

III. BLÉS PAYSANS

Fiches descriptives des principales variétés



SAINT PRIEST

COMMENTAIRE GÉNÉRAL

Un blé passe-partout et plaisant, avec une paille solide et un grain de qualité. Son profil de glutens est proche des blés conventionnels.

ORIGINE DE LA VARIÉTÉ

Saint Priest est une variété collectée dans les montagnes bourbonnaises, au village de Saint Priest la Prugne (750 m d'altitude). Ce serait une variété dérivée du Rouge de Bordeaux d'après l'INRA de Versailles qui a collecté l'échantillon dans les années 60. D'après des analyses génétiques, ce serait plutôt une adaptation locale d'une variété suédoise Progress, inscrite en 1942. Elle est issue d'un croisement de populations anglaises, du Saumur de Mars et du Rouge de Bordeaux. Elle est sensible à la durée du jour pour monter en épi, ce qui permet de la semer d'octobre à mai. Avec sa haute paille solide, sa bonne qualité boulangère et sa souplesse de culture, elle a été adoptée par les paysans d'hier et d'aujourd'hui. Bien qu'issue de variétés anciennes, elle contient un profil de glutens proche de variétés commerciales modernes.

TÉMOIGNAGE DE PRODUCTEUR

Sébastien Collin : *Pour moi (avec un retour sur un seul semis pour l'instant), c'est une belle variété, pas trop haute, mais qui démarre fort en début d'hiver, donc qui reste propre au sol. Je la garde en joker au printemps en cas d'éventuelle catastrophe sur le blé d'hiver.*

En meunerie (en semis d'automne), c'est une variété équilibrée (légèrement hard) qui s'écrase correctement. La farine ne semble pas poser de problème à travailler pour les boulangers.



© CAB | Saint-Priest

DESCRIPTION PHYSIQUE	<p>Végétation : très dressée, rigide, peu couvrante, semblable aux variétés commerciales en début de printemps puis plus haute.</p> <p>Épi : rouge sans barbe, parfois brun foncé, compact à demi-lâche, fin et courbant à maturité</p> <p>Grain : petit et rond, toujours bien rempli, souvent glacé</p>
ALTERNATIVITÉ	Printemps mais pouvant être semé à l'automne en zone peu gélive
PRÉCOCITÉ	Moyenne
HAUTEUR DE PAILLE	134 cm Moyenne essais : 125 cm
RÉSISTANCE À LA VERSE	Bonne
RENDEMENT	28 q/ha 2% de plus que la moyenne des essais
POUVOIR COUVRANT	Moyen
PANIFICATION	160/200 Moyenne essais : 157/200

COMMENTAIRE GÉNÉRAL

Un blé au grain pesant et à la paille solide, adapté aux sols profonds. Un bel exemple de renouveau de la sélection paysanne à la fois pragmatique et poétique.

ORIGINE DE LA VARIÉTÉ

Alauda (synonyme : PGR 281) est une variété paysanne « moderne », obtenue en 1998 par un travail de sélection participatif en biodynamie, associant des agriculteurs et un chercheur (Berthold Heyden) du sud de l'Allemagne (Keyserlingk Institut, www.bioselecta.org). Cette variété barbu est issue d'un épi trouvé dans la variété population « Probus barbu ». Probus est une variété suisse à paille haute et à épis blancs sans barbe des années 40, issue d'un croisement de variétés paysannes (Bavière et Grisons), et autrefois réputée pour sa bonne qualité boulangère. Cultivée pendant plus de 15 ans sur une ferme en biodynamie, des épis barbus y sont apparus et ont été sélectionnés pour obtenir la population « Probus barbu ». D'après Berthold Heyden, Alauda est probablement un croisement entre cette population et un blé de pays autrichien à épi rouge, Inntaler Tress Winter, cultivé à proximité. Elle aurait apporté à Alauda sa couleur rouge foncé, son épi lâche, son épiaison tardive et une forte teneur en gluten mou qui absorbe beaucoup d'eau. Alauda a une qualité boulangère parfois insuffisante d'après les boulangers allemands. Elle a un fort potentiel de rendement, une paille solide, des champs brillants et colorés qui enchantent les paysans et les visiteurs. Pour les biodynamistes, c'est un blé qui « concentre la force solaire ». Cette variété a été inscrite en 2011 en Allemagne sur un catalogue de variétés locales. Elle n'est presque plus cultivée aujourd'hui car remplacée par d'autres variétés de l'équipe de Berthold Heyden (Hermion, Goldritter, Kamperan).

TÉMOIGNAGE DE PRODUCTEUR

Pierre Leroyer : Alauda c'est une variété connue, et Florent Mercier me l'a transmise parce qu'elle a du potentiel de rendement et est résistante à la verse. C'est une variété qui a du caractère, et qui marque son caractère dans les croisements. Sur la plateforme de collection, on repère bien les variétés issues des croisements avec Alauda.



DESCRIPTION PHYSIQUE	Vert clair, à développement végétatif modéré. Le tallage est moyen, et la végétation dressée semble peu étouffante pour les adventices. Les essais à faible densité ou en conditions enherbées montrent cependant un bon rendement. Épi : rouge-brun parfois foncé, barbu, brillant, lâche à demi-lâche, courbant fortement à maturité Grain : souvent glacé, toujours bien rempli
ALTERNATIVITÉ	Hiver
PRÉCOCITÉ	Tardive
HAUTEUR DE PAILLE	134 cm Moyenne essais : 125 cm
RÉSISTANCE À LA VERSE	Bonne
RENDEMENT	26,9 q/ha 1% de moins que la moyenne des essais
POUVOIR COUVRANT	Moyen
PANIFICATION	163/200 Moyenne essais : 157/200



POPULATION DYNAMIQUE N°2 OU "POP 2"

COMMENTAIRE GÉNÉRAL

Variété paysanne intéressante à essayer. Elle a deux faiblesses relatives : la solidité de la paille et la qualité boulangère. Son rendement est d'un bon niveau.

ORIGINE DE LA VARIÉTÉ

Pour constituer une population dynamique, on réalise un mélange de plusieurs variétés. La récolte de ce mélange est ensuite ressemée. Chaque année, le grain récolté est aussi la future semence. Ainsi, les individus de blé ayant produit le plus de grains sont nécessairement plus présents l'année suivante dans ce mélange qui devient « dynamique », il évolue d'année en année. Concrètement cette sélection naturelle dans le terroir de la ferme aboutit à un mélange de plus en plus productif et adapté au climat, au sol, aux pratiques culturales. Mais les recherches de l'INRAE montrent qu'il peut aussi prendre des directions non souhaitées : augmentation de la hauteur de paille et plus grande sensibilité à la verse, valeur boulangère qui se détériore. C'est pourquoi, pour composer la Population dynamique n°2, nous avons choisi des variétés avec une paille solide et de bonnes qualités agronomiques d'après les données dont nous disposons à l'automne 2010 : **Alauda, Saint Priest, Bladette de Provence, Rojo de Pamplona et Rojo de Sabando**. Nous savons que la variété Rojo de Sabando est de mauvaise qualité boulangère et que Rojo de Pamplona est sensible à la verse, mais ces deux variétés apportent de la diversité et de la capacité d'évolution au mélange. Aujourd'hui il existe une multitude de "POP 2" qui ont évolué différemment depuis le mélange d'origine. Cela explique que certains soient pleinement satisfaits et d'autres beaucoup moins. La POP 2 testée dans les essais Qualiblébio est celle de la ferme du Pont de l'Arche (Bouchemaine, 49).



TÉMOIGNAGE DE PRODUCTEUR

Florent Mercier : La POP 2 est issue du programme expérimental mené dans la région, elle date de 2010. L'objectif était de répondre aux attentes des producteurs bio qui n'étaient plus satisfaits par la POP 1 parce qu'elle versait trop. Et vu que nous avons de nouvelles variétés prometteuses dans les essais, nous les avons valorisé avec un nouveau mélange : la Population dynamique n°2. Dans le mélange, il y a à l'origine 40% Saint Priest, 20% Alauda, 20% Bladette de Provence, 10% Rojo de Pamplona et 10% de Rojo de Sabando, c'était le mélange le plus pertinent à l'époque pour la tenue à la verse. Nous l'avons fait tester en boulange par deux paysans-boulangers, qui l'ont validé. Donc nous l'avons diffusé et les retours ont été meilleurs que pour la Population dynamique n°1, mais pas parfaits, car ça versait encore un peu et la qualité boulangère était parfois décevante. D'où une nécessité de continuer la sélection.



© CAB | POP 2

DESCRIPTION PHYSIQUE	Population variée, mélange d'épis barbus et non barbus, de toutes couleurs mais principalement rouges.
ALTERNATIVITÉ	Mélange de blés hiver et alternatifs
PRÉCOCITÉ	Moyenne
HAUTEUR DE PAILLE	138.5 cm Moyenne essais : 125 cm
RÉSISTANCE À LA VERSE	Moyenne
RENDEMENT	28,4 q/ha 3% de moins que la moyenne des essais
POUVOIR COUVRANT	Bon
PANIFICATION	127/200 Moyenne essais : 157/200

TALISMAN

COMMENTAIRE GÉNÉRAL

Une valeur sûre au champ et au fournil mais un peu sensible à la verse.

ORIGINE DE LA VARIÉTÉ

Variété sélectionnées dans les années 30 par Raoul Lemaire pour obtenir un blé vigoureux, productif et de très bonne qualité boulangère en agriculture biologique. C'est un croisement de la variété italienne Riéti et de la variété française Gros bleu, toutes deux de très bonne qualité panifiable. Talisman a longtemps été utilisé en culture biologique en France, notamment dans la filière de farine et pain Lemaire. Il est connu pour être très résistant au froid et adapté aux terres moyennement fertiles.



DESCRIPTION PHYSIQUE	Gros épi blanc, grosse paille claire, feuillage abondant
ALTERNATIVITÉ	Demi-hiver
PRÉCOCITÉ	Moyenne
HAUTEUR DE PAILLE	133,5 cm <i>Moyenne essais : 125 cm</i>
RÉSISTANCE À LA VERSE	Moyenne
RENDEMENT	27,5 q/ha <i>égal à la moyenne des essais</i>
POUVOIR COUVRANT	Moyen
PANIFICATION	157/200 <i>Moyenne essais : 157/200</i>

CHAMDAMOUR

COMMENTAIRE GÉNÉRAL

Un nouveau blé paysan qui réunit les qualités de ses deux parents, Alauda et Saint Priest, notamment une paille solide et une bonne qualité boulangère.

ORIGINE DE LA VARIÉTÉ

Variété issue d'un épi roux non barbu sélectionné dans la Population dynamique n°2 en juillet 2012. Les grains ont été semés sur une ligne à l'automne 2012. En juillet 2013, les blés de cette ligne étaient variables : barbus ou non, plus ou moins hauts, mais toujours roux. C'est un croisement spontané entre les variétés Alauda (barbu) et Saint-Priest (non barbu), les deux variétés phares de nos essais de sélection. Une sélection massale en 2017, sur la taille de l'épi, a donné la variété Chamdamour 2, très proche de la variété d'origine.



DESCRIPTION PHYSIQUE	Mélange d'épis roux barbus et non barbus. Végétation dressée.
ALTERNATIVITÉ	Mélange de blés hiver et alternatifs
PRÉCOCITÉ	Moyenne
HAUTEUR DE PAILLE	135,5 cm <i>Moyenne essais : 125 cm</i>
RÉSISTANCE À LA VERSE	Bonne
RENDEMENT	26,7 q/ha <i>3% de moins que la moyenne des essais</i>
POUVOIR COUVRANT	Moyen
PANIFICATION	166/200 <i>Moyenne essais : 157/200</i>



ALAUDA X ROYO DE PAMPLONA

COMMENTAIRE GÉNÉRAL

Nouvelle variété paysanne issue de croisement à fort potentiel de rendement et bonne vigueur.

ORIGINE DE LA VARIÉTÉ

Variété issue d'un croisement manuel entre la variété Alauda et la variété Royo de Pamplona. Cette dernière est très productive, très vigoureuse et donne un petit grain très riche. Mais comme beaucoup de variétés espagnoles, elle a une paille assez fragile. Le croisement de ces deux variétés marche très bien. Il donne de la précocité, de la diversité et de la vigueur à Alauda, sans perdre sur la tenue de paille.



DESCRIPTION PHYSIQUE	Population à longs épis barbus jaunes à roux violacé.
ALTERNATIVITÉ	Hiver
PRÉCOCITÉ	Moyenne
HAUTEUR DE PAILLE	139,8 cm <i>Moyenne essais : 125 cm</i>
RÉSISTANCE À LA VERSE	Moyenne
RENDEMENT	28,8 q/ha <i>7% de plus que la moyenne des essais</i>
POUVOIR COUVRANT	Bon
PANIFICATION	149/200 <i>Moyenne essais : 157/200</i>



MARZAL DE GERONA

COMMENTAIRE GÉNÉRAL

Blé ancien espagnol à réserver aux situations peu fertiles ou à mettre en mélange pour ses qualités boulangères. A essayer en blé de printemps ?

ORIGINE DE LA VARIÉTÉ

Variété ancienne de Catalogne, sortie du conservatoire de Madrid suite à la lecture de deux livres sur les blés anciens espagnols. Cette variété y est décrite comme peu sensible à la verse, de bonne qualité boulangère et de bon rendement. Nous l'avons testée en blé d'hiver bien qu'elle soit conseillée en blé de printemps. C'est un exemple d'héritage de la sélection paysanne de grande qualité, même si elle ne sera pas adaptée aux situations les plus fertiles car sa paille est assez sensible à la verse. Les blés espagnols s'adaptent souvent bien dans la région. En 2020, les chevreuils ont entièrement consommé les épis des 4 microparcelles de cette variété dans les essais à Bouchemaine, sans toucher aux autres variétés !



DESCRIPTION PHYSIQUE	Epi roux foncé, paille droite qui devient rousse à maturité.
ALTERNATIVITÉ	Printemps d'après les livres espagnols
PRÉCOCITÉ	Précoce
HAUTEUR DE PAILLE	132,8 cm <i>Moyenne essais : 125 cm</i>
RÉSISTANCE À LA VERSE	Sensible
RENDEMENT	24,9 q/ha <i>9% de moins que la moyenne des essais</i>
POUVOIR COUVRANT	Bon
PANIFICATION	167/200 <i>Moyenne essais : 157/200</i>



• CAB •

Les Agriculteurs BIO des Pays de la Loire

CAB Pays de la Loire
9, rue André Brouard
BP 70510 49105 ANGERS Cedex 02
02 41 18 61 40
cab@biopaysdelaloire.fr
www.biopaysdelaloire.fr



© CAB | Plateforme Bouclermaine - Année 2

RÉALISÉ AVEC
LE SOUTIEN FINANCIER DE



RÉALISÉ EN PARTENARIAT AVEC

