



Projet collectif, la multiplication du maïs population passionne les producteurs investis dans le projet Miam.

Nouvelle Aquitaine

Miam pour le maïs population

AgroBio Périgord poursuit son projet éco-solidaire Miam, lancé en 2016, en faisant paraître *Du Maïs Paysan dans mon Assiette*. Ce livre de recettes est le fruit d'un parcours collectif, destiné à faire connaître les atouts de cette graine sans gluten. "L'objectif de Miam est d'accompagner des producteurs de maïs paysan à valoriser leur travail, créer un lien du champ à l'assiette et sensibiliser les consommateurs sur leur rôle à jouer dans la conservation de la biodiversité cultivée", résume Étienne Lassaigne, chargé de mission à AgroBio Périgord.



Bertrand Lassaigne, pionnier du maïs population en France.

Du maïs ressemblable

Ce projet puise son origine il y a presque vingt ans. Producteur de grandes cultures en Dordogne, Bertrand Lassaigne, soucieux de s'émanciper du maïs hybride et de réduire le risque de contamination OGM, part en Amérique du Sud, rechercher des variétés paysannes ressemblables. En 2001, il démarre les premiers essais sur sa ferme à Lechange près de Périgueux. Aujourd'hui, ses 70 hectares ne sont cultivés qu'avec des semences paysannes, céréales – maïs bien sûr et aussi orge, blé... –, soja, haricots... Et tout est transformé à la ferme. Trois moulins Astrié produisent toutes sortes



Le mélange population Lavergne : il répond aux mieux aux conditions pédo-climatiques, aux contraintes de transformation, et aux attentes gustatives et culinaires.

de farines, dont celle de maïs. "Même si cette graine est sans gluten, difficile de l'estampiller ainsi. Car il existe toujours des possibilités, si minimes soient-elles, de contamination avec les autres céréales en contenant", explique son fils Étienne, qui a hérité de la passion de son père.

Des variétés adaptées

Au fil des ans, porté par AgroBio Périgord, soutenu par l'association Semences Paysannes et Solibam, projet européen, un programme est conduit pour sélectionner, adapter et multiplier les variétés de maïs population les plus intéressantes. Un travail de patience. "On vise l'alimentation humaine, avec des critères de sélection agronomiques, de taux de protéines, maïs aussi gustatifs et culinaires, surtout après transformation en polenta", explique Étienne Lassaigne. Plusieurs variétés population sont mises en évidence et adaptées aux conditions pédo-climatiques, comme par exemple, les mélanges Lavergne et Ribeyrolles : les plantes ne sont pas trop hautes pour éviter la verse, et supportent bien le binage, essentiel en cultures sans irrigation. "Dans ces conditions, les rendements oscillent selon les années et les terroirs, entre 40 et 50 q en moyenne, sachant qu'en Dordogne, le potentiel est de 70 à 80 q en culture irriguée et bio."

La valorisation en alimentation humaine, à 0,60 € le kilo de graines ou 1,20-1,30 € celui de la farine, est recherchée, car plus intéressante que celle pour les animaux, même si cette dernière n'est pas exclue. "Pour l'instant, le marché est encore très mince. Biocoop notamment soutient notre démarche." Les farines et semoules colorées et goûteuses plaisent aux consommateurs, autant que cette démarche collective de sauvegarde la biodiversité.

En Dordogne, au total, cinq producteurs sont impliqués, pour diversifier leurs productions, et deux font de la transformation. Dans la foulée, au Pays Basque, une filière est en train de se structurer, Artogoria, via une association d'une dizaine de producteurs. Une variété population, le Grand roux basque, est sélectionnée. L'objectif : retrouver une culture culinaire régionale traditionnelle. ■

Christine Rivry-Fournier

50 recettes

Du Maïs Paysan dans mon Assiette rassemble 50 recettes récoltées à travers la France ou ailleurs. Une trentaine de personnes y ont participé, producteurs, transformateurs, cuisiniers, boulangers..., et aussi Véronique Chable, chercheuse à l'Inra, en charge des programmes européens Solibam et Diversifood.

