

RUTH STEGASSY  
JEAN-PIERRE BOLOGNINI

---

# BLÉS DE PAYS ET AUTRES CÉRÉALES À PAILLE

---

*Histoires, portraits et conseils  
de culture à l'usage des jardiniers  
et petits cultivateurs*



VIEILLES RACINES  
& JEUNES POUSSÉS  
**ULMER**



# SOMMAIRE

Rencontres ----- p.8

## DE LONGUES HISTOIRES ----- p.11

Poulettes, bladettes, saissettes,  
et autres froments ----- p.13  
Des blés de pays aux blés de paille ----- p.15  
Entrée des gentilshommes-fermiers ----- p.16  
La course aux pur-sang ----- p.18  
De la domestication à l'industrialisation ----- p.21  
Un nain à l'assaut des communistes ----- p.23  
Attention, mot glissant ----- p.26  
Classifications ----- p.28

## DESCRIPTION DES BLÉS ----- p.31

Autogamie, allogamie ----- p.32  
Radiographie du grain ----- p.33  
Le pied ----- p.34  
L'épi ----- p.34  
Nu, vêtu, barbu ou mutique ----- p.36  
Couleurs ----- p.36  
Le tallage ----- p.37  
La paille ----- p.38

## CULTIVER ----- p.41

Voyages en terres diverses ----- p.46  
*Les conditions climatiques* ----- p.46  
*Fumure du sol* ----- p.47  
L'époque des semailles ----- p.48  
*Choisir son grain* ----- p.48  
*Blés d'hiver, blés de printemps,*  
*blés alternatifs* ----- p.48  
*Qu'on leur coupe la tête!* ----- p.49  
*Superficie, rendement* ----- p.49  
Les gestes augustes ----- p.51  
*Quelques règles générales* ----- p.51  
*Les parcelles de collection* ----- p.52  
*Moindre effort* ----- p.54  
*À la main, à la volée* ----- p.55  
*Quelques méthodes alternatives* ----- p.58  
Les rotations des cultures ----- p.60  
*La révolution des fourragères* ----- p.60

*Les sept principes capitaux* ----- p.61  
Les cultures associées ----- p.62  
*Semis sous couvert* ----- p.62  
*Semis en mélange* ----- p.64  
L'entretien des cultures ----- p.66  
*Protection contre les oiseaux* ----- p.68  
*Le bon moment* ----- p.68

## MOISSONNER ----- p.71

Les outils ----- p.72  
*La faucille* ----- p.72  
*La faux armée* ----- p.72  
*La sape* ----- p.74  
*La motofaucheuse* ----- p.74  
*Le glanage* ----- p.74  
La moisson ----- p.74  
*La gerbe* ----- p.74  
*La moyette* ----- p.76  
*Le gerbier* ----- p.76  
Le battage ----- p.80  
*Battre à la main* ----- p.80  
*Battre au fléau* ----- p.80  
*Le chaubage* ----- p.82  
*La batteuse mécanique* ----- p.82  
*La chardeuse* ----- p.82  
*Le dépiquage* ----- p.82  
Le nettoyage des grains ----- p.84  
*Le van* ----- p.84  
*Le vannoir* ----- p.84  
La conservation ----- p.84  
Les maladies ----- p.88  
*Les rouilles* ----- p.88  
*La carie* ----- p.88  
Les messicoles ----- p.90  
*Poème adventice* ----- p.91  
*Pour ne pas sombrer dans la bluette* ----- p.93  
*Thermomètre à l'oreille* ----- p.94  
Sur la paille ----- p.95

## LES PETITES CÉRÉALES À PAILLE (ORGE, AVOINE, SEIGLE) ----- p.101

Les orges -----	p.104
À boire et à manger -----	p.104
Retour au bercail -----	p.106
Les avoines -----	p.110
Les seigles -----	p.118
L'ergot de seigle -----	p.122
Le triticale -----	p.122

## LES BLÉS ----- p.125

Généalogie simplifiée des blés, branche principale -----	p. 127
Généalogie des blés du Caucase -----	p. 129
Les égilopes -----	p.130
À l'égilope inconnue, les blés reconnaissants -----	p.130
La grande invasion -----	p.133
Les engrains -----	p.134
Les amidonniers -----	p.138
Les blés durs -----	p.142
Success story -----	p.145
Expatriés d'Algérie -----	p.145
Bidi 17 -----	p.146
LA 1823 -----	p.146
Les blés poulards -----	p.151
À table -----	p.152
Les blés d'Auvergne -----	p.152
Le milanais de Limagne -----	p.156
Blés de Miracle -----	p.159
Le blé du Khorasan -----	p.161
Troisième résurrection du pharaon ----	p.161
Les grands épeautres -----	p.162
Les blés hérissons -----	p.166
Les blés tendres -----	p.168
Les blés Vilmorin -----	p.168
Noé et ses descendants -----	p.171
Blés d'Île-de-France -----	p.172
Rouge d'Alsace, Blanc de Lorraine ----	p.175
À propos du froid -----	p.176
Les blés de Redon -----	p.178
Le Poilu du Tarn -----	p.179
AU PLACARD -----	p.181

Les touselles -----	p.182
La touselle Anone -----	p.182
COMMERCE AMOUREUX -----	p.184
ROULER DANS LA FARINE -----	p.187
Les saissettes -----	p.188
Des goûts et des couleurs -----	p.188
Les bladettes et blés du Roussillon -----	p.190
Voyages intérieurs -----	p.190
Du danger de la croissance -----	p.192
Meunier d'Apt -----	p.193
TOUR DE MOULIN -----	p.195
Rouge de Bordeaux, Rouge des Charmilles, Rouge du Roc -----	p. 198
Florence Aurore -----	p.201
Alaouda -----	p.204
Granu Tosu, Granu Capicorsinu -----	p.206
Blés de Soria -----	p.208

## CABINET DE CURIOSITÉS ----- p.211

Les blés du Caucase -----	p. 212
Le blé de Perse -----	p.214
Les croisés des temps modernes -----	p.215
Le rustique de laboratoire -----	p.216
Engrain nu -----	p.216
Le blé indien -----	p.219
Polonicum -----	p.219
Rêveries d'un promeneur accompagné --	p. 220

## MÉLANGES ----- p.223

Tous les mélanges sont permis -----	p.225
Larguer les amarres -----	p.226
Idees, idéaux, idéologies -----	p.228
Les derniers des Mohicans -----	p.230

## ANNEXES ----- p.235

Glossaire -----	p.236
Bibliographie -----	p.239
Sites et groupes amis -----	p.244
Remerciements -----	p.246









MOISSONNER

vient s'appuyer, debout sur les blés qui ne sont pas encore coupés, soit « en dehors » : les tiges se couchent au sol en andain\* ; on les réunit ensuite pour faire les gerbes. La première option est préférable pour les pailles hautes. La faux permet d'aller beaucoup plus vite, mais son maniement demande une bonne habitude, et il est préférable d'avancer à deux pour rassembler au fur et à mesure en javelles les tiges coupées.

À notre goût, on constitue des gerbes plus régulières et mieux agencées avec des céréales coupées à la faucille. Et en cas de verse, seules la faucille ou la sape permettent de travailler correctement.

## LA SAPE

Dans un ordre croissant de difficulté, elle arrive en second. C'est une petite faux à manche court, dotée d'une poignée. On encercle une touffe de blé au moyen d'un crochet tenu d'une main, on la coupe à la sape et on la dépose au sol, maintenue par les deux outils. La sape permettrait de moissonner deux fois plus de blé que la faucille.

## LA MOTOFAUCHEUSE

Si la surface à récolter paraît trop importante, on peut utiliser une motofaucheuse pour moissonner, moyennant un simple petit bricolage. Il suffit de fixer une planche de contreplaqué inclinée sur la barre de coupe, derrière la lame. Quand le conducteur avance de quelques mètres, les tiges s'accumulent sur la planche ; il s'arrête lorsqu'il estime en avoir suffisamment. Un assistant muni d'un râteau en bois fait glisser les tiges coupées pour les réunir en javelle au sol.

## LE GLANAGE

Le glanage, ce droit qu'ont les pauvres d'aller après la moisson recueillir les blés restés sur place, a longtemps été un moyen d'avoir de la bonne semence : ce sont souvent les meilleurs épis, les plus gros, qui tombent à terre, parce qu'ils sont

trop lourds et se cassent. Les glaneuses les ramassaient et les triaient un à un, elles disposaient ainsi d'une semence de grande qualité, parfaitement propre, très recherchée par les fermiers qui la leur achetaient un bon prix.

## LA MOISSON

Le vocabulaire très riche lié à cette étape de la moisson est tombé en désuétude. Chaque état de la céréale coupée est nommé : la brassée de céréales à terre, c'est la javelle. Liée, elle devient gerbe. Redressées à la verticale, les gerbes se font moyette. Moyettes qui, empilées selon une méthode très précise, formeront le gerbier.

## LA GERBE

Outre ce vocabulaire commun, les usages locaux varient grandement, de la modeste « manelle » corse constituée d'une poignée d'épis, aux gerbes picardes de 15 kg chacune. Mieux vaut ne pas dépasser des gerbes de 5 ou 6 kg pour le confort du travail, et parce qu'en cas d'intempérie l'intérieur de la gerbe risque de s'échauffer et de moisir.

Savoir déterminer le bon moment pour mettre en gerbe n'est pas un exercice facile. Le cultivateur est tiraillé entre deux impératifs contradictoires : il lui faut mettre très vite le grain à l'abri des intempéries en attendant le battage, mais il doit aussi attendre que les céréales soient sèches, pour éviter les risques de fermentation.

L'usage a longtemps voulu qu'on laisse les javelles de blé, d'orge ou d'avoine sécher au sol pendant plusieurs jours. Cette pratique était censée faciliter le battage, augmenter le poids des grains et rendre le grain d'avoine plus noir. En réalité, elle était surtout dictée par la charge de travail : les mêmes personnes devant moissonner et lier, il leur était plus commode d'accomplir successivement ces deux tâches. On l'a progressivement abandonnée ; la récolte courait trop de risques entre la rosée du matin, l'humidité du soir





Les poignées de chaumes réunies entre elles forment une javelle qu'il reste à lier en gerbe.



On glisse une poignée de longs chaumes sous la javelle.



On la serre en appuyant le genou dessus.



On réunit les extrémités du lien en les torsadant vigoureusement.



Enfin, on coince la torsade entre le lien et la gerbe.





Champ de blé dur de Calabre.









De gauche à droite : Thomas Zweikorn, amidonnier noir de Souabe, amidonnier noir, amidonnier gros blanc, amidonnier Abondance, amidonnier blanc.



# LES BLÉS DURS

*Triticum durum*

Durum wheat, Hart-weizen

Trigo duro, Grano duro

Comme leur nom l'indique, les blés durs ont des grains durs, translucides, difficiles à réduire en farine. Ce qui pourrait apparaître comme un défaut est en fait devenu leur qualité principale : ces grains, que l'on dit cornés ou glacés, sont recherchés pour confectionner les semoules et les pâtes alimentaires. Au point que l'on évite à tout prix de récolter des grains mitadinés — c'est-à-dire des grains farineux, ou même qui simplement contiennent des inclusions de farine. C'est que sur le marché, le prix du blé dur est fonction de son taux de mitadin. Pour éviter le déclassement, on préconise des fertilisations azotées importantes notamment au printemps, peu avant la montaison.

L'apparition des blés durs, sans doute en Abyssinie, marque une étape importante dans l'histoire des céréales : Ils sont les premiers à avoir les grains nus. Grâce à cela, il n'est plus nécessaire de les pilonner pour les sortir de leurs enveloppes, le travail s'en trouve considérablement allégé. Reste à comprendre ce qui s'est passé, dans l'épaisseur du temps.

Les blés durs nous offrent en effet une occasion intéressante de suivre l'évolution de plantes sous la double contrainte de leur environnement et des interventions de l'Homme. La notion d'érosion de la biodiversité cultivée est couramment associée à



Blé dur de Michelet.

l'agriculture industrielle contemporaine. Or c'est dès sa naissance que l'agriculture a causé la première perte de diversité. Des travaux de recherche récents ont permis d'établir que le blé dur a connu une triple réduction de sa diversité génétique : à la domestication, lors du passage des grains vêtus aux grains nus, et lors de la sélection moderne depuis les années 50.<sup>4</sup>

En effet, la domestication d'abord a entraîné la transformation de l'axe fragile en un axe plus solide chez les amidonniers, ancêtres des blés durs. Ensuite, les auteurs évoquent le passage du grain vêtu au grain nu. On se souvient que les grains vêtus sont mieux protégés et que les barbes de leurs enveloppes, en s'accrochant à la toison des animaux, favorisent leur dissémination. Pourtant les blés nus, plus exposés à l'égrenage et aux oiseaux, se sont graduellement imposés, signe probable que les agriculteurs les ont choisis et ont appris à les protéger. Enfin, la sélection opérée à partir des années 50 a élu des blés durs aux pailles nanifiées afin de les gaver d'azote sans courir le risque de les voir verser, et pour s'assurer une récolte de grains semouliers parfaitement glacés. Ajoutons tout de même que l'on revient aujourd'hui sur la sélection des pailles courtes : on s'est aperçu qu'elle favorisait l'accumulation de redoutables métaux lourds dans le grain. Le prochain défi de nos démiurges devrait en toute logique consister à rallonger ce qui a été raccourci.

Les effets de cette triple pression ne sont pas minces : la transition de l'amidonniér sauvage au cultivé a causé la disparition de 50 à 60 % de leur diversité. La seconde transition, du grain vêtu au grain nu, a entraîné une nouvelle perte de diversité de 30 à 50 %.<sup>5</sup> Enfin, sur les nombreuses variétés de blés durs de pays existantes, fort peu sont encore cultivées.

4 Goldringer et alii., *Évaluation agronomique et nutritionnelle des premières variétés-populations développées au sein du programme de sélection participative sur le blé tendre en France*, Inra/RSP/ITAB, 2014.

5 I. Goldringer *op. cit.*



Amidonniers sauvages (*T. dicoccoïdes*).





De gauche à droite : Thomas Zweikorn, amidonnier noir de Souabe, amidonnier noir, amidonnier gros blanc, amidonnier Abondance, amidonnier blanc.



Ce livre est une invitation au voyage à travers l'histoire d'un compagnonnage ambigu avec les céréales, depuis nos premières tentatives pour apprivoiser ces belles nourricières jusqu'à nos ingénieries répétées dans leur patrimoine génétique. On y rencontre, entre autres, l'égilope sauvage, les « gentlemen-farmers », les premiers hybrides et l'émergence des banques de semences. On y découvre aussi l'engagement de quelques-uns qui s'attachent à cultiver, moudre et transformer des céréales non manipulées.

Attachés à une agriculture à la main et soucieux de permettre à tout un chacun de cultiver des céréales, les auteurs illustrent et expliquent de manière détaillée les gestes et le cycle complet des cultures, depuis le semis jusqu'à la moisson et au battage du grain.

Ruth Stegassy et Jean-Pierre Bolognini aiguisent la curiosité et l'intérêt pour ces céréales qui ne résultent pas d'un travail de sélection en laboratoire, mais sont au contraire intimement attachées à des lieux, à des régions et à des cultures.

Blés tendres, blés durs, épeautres, amidonniers, touselles, saissettes, bladettes, ou encore orges, seigles, avoines...

À travers une série de portraits, les uns et les autres amènent le lecteur de l'Alsace au Sud-Ouest et de la Bretagne à la Corse, sans oublier les pays et chemins de traverse par lesquels ils voyagent et s'adaptent.

ISBN: 978-2-84138-955-1



9 782841 389551

PRIX TTC FRANCE: 26 €