compose de deux meules en granit: l'une, inférieure, fixe,

l'autre, supérieure, tournante. Contrairement à ce qui se produit avec un moulin industriel ou à meule de pierre, l'enveloppe des céréales (le son) n'est pas écrasé mais déroulé entre les deux meules, en un seul passage. Le germe du grain et ses éléments nutritifs (sels minéraux, vitamines) est ainsi préservé et fait partie de la farine moulue. Dans une minoterie industrielle, la farine s'obtient après plusieurs passages (jusqu'à douze) des céréales entre des cylindres, ce qui a tendance à la chauffer et à provoquer son oxydation. «Un moulin Astrié, c'est une mécanique de haute précision, presque comparable à l'horlogerie. Il permet d'obtenir une farine fine et soyeuse», décrit Cédric Chezeaux.

Les moulins Astrié sont aujourd'hui produits en France par plusieurs petits ateliers, dont Astréa, basé près de Bourg-en-Bresse, qui indique avoir vendu 90 installations depuis 2014. Cette production artisanale nécessite de la patience: les acheteurs doivent souvent compter avec un délai de livraison d'au moins dix mois.

Si le coût d'un équipement varie entre 12 000 et 25 000 francs, les investissements sont parfois bien plus importants. Ainsi, Jérémie Delabays, à Sommentier, a injecté au total plusieurs dizaines de milliers de francs dans la transformation d'une ancienne écurie en un local de meunerie. Un édifice dont la charpente date de 1792. «Je suis bricoleur. Tout

l'hiver, j'ai passé mon temps libre ici», glisse le Glânois, dont le projet a été soutenu financièrement par l'Aide suisse à la montagne et le Service de l'agriculture du canton de Fribourg.

Le moulin a pris place au rez-de-chaussée. L'étage, accessible par un ancien pont de grange, abrite le stock de céréales, ainsi qu'un mélangeur. Cette installation, qui alimente le moulin en matières premières, pèse, mélange et humidifie les grains avant leur mouture. «Une fois rodé, le moulin est assez simple d'utilisation. Il s'arrête automatiquement dès qu'il n'y a plus de grain ou si les sacs de farine sont pleins. La meunerie est une activité qui ne prend pas trop de temps et qui est compatible avec les autres tâches sur l'exploitation», relève Jérémie Delabays. >> TG

PUBLICITÉ

PRIX À L'INNOVATION INNOVATIONSPREIS
FRIBOURG - FREIBURG
2020/2021

PARTICIPEZ & GAGNEZ !

Faites-nous parvenir votre dossier de candidature jusqu'au 30 juin 2020 sur notre site Internet.



Infos et participation: www.innovationfr.ch

