

Des grains sortis de l'oubli

21.03.2018

L'épeautre, l'amidonniér et l'engrain sont tous des céréales vêtues, c'est-à-dire que le grain colle aux glumes et qu'il doit être décortiqué avant d'être moulu. Malgré cet inconvénient par rapport aux céréales à grain nu, ces céréales ont continué à être cultivées au fil des siècles en raison de leurs propriétés particulières (meilleure résistance aux attaques d'insectes et à la germination sur pied, meilleure tolérance des semis à l'eau stagnante, etc.). Ce n'est qu'avec l'avènement de la révolution verte qu'elles ont été largement remplacées par le blé et le seigle dans notre pays, l'engrain et l'amidonniér ayant pratiquement disparu du paysage agricole durant de nombreuses décennies.

L'épeautre a mieux résisté

En 2016, productions biologique et conventionnelle confondues, la surface d'engrain et d'amidonniér cultivée en Suisse se montait à 134 ha alors que celle d'épeautre s'étendait sur 4610 ha. Par rapport aux près de 76500 ha d'emblavures de froment en 2016, on se rend compte que l'engrain et l'amidonniér ne constituent qu'une petite niche à l'intérieur de celle des céréales anciennes et que seul l'épeautre a réussi à conserver, dans certaines régions, sa place parmi les cultures panifiables. De nos jours, l'association IG Dinkel (Groupe d'intérêt épeautre) s'occupe en grande partie de la commercialisation du pur épeautre (variétés Ostro et Oberkulmer Rotkorn, qui n'ont pas été croisées avec du blé) et propose des contrats dans les régions traditionnelles de culture, soit dans un rayon de 30 km autour des moulins accrédités. Avec seulement deux variétés de pur épeautre, la diversité génétique est faible et la sélection variétale est totalement figée.

Blés antiques remis au goût du jour

La culture des céréales remonte à près de 10000 ans et l'engrain est considéré comme la plus ancienne céréale domestiquée par l'homme, aux alentours de 7500 av. J.-C. au Proche-Orient. Sans entrer dans la complexité de la généalogie des blés et des jeux des croisements, l'engrain est à l'origine de l'amidonniér et du blé dur, qui ont à leur tour engendré le froment et l'épeautre. Depuis une trentaine d'années, l'engrain et l'amidonniér bénéficient d'un regain d'intérêt: des agriculteurs redécouvrent leurs vertus dans des conditions de fertilité médiocre grâce à leur bonne rusticité. Leur goût et surtout leur bonne digestibilité font également le bonheur d'un nombre croissant de consommateurs.

Au niveau européen, on trouve encore des cultures d'engrain et d'amidonniér dans certaines régions marginales (p. ex. Turquie, Espagne, Balkans, Allemagne, France et Italie).

En Suisse, il y a très peu de variétés disponibles car durant toutes ces années d'oubli, plus aucune recherche variétale n'a été effectuée. Dans la pratique, il a donc souvent fallu commencer par multiplier de la semence sortie des banques de gènes ou de stocks personnels et dans certains cas, cela a favorisé l'apparition de carie ordinaire, une maladie qui peut être lourde de conséquence (voir le magazine Bio Actualités 7/2017). Pour éviter tout bourrage dans le semoir, il est important de bien ébarber ces semences barbues sans toutefois les décortiquer.

L'année dernière, les activités du Groupe d'intérêt engrain et amidonniér (IG Emmer & Einkorn) ont été intégrées au sein d'IP-Suisse. Ce groupe d'intérêt a joué un rôle de pionnier en Suisse et il est à l'origine d'un essor local de la culture d'engrain en Suisse orientale. Dans les cantons de Schaffhouse et de Zurich, une surface d'engrain d'une bonne centaine d'hectares est cultivée pour approvisionner une filiale de la Migros qui s'occupe de la transformation et de la commercialisation.

Une composition protéique bienvenue

Dans un paysage céréalier dominé par le blé et l'orge, les céréales anciennes apportent une diversité génétique bienvenue. Elles sont appréciées par de nombreuses personnes intolérantes au gluten, qui

les apprécient pour leur digestibilité. Les grains antiques contiendraient en effet nettement plus de protéines hydrosolubles, ce qui les rendrait plus digestes. Certaines études affirment qu'il y a des différences au niveau de la composition de ce gluten et des protéines en général entre céréales anciennes et blés modernes. Pour l'instant, en l'absence de preuves scientifiques, il est toutefois difficile de tirer des conclusions sûres. Agroscope, qui est partenaire du projet CerQual (voir article en page 6 du magazine Bio Actualités 3/2018), effectue actuellement des recherches sur la composition protéique des céréales anciennes ainsi que sur les variétés (identification de variétés plus productives et résistantes à la carie). A noter que toutes ces céréales antiques contiennent du gluten, si bien qu'elles ne sont pas indiquées pour les personnes souffrant de la maladie céliaque (différente d'une simple intolérance).

Quoi qu'il en soit, même s'il s'agit encore d'un marché de niche, les consommatrices et consommateurs sont toujours plus friands de ces anciennes céréales. En l'absence de réseau de commercialisation officiel, la vente directe reste un canal d'écoulement privilégié.

21.03.2018

Christian Hirschi, FiBL

Sources :

Fiche technique « Amidonnier, engrain, épeautre : recueil d'expériences », AGRIDEA, 2017
Composition, Protein Contents, and Microstructural Characterisation of Grains and Flours of Emmer Wheats (*Triticum turgidum* ssp. *dicoccum*) of the Central Italy Type, Giancintucci et al., 2014
« La surface céréalière en Suisse », Daniel Erdin, Agristat 2017 - 02
« Aptitude de l'amidonnier et de l'engrain à la culture », Mascher et al., Recherche agronomique suisse, 8/2017