

VOLGELSHEIM Agriculture

# Le diamant rouge se cultive en Alsace

La ferme Pulvermühle de Volgelsheim a récolté, l'automne dernier, plus de 200 kg d'azuki, ce haricot rouge très prisé en Asie. L'initiative en revient à la pâtissière Cécile Didierjean-Sasaki, qui a ouvert une enseigne à Colmar spécialisée dans les pâtisseries japonaises.

« Elle brille. Elle est coquine avec sa petite fossette. » Cécile Didierjean-Sasaki, gérante de l'enseigne Azukiya, rue Kléber à Colmar, décrit avec gourmandise la graine d'azuki, ce haricot rouge cultivé en Asie et qui est l'un des ingrédients principaux de la pâtisserie japonaise. Encore faut-il dénicher la bonne légumineuse pour que le produit fini soit de qualité. « La graine doit avoir une peau très fine ; il faut qu'elle cuise très bien, qu'elle soit homogène », résume Cécile Didierjean-Sasaki, qui a ouvert son magasin de pâtisseries du Japon en 2015.

« J'ai eu du mal à trouver des agriculteurs prêts à tenter cette expérimentation »

Cécile Didierjean-Sasaki

Très vite, l'idée de trouver un haricot « cultivé maison » s'impose afin de ne plus importer, notamment de Chine, cette légumineuse surnommée le diamant rouge. Après plusieurs essais dans des potagers, cette Colmarienne, qui a appris le japonais à Bartholdi, convainc la ferme Moyses de Feldkirch, en 2014, de faire pousser cette plante. La récolte est prometteuse avec 100 kg de graines d'azuki. Reboté en 2016, cette fois à Volgelsheim, chez Dany Schmidt. Celui qui est à la tête de la ferme Pulvermühle a planté la graine en mai. « Je me suis occupée du désherbage et de l'entretien, M. Schmidt a récolté ». Quelque 220 kg d'un azuki de très bonne tenue aux dires de l'intéressée qui en a apporté en octobre dernier au Japon. « Les retours des professionnels ont été très positifs. » L'expérience sera renouvelée



Les visiteurs japonais et Cécile Didierjean-Sasaki dans une des serres de Dany Schmidt. PHOTO DNA-NICOLAS PINOT

cette année. « J'ai eu du mal à trouver des agriculteurs prêts à tenter cette expérimentation », dit celle qui espère, à moyen terme, disposer chaque année d'une récolte alsacienne d'azuki. « L'objectif est d'avoir une graine la plus fraîche possible et à portée de main ». Il n'existe quasiment pas de producteurs d'azuki en France. Takanori Murata, qui a ouvert, fin 2016, une pâtisserie «Tomo» dans le quartier de l'Opéra à Paris, fait appel à un agriculteur de Castelsarrasin mais importe la majorité de ses azukis d'Asie. Celui qui revisite à merveille les dorayakis en utilise une bonne dizaine de kilos par semaine. Il a fait cette semaine un déplacement en Alsace avec un agri-

culteur japonais, Tetsuya Morita, et un représentant du Jetro, l'organisme gouvernemental japonais en charge du commerce extérieur.

« Les Japonais, les plus grands consommateurs de l'Asie »

Le temps fort de ces deux jours a été la visite de l'exploitation de Dany Schmidt (voir ci-dessous). Une vraie découverte de l'agriculture bio pour le Japonais qui exploite quelque 75 ha sur l'île de Hokkaido où il fait pousser des pommes de terre, des asperges vertes, du blé, du soja et donc de l'azuki. « Depuis la fin des années 50, l'île s'est spécialisée dans la culture de cette graine en mettant au point, par une sélection, des variétés parti-



De la graine d'azuki (à gauche) au dorayaki, pâtisserie aussi prisee que le pain au chocolat en France. PHOTO DNA - N. R.

culièrement goûteuses et compatibles avec le climat », relève Cécile Didierjean-Sasaki. « Les

Japonais sont les plus grands consommateurs d'azuki de l'Asie mais ils ne parviennent

## EN BIO DEPUIS 50 ANS

Pendant plus d'une heure, Dany Schmidt a fait visiter son exploitation (112 ha) située à Volgelsheim et a vanté les mérites de la production bio, un choix ancien pour cette exploitation familiale puisque cela fait un demi-siècle que la ferme Pulvermühle pratique ce type d'agriculture. « On produit 50 ha de légumes diversifiés ; le reste, c'est du blé tendre, du soja, des fèves, de la luzerne, de l'orge de brasserie... » énumère Dany Schmidt qui gère l'exploitation avec son épouse, son fils et un 4<sup>e</sup> associé. Ils salariaient 15 personnes à temps plein. Celui qui promeut les circuits courts, produit aussi une partie des plants de légumes (carottes, panais, haricots verts). « On cherche une voie pour sortir de la dépendance des multinationales semencières comme Monsanto ou Bayer. Et ce n'est pas une question de prix mais bien de disponibilité et de multiplicité des variétés », souligne-t-il. « On préfère travailler avec des petites sociétés semencières qui respectent l'agriculteur ». La ferme pratique la rotation des cultures et c'est dans ce cadre que Dany Schmidt a accepté la proposition de Cécile Didierjean-Sasaki de planter de l'azuki.

► <http://ferme-pulvermuehle.fr>

pas à subvenir à leurs besoins et doivent en importer près de 40 %, de Chine, de Thaïlande et du Canada ». En France, les consommateurs d'azuki, que l'on trouve essentiellement dans les boutiques bios, sont peu nombreux. À leur niveau, Cécile Didierjean-Sasaki, Takanori Murata et peut-être Tetsuya Morita, s'il concrétise son projet d'exportation d'azuki en France, veulent promouvoir cette légumineuse dont les bienfaits sont nombreux. ■ NICOLAS ROQUEJEFFRE

SE JOUER DE LA MÉTÉO.  
TECHNOLOGIE 4 ROUES MOTRICES.  
BMW xDRIVE OFFERTE.

BMW xDRIVE : TECHNOLOGIE 4 ROUES MOTRICES.  
LA PLUS DIFFUSÉE EN FRANCE EN 2016\*

COLMAR 156, avenue d'Alsace  
03 89 21 60 00  
<http://www.bmw-jms-colmar.fr>

J.M.S AUTOMOBILE

Route Départementale 201  
03 89 61 76 56  
<http://www.bmw-jms-mulhouse.fr>

SAUSHEIM