

Communiqué de presse

L'Aide suisse à la montagne soutient l'installation d'un moulin à pierre à Sommentier (FR)

De la culture de céréales à la vente de farine à la ferme : un circuit court pour une région autonome et une consommation sans intermédiaire

ADLISWIL, le 1^{er} avril 2020 – Travailler les céréales anciennes, de la culture à la vente directe de farine, le tout dans un rayon de 15km, c'est désormais possible dans le petit village de Sommentier (FR) grâce à l'installation à fin mars d'un moulin à pierre à la ferme de la Tourbière. Alors que plusieurs agriculteurs de la région parcouraient 60 kilomètres pour faire moudre leurs céréales dans le canton de Vaud, Jérémie Delabays a décidé de prendre les choses en main et de construire un moulin à meule de pierre dit « Astrié » sur son exploitation agricole. Cette installation flambant neuve en bois naturel, dont la technique de mouture conserve toutes les propriétés du germe de la céréale, bénéficiera aussi à d'autres producteurs de farine qui auront la possibilité d'amener leurs céréales à la ferme directement. Ainsi, l'initiative de Jérémie Delabays permet de faire gagner en autonomie toute une région et apporte un gain de temps et d'argent considérable pour les agriculteurs locaux. Des bénéfices non négligeables en cette période de crise sanitaire où le dynamique agriculteur ne voit pas sa clientèle diminuer. Au contraire, les particuliers sont de plus en plus nombreux à venir s'approvisionner dans le self-service de la ferme qui propose à la vente directe ses somptueux produits de qualité : des farines de céréales anciennes, bien sûr (vente au kg et proposées en pâtes artisanales), mais également de la viande de bœuf et d'agneau (en morceaux, apprêtée en saucisse ou travaillée en terrine), ainsi que de la laine de mouton. Pour celui qui transforme ses céréales en farine au fur et à mesure des ventes pour garantir une fraîcheur absolue, le moulin tombe donc à pic : en cas de fortes demandes, il pourra continuer à assurer sa production de qualité.

Une préparation de farine « faite maison »

Aux petits soins de sa production et de ses consommateurs, Jérémie Delabays revendique avant tout les circuits courts pour l'agriculture. Or, si jusqu'à ce jour sa farine se vendait déjà directement à la ferme, il transportait ses céréales chez Cédric Cheseaux à Juriens (VD), à 60 km, pour être moulues, avant d'être ramenées au domaine. Une situation qui, pour le jeune agriculteur, ne coïncidait pas avec sa philosophie écologique. Il faut en effet relever que la technique de mouture qu'il utilise, à partir de meules de pierre dite « Astrié », du nom des frères qui l'ont mise au point, n'est que marginalement utilisée en Suisse romande. Mais elle s'inscrit parfaitement dans la philosophie de la Ferme de la Tourbière, où on revendique une culture éthique, rustique, douce et en accord avec l'environnement brut et sauvage des régions de montagnes. La farine qui résulte de cette préparation est, certes, plus épaisse que celle issue d'une mouture classique, et donc plus difficile à travailler, mais elle permet de garder toutes les richesses de la céréale. « Lors de la mouture, les grains ne passent qu'une seule fois dans la meule. Cette manière de travailler, moins agressive pour le produit, réduit le rendement de 10-15% par rapport à une mouture à cylindre, mais elle a le mérite de conserver l'entier du germe du blé et des assises protéiques qui vont avec ce dernier », confirme Jérémie Delabays.

Bien entendu, en plus de l'impact carbone, ce déplacement n'était pas sans conséquence financière pour la Ferme de la Tourbière, puisque les frais de transports étaient élevés et la logistique lourde. Mais aujourd'hui, Jérémie Delabays a le sourire : grâce à l'Aide suisse à la montagne, qui a pris à sa charge le montant qui manquait pour l'investissement, il a pu installer un moulin flambant neuf en bois brut avec une meule de pierre de 50cm de diamètre et vient de démarrer la mouture de sa production agricole directement sur son territoire.

Elevage de races anciennes et culture de céréales pauvres en gluten

En reprenant l'exploitation de la Ferme de la Tourbière en 2012, Jérémie Delabays a effectué un tournant à 180° dans la ligne directrice du domaine familial. En effet, la ferme était jusqu'à cette période spécialisée dans la production laitière pour le gruyère. Le dynamique agriculteur a démarré un élevage de bétail destiné à la vente directe de viande avec des races anciennes. Dans la même veine et pour compléter cette production destinée à une vente sans intermédiaire, Jérémie Delabays a commencé à cultiver sur trois hectares de terrain de l'épeautre, de l'engrain et un mélange de blés dits « anciens », toutes des céréales qui ont la particularité d'être pauvres en gluten et qui se portent particulièrement bien à une mouture artisanale sur pierre. Fort de toutes ces convictions, le jeune agriculteur a entamé la conversion biologique de l'exploitation. Un travail qui a porté ses fruits : l'exploitation est en effet détentrice depuis le 1^{er} janvier 2018 du Bourgeon BioSuisse.

Un moulin pour une région autonome et travaillant en synergie

Si ce jeune entrepreneur et père de trois enfants a souhaité installer un moulin de pierre Astrié sur son domaine, c'est aussi pour pouvoir en faire profiter ses collègues au moyen d'une rétribution au kilogrammes de farine moulue. Plusieurs d'entre eux, qui font également les trajets jusqu'à Juriens, ont déjà montré leur intérêt pour cette meule. Dans la même optique, le dynamique agriculteur voit en cette installation le moyen de créer des synergies avec d'autres acteurs de la région. En particulier avec le centre de tri de céréales de Villarod (à 15km), où Jérémie Delabays amène ses céréales pour le calibrage. Il développe son idée : « On pourrait imaginer que j'aille chercher les céréales à Villarod et que je les transporte pour les moudre chez moi ». Ainsi, les agriculteurs pourraient venir récupérer leur farine directement à la Ferme de la Tourbière, ce qui favoriserait un circuit court.

Pour Claude Henchoz, l'expert bénévole en charge du projet pour l'Aide suisse à la montagne, l'installation de ce moulin à graines s'inscrit parfaitement dans l'objectif de la fondation qui est de garantir l'autonomie des acteurs de région de montagne. En proposant la mouture sur son territoire, Jérémie Delabays favorise une production bio locale pour toute une région. L'expert ajoute : « Ce projet innovateur bénéficiera à d'autres agriculteurs. Il apporte sans conteste une valeur ajoutée à la région en facilitant le développement et la vente de produits du terroir sur le plan local ».

Produire ce que l'on consomme

Concrètement, le nouveau moulin permet de planifier entre 12 et 15 kilogrammes de farine par heure, ce qui permettrait d'atteindre un rendement de 40 tonnes par an. Mais pour celui qui travaille seul sur son domaine, le but n'est ni d'agrandir sa production de céréales, ni de se transformer en industrie : « C'est avec grand plaisir que je peux faire profiter de mon moulin à

d'autres agriculteurs, mais, personnellement, je ne souhaite pas produire plus de farine qu'il n'en faut. Je continuerai à faire un roulement dans la mouture comme jusqu'à aujourd'hui : 100 kg par 100 kg, afin de pouvoir toujours proposer de la farine fraîche à la vente », souligne-t-il.

Au self-service de la ferme justement, la farine est vendue dans des contenants de 1, 5 ou 25 kilogrammes. Mais ce ne sont pas les seuls produits disponibles dans ce petit marché aux produits savoureux : un congélateur propose différentes coupes de viandes de la ferme et un réfrigérateur présente un établi de leurs variantes apprêtés (séchées ou en saucisses). De plus, la Ferme de la Tourbière travaille avec un large réseau d'artisans locaux pour la transformation de leurs produits. Ainsi, la clientèle peut se réjouir de retrouver les délicieuses terrines de « Chez Denis » et les riches pâtes à l'épeautre de l'entreprise « Laudato si » à Posieux (FR) en vente dans ce self-service.

Quant aux farines de l'exploitation, elles sont également disponibles dans le magasin en vrac de Romont « Au bocal du coin », et au magasin bio de Bulle « Gaïa ». Elles sont aussi utilisées par les boulangers Jean-Luc Delabays à Grandvillard (FR) et Bertrand Jonin à Mézières (VD) dans la préparation de leur pain au levain. En fin de compte, Jérémie Delabays peut également s'appuyer sur de nombreux particuliers fidèles qui se sont lancés dans la fabrication de leur propre pain à base de céréales anciennes, d'autant plus en cette période particulière de confinement, où beaucoup de foyers ont décidé de mettre « la main à la pâte ».

Pour tout complément d'information veuillez cliquer sur [ce lien](#).

L'Aide suisse à la montagne est une fondation financée exclusivement par des dons, qui s'est fixé pour objectif d'améliorer les bases d'existence et les conditions de vie de la population suisse de montagne. Elle œuvre pour le développement des espaces économiques et de vie, ainsi que pour la sauvegarde de la culture régionale et l'entretien des paysages, et contribue ainsi à lutter contre le dépeuplement des régions de montagne. En 2019, l'ASM a soutenu quelque 613 projets dans tout le pays - dans les domaines Tourisme, Agriculture, Forêt et bois, Formation, Energie, Commerces, Santé et Aide d'urgence - pour un montant total de 35,6 millions de francs. L'Aide suisse à la montagne arbore le label de qualité ZEWO et l'excellence de son management NPO est certifiée par SQS/VMI.

Les dons en faveur de l'ASM sont les bienvenus en tout temps.
CCP : 80-32443-2, Aide suisse à la montagne, 8134 Adliswil

Les illustrations en haute résolution, libres de tous droits, peuvent être directement téléchargées sur le site de l'Aide suisse à la montagne : www.aidemontagne.ch, rubrique médias.

Pour tout complément d'information:

Christine Urfer

Coordination pour les médias de la Suisse romande

Tél. 078 619 05 00, 021 320 00 10

christine@pur-pr.com