

## De la semence au pain ; les étapes de la santé

« Choix des variétés, techniques culturales, transformation »

Compte-rendu de la visite du 06 octobre 2006 chez Gérard GUILLOT et Gilles APPY  
Céréaliers en vente directe à MONTFURON



Agriculteurs biologiques depuis 1982, les deux associés du GAEC les GRANGES ont choisis dès le départ **3 orientations** de développement : **la culture de céréales** avec des variétés adaptées au terroir, **l'agrotourisme** (gîtes ruraux et camping à la ferme) et **l'élevage** de chevaux Mérens (sauvegarde de la race). Depuis plusieurs années, un troupeau ovin est également présent sur l'exploitation sur la base d'un contrat oral de pâturage avec un éleveur « herbacier ». La présence des troupeaux permet une utilisation rationnelle des prairies qui entrent dans la rotation avec les céréales. La commercialisation en directe et le tri / transformation des graines, semences et farines sont réalisés localement, ce qui diminue fortement

les consommations énergétiques liées aux transports. Certaines variétés cultivées sur la ferme ont été récupérées sous forme d'épis ou de quelques poignées de graines dans des conservatoires ou chez des producteurs, il faut 10 ans de multiplication pour arriver à une production exploitable et diffusable, de l'ordre de quelques tonnes.



### Comparatif général entre variétés anciennes et modernes d'après Gérard Guillot

Variétés anciennes	Variétés modernes
Cultivées avant la première guerre mondiale.	Ayant subi des <b>hybridations</b> et plus récemment des <b>manipulations génétiques</b> (OGM).
<b>Fabrication importante de paille</b> , haute tige pouvant atteindre 1,80 m à 2 m. Problèmes récurrent de verse qui obligent à des adaptations sur la moissonneuse.	<b>Paille courte</b> (sélection souhaitée), voir même utilisation de raccourcisseur de tige. Peu de production de matière organique. Peu sensible à la verse.
Peu gourmandes en apport azoté mais <b>rendements faibles</b> .	Très gourmandes en azote mais <b>rendements élevés</b> .
<b>Bonne valorisation du terroir</b> et du sol.	<b>Le sol n'est plus considéré que comme un support.</b>
<b>Production de protéines</b> souvent importante, ex : 17 à 18% sur le polonicum (Kamut). Le tube digestif arriverait plus facilement à démonter les protéines des variétés anciennes.	Production parfois plus faible en protéines (12 à 15%). <b>Questions sur la qualité digestive</b> de ces protéines qui pourraient être à l'origine de certaines allergies au gluten.
Une partie de la récolte peut être réutilisée en semence pour l'année suivante. <b>Semences paysannes.</b>	Les grains ne sont <b>pas toujours réutilisables en semences.</b>
<b>Le grain mûri</b> avant que la tige ne sèche.	<b>Le grain sèche</b> par asphyxie de la tige qui sèche avant.
Les épis ne sont pas uniformes avec des différences de maturation.	Uniformité des grains et épis (clones).

### Les variétés anciennes cultivées sur la ferme

**Blé miracle ou Osiris** : Serait un des blés utilisés en Egypte, à l'époque des pharaons. Il est multiplié et cultivé sur la ferme depuis 1992. Non panifiable, il est utilisé en alimentation animale et en biscuiterie.

**Polonicum (Kamut)** : Origine floue, mais très ancienne, il était peut être également utilisé en Egypte ancienne. Blé dur utilisé de 5 à 10% dans la confection du pain, ce qui le rend plus souple, lui permet de vieillir mieux et lui donne un goût de noisette.

**Blé Meunier d'Apt** : Blé panifiable qui était cultivé de manière importante au début du 19ème siècle sur tout le territoire Luberon / Verdon.

**Florence Aurore** : Blé de force à faible rendement mais d'une excellente qualité boulangère. La fabrication d'un pain à 40% associé à 55% de blé meunier d'Apt et 5% de Polonicum donne de bons résultats.

**Et d'autres** : Saissette de Provence, Seigle Ukrainien, Aubaine Blanche. Une variété inconnue est actuellement multipliée sur la ferme, elle reste à identifier.



« *Préserver, multiplier et cultiver des variétés anciennes et locales ce n'est pas seulement maintenir la biodiversité et le patrimoine génétique de l'humanité, c'est également redécouvrir des savoirs faire oubliés. La santé du sol, du végétal, de l'animal et de l'humain obéissent aux mêmes lois, que nous cherchons à comprendre et à mettre en œuvre au quotidien.* »



Réseau de démonstration en Agriculture Biologique

Renseignements : Didier JAMMES Tél. 04 90 74 28 73

Des visites peuvent être organisées toute l'année sur simple demande

