

LES GRAINES DE CLAYRAC

Une ferme bio de Bio

Conservation et sélection paysanne



Une brève histoire de la sélection variétale

Le travail de sélection de semences a largement évolué au cours de l'histoire. Si auparavant, chaque paysan exerçait sa propre sélection variétale en fonction de ses propres critères d'évaluation, le travail de sélection s'est largement professionnalisé. La transition d'une sélection paysanne vers une sélection scientifique sera radicale au lendemain de la deuxième Guerre Mondiale.



En effet, la sélection variétale et le progrès génétique s'intègrent alors dans ce large programme de modernisation de l'agriculture en Europe et de nombreux programmes de recherche sont lancés après la création de l'INRA (Institut National de Recherche Agronomique).

LES GRAINES DE CLAYRAC

Une ferme bio de Bio

Les objectifs de sélection prioritaires d'après-guerre sont directement liés à l'accroissement de la productivité. La culture de blé n'échappe pas à la règle. Orchestrée par l'INRA en France, la sélection s'accélère, suivant la tendance de la standardisation, pour adapter le blé à une agriculture plus intensive en intrants chimiques ainsi qu'à la transformation industrielle post-récolte.

Conservation et sélection paysanne pour des variétés adaptées

Aujourd'hui beaucoup de paysans se rendent compte que les variétés sélectionnées de la sorte ne sont pas forcément adaptées à l'agriculture biologique ou à faible niveau d'intrants. En effet, la plupart des programmes de sélection variétales actuels sont réalisés en conditions de cultures conventionnelles, avec utilisation d'engrais et de pesticides de synthèse. Cela donne naturellement des variétés qui sont adaptées dans ces conditions et non pas dans des conditions d'agriculture biologique.

Pour une agriculture respectueuse de l'environnement, d'autres critères de sélection que le rendement doivent être pris en compte (comme ils l'avaient été auparavant) : l'adaptabilité au milieu, la résistance aux maladies, la valorisation de terres pauvres avec peu de fertilisation, la résistance au manque d'eau...

S'ajoute à ces différents critères agronomiques, les critères gustatifs et nutritionnels. Car n'oublions pas qu'après le blé que nous moissonnons, il y a le pain que nous mangeons !

Depuis quelques années, Clément et Charlotte ont collecté un certain nombre de variétés anciennes de blé. Oubliées pendant un temps, elles sont remises au goût du jour par beaucoup de paysans boulangers qui ne trouvent plus leur compte dans les « variétés modernes » proposées dans le catalogue officiel. Elles sont notamment appréciées pour leur rusticité, leur résistance aux maladies, leur saveur prononcée ou encore leur plus grande digestibilité lorsqu'elles sont transformées en farine ou en pain.

Parfois, pour certaines variétés de blé, le collectage représente quelques centaines de gramme ou seulement un épi ! Il faut alors multiplier ces graines. C'est l'occasion de les semer, de les observer, de voir quelles sont les variétés les plus adaptées aux conditions locales... et une fois qu'on a une quantité suffisante de grains (après plusieurs années de multiplication), de les transformer en pain et de les goûter !

LES GRAINES DE CLAYRAC

Une ferme bio de Bio

Cela donne lieu à un véritable conservatoire vivant, où se côtoient des variétés de blés d'ici et d'ailleurs, aux couleurs, aux formes et aux goûts multiples.



Qu'elles s'appellent *Tsiteli Doli*, *Saissette d'Arles*, *Barbu du Roussillon*, *Touselle rouge*, *Tuelle de l'Ubaye*, *Blé du Champsaur*, *Blé de Perse*, *barbu de Lacarne*, *blé meunier d'Apt*, *blé de Khorazan*, *Rouge du Roc*, *Touzelle Anone*, *Blé de Langogne*, *Mottin* ou encore *Blé du Lot*, derrière ces noms poétiques, toutes ces variétés paysannes portent en elles l'histoire de générations d'hommes et de femmes qui les ont semé, cultivé, récolté, trié puis à nouveaux semé...



LES GRAINES DE CLAYRAC

Une ferme bio de Bio



Et si nous continuons aujourd'hui à semer ces variétés et réaliser ce travail de sélection paysanne, ce n'est pas pour le folklore de conserver des «variétés du passé» tel que le ferait un musée.

Nous mesurons l'importance d'être autonomes sur nos propres critères de sélection afin de rester maîtres de l'agriculture que nous exerçons et du pain que nous façonnons. Ces variétés parfois appelées «variétés anciennes» représentent à nos yeux plutôt les «variétés pour l'avenir», porteuses d'espoir pour l'agriculture, l'environnement, l'alimentation et la santé.

