

Chez Florent Mercier (49) Essais de céréales anciennes et de pays

Par Aude Coulombel (ITAB)



Florent Mercier fait visiter ses essais de blé, orge et seigle chaque année lors d'une journée organisée par la CAB Pays-de-la-Loire.



De gauche à droite : mélange de variétés paysannes anciennes ; Apache : variété moderne courte et engrain appelé aussi petit épeautre.

Florent Mercier est passionné par la biodiversité des céréales. Installé avec ses parents depuis 2003 sur la ferme familiale, il mène des essais de blés "paysans" tous les ans dans le cadre d'un programme de recherche participatif.

La Ferme du Pont de l'Arche

- Convertie à l'AB depuis 1978.
- 65 hectares, principalement de prairies à flore variée, 7 hectares de blé pour la production de farine fermière.
- 20 Brunes des Alpes, veaux et 10 porcs (valorisation lactosérum).
- Production de lait cru, tomme, fromage blanc, beurre, crème, yaourt, farine de blé, sarrasin et seigle, pain au fromage, viande de veau, bœuf et porc, vendus en circuits courts, pour l'essentiel sur les marchés.
- Vingt hectares sont en zones inondables, les fauches y sont tardives pour respecter les oiseaux nicheurs.
- Les terres sont hydromorphes, séchantes l'été et donnent des rendements moyens de 30 qx/ha en céréales.

La parcelle dédiée aux essais de Florent est superbe, avec ses 220 variétés testées, aux pailles et épis de formes et couleurs variées. La moitié sont des blés tendres, les autres sont des orges, des seigles, des épeautres, des blés poulards... Parmi les blés, un tiers sont français, 1/5 espagnols et le reste d'un peu partout dans le monde : Georgie, Iran, Chine... Cette collection vivante de céréales se compose surtout de variétés de pays, et de quelques témoins modernes. Les « blés de pays » ou « blés paysans » sont issus du travail de sélection de générations successives de paysans. Ces variétés adaptées aux pratiques culturales, aux terroirs et aux usages représentent une immense diversité (en partie disparue), conservée dans des « banques de gènes » (ex : + de 400 blés de Redon à l'INRA de Clermont-Ferrand). La dénomination « blés anciens » regroupe les blés de pays et les premiers blés de sélectionneurs-semenciers jusqu'à environ 1945, où la sélection des blés s'est alors clairement orientée vers l'agriculture intensive (pailles

courtes...) et la transformation industrielle.

Ces variétés paysannes sont d'un grand intérêt, notamment pour l'agriculture biologique. En conditions limitantes (sols pauvres, sécheresse...) comme les terres de la ferme du Pont de l'Arche, leurs rendements en grains et pailles sont généralement meilleurs que ceux des variétés modernes. Leurs pailles plus hautes permettent une bonne compétition vis-à-vis des adventices et une production de biomasse bénéfique au sol. Souvent, le grain présente des teneurs élevées en protéines, vitamines, minéraux, oligo-éléments... Le gluten de ces variétés n'est pas facilement utilisable en panification industrielle (faible valeur technologique). Par contre, ces blés sont souvent très bien adaptés pour la fabrication artisanale de pain au levain. Ils sont également reconnus par certains consommateurs comme plus digestes et plus savoureux.

Parmi cette diversité, Florent avoue sa préférence : les blés poulards.

«*Proches du blé dur méditerranéen, ils sont souvent très tardifs, plus grands, plus résistants au froid et à l'humidité*», explique Florent. En conditions difficiles, certains donnent de meilleurs rendements en paille et en grains que des variétés modernes, grâce à des épis très fertiles remplis de très gros grains. De plus, ils concurrencent bien les adventices en atteignant jusqu'à deux mètres. Sa haute et grosse paille nourrit le grain en fin de cycle même en cas de sécheresse malgré l'épiaison très tardive. Ces blés sont très riches en protéines (jusqu'à 17-18%) ce qui les rend intéressants pour l'alimentation animale. S'ils ne sont pas adaptés à la fabrication de pain, ils font en revanche d'excellentes pâtes et pâtisseries. Concurrencés par les blés tendres – préférables pour le pain, et par les blés durs – préférés par l'industrie des pâtes, ils ont disparu des champs.

Déclat avec la brune originale suisse

D'abord passionné par la génétique animale, Florent obtient un BTS en élevage. Très tôt, il remet en cause l'intérêt de la sélection moderne, qu'il considère non valable pour un système agricole biologique, sans ensilage de maïs ni soja, sans produits de synthèse. «*Les vaches les plus productives en système intensif ne sont pas toujours les plus adaptées à une alimentation à base de foin ou d'herbe*». Sur Internet, il glane des informations pendant des heures sur ce sujet, et y découvre des variétés de blés sélectionnées pour une agriculture moins intensive en Allemagne et Autriche. Mais il attribue son premier coup de foudre avec la sélection paysanne à la découverte de la vache brune originale Suisse, sélectionnée par des éleveurs refusant la génétique américaine. C'est la révélation ! Dès lors, la ferme du Pont de l'Arche achète cette semence paysanne suisse (paillettes congelées de taureaux d'IA) pour obtenir des vaches rustiques. C'est seulement cinq ans après, lors d'une journée de formation au GABB Anjou que Florent

découvre les semences paysannes végétales cette fois. «*Réglementation des semences, méthodes de sélection, enjeu et importance de la biodiversité cultivée : quatre jours d'électrochocs !*», se souvient-il. Puis il se plonge dans des livres anciens sur les blés, rencontre des cultivateurs de blés paysans, échange au sein de l'association Triptolème et fonde pour des blés géants et multicolores de Lot-et-Garonne. «*Comme pour la race brune, j'explore la généalogie des blés !*», ajoute-t-il.

«*Pour mieux comprendre le blé, j'ai décidé de sortir des conservatoires européens plus de 400 variétés de pays françaises et étrangères*», raconte Florent. «*Dans cette immense diversité, j'ai découvert des blés très intéressants*». Car s'il observe et multiplie avec une attention particulière deux anciens blés d'hiver angevins, le «*Gris de Saint Laud*» et le «*Blé Grillé*», dès le début il cherche au-delà des frontières. Dès 2004, il participe aux essais «*Blés anciens et de pays*» dans le cadre du Programme Expérimentation Semences Grandes Cultures¹ mis en place par la CAB (Coordination Agrobiologique des Pays de Loire). Chaque année, il dédie à ses essais une parcelle de deux hectares au sol à faible potentiel, de type sablo-limono-argileux, peu profond et caillouteux.

À la sortie des collections, les céréales sont cultivées sur des mini parcelles en pur pour les caractériser et les faire connaître. Si une variété se révèle intéressante pour les objectifs visés, sa culture est de nouveau testée mais sur une parcelle un peu plus grande, et en d'autres lieux aux caractéristiques pédoclimatiques différentes. Ensuite, une partie de la récolte sera transformée en farine puis en pain, pour en observer les qualités.

Quelques petites parcelles de populations dynamiques sont repérables dans la collection : ces mélanges variétaux permettent d'associer les propriétés de plusieurs variétés et généralement de cumuler les atouts et de réduire leurs faiblesses. Dans des champs, Florent cultive ensemble parfois vingt, cin-



Les blés poulards sont très riches en protéines, et font un très bon élément en alimentation animale.



L'amidonner est un blé tétraploïde qui possède deux grains par épillet. Il est plus vigoureux et productif que l'engrain mais reste vêtu, d'où la nécessité de le décortiquer pour le consommer. Le blé dur est un mutant non vêtu (nu) de l'amidonner.

Florent recherche des blés «*agréables et faciles à cultiver, adaptés aux conditions modernes angevines, pourvu qu'ils soient des héritages paysans, des blés authentiques*».

quante ou quatre-vingts variétés choisies et resème une partie de la récolte. Ces «*gros mélanges*» s'adaptent plus vite au terroir car cette diversité s'enrichit un peu chaque année des quelques croisements entre variétés et est soumise à la sélection locale. Les blés les plus productifs dans le contexte local sont donc de plus en plus présents dans la population dynamique. Si Florent réalise actuellement ses essais de façon traditionnelle avec labour et semis d'octobre ou novembre, à long terme, son objectif est «*de cultiver du blé sans labour, en semis précoce dans un couvert permanent de légumineuses fourragères : lotiers, trèfles, luzerne...*» Pratique agronomique et sélection variétale ne pouvant être dissociées, Florent s'appuie sur une approche globale, en lien avec d'autres passionnés du Réseau Semences Paysannes.

¹ Réalisé en partenariat avec l'INRA de la Ferme du Moulon, avec la généticienne Isabelle Goldringer, l'INRA SAD de Rennes (programme européen Farm Seeds Opportunities), le Réseau Semences Paysannes et l'association Triptolème en Bretagne.