

Céréales anciennes et bios

La valorisation s'organise en Grand Est

fertilisation minérale, agriculture conventionnelle avec fertilisation organique, agriculture biologique et biodynamie) sur la biodiversité du sol (populations de vers de terre, fonge). Résultats des investigations: «Le nombre d'espèces varie peu. Mais il y a davantage de différences entre les systèmes lorsqu'on considère la biomasse.» Le microbiote du sol a été analysé pour chaque système agricole, puis ils ont été comparés. Il en ressort que «la majorité de la biodiversité des sols peut être expliquée par l'utilisation des effluents d'élevage, car ces effluents contiennent eux-mêmes des micro-organismes qui influencent le microbiote du sol», explique Hans-Martin Krause. Le FiBL mène actuellement des essais visant à analyser la fonctionnalité des micro-organismes du sol. L'un concerne la minéralisation azotée sous stress hydrique. Il a permis de mettre en évidence que différentes communautés bactériennes peuvent favoriser la minéralisation en condition sèche en mode agriculture biologique.

Bérengère de Butler



La mixité du paysage et la largeur de la bordure sont deux facteurs qui influencent la flore présente en bord de champ. © Christiane Schaub

à la sortie de l'hiver, sur 3 m² arrosés d'eau additionnée de moutarde et sont classés en familles. En Alsace, 8,5 individus/m² ont été recensés en moyenne, avec une forte disparité, allant de 0 à 74 individus/m². C'est moins qu'au niveau national, où la moyenne est de 14 individus/m², dans une fourchette allant de 0 à plus de 200 individus/m². Une différence qui peut trouver son origine dans le protocole: «Les prélèvements sont faits au printemps. Or les conditions de sols ne sont pas les mêmes partout en France. S'ils sont plus secs en Alsace que dans le reste de la France, il est normal de prélever moins de vers de terre», souligne Christiane Schaub. Le protocole devrait donc évoluer vers le dénombrement de vers de terre dans une bêche de terre. Une fois acquises sur le terrain, les données seront traitées au niveau national par l'Anses, l'Inra et le MHN. Mais déjà certaines tendances peuvent être dégagées: «La mixité du paysage et la largeur de la bordure sont deux facteurs qui influencent la flore présente. Plus la bordure est large et plus le paysage est diversifié, plus on observe d'espèces de grande taille. Et inversement. En outre, plus la fertilisation et la fauche sont intenses, plus les espèces de petite taille sont favorisées. Enfin, la flore en bordure des parcelles bios apparaît plus diversifiée, ce qui se répercute sur la biodiversité en coléoptères», avance Christiane Schaub. Les résultats définitifs de l'étude sont attendus pour 2025.

Depuis septembre 2018, la valorisation des céréales anciennes et bios s'organise: dans le cadre du Plan bio 2018-2020, la Région Grand Est finance un projet porté par Bio en Grand Est, l'association Kerna un Sohma - antenne alsacienne du réseau Semences Paysannes - et la ferme Moyses, située à Feldkirch.

Sur leur ferme de 54 hectares, Lili et Christophe Moyses produisent des céréales anciennes, adaptées à leurs conditions de production et à la fabrication de pains qu'ils vendent en direct. Passionné, Christophe Moyses gère aussi un conservatoire de céréales anciennes, à la base du travail de sélection et de multiplication nécessaire à l'utilisation et à la valorisation de ces variétés. La première étape du projet consiste à suivre deux conservatoires de céréales anciennes, l'un situé à Feldkirch (conservatoire d'hiver), l'autre à Duppigheim (conservatoire de printemps), soit 125 variétés issues du monde entier. La deuxième sera d'étudier la faisabilité d'une création de filière dédiée aux produits élaborés avec des céréales anciennes. Un état des lieux sera dressé en allant à la rencontre des partenaires de terrain, avant d'étudier les perspectives de développement. «La troisième étape consistera à transférer les connaissances sur les semences anciennes en organisant des journées techniques, en produisant des fiches techniques...», décrit Julie Gall, chargée de développement à l'Organisation professionnelle de l'agriculture biologique en Alsace (Opaba).

Obtenir des populations adaptées

Les raisons de s'intéresser aux variétés anciennes sont multiples. Avec le changement climatique, les plantes cultivées vont être confrontées à davantage de stress, qu'ils soient liés à la pression des ravageurs, qui risque de s'accroître, ou aux périodes de stress hydriques et/ou de fortes chaleurs, qui risquent de se prolonger. Cultiver des céréales anciennes adaptées au contexte pédoclimatique local peut permettre d'atténuer l'effet de ces stress. En effectuant des croisements entre variétés anciennes, voire modernes, on obtient des variétés-populations, qui présentent une certaine hétérogénéité génétique, permettant de lever différents boucliers en cas de stress. Au prix d'un travail de longue haleine, certes: «Il faut compter de cinq à sept ans pour devenir autonome en semences produites à la ferme», prévient Julie Gall. Mais, en cultivant ces variétés-populations dans un contexte pédoclimatique donné, on obtient une population dynamique, capable d'évoluer au fil du temps pour s'adapter au contexte local. Autres avantages des variétés anciennes: elles sont peu gourmandes en intrants (lire en encadré) et leurs qualités organoleptiques peuvent être remarquables.

Créer une « culture » du pain à base de céréales anciennes

Au terme du projet, en 2020, l'objectif est d'avoir créé une



Le projet vise à développer une « culture » du pain, un peu comme il en existe une pour le vin ou le fromage.

structure collaborative regroupant l'ensemble des acteurs de cette filière, peut-être sous la forme d'une Société coopérative d'intérêt collectif (SCIC), qui regrouperait notamment des agriculteurs partenaires, chargés d'effectuer un travail de sélection de quelques variétés anciennes aux qualités organoleptiques marquées, mais aussi des meuniers, à même de valoriser ces variétés en élaborant des produits spécifiques, et des magasins, à même de distribuer ces produits. «Le projet vise aussi à développer une « culture » du pain à base de céréales anciennes», indique Julie Gall. Un peu comme il en existe une pour les deux autres volets du triptyque national pain-vin-fromage, «avec des équivalents d'œnologues qui feraient des évaluations gustatives du pain». Car

c'est en traitant le produit à sa juste valeur qu'une meilleure valorisation économique équitable de ces blés sera atteinte.

Bérengère de Butler

Sur le terrain

Cultiver des céréales anciennes requiert d'adapter l'itinéraire technique à leurs caractéristiques. Par exemple, il s'agit d'éviter les précédents qui libèrent beaucoup d'azote, comme les légumineuses. En effet, les variétés anciennes sont souvent hautes, donc assez sensibles à la verse. Qu'il ne s'agit donc pas de provoquer avec une fertilisation azotée excessive. «Le précédent idéal est le sarrasin», précise Julie Gall. Grâce à leur important pouvoir couvrant, ces variétés sont concurrentielles des adventices et le désherbage mécanique suffisant. Dans les conservatoires, la récolte est étalée sur cinq semaines, car toutes les variétés ont des précocités différentes. Les rendements obtenus sont tout à fait corrects au regard des économies d'intrants réalisées: «De 25 à 35 q/ha sur un sol superficiel avec peu de précipitations», avance Julie Gall.

MIEUX VAUT PREVENIR QUE ROUGIR !

Un escargot protège sa peau avec sa coquille, mais VOUS n'êtes pas un escargot.



COMMENT PORTER SA PEAU :

C'est entre les mois de mai et d'août que le rayonnement solaire est le plus intense.



Se couvrir et s'hydrater sont les meilleurs moyens de limiter les risques liés au soleil.

Attention, renouveler fréquemment l'application de crème solaire haute protection.



Organiser votre travail en fonction de l'exposition au soleil.



12h-16h

Caisse d'Assurance Accidents Agricole

Bas-Rhin Maison de l'Agriculture
2 rue de Rome à Schiltigheim
B.P. 20021, 67013 Strasbourg Cedex
Tél. 03 88 19 55 19 - Fax 03 88 19 55 18 - Email : caaa67@caaa67.fr

Haut-Rhin 132 avenue Robert Schuman
CS 11167, 68053 Mulhouse Cedex
Tél. 03 89 45 68 22 - Fax 03 89 46 41 34 - Email : caaa68@caaa68.fr

