

Compte-rendu Rencontre Technique Terr'Eau Bio – 20/06/2017 – GAEC de SALELLES – ST IZAIRE (12) – 10h

Thème de la rencontre : mélanges panifiables et méteils



PARTICIPATIONS

13 participants : 9 agriculteurs, 2 conseillers agricoles, 2 étudiants en filière agricole

ANIMATION-COORDINATION

Alexandre BANCAREL - Chargé de mission élevages biologiques à l'Association pour la Promotion de l'Agriculture Biologique en Aveyron (APABA)

INTERVENANTS

Maxime VIAL, chargé de mission à l'APABA

VISITE D'EXPLOITATION ET TEMOIGNAGE D'AGRICULTEUR

GAEC de Salelles : exploitation engagée en AB de 300 brebis laitières et 90 ha de cultures, dont 4 ha sont dédiés à la production de blés panifiables en agriculture biologique. L'exploitation a développé un atelier de mouture/boulangage afin de pouvoir intégrer une associée supplémentaire dans le GAEC.

PRINCIPAUX ENSEIGNEMENT

- **Les variétés anciennes adaptées au travail à la main et au levain:** on dit souvent par abus de langage que les blés paysans sont «pauvres» ou encore «faibles» en gluten. Ils sont en réalité pauvres en glutens dits «technologiques» ou «macroglutens». Ces derniers, très gros et très certainement à l'origine de la maladie cœliaque (ou intolérance au gluten), même s'ils sont présents en faible quantité, permettent malgré tout au pain de lever. Les variétés modernes ont été sélectionnées pour leur richesse en glutens technologiques pour une raison simple: avec des hauts rendements, la teneur en gluten a tendance à diminuer et le pain ne lève plus. Il fallait donc sélectionner des glutens particulièrement efficaces... La situation est différente lorsque le blé est pétri et panifié à la main. En effet, si un blé ancien est pauvre en macroglutens, il est souvent très riche en «microglutens», beaucoup plus digestes. Le travail à la main, plus doux que le pétrin mécanique, allié à l'emploi de levain, permet la levée et la panification des variétés soi disant non panifiables.

-**Le blé du lot :** produit par l'exploitation pour ses aptitudes à la panification. Il permet des rendements de 20 qx sur les causses. C'est un blé qui a tendance à thaller. Certains épis sont barbus et d'autres non. En panification, la croûte des pains issus de la farine de blé du Lot est claire, plutôt mat. Les alvéoles sont plutôt petites. Le pain est peu parfumé, néanmoins avec un arôme de céréale présent.

-**Gestion de la carie du blé en AB :** la carie commune du blé (*Tilletia caries* ou *Tilletia foetida*) était une maladie courante jusqu'aux années cinquante. La pratique de désinfection des semences par lutte chimique l'a réduite à un état de bruit de fond. Aujourd'hui la maladie est en nette recrudescence et son très fort pouvoir de propagation en fait un risque majeur en agriculture biologique. Sur une parcelle potentiellement infectée : attendre 5 ans avant l'implantation d'une céréale (sauf avoine), traiter les semences en préventif et utiliser des variétés résistantes, éviter les semis trop tardifs et trop profonds (favorables à la germination des spores), éliminer les graminées sauvages avant maturité (réservoirs à carie).

Organisé grâce aux financements de :

