

Entre ciel et terre, la smart salade se retrouve dans nos assiettes

mardi, 10.07.2018

Agriculture. Sur le site technologique de Molondin, la production de salades a été entièrement automatisée, via une technique hors-sol. Reportage.

Maude Bonvin



La technique développée par CombaGroup permet d'économiser 97% d'eau, explique son directeur Serge Gander.

Elles se refont une beauté, baignant dans une atmosphère vaporeuse. Leur serre de 25 mètres de long, c'est un peu leur hammam à elles. Les salades cultivées sur le site de l'agropôle de Molondin profitent des rayons du soleil de juillet entre ciel et terre. «Nous les élevons hors-sol», explique Serge Gander, directeur de CombaGroup.

No stress

La start-up a pris ses quartiers dans le parc agrotechnologique vaudois il y a cinq ans. Elle se base sur la technologie de l'aéroponie mobile pour faire pousser ses plantes. Concrètement, un chariot émet un épais brouillard nutritif qui arrose de ses gouttelettes les batavias 24 heures sur 24. Il effectue la navette aux quatre coins de la serre. «Par rapport à l'agriculture traditionnelle, cette technique permet de recycler l'eau à l'infini. Nous n'avons que 3% de pertes d'or bleu», poursuit Serge Gander.

Autre avantage, la production est à l'abri du gel et des autres aléas naturels. «Nous bénéficions d'une sécurité d'approvisionnement sur toute la chaîne de production. Et nos salades ne subissent aucun stress lié au vent ou à une exposition trop forte à la lumière. L'été, nous veillons à ce que leur bain de soleil ne soit pas trop important, en leur créant des lieux ombragés. L'éclairage artificiel Led n'intervient qu'en hiver, si nécessaire. Et la nuit, nous ne les irradiations pas de lumière afin qu'elles puissent se reposer. Elles mènent finalement une vie heureuse et se conservent donc plus longtemps», précise le patron. Cela se traduit aussi par un gain au niveau de la productivité. Ce type de culture permet de récolter 800 tonnes de salades par hectare, contre 30 à 50 tonnes de manière traditionnelle. Sans oublier la possibilité de donner vie à des pousses toute l'année. En Suisse, les salades ne peuvent pas être cultivées en pleine terre de fin octobre à avril. «Et elles connaissent une perte de matière du champ à l'assiette de l'ordre de 80%, contre 15% pour notre production», déclare le directeur.

Pas la marque du bio

Pour élever ses reines de beauté, la jeune entreprise travaille avec un semencier hollandais, le pays étant spécialisé dans les légumes hors-sol. «La sélection de semences permet d'obtenir toujours la même salade. Il n'y a pas de mauvaises surprises au niveau des formes, ce qui plaît à la grande distribution», indique Serge Gander. CombaGroup ne livre pas les gros distributeurs. Avec près de 500 salades produites chaque semaine, sa production est encore trop petite. Ses acheteurs sont, pour l'heure, des clients locaux.

Les belles du jour s'épanouissent sans pesticide, ni fongicide mais ne sont pas labellisées bio car pour obtenir ce label, il faut les cultiver à même le sol. Serge Gander brandit une créature de 32 jours pour 500 grammes, un peu trop grosse pour la grande distribution: «Il aurait fallu la récolter il y a quelques jours». A côté des batavias, poussent basilic, menthe et autres herbes aromatiques. «Nous les vendons à une épicerie de Lausanne», ajoute le directeur.

Consommateur réticent

Si la culture hors-sol de salades est promise à un bel avenir en Suisse selon Serge Gander, reste à convaincre le consommateur. Le procédé peut, en effet, sembler un brin aseptisé. Sur ce point, le patron se montre toutefois confiant: «Ce système est déjà utilisé auprès de la majorité des producteurs industriels de tomates dans notre pays. Je suis persuadé qu'en raison de sa qualité et de sa traçabilité, il va aussi s'imposer auprès des cultivateurs de salades».

L'agropôle de Molondin s'agrandit pour accueillir les technologies agricoles du futur

Situé en pleine campagne, l'agropôle de Molondin dans le Nord vaudois compte une dizaine de start-up actives dans l'agroalimentaire. «Nous disposons de 17.000 mètres carrés de zone préindustrielle, dont 11.000 mètres pour l'hébergement de sociétés et l'établissement de cultures», précise Stéphane Fankhauser, administrateur du site.

Pour 2020

Le parc technologique, qui emploie une cinquantaine de collaborateurs, prévoit donc de s'agrandir. Les documents ont été mis à l'enquête avec une première sortie de terre prévue pour 2020. L'endroit poursuit le but de favoriser l'implantation de nouvelles technologies numériques dans l'agriculture pour une industrie 4.0. Le site est le seul actif dans ce créneau dans le canton de Vaud. Le lieu regroupe producteurs, ingénieurs et industriels issus du secteur agroalimentaire. Au cœur du dispositif: une usine de conditionnement de pommes de terre. «Entre 50 à 60 tonnes de cette légumineuse transitent sur nos lignes de production chaque jour», ajoute Stéphane Fankhauser. Tout est automatisé, sauf le dernier contrôle des produits. La fabrique accueille aussi des légumes de garde. Elle collabore avec les agriculteurs de la région et couvre 150 hectares de produits bios. Après avoir été stockées durant plusieurs mois, les pommes de terre sont lavées et séchées. Elles dorment encore 24 heures dans les entrepôts de l'usine, avant d'être contrôlées à la main puis emballées. Elles partent enfin en direction des grands distributeurs, comme Coop et Migros. Chaque lot porte le numéro du producteur. «Tout cela prend une place énorme, surtout l'entreposage. Nous allons devoir revoir notre organisation, en vue des travaux d'agrandissement de l'agropôle», confie Stéphane Fankhauser.

Vinaigre et déchets

Les pommes de terre qui ne sont pas vendues sont transformées en vinaigre. L'entreprise Cogiterre, présente sur le site, se charge de cette transformation. «Par ailleurs, nous sommes à la recherche d'agriculteurs intéressés par nos déchets», conclut Stéphane Fankhauser. – (MB)

Berne ne répond pas aux attentes du secteur agricole

La stratégie agricole 2022-2030 du Conseil fédéral fait couler beaucoup d'encre. «Nous avons reçu énormément de critiques de la part de nos membres. La principale portait sur l'absence de perspectives», a déclaré David Rüetschi, secrétaire général de l'Association suisse pour un secteur agroalimentaire fort (ASSAF), devant la presse réunie hier à l'agropôle de Molondin. L'association compte 60 organisations et entreprises, couvrant tous les secteurs de l'agriculture du lait en passant par les fruits et les légumes. Elle regroupe producteurs et transformateurs. David Rüetschi s'inquiète tout particulièrement des projets du gouvernement en matière d'échanges transfrontaliers.

Pour le président de Prométerre Claude Baehler, il convient aussi de protéger nos frontières, du fait d'un marché suisse particulier. «Près de 75% de nos coûts sont incompressibles», souligne le président, en faisant référence aux charges salariales et d'infrastructure plus élevées sur sol helvétique. Le Conseiller national UDC et membre du comité de l'ASSAF, Jacques Nicolet, déplore que les Suisses prennent connaissance des accords de libre-échange qu'une fois qu'ils sont ficelés. Il ajoute que les normes en matière d'hygiène et de protection des animaux ainsi que les méthodes de production sont différentes à l'étranger. Dans certains pays du Mercosur par exemple, les bœufs sont nourris avec des OGM. Pour l'ASSAF, il est capital de préserver les accords du GAT. L'association souhaite également être impliquée dans les négociations des conventions de libre-échange. Concernant l'accord du Mercosur, la Suisse aurait peu à y gagner puisque seul 1% de sa production agricole est exportée vers les pays du Mercosur.

Comblent le fossé

Jacques Nicolet plaide également en faveur de davantage de collaboration entre tous les acteurs de la branche: «Parce que nous sommes plus forts ensemble, producteurs, transformateurs et distributeurs doivent davantage travailler main dans la main. Il s'agit de combler totalement le fossé avec la grande distribution». A ses yeux, on peut donner plus d'argent aux producteurs, sans augmenter les prix en Suisse.

De son côté, l'ASSAF soutient l'idée d'une aide à fonds perdus destinée à financer les infrastructures des exploitations et des entreprises de transformation comme cela se fait déjà dans l'Union européenne (UE). En matière de construction, elle exige des procédures administratives simplifiées.

Sur le plan financier, le secteur agroalimentaire représente 15% du produit intérieur brut (PIB) helvétique, soit 86 milliards de francs. Les 52.263 exploitations agricoles du pays génèrent plus de 153.000 emplois, selon les chiffres livrés par l'ASSAF. A ce nombre, il convient d'ajouter 37.000 postes dans la transformation, 250.000 dans le commerce de détail et 210.000 dans la gastronomie. Notre pays importe près de la moitié de la nourriture qu'il consomme. Depuis 1990, les importations ont augmenté de 78%. – (MB)

Cet article vous est offert par Swissquote

Découvrez
 Swiss DOTS
 9.- flat
 90'000 produits
 de 8 à 22h

Partager

Recommander

Partager

7 personnes recommandent ça. Soyez le premier parmi vos amis.

Tweeter