

L'orge brassicole bio de Valentin Theubet à Fahy

Il n'y a pas que la saucisse, le toetché et la damassine en Ajoie. Beaucoup d'autres produits, moins célèbres, plus insolites parfois, y sont cultivés ou fabriqués. Nous vous proposons d'en découvrir quelques-uns durant cet été. Cette semaine, nous vous invitons à la ferme « Bout-Dessous » à Fahy où Valentin Theubet cultive depuis peu de l'orge brassicole bio, comprenez une céréale destinée à la fabrication de la bière.

Sans doute avez-vous déjà entendu parler du projet Malticulture, la malterie jurassienne qui a vu le jour dernièrement à Delémont. Il s'agit d'une coopérative regroupant tous les acteurs de la branche brassicole, du producteur de céréales au brasseur, et proposant du malt issu de la transformation de graines jurassiennes, essentiellement de l'orge. «Le but est de revaloriser les céréales face à la concurrence des importations, explique Valentin Theubet, ingénieur agronome et agriculteur bio à Fahy, co-initiateur du projet. Depuis dix ans, les brasseries artisanales se sont multipliées en Suisse et elles cherchent à se démarquer les unes des autres. Elles le pourront en utilisant notre malt 100% jurassien.»

Un procédé sur une semaine

Le projet Malticulture est aujourd'hui sur la bonne voie: «Les statuts de la coopérative sont terminés et nous avons réussi notre récolte de fonds lancée sur internet, se réjouit notre interlocuteur. Nous missions sur 19 500 francs et avons finalement obtenu 21 260 francs. Avec cette somme, nous sommes en train d'aménager nos locaux, notamment



Membre fondateur et coopérateur de Malticulture (la malterie jurassienne en plein développement à Delémont), Valentin Theubet s'est lancé dans la culture d'orge brassicole.

photo Christian Hirsch

avec des instruments pour la gestion des températures et de l'humidité, deux éléments essentiels pour la production du malt.»

Au fait, comment fait-on du malt? «On prend des graines généralement d'orge ou de blé – mais on peut aussi faire de la bière avec du riz, du maïs ou du quinoa, voire même des pommes de terre, tout ce qui contient de l'amidon. Ensuite, on fait tremper les grains pendant deux jours, puis, en jouant sur les températures, on les fait germer jusqu'à un certain stade avant de les sécher pour stopper le processus; on appelle cette dernière étape le touraillage. Enfin, il faut enlever le germe qui donne un mauvais goût à la bière. L'ensemble du processus prend environ une semaine.»

La malterie est l'étape intermédiaire entre les brasseurs et les producteurs de céréales. Valentin Theubet, qui est en train de reprendre la ferme familiale à

Fahy, a décidé de modifier sa production. «J'ai remplacé les cultures d'orge fourragère par de l'orge brassicole.» Et vos 20 vaches, alors, elles mangent quoi? «Les déchets de triage de la récolte, sourit l'agriculteur. C'est suffisant et ça permet de valoriser l'entier de la production.»

Relevons que pour l'heure, ils sont trois à produire de l'orge pour la Malterie de Delémont, tous dans le district de Porrentruy. «J'ai actuellement semé quatre hectares à Fahy; Geoffrey Cattin à Cornol a aussi un champ et Martin Marchand à Epiqueuz en a semé au bord du Doubs sur demande du Parc du Doubs qui souhaite créer une bière réalisée entièrement sur son territoire.»

Et la suite? «Dès septembre, nous reprendrons le maltage avec la récolte d'orge de ce printemps. Nous avons beaucoup de demandes de la part des petites brasseries, bien que nos prix soient trois à quatre fois supérieurs au malt importé (de France ou d'Allemagne, voire du Royaume Uni ou des USA). Mais au final, ce surcoût ne représentera que quelques dizaines de centimes sur les bouteilles de bière.» (ech)

Il y a 100 ans, on brassait déjà en Ajoie

«On a l'impression aujourd'hui de faire quelque chose de nouveau, mais en fait on réapprend des gestes qu'on connaissait déjà à Porrentruy il y a un siècle.» Il a raison, Valentin Theubet: à la fin du XIX^e siècle, le chef-lieu ajoulot abritait pas moins de trois brasseries: la brasserie Choquart vendue en 1907 à la brasserie de Delémont, la brasserie Auguste Cuenin qui a fonctionné de 1860 à 1890, et la brasserie Schmider fondée en 1870 mais qui fit faillite en 1905. «Choquart avait tout compris: l'entreprise comprenait la chaîne complète de fabrication, de la culture des céréales aux animaux nourris par les déchets de la brasserie. C'est exactement ce que nous cherchons aujourd'hui à reproduire. Malheureusement, nous devons tout réapprendre, regrette l'agriculteur de Fahy, car nous n'avons trouvé que très peu d'archives.» (ech)

ANNONCE

ICI MAIS D'AILLEURS



Dans le cadre de notre rubrique « Ici mais d'ailleurs »

nous sommes à la recherche d'Ajoulot(e)s d'adoption



L'Ajoie

Votre journal local

Prenez contact avec notre rédaction au 032 466 58 82 ou à l'adresse info@journal-lajoie.ch