

# Variétés paysannes de blé : un héritage vivant face aux défis d'aujourd'hui

Les variétés paysannes de blé, longtemps marginalisées au profit des lignées modernes standardisées, connaissent un regain d'intérêt. Elles suscitent autant d'enthousiasme que de débats : entre promesse de résilience et contraintes techniques, elles incarnent à la fois une mémoire agricole et un outil d'avenir.

## Un patrimoine génétique riche, mais exigeant

Issues de siècles de sélection à la ferme, les variétés paysannes sont des **populations hétérogènes** qui conservent une large variabilité génétique. Cet atout est crucial face aux aléas climatiques : dans les essais conduits en Provence, leurs rendements, bien qu'en moyenne inférieurs de 20 à 30 % aux variétés modernes, se sont révélés **plus stables en conditions de sécheresse**.

Cette diversité agit comme une **assurance contre les maladies** : les études européennes montrent que la présence de multiples génotypes dans un champ réduit la propagation de pathogènes comme la septoriose (-10 % en moyenne) et stabilise les récoltes. Mais cette hétérogénéité a un revers : elle entraîne une **variabilité dans la qualité des grains**, rendant la standardisation plus difficile pour les meuniers et boulangers. Les filières paysannes ne recherchent pas une standardisation des lots comme sur les filières classiques, mais une certaine homogénéité des lots qui permettent aux transformateurs d'adapter les processus de fabrication aux produits souhaités.

## Une adaptation au terroir, mais une productivité limitée

Les variétés de pays, souvent associées à leur origine géographique (Rouge de Bordeaux, Blé Meunier d'Apt, Saissette de Provence...), possèdent une **capacité d'adaptation locale** qui les rend précieuses dans des systèmes agroécologiques. Leur paille haute limite les adventices, réduit certains risques de maladies fongiques, et produisent de la biomasse restituable au sol pour préserver sa fertilité.

Cependant, leur **productivité demeure inférieure** : dans des contextes favorables avec irrigation et fertilisation, les variétés modernes conservent une avance nette grâce à une fertilité d'épis plus élevée. Dans un système intensif, la comparaison tourne donc en faveur des lignées récentes. Les blés paysans trouvent plutôt leur force dans des environnements bas-intrants et biologiques, où leur **résilience prime sur le rendement brut**.

## Goût, nutrition et complexité boulangère

Du champ au fournil, les variétés paysannes révèlent une **typicité sensorielle** recherchée : arômes de cannelle, de miel ou de pain d'épices, profils nutritionnels parfois légèrement plus riches en fer, zinc ou magnésium (+20 % en moyenne par rapport à certains blés modernes).

Ces qualités sont renforcées par la panification au **levain naturel**, qui améliore la digestibilité du gluten et la biodisponibilité des minéraux. Pourtant, leur richesse gustative s'accompagne d'une **fragilité technique** : les farines issues de ces blés sont moins standardisées, leurs glutens plus faibles, rendant la panification plus complexe. Les artisans doivent ajuster le type de levain (solide / liquide), hydratation, pétrissage et fermentation pour obtenir des pains bien levés. Cette exigence freine leur diffusion dans la boulangerie industrielle, mais elle constitue une **opportunité pour les boulangers artisans** qui valorisent leur savoir-faire.

## **Entre autonomie paysanne et reconnaissance institutionnelle**

La culture de variétés paysannes est aussi un **choix politique**. Multiplier et échanger leurs semences permet aux agriculteurs de retrouver une **autonomie semencière** face aux semenciers et à leurs certificats d'obtention du végétal (COV).

Cette réappropriation nourrit des filières locales de blé-farine-pain, qui assurent une meilleure répartition de la valeur ajoutée entre producteurs, meuniers et boulangers. Mais cette démarche reste fragile : les coûts de production plus élevés se traduisent par des prix de vente supérieurs, encore difficilement accessibles hors d'une clientèle de niche. Sur le plan réglementaire, la reconnaissance progresse : depuis 2022, l'Union européenne autorise la commercialisation des **“Matériels Hétérogènes Biologiques” (OHM)**, permettant enfin de diffuser légalement ces semences auparavant cantonnées aux échanges informels.

## **Un avenir dans la complémentarité**

Les variétés paysannes ne remplaceront sans doute pas les variétés modernes à grande échelle : leur **rendement inférieur et leur variabilité technologique** constituent de réels freins. Pourtant, leur **biodiversité, leur adaptation locale et leur valeur culturelle et sensorielle** en font des atouts majeurs pour construire une agriculture résiliente et ancrée dans les territoires.

L'avenir réside probablement dans une **complémentarité intelligente** : utiliser les variétés paysannes pour nourrir la diversité, inspirer la sélection moderne et soutenir des filières locales de qualité, tout en continuant à mobiliser les lignées pures pour les besoins productifs globaux.

En définitive, les blés paysans ne sont pas un simple retour au passé : ils représentent une **voie d'innovation agricole et alimentaire**, où la diversité devient la meilleure garantie face aux incertitudes du futur.

Rédaction : Agribio 04

*Projet ECOPHYTO Blé Paysan Bio 2022-2025*