

Entre la bouillie préhistorique d'engrain sauvage, savoureuse et nutritive, et notre pain blanc, fade et inconsistant, quelle longue histoire ! Faisons en sorte qu'elle se termine bien, en réhabilitant les variétés anciennes, pleines de richesses oubliées.

Petite histoire de la sélection des blés, de la graminée sauvage au blé tendre



Texte :

Florent MERCIER
paysan bio angevin et
co-président de l'association
Triptolème, membre du
Réseau Semences Paysannes,
fl.m@laposte.net

Dessins :

Christophe HENNEQUIN (p. 47)
et Simon LAMBERT (p. 52)

Les ancêtres mésopotamiens du blé.

C'est sûr, chaque jour votre chemin croise des graminées annuelles. Ces herbes sauvages ou cultivées naissent d'une graine qui germe, pousse, explore terre et air, accumule d'innombrables éléments nutritifs, toute une vie qu'elle concentre au final dans de nouvelles graines, futures semences.

Mais ce n'est pas en Europe que vous trouverez les ancêtres de la plus célèbre des graminées annuelles cultivées, le blé tendre, *Triticum aestivum*. C'est en Irak, Turquie, Syrie, où coulent Tigre et Euphrate... le Croissant fertile ! Là bas, il y a environ 15 000 ans, les hommes ont cultivé des graminées sauvages. Exercice difficile ! Les graines ne germent pas bien (dormance), et quand, après plein d'embûches, la récolte s'annonce... le grain tombe à terre, à peine mûr. C'est le cas de l'engrain sauvage, *Triticum boeoticum*, une petite herbe fine qui donne naissance à un petit épi... et de petits grains. La récolte est maigre mais d'une grande richesse : 20 à 30% de protéines, des vitamines et des minéraux en abondance, ce qu'il faut de lipides insaturés, oméga 3 compris, des glucides lents... et que c'est bon ! Bref, une base alimentaire idéale... encore faut-il prendre la peine de décortiquer la graine ! Car au battage, on n'obtient pas un grain nu, mais un épillet, c'est-à-dire le grain solidaire des glumes et glumelles, une enveloppe qu'on appelle la balle. Sous cette protection bien utile dans la nature, le grain se conserve mieux, et le son – la peau du grain – est d'une grande finesse.

L'engrain cultivé,

Triticum monococcum.

Planche extraite des Meilleurs blés
par Vilmorin-Andrieux et Cie
(1880).



La domestication de l'engrain sauvage

Pour se faciliter la vie et son agriculture, l'homme a donc commencé par sélectionner des plantes productives et vigoureuses qui germent vite (absence de dormance) et poussent haut pour concurrencer les adventices. Mais surtout, il a sélectionné des épis qui restent entiers à maturité, c'est-à-dire avec un squelette, appelé rachis, solide... Il est plus facile de

récolter des épis en hauteur que de ramasser des épillets à terre ! Cette plante qui aura maintenant besoin de la main de l'homme pour être semée, c'est le premier blé domestiqué : l'engrain cultivé, *Triticum monococcum* en latin, car il ne contient qu'un grain par épillet.

Le premier ? Pas si sûr, car au même moment, il y a environ 10 000 ans, l'homme domestique une autre céréale : l'amidonnier sauvage, *Triticum dicoccoïdes*, qui est plus productif avec ses deux grains par épillet. Cet amidonnier est né du croisement naturel de deux graminées sauvages. Le papa est un frère de l'engrain et la maman un *Aegilops* aujourd'hui disparu, du moins introuvable, mais proche d'*Aegilops speltaïdes*. Et au lieu d'apporter une moitié de leur ADN chacun, les parents y ont tout mis. Résultat : notre amidonnier a deux fois plus de chromosomes que ses parents, 28 pour être précis. Certains pensent qu'avec tout ça, il va pouvoir affronter les pires difficultés, s'adapter à des situations inédites. Peut-être. Ce qui est sûr, c'est qu'il est vêtu, comme l'engrain. Et pour que ses épis restent entiers à la récolte, comme ceux de l'engrain cultivé, les hommes ont certainement dû le sélectionner pour aboutir à l'amidonnier cultivé d'aujourd'hui : *Triticum dicoccum*.

Amidonniers et engrains accompagnent les migrations des hommes. Ils s'adaptent à de nouvelles conditions de sols, de climats, d'usages et de cultures, parfois extrêmes. Ainsi en 4000 ans, à raison d'environ un kilomètre par an, ils arrivent en Europe occidentale par d'innombrables routes : par le Caucase, la vallée du Danube ou la Méditerranée, donnant naissance à une immense diversité de formes et de couleurs : blanc, crème, rouge, rose, jaune ou noir, petit ou grand, précoce ou tardif, velu ou lisse, etc.

Tout nu

Une nouvelle étape s'impose dans la domestication : abolir le décortiquage. Ou comment rendre l'amidonnier nu ! Les généticiens vous expliqueront que c'est une histoire de gène *q* ou *Q*, véridique ! Mais pour nous, l'essentiel est de comprendre

nos ancêtres : un grain nu, c'est trois fois moins de volume de stockage et c'est du prêt à moudre ou prêt à cuire. Aussi, dans un champ d'amidonniers QQ, nos ancêtres ont trouvé et isolé des mutants : des amidonniers qq, à grains nus donc... Parmi eux le blé dur, *Triticum durum*, le blé du bassin méditerranéen. Son grain dur et vitreux, surtout lorsqu'il est cultivé en climat sec, est idéal pour faire le couscous, les pâtes, le boulgour et les galettes. On peut aussi en faire un pain dense mais savoureux, comme avec le blé poulard, *Triticum turgidum*, un blé dur de zones froides autrefois très cultivé. Ou encore le blé de Perse, *Triticum carthlicum*, qui produit un tout petit grain contenant jusqu'à 40% de protéines !

Mais comme souvent, les mutants sont moins rustiques, surtout au début. Après quelques millénaires, ils apprennent à vivre avec leur fragilité. Les encouragements et les secrets de nos ancêtres paysans les ont sûrement bien aidés à passer ce cap difficile. Généralement, les mutants sont aussi de moins bonne qualité. C'est pourquoi les blés vêtus ont longtemps résisté dans certaines contrées gourmandes, et là où ils sont les seuls à assurer une récolte, comme dans les sols pauvres de Provence ou des Asturies espagnoles.

Le dur se croise avec un sauvage pour donner un tendre

Mais l'histoire ne s'arrête pas là ! Car notre blé dur vêtu, l'amidonnier, a fait comme ses parents : quelque part dans le Croissant Fertile, il s'est croisé avec une graminée sauvage, là aussi un *Aegilops* à 14 chromosomes, *Aegilops squarrosa*, également appelé *A. tauschii*, qui apporta une meilleure résistance au froid. Cette union donne naissance au blé tendre à $28 + 14 = 42$ chromosomes, *Triticum aestivum*. C'est LE Blé, celui du pain à la française, parce qu'il contient des glutens à la fois souples et tenaces qui permettent à la pâte de tenir en boule et d'obtenir une mie très aérée. L'aboutissement de 20 000 ans de sélection naturelle et humaine. Comme l'engrain et l'amidonnier, le blé tendre a suivi les hommes, mais il a offert une diversité encore plus folle. Ainsi chaque village, chaque paysan cultivait sa variété,



Le blé tendre. *Triticum aestivum*.

Planche extraite de *Icones et descriptiones Graminum austriacorum* par Nikolaus Thomas Host, A. Schmidt et J. Ibmayr (1801-1809).

adaptée à son terroir, ses usages et sa culture. En France, on semait la Poulette à épi blanc, le Petit rouge du Morvan, le Rouge d'Alsace, le Gris de Saint Laud, le Barbu de l'Aveyron, le Blanc de Flandres, la Saissette de Provence... On les appelle « blé de pays », « landrace » en anglais. Jusqu'en 1830, la totalité des céréales cultivées en France étaient ces variétés-populations locales et traditionnelles plus ou moins hétérogènes (par exemple : mélange d'épis barbus et non barbus, de couleurs différentes, de tailles différentes...). Les paysans se transmettent les variétés de génération en génération, se les échangent, souvent autour de règles culturelles, traditionnelles ou religieuses. Ainsi se perpétue et s'enrichit la biodiversité cultivée.