

## BIO INFOS

# Des céréales rustiques de qualité

La production de céréales rustiques exige une conduite culturale tout autant soignée que celle de blés modernes. Retour sur les principaux enseignements d'un projet de recherche intitulé «Céréales de qualité».

Une étude s'est intéressée aux cultures de céréales conduites sur des terres à faible potentiel pour des raisons pédologiques ou en réponse à conduite extensive. Ces cultures de céréales rustiques se retrouvent dans différentes régions de Suisse romande avec pour but commun de mettre en avant des espèces mineures ou des variétés anciennes, mais aussi de développer des filières d'une qualité spécifique. L'observation des pratiques, la comparaison des différentes espèces et variétés, ainsi que des essais on farm ont permis de mieux cerner ces cultures.

L'engrain et l'amidonnier sont des céréales résolument réservées pour des sols peu pourvus en azote. Il en va de même pour les variétés anciennes de blé. Ces cultures permettent de valoriser des sols superficiels et filtrants, des sols dont la fertilité est entretenue pour l'essentiel par du fumier ou du compost, avec un minimum d'amendements riches en azote ou engrais du sac. En effet, rien ne sert de vouloir intensifier les céréales rustiques sous peine d'une verse fatale. Ces cultures se situent donc idéalement en fin de rotation. Leur rendement atteint pour le mieux 20 q/ha pour l'engrain, 25 q/ha pour l'amidonnier et les variétés anciennes de blé, quand sur ces mêmes terres le rendement de variétés modernes de blé atteint entre 30 et 40 q/ha, ceux de l'épeautre 25 à 30 q/ha, du seigle et du triticale



Les céréales panifiables sont des plus diverses, si bien qu'il est possible de faire converger le choix de l'espèce et de la variété avec le site de culture et la qualité du sol ou encore le patrimoine culinaire régional.

RAPHAËL CHARLES, FiBL

panifiable 40 q/ha voire davantage.

Alors que l'engrain est déjà la plus tardive des céréales, les deux variétés proposées dans le commerce se distinguent au niveau de la précocité. Einkorn est une ancienne variété et Terzino, la plus tardive, est une sélection allemande. Cette deuxième variété est réputée tolérante à la carie commune. Malgré son développement très tardif, l'engrain ne pose pas de problème spécifique de désherbage, grâce notamment à une force de concurrence hors norme une fois la croissance enclenchée. L'amidonnier est moins concurrentiel, délicat au sortir de l'hiver qu'il supporte mal, notamment en altitude. La variété Sephora montre le meilleur rendement et une bonne tolérance à la rouille jaune, alors que Lux est à réserver pour les semis de

printemps offrant une alternative de replis intéressante. Les autres espèces de céréales disposent quant à elle d'un descriptif détaillé dans la liste de variétés recommandées, notamment par rapport à leurs exigences en azote ou à leur tolérance aux maladies.

#### Semences fermières

Actuellement aucune variété ancienne de blé n'est commercialisée. Les variétés cultivées sont donc des semences fermières. Le projet a relevé la difficulté pour les praticiens de contrôler la carie commune, liée à la semence, et la carie naine, inféodée au sol, cette dernière restant sporadique. En Suisse, aucune prestation de services pour le contrôle des semences n'est disponible pour les particuliers. Cette lacune limite une évaluation de l'étendue de la maladie, parfois

considérée comme honteuse. A défaut, le FiBL tient à disposition une liste de laboratoires prestataires à l'étranger et synthétise les résultats partagés en retour. D'autre part, aucun traitement des semences n'est autorisé, malgré des produits disponibles en bio pour d'autres cultures. Ce double handicap est une menace pour le maintien des filières bios de variétés locales anciennes. Respectivement, il exige un savoir-faire et un suivi particulièrement pointu de la part des producteurs pour maintenir une qualité de travail irréprochable, depuis la multiplication initiale des quelques graines reçues par exemple de la banque de semences d'Agroscope Changins, jusqu'à leur mise en production.

La qualité nutritionnelle des céréales rustiques revêt un intérêt incontestable qu'il

s'agit de considérer avec discernement. Une synthèse des travaux de recherche sur la qualité des céréales rustiques montre que le débat scientifique sur leurs valeurs spécifiques reste encore ouvert. Si le gluten fait désormais partie des vilains mots, cette protéine n'en demeure pas moins l'un des composants naturels des céréales dites panifiables. Une partie de la population est effectivement intolérante au gluten (maladie cœliaque) et les personnes effectivement atteintes savent qu'il leur est strictement défendu de consommer des céréales panifiables modernes ou rustiques. Une frange plus large de la population montre une sensibilité aux céréales dont l'origine provient de sucres fermentescibles responsables d'une irritation du côlon. Ces composés connus sous l'acro-

nyme de fodmap (pour oligo-, di- et monosaccharides, ainsi que polyols fermentables) sont présents à des teneurs diverses dans les céréales et le pain. Toutefois, ils subissent une transformation bénéfique par les levures lors de la fermentation de la pâte qui doit durer plusieurs heures pour être efficace. Paradoxalement le seigle, l'engrain et certaines variétés de blé présentent les teneurs les plus hautes en fodmap, mais leur transformation artisanale les rend digestibles, davantage que des pains produits dans des contextes industriels avec une fermentation rapide ou des additifs alimentaires.

#### Un ensemble de processus

L'évaluation de la valeur nutritionnelle des céréales doit donc considérer un ensemble de processus depuis le choix de l'espèce et de la variété, jusqu'à la mouture et la panification, en passant par la nutrition azotée des cultures par exemple. De même la notion de qualité ne saurait se limiter à des facteurs technologiques. Dans cette perspective, le projet s'est aussi attaché à compléter l'évaluation de la valeur agronomique et technologique des céréales mineures, par des études environnementales (cycle de l'azote), économiques (filère bio), patrimoniales (ressources génétiques), sociales ou encore affectives (humanités environnementales). Pour cela, le projet a pu réunir des compétences complémentaires du FiBL, d'Agroscope, d'Agriidea et de l'Université de Lausanne.

Les céréales rustiques et modernes feront l'objet d'une visite de culture virtuelle ouverte à toutes et tous, le 26 juin à 13h15 à distance via le site bioactualites.ch. Les participants pourront échanger avec les conférenciers en direct par chat.

RAPHAËL CHARLES, ANTENNE ROMANDE DU FiBL

PUBLICITÉ

Profitez d'une couverture nationale avec un rabais de **11%**

## Agri & BauernZeitung

Pour vos annonces, choisissez l'unique combinaison agricole 100% professionnelle couvrant la Suisse romande et alémanique.

Vous cibleriez l'ensemble des acteurs du monde rural et économiserez 11%.

Demandez une offre personnalisée.

Agri | **079 102 11 18**  
annonces@agrihebd.ch