

Céréales mineures

PAS DE LA MAUVAISE GRAINE

Le projet « Renaissance des Céréales Mineures », lancé depuis fin 2016, par le réseau GAB-FRAB, l'association Triptolème (développement de la biodiversité cultivée dans l'Ouest) et l'INRA (UMR BAGAP – Véronique Chable), a pour but de développer un réseau de production de céréales dites « mineures » dans le Nord-Ouest de la France, via la valorisation et la multiplication de semences paysannes et avec une valorisation des récoltes en filières courtes et locales : farine, pain, galettes, pâtes, biscuits...

Compte-tenu du vaste territoire d'étude, plusieurs groupes locaux composés de paysans et d'artisans biologiques ont commencé à se structurer pour avancer sur des thématiques et des essais plus spécifiques : Cornouaille, Centre-Bretagne, région de Dinan, Saint-Nazaire, Anjou. Des dynamiques émergent aussi autour de Rennes, d'Avranches et de Vannes. Elles restent à consolider avec de nouveaux membres.

Une centaine de parcelles d'essais et multiplication en 2017, des tests de transformation pour 2018

Au total, plus d'une centaine d'essais de multiplication ont été menés en 2017 au sein d'un réseau d'une vingtaine de fermes biologiques et autour d'une dizaine d'espèces de céréales : amidonnier, avoine, orge brassicole, engrain, épeautre, blés poulards, sarrasin, seigle, millet. Les volumes produits de ces différentes céréales serviront à démultiplier les parcelles d'essais en 2018, mais aussi à engager des essais de transformation avec des paysans et artisans locaux sur 2018 et 2019.

Une première journée d'essais de transformation a ainsi été expérimentée le 29 janvier 2018 à la boulangerie bio Pains Maritimes de Saint-Nazaire. Une douzaine de participants (paysans-boulangers, boulangers, meuniers, associations locales de préservation de la biodiversité cultivée) ont réalisé ensemble 8 recettes de pains à base de farines de poulards, de sarrasin et de millet. Une analyse sensorielle des pains façonnés a été effectuée en fin de journée avec l'appui de Camille Vindras de l'ITAB et selon un protocole dit de « Napping® », développé dans le but de caractériser différents produits par des panels de professionnels non-formés à des analyses sensorielles. Le Napping® permet une mesure directe de la perception en demandant aux dégustateurs de positionner des produits sur un espace à deux dimensions (nappe en papier de 40*60cm) en fonction de leurs différences/ressemblances. Les distances entre produits sont alors analysées et permettent de comparer l'influence d'un ou deux facteurs sur la qualité finale d'un produit. Un très bon consensus au sein des dégustateurs a conduit à une forte différenciation entre pains à base de poulards (arômes doux et lactés) et pains à base de millet (arômes plus terreux et amers). Les différents levains employés ont également fait apparaître des variations de texture mais aussi d'arômes sur certaines recettes.

La démultiplication de ce type d'essais dans les mois à venir devrait permettre de mieux caractériser les qualités boulangères des espèces et variétés produites, tant au niveau du goût que de la texture. En parallèle, l'INRA et la FRAB se chargeront de documenter et tester différents processus de transformation de ces céréales à la ferme (décorticage, floconnage ...).

Zoom sur le groupe Cornouaille

Le groupe Cornouaille situé dans le sud Finistère a entrepris des essais en 2017, sur des surfaces allant de quelques mètres carrés à 1 hectare. Ces différences de surface s'expliquent par les choix de variétés implantées, certaines provenant de conservatoire. L'ensemble des essais sont repris dans le tableau ci-contre. L'objectif pour 2018 est de continuer et diversifier ces essais pour récolter de plus grandes quantités de grains. D'un point de vue agronomique, les agriculteurs vont travailler sur la modulation de la date et la densité de semis pour chacune des variétés. De plus, en semant en 2018 les grains récoltés en 2017, ils souhaitent obtenir des variétés adaptés au terroir local.

L'augmentation des quantités récoltées va permettre au groupe de se focaliser en 2018 sur des essais de transformation dans le Finistère : mouture, broyage, décorticage, floconnage, maltagage, panification,... En plus des essais, une journée sera organisée localement pour réunir l'ensemble du groupe, comme celle à Saint-Nazaire en janvier dernier.

Le groupe souhaite également avancer sur la structuration entre les différents acteurs engagés dans les essais et notamment au travers de la question de la répartition de la valeur.

ESSAIS CULTURES	
Espèce	Variétés
Blé poulard	Touselle blanche barbue
	Pétamicelle blanche
	Auvergne Prévalaye
Blé Amidonnier	Poveda
Seigle	De Pluvigner
Orge	Etoile du Berger
	Du Finistère
Blé	Bladette de Provence
	Redon Roux Pâle
	Rouge de Bordeaux
	Blanc des Flandres
Épeautre	Du Tyrol
Avoine	Panache de Roye
Sarrasin	Kora
	Kaiomchasta
Millet	Queue de Renard

Focus sur la culture du millet

- Nom scientifique : *Panicum miliaceum*
- Famille : Poacées (Graminées)
- Origine : Asie et Afrique
- Valorisation : oisellerie, alimentation humaine (sans gluten), alimentation animale

Pour aller plus loin : Mémoire de Nelson Daurelle (INRA) « Freins et leviers au développement des céréales mineures via les semences paysannes » disponible sur www.agrobio-bretagne.org

TÉMOIGNAGES

OLIVIER HEBERT

Collectif "On y est" à Poullan-sur-Mer (29)

Quels ont été vos motivations à semer du millet ?

C'était un essai, je m'intéressais à renouveler des vieilles semences dans le but d'augmenter la biodiversité sur la ferme.

Ayant vécu en milieu tropical, j'avais des retours miraculeux sur la culture du millet. L'essai s'est mis en place après la rencontre avec une représentante de Terra Millet qui m'a donné des semences.

Comment l'essai a été mené ?

On a fait des essais de millet rouge et de millet jaune sur deux petits bouts de parcelles littorales de chacun 300 m². On a semé 2 kg sur chaque parcelle sur une parcelle préparée comme un sarrasin. Le semis a été réalisé à la main par 5 personnes début juin. Aucun désherbage mécanique ou manuel n'a été fait pour observer la réaction de la culture. La récolte s'est faite à la main, en coupant les épis aux ciseaux, mi-octobre. Les épis ont ensuite été battus au lycée de Suscinio à Morlaix.

Quels sont vos retours et impressions après cette première année d'essai ?

Ca a plutôt bien poussé et résisté aux adventices, malgré la forte pluviométrie finistérienne. Le millet rouge semble mieux s'adapter aux conditions pédoclimatiques locales mais avec des moins gros rendements. Le millet jaune semble plus fragile et de la verse a été observée.

Quels sont les objectifs pour l'année 2018 ?

Je souhaite semer les 15 kg de semences récoltées en 2017 pour avoir des quantités suffisantes pour travailler sur des grandes parcelles chez des exploitants dès 2019, sur environ 3 000 m². Des surfaces supplémentaires chez d'autres paysans sont donc recherchées pour 2018. La priorité est mise sur le millet rouge. Si une moissonneuse de petite taille est trouvée, la récolte se fera avec. D'un point de vue agronomique, je souhaiterais essayer le semis en ligne avec l'idée de pouvoir sarcler le millet. Une partie de la récolte 2018 sera également conservée pour des essais alimentaires. Une majeure partie du millet sera décortiquée et quelques essais sont envisagés pour de la production de pain. En 2017, des essais de pain ont été menés (millet jauné pur ou en mélange avec de la farine de riz) mais les résultats sont peu concluants (pain acide).

PAUL CANEVET

Producteur à Plounéour-Lanvern (29)

Quels ont été vos motivations à semer du millet sur votre exploitation ?

J'ai une exploitation sans animaux donc mon souci était de trouver une culture qui ne demande pas trop d'intrants, qui puisse s'implanter tardivement au prin-

temps pour faire des faux semis et qui puisse s'implanter après du blé noir (problème de repousses) car 1/3 de la SAU est en blé noir.

Comment l'essai a été mené ?

Pour la première année, 17 ha ont été semés. 4 ha ont dû être broyés mais les raisons de ces échecs sont difficiles à expliquer (humidité de la parcelle, acidité du sol,...). Le millet jaune a été choisi mais sans raison particulière. Les semis ont été faits entre le 10 et le 15 juin, avec un semoir à céréales à 11 cm d'écartement. Avant, un labour a été réalisé en avril suivi de 4 faux semis. Un essai de désherbage avec la herse étrille a permis de voir que les racines du millet sont très superficielles et la plante est arrachée même avec un réglage le plus souple de la machine. La récolte s'est faite à la moissonneuse batteuse pour 14 tonnes de production, soit environ 1T/ha. Les récoltes se sont déroulées sur tout le mois d'octobre car il faut sécher les graines dans la même journée. Des moisissures peuvent apparaître sinon. La remorque-séchoir permet de sécher 2 ha en 24 à 30 heures. Le taux d'humidité recherché est de 10%. Le triage a également lieu dans la foulée.

Quels sont vos retours et impressions après cette première année d'essai ?

Le principal problème est le chénopode car sa période de développement est la même que le millet. Malgré une couleur différenciable à l'œil nu, le triage est compliqué. Il faudrait essayer avec un trieur optique. En termes de rendement, c'est ce à quoi je m'attendais. J'ai acheté une décortiqueuse pour vendre le millet sous forme de semoule et un moulin pour la production de farine. Le travail est maintenant de trouver des débouchés car il n'existe encore aucune filière, il faut tout développer. Ce travail conditionne l'implantation de nouvelles surfaces en 2018.

Morgan Maignan,
Technicien polyculture-élevage au GAB 29