

POURQUOI DES BLÉS PAYSANS ?

Petite révolution dans les campagnes ! Quelques paysans, accompagnés de chercheurs, boulangers et autres citoyens, redécouvrent la diversité des blés. Ils les observent, sélectionnent, montrent, goûtent... Ils ont écrit « Voyage autour des blés paysans », un livre de témoignage. Voici celui de Florent Mercier, un des paysans qui cultivent à nouveau ces blés oubliés.

Aujourd'hui, quelques variétés modernes de blé, à peu près toutes semblables, recouvrent les terres céréalières. Elève d'école d'agriculture, je rêvais à la lecture des catalogues de papier glacé des grands semenciers : ici un blé au rendement + 15 %, là un blé de haute qualité boulangère... L'espoir de jours meilleurs, la croyance dans une sélection moderne qui promet la variété idéale. Mais ces variétés sélectionnées, par et pour l'industrie, ne correspondent pas à nos besoins spécifiques d'agriculteur biologique. Sommes-nous condamnés à piocher quelques variétés dans une sélection inadaptée à nos conditions, à nos attentes ? Et est-ce bien sérieux de transporter par camion à travers la France le blé pour ensemer les champs alors que les agriculteurs peuvent produire la semence sur place ? Ne faut-il pas des variétés adaptées aux terroirs, et une grande diversité pour faire face aux aléas ?

Vigueur et diversité

Mes professeurs m'avaient rappelé la prépondérance de l'agronomie sur la génétique. Mais les deux sont indissociables et c'est d'ailleurs comme ça que j'ai d'abord compris l'intérêt des blés qu'on dit « anciens » : parce qu'ils sont beaucoup plus grands – jusqu'à 2 mètres –, plus vigoureux et développent plus de racines, ces blés dominent les plantes adventices et se débrouillent mieux en condition difficile. Ils produisent plus de biomasse qui nourrira mieux le grain en fin de cycle, puis le sol avec l'abondante paille.

Ensuite j'ai découvert les autres facettes de ces blés oubliés car inadaptés à l'agriculture intensive. Une formidable diversité de couleurs et de formes. Et tout l'univers de la boulange artisanale et paysanne qui a adopté ces blés pour un plaisir retrouvé au fournil. Pourquoi laisser ces beaux blés enfermés dans les conservatoires alors qu'ils donnent un meilleur pain, plus nutritif, qu'ils colorent les champs ? Pourquoi ne pas devenir acteur de la conservation de la biodiversité, comme avec les races animales ?

Une collection vivante

C'est alors que je me suis mis, comme d'autres paysans à travers la France, à semer une collection vivante, la réunion dans un champ d'une multitude de blés, mais aussi d'autres céréales comme l'orge, le seigle, l'engrain... Avec presque toujours pour origine un petit sachet d'un conservatoire : 100 graines seulement, qu'il faudra multiplier pendant plusieurs années avant d'en faire de la farine ! Après quatre années d'expérimentation, je suis encore impressionné par la diversité, mais aussi par la productivité de ces blés qui n'ont pas été sélectionnés

depuis plusieurs décennies. Certes, beaucoup de variétés anciennes ont des rendements faibles (mais un grain très riche !), mais certaines, dans mes petites terres, rivalisent ou dépassent les variétés modernes. Nul besoin de transgénèse, de mutagénèse chimique ou radioactive, de croisements nécessitant des sauvetages d'embryons en laboratoire, et autres coûteuses méthodes de sélection qui excluent le paysan du processus de sélection !

Poulette à épi blanc, Petit rouge du Morvan, Gris de Saint-Laud, Touzelle anone, Barbu de l'Aveyron, Perle du Nuisement, Blanc de Flandres, Saissette de Provence... autant de blés qui donnent des pains différents, et pas toujours faciles à boulangier parce qu'ils contiennent des glutens plus fragiles, plus souples. C'est sans doute pourquoi ils sont souvent plus digestes que les blés « industriels ».

Des blés anciens aux blés paysans

La sélection paysanne ne date pas d'aujourd'hui. Mais ce qui est nouveau c'est le participatif, le collectif. Ensemble, paysans, boulangers, paysans-boulangers, meuniers, généticiens, historiens, sociologues et consommateurs, se retrouvent dans les champs, dans les laboratoires, autour d'une table pour échanger semences et savoir-faire, mais aussi face aux citoyens, législateurs et administratifs, pour montrer l'intérêt de cette voie, la nécessité d'un soutien et d'un espace de liberté et de réglementation adaptée.

Parce que les conditions d'aujourd'hui ne sont plus les mêmes qu'hier (sol, climat...) et parce qu'une grande part de la diversité des blés a disparu – les conservatoires ne renferment qu'une petite partie des blés autrefois cultivés dans les campagnes –, il faut renouveler la diversité et sélectionner à nouveau. Pour cela, de nombreux chemins sont possibles. Et c'est cette diversité des approches qui fait et fera la force et la richesse de nos blés.

Certains optent pour les variétés cultivées autrefois dans leur région, d'autres cultivent aussi des blés étrangers pour augmenter leur chance de trouver des blés qui leur conviennent, ou encore prennent un malin plaisir à cultiver des blés oubliés ou tout simplement leurs coups de cœur ! Nombreux sont ceux qui cultivent des mélanges de variétés dont on resème chaque année une partie de la récolte et que l'on appelle « populations dynamiques » car elles s'adaptent souvent plus vite au terroir et au paysan. Et cela grâce à une plus grande diversité au départ. Une diversité qui s'enrichit un peu chaque année des quelques croisements entre les blés – le plus souvent 1 à 2 %, mais jusqu'à 10 % – donnant naissance à de nouvelles variétés : de la « création variétale » spontanée, aussitôt soumise à la sélection locale. Le principe est simple : les individus les plus productifs font plus de grains et se retrouvent donc en plus grande proportion dans la récolte, qui est aussi la future semence. Résultat, les blés les plus productifs dans le contexte local sont de plus en plus présents dans la population dynamique... C'est la sélection la plus simple, la sélection naturelle. Libre à chacun de complexifier s'il le souhaite : ajouter parfois d'autres variétés dans la population, faire de la sélection massale, c'est-à-dire enlever les moins beaux épis de la population ou, plus fréquemment,

récolter les meilleurs pour la future semence. Certains essaient des croisements entre des variétés qui leur plaisent.

D'autres préfèrent conserver à l'identique des variétés anciennes par sélection massale pointilleuse, ou au contraire cueillent les épis intrus, fruits d'une mutation ou d'un croisement naturel, pour les multiplier. Tout ceci dans une multitude de climats, de terres et de mains, pour des usages variés. Ce ne sont alors plus (uniquement) des « blés anciens », mais des blés cultivés aujourd'hui, qui évoluent, s'adaptent, et que nous sélectionnons pour une agriculture paysanne : des « blés paysans ».

Une richesse à semer

Nous semons et sèmerons ces graines porteuses d'un autre avenir, celui de la relocalisation de l'agriculture et de la diversité qui pour nous n'est pas (seulement) un nombre de gènes, ou de variétés, mais avant tout la richesse des sensations qu'elle procure au paysan qui la cultive, au boulanger qui pétrit la pâte, aux papilles des gastronomes, au voyageur qui l'admire dans le paysage...

Pour faciliter la gestion et la diffusion de ces blés – et autres plantes cultivées de sélection paysannes et participatives – germent et s'enracinent des associations locales et des maisons de la semence : lieux d'échanges de savoir-faire et de semences, lieux collectifs de conservation et de triage de la semence, outils de recherche et de sélection participative décentralisée.

Florent Mercier.

Paysan bio en Maine-et-Loire, administrateur et coprésident de l'association Triptolème ayant pour objectifs la promotion et la défense de la biodiversité cultivée. Triptolème fait partie du Réseau semences paysannes. Coauteur du livre collectif « Voyage autour des blés paysans » édité par le Réseau semences paysannes et disponible sur www.semencespaysannes.org (16 € + frais de port).

ET LE KAMUT ?

Kamut n'est pas le nom d'une variété de blé, mais une marque déposée. Le terme « Kamut » est donc protégé, et ceux qui l'utilisent doivent se soumettre aux règles et cahier des charges mis en place par la société Kamut International qui organise la filière et la communication, impose la culture biologique, des teneurs minimales en sélénium, protéines, etc. Bref un standard de qualité.

Derrière ce nom commercial se cache bien sûr une variété de blé, un beau et grand blé paysan égyptien, aux longues barbes noires, au long et gros grain jaune, de la famille du blé dur, une variété de l'espèce *Triticum turanicum*, ou blé de Khorasan, pour être précis. Tout agriculteur peut cultiver ce blé issu de sélection paysanne, mais n'a pas le droit de le commercialiser sous le nom Kamut.

Le blé Kamut est uniquement cultivé aux Etats-Unis et au Canada, il parcourt de longues distances pour arriver dans nos assiettes... pour du blé, aliment de base, est-ce bien raisonnable ? Certes le blé de Khorasan n'est pas adapté au climat froid et humide et, cultivé en région méditerranéenne, il n'offre pas les rendements, la régularité et la qualité de grain qu'offrent les meilleurs terroirs américains. Mais il n'a pas l'exclusivité de la qualité et pourquoi ne pas profiter des nombreuses variétés paysannes aux caractéristiques proches mais adaptées localement ? Les blés poulards, autrefois cultivés en France, sont un bon exemple (1). C'est tout le sens de notre travail autour des blés paysans : relocaliser les échanges, dynamiser l'agriculture paysanne, participer à la sauvegarde de la biodiversité, offrir toute une palette de beaux blés digestes, nourrissants et savoureux !

F. M.

1. La petite histoire des blés poulards et celle des blés en général sont détaillées dans le livre « Voyage autour des blés paysans » (diffusé par le Réseau semences paysannes).

Récolte de blé avec une petite moissonneuse pour expérimentation.jpg
Récolte de blé avec une petite moissonneuse pour expérimentation.

Population dynamique de blés poulards au premier plan.jpg
Population dynamique de blés poulards au premier plan.

Saissette de Provence.jpg
Saissette de Provence, un blé qui donne des pains différents, et pas toujours facile à boulangier parce qu'il contient des glutens plus fragiles, plus souples, mais de ce fait plus digestes que les blés « industriels ».

Le blé poulard est un blé dur de zones froides, autrefois très cultivé en Auvergne pour y faire d'excellentes pâtes.

Le Kamut est un beau et grand blé paysan égyptien, aux longues barbes noires, au long et gros grain jaune, de la famille du blé dur. Il est uniquement cultivé aux Etats-Unis et au Canada. Photo © Lima.