

NATURE [BIODIVERSITÉ]

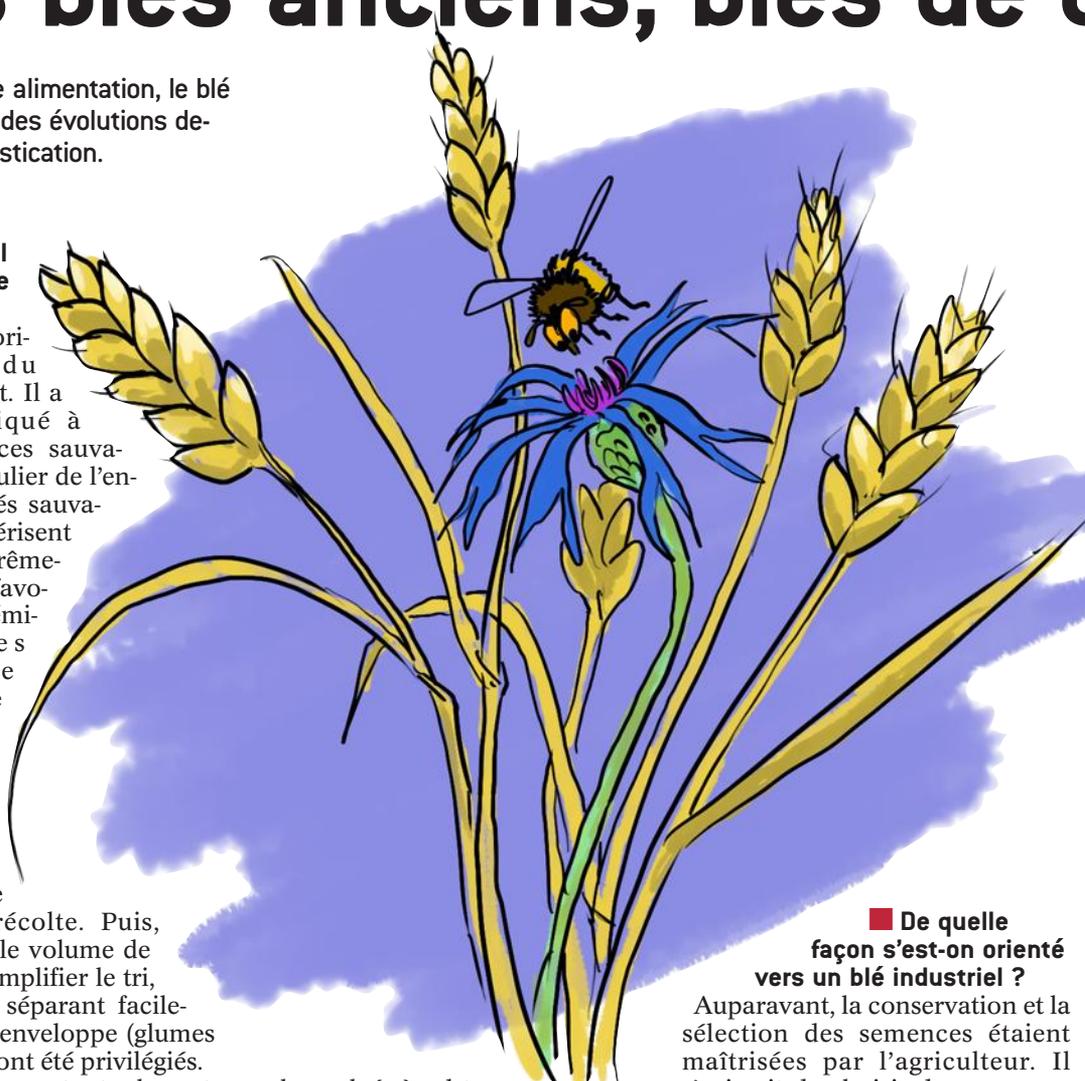
Les blés anciens, blés de demain ?

Base de notre alimentation, le blé a connu bien des évolutions depuis sa domestication.

■ Comment l'Homme a-t-il domestiqué le blé ?

Le blé est originaire du Moyen-Orient. Il a été domestiqué à partir d'espèces sauvages, en particulier de l'engrain. Les blés sauvages se caractérisent par un épi extrêmement fragile, favorisant la dissémination des graines. Le premier acte de domestication a consisté à sélectionner des épis possédant un axe solide afin de faciliter la récolte. Puis, pour réduire le volume de stockage et simplifier le tri, les grains se séparant facilement de leur enveloppe (glumes et glumelles) ont été privilégiés. Autre étape importante, la maturation synchrone des grains : les blés sauvages mûrissent de façon étalée dans le temps, ce qui augmente la probabilité de rencontrer des conditions favorables à la germination des grains. L'Homme a

cherché à obtenir des blés mûrs en même temps. Enfin, il a sélectionné des grains de plus en plus gros, comme en attestent les fouilles archéologiques.



■ De quelle façon s'est-on orienté vers un blé industriel ?

Auparavant, la conservation et la sélection des semences étaient maîtrisées par l'agriculteur. Il s'agissait de choisir dans une population donnée les graines des meilleurs individus pour les ressemer. Dans les années 1880, l'apparition de la Maison Vilmorin, premier sélectionneur français à commercialiser des variétés hybrides par croisement de variétés complémentaires pour en combiner les caractéristiques, a impulsé un changement de pratiques. La sélection a échappé aux agriculteurs et les variétés de pays, propres à chaque région et adaptées au contexte local, ont quasiment disparu. En 1942, a été créé le Comité technique permanent de la semence, chargé de veiller sur un catalogue officiel des espèces et variétés autorisées sur le marché et exigeant une parfaite homogénéité. Les blés modernes d'après-guerre ont été croisés avec un blé nain japonais : ils produisent moins de paille, plus de grains, et sont moins sensibles à la **verse***. Ils ont des rendements élevés,

Geneviève CODOU-DAVID
Professeur en biologie-écologie, botaniste,
Société des sciences naturelles de Bourgogne

Pourquoi faire revivre les variétés anciennes ?

« Dans un contexte de changement climatique, d'énergies fossiles de plus en plus rares et d'engrais chimiques de plus en plus chers, nous avons tout intérêt à favoriser la biodiversité cultivée. Il ne s'agit pas d'un retour dans le passé, car ces variétés dites anciennes sont amenées à évoluer, et le travail de recherche continue. En plus d'être des variétés rustiques, elles permettent la fabrication de pain d'une qualité nutritionnelle et gustative oubliée. Il est d'ores et déjà possible de goûter la différence chez certains boulangers ! »



PARTENARIAT

Cette page est réalisée en partenariat avec Bourgogne-Franche-Comté Nature, association fédérant quinze structures.

CRÉDITS

Coordination : Daniel Sirugue, rédacteur en chef de Bourgogne-Franche-Comté Nature et conseiller scientifique au Parc naturel régional du Morvan.
Illustration : Gilles Macagno.
Rédaction : Geneviève Codou-David

POUR EN SAVOIR PLUS

■ Une revue



Dans le n° 27 de la revue *Bourgogne-Franche-Comté Nature*, découvrez l'histoire du blé qui s'étend sur plus de 10 000 ans : explications botaniques, génétiques, récit de la domestication et de la réhabilitation des variétés anciennes...

■ Mini-glossaire

Verse : aplatissement des tiges provoqué par des intempéries.

mais nécessitent des engrais chimiques et sont moins riches en oligo-éléments. Leurs glutens ont été travaillés pour être élastiques afin de permettre la mécanisation de la confection de la pâte à pain.

■ Quel est le devenir des blés de pays ?

Ils constituent un extraordinaire réservoir de biodiversité, conservés aujourd'hui dans des banques de semences au froid au lieu d'être cultivés. Heureusement, certains agriculteurs, mais aussi des transformateurs, des distributeurs, des particuliers, se réapproprient le sujet. L'association bourguignonne Graines de Noé œuvre ainsi à la réhabilitation de plus de 200 variétés paysannes. Signal encourageant, après plusieurs années de bataille juridique, la vente de variétés anciennes considérées "matériel biologique hétérogène" devrait devenir légale en Europe à partir de 2021.

ENQUÊTE

Observez les oiseaux à la mangeoire

Jusqu'au 15 mars 2019, participez à l'enquête *Les oiseaux à la mangeoire* en notant vos observations sur www.bourgogne-nature.fr ! Et enrichissez vos connaissances avec *l'Atlas des oiseaux nicheurs de Bourgogne*, à commander sur www.bourgogne-nature.fr ou à contact@bourgogne-nature.fr.