

Le blé conjugué au futur antérieur

Par Jennifer Scott 902-757-1640, courriel : jen@ns.sympatico.ca

Ces dernières années, un vent de changement souffle sur les champs de blé. Le blé – ingrédient de base du pain et de plusieurs autres aliments – contient plus de substances nutritives par unité de poids que la viande, le lait, les pommes de terre, les fruits ou les légumes. Le blé fait partie de notre identité nationale. De par le monde, le Canada est reconnu pour son blé.

Ce changement n'est pas issu des cultures transgéniques, il n'est pas suscité par des scientifiques en sarraus blancs, par des décisions bureaucratiques, par la frénésie des marchés boursiers ou par des millions de dollars dépensés en campagnes de relations publiques. Le blé nouveau nous provient plutôt des champs d'agriculteurs dévoués et consciencieux, des moulins à farine régionaux, des boulangeries artisanales et du mouvement de l'agriculture biologique. Les consommateurs d'aliments santé – en particulier ceux qui tolèrent mal le blé conventionnel moderne – contribuent à accélérer ce changement. Il s'agit d'un mouvement communautaire et populaire en plein essor.

Ce sont d'abord les agriculteurs biologiques qui ont réclamé des cultivars de blé panifiable adaptés à leurs exploitations où une gestion et une santé améliorées des sols remplacent les herbicides, fongicides et autres engrais synthétiques. Ils avaient également besoin d'un éventail de cultivars mieux adaptés aux différents sols et aux différentes régions. Par ailleurs, des règles de certification biologique plus strictes ont fait en sorte que toutes les semences biologiques devaient désormais être de source biologique. Dans ce contexte, le blé issu de semences conventionnelles ne convenait plus.

En Europe, aux États-Unis et au Canada, de petits groupes d'agriculteurs biologiques ont effectué des essais en champ afin d'évaluer différents cultivars de blé, tant modernes que patrimoniaux. En 1998, les Maritime Certified Organic Growers (MCOG) ont entrepris de tels essais en partenariat avec le Speerville Mill et le gouvernement du Nouveau-Brunswick, avec le soutien de cultivateurs et de meuniers canadiens et américains intéressés par le projet et du Programme semencier du patrimoine Canada. Des agriculteurs biologiques de la région ont été recrutés pour cultiver le blé. La hausse des prix du blé biologique a servi d'incitatif à la culture du blé panifiable, considéré comme une culture des plus ardues à cause de ses exigences de qualité (un minimum de 13,5 % de protéine, absence de fusarium, siccité adéquate, récolte au moment opportun avant tout risque de germination).

Peu à peu, la demande pour une farine biologique cultivée localement et moulue sur pierre a largement dépassé l'approvisionnement. L'attrait d'une farine de blé complète moulue sur pierre se situe autant au niveau de sa saveur sucrée et noisettée que de sa valeur nutritive, supérieure à celle de la farine moulue sur rouleau d'acier. Elle conserve en effet toutes les composantes du grain dans leurs proportions originales, y compris le germe. (La mouture sur pierre distribue l'huile de germe de blé de manière égale, sans l'exposer à une chaleur excessive qui risque de faire rancir la farine et de lui ôter une

bonne partie de son apport vitaminique). La farine de blé complète moulue sur pierre doit cependant être consommée rapidement. Elle ne devrait pas être conservée sur de longues périodes ou être expédiée à des milliers de kilomètres dans des camions surchauffés. Mais ceci fait également partie de son attrait, car elle doit être produite localement et consommée sans délai. Elle relève donc du domaine de l'entreprise communautaire plutôt que de la multinationale.

Les essais effectués sur plusieurs années dans les Maritimes ont montré que les cultivars de blé patrimoniaux sont tout aussi adaptés à la culture biologique que les cultivars modernes. De manière générale, le lieu de culture et les pratiques de gestion ont eu une plus grande influence sur le rendement que les différentes variétés de semences testées. Dans des champs bien gérés, les rendements des cultivars patrimoniaux étaient parfois aussi élevés que ceux du blé de culture conventionnelle. Des tests de cuisson ont démontré que les cultivars patrimoniaux étaient aussi performants, voire meilleurs, pour la boulangerie. Les résultats indiquaient que des cultivars des deux groupes seraient prometteurs dans des exploitations biologiques des Maritimes. En 2000, les deux cultivars patrimoniaux retenus étaient *Acadia* et *Selkirk*.

Acadia est un cultivar élaboré à partir d'une sélection faite en 1937 à la ferme expérimentale d'Indian Head, en Saskatchewan. Après des essais en champs dans l'Est du Canada à partir de 1942, on l'a recommandé à l'homologation en 1951 comme « blé à cultiver dans l'Est du Canada », où il se démarquait systématiquement par son haut rendement, sa robustesse et sa croissance vigoureuse. Kerry Smith, un agriculteur biologique de l'Alberta possédant un savoir encyclopédique des blés patrimoniaux, remarque que le blé Acadia n'était pas adapté aux Prairies, où il présentait des qualités de cuisson inférieures. « La culture du blé est une exploitation très localisée. Une variété qui réussit bien dans une région peut être insatisfaisante dans une autre. » C'est pourquoi il faut fournir aux agriculteurs un éventail de semences parmi lesquelles ils peuvent choisir. Selon les anciens rapports des stations de recherche, Acadia et Selkirk étaient les cultivars les plus répandus durant les années 1950 dans les Maritimes. À cette époque, les Maritimes étaient bien plus autosuffisantes qu'aujourd'hui en ce qui a trait à la production de blé.

Après quatre ans passés à soutenir et à cultiver les cultivars patrimoniaux dans des exploitations biologiques, des nouvelles encourageantes nous parviennent des boulangers qui ont testé le blé Acadia. Il semble que les personnes qui ne tolèrent habituellement pas le blé soient moins incommodées par les cultivars plus anciens. Des gens qui avaient délaissé le pain de blé au profit de l'épeautre s'aperçoivent que le pain fait avec une farine de blé Acadia leur convient. Cependant, pas de changement pour les personnes allergiques au gluten; elles tolèrent toujours mal le blé, issu de cultivars patrimoniaux ou non.

La boulangerie Oak Haven Bakery, à Granville Ferry (N.-É.), fabrique du pain d'épeautre et de kamut, des pitas et du muesli, distribués chaque semaine dans toute la vallée de l'Annapolis et la région métropolitaine de Halifax. J'ai demandé à Doug Brown, qui vit principalement de son travail de boulanger, s'il voyait un avenir pour les blés panifiables

patrimoniaux. « Certainement! », m'a-t-il répondu. Doug a alors demandé à certains de ses clients intolérants au blé s'ils accepteraient d'essayer un pain fait de farine de blé *Acadia*. Tous les répondants sauf un ont déclaré qu'ils n'avaient pas éprouvé de réaction allergique après avoir consommé le pain de blé *Acadia* en question. Une personne qui présentait un cas d'allergie sévère au blé – l'exposition à cette céréale s'accompagnait chez elle d'urticaire et de constriction du pharynx – a signalé que le blé *Acadia* n'avait provoqué qu'une réaction très atténuée. *Si un plus grand nombre de personnes mangeait du pain fait de blé patrimonial tel qu'Acadia, y aurait-il moins de cas d'intolérance au blé qu'aujourd'hui?*

Doug, qui se procure toutes ses farines et autres produits céréaliers certifiés biologiques au Speerville Mill, estime un écart de prix possible pour les blés patrimoniaux, pourvu que les clients en comprennent la raison. « Les gens paient 4,00 \$ pour un pain d'épeautre ou au kamut, mais ils ne déboursent pas 3,00 \$ pour un pain de blé conventionnel. » Doug se réjouit de pouvoir offrir du pain de blé *Acadia* à ses clients – la pâte lève bien et le pain se tient mieux que ses équivalents d'épeautre ou de kamut. « En plus, il est vraiment délicieux », ajoute-t-il. Nick Stam, mieux connu sous le nom de Nick le boulanger hollandais, possède une entreprise florissante dans la région de Moncton. Environ dix pour cent de ses pains sont faits de farine de blé certifiée biologique provenant de Speerville Mill. Il vend notamment un pain douze grains biologique de deux livres pour 3,45 \$. Nick élève onze enfants et occupe un emploi exigeant, mais il trouve le temps d'exprimer son engouement pour le blé patrimonial. « La farine *Acadia* se travaille mieux », dit-il. « Elle est beaucoup plus 'nerveuse' que la farine de blé moderne. »

À l'instar de Doug, il prend le temps de demander à ses clients de tester le pain de blé *Acadia*, mais il s'avère que peu d'entre eux présentent une sensibilité au blé. Il discute avec deux de ses connaissances qui ont habituellement ces symptômes. La première, qui a l'estomac dérangé lorsqu'elle consomme du blé, ne ressentira aucun effet avec le blé *Acadia*. La deuxième, intolérante au gluten, aura une réaction. Nick rapporte que ses clients sont enthousiastes et curieux à propos du blé patrimonial et les francophones sont véritablement enchantés par le nom *Acadia*.

Est-ce une coïncidence si c'est dans le cœur des Acadiens que le blé *Acadia* fait un retour en force 50 ans plus tard?

Tous ceux qui connaissent Nancy Cantafio de Debec, au Nouveau-Brunswick, peuvent témoigner de son engagement à promouvoir une alimentation saine. Ces vingt dernières années, elle a transformé un don naturel pour les pâtisseries et les repas exquis, tous faits d'aliments biologiques de provenance locale, en une carrière et un projet de vie. Elle faisait partie du groupe de boulangers ayant eu la chance de tester la farine de blé *Acadia*. « Elle est parfaite pour le pain et très savoureuse », dit-elle. « Mais elle se prête tout aussi bien à la confection de pâtes alimentaires, de pains plats, de biscuits ou de crêpes. Si seulement j'en avais davantage! » Il est en effet très tentant de dévaliser les réserves de blé *Acadia*, mais il faut être raisonnable, car une partie des récoltes doit être conservée pour les semences.

Avec l'aide de sa famille, Murray Bunnett dirige Bunnet Family Farms, située près de Petitcodiac, au Nouveau-Brunswick, non loin de Moncton. C'est au début des années 1990 que les Bunnet ont pris le tournant de l'agriculture biologique. Aujourd'hui, ils fournissent d'importantes quantités de blé certifié biologique et d'avoine au Speerville Mill. Leur succès va croissant. Chaque jeudi soir, ils vendent au public, directement de leur ferme, les produits de Speerville Mill ainsi que les leurs. L'année dernière, ils ont accueilli, à leur très grande surprise, plus de trois cents personnes à leur journée portes ouvertes. Dans cette zone faiblement peuplée des Maritimes, un tel achalandage sur une exploitation agricole spécialisée dans la culture du blé et l'élevage de porcs et de bœufs, est exceptionnel.

Murray est un agriculteur et un homme d'affaires pragmatique, qui doit prendre chaque jour des décisions pour s'assurer de la rentabilité de sa ferme. Il conserve des semences d'une variété de blé d'automne nommée Borden – un cultivar « difficile à se procurer de nos jours » et qui, de tous les blés d'automne qu'il connaît, présente « le plus haut taux de survie à l'hiver ».

Le blé d'automne est une culture écologique. Semé à la fin de la saison estivale, il procure au sol une couverture qui le protège de l'érosion, qui sévit particulièrement durant l'automne, l'hiver et le début du printemps. Murray et son frère David cultivent un grand nombre de céréales d'hiver, dont le blé d'automne et l'épeautre. Ils doivent avoir la certitude que les cultures semées à l'automne vont survivre à l'hiver et produire une récolte l'été suivant. L'utilisation du blé Borden, avec un taux de survie de 93 %, leur assure donc une diminution des coûts et des risques. C'est pourquoi les Bunnet conservent les semences Borden année après année. David croit même que les semences de blé Borden qu'ils conservent ainsi seraient différentes, voire mieux adaptées à leur ferme que n'importe quelles autres semences du même blé disponibles ailleurs...s'il y avait sur le marché un tel point de comparaison.

David Ling est un autre agriculteur qui, chaque année, conserve précieusement une partie de sa récolte de blé d'automne afin de la remettre en terre. David et sa femme Edith gèrent la ferme Fair Acres Farm à Winsloe, à l'Île-du-Prince-Édouard. David s'est mis à l'agriculture à l'âge de douze ans. Il en avait seize lorsque son père est décédé et qu'il a repris le contrôle de la ferme familiale. Cela fait « quinze ou vingt ans » qu'il conserve les semences d'un blé d'automne sans nom, et « on ne semble pas prêt d'en manquer ».

L'épuisement des réserves se produit quand les semences conservées produisent d'année en année de moins bonnes récoltes et des grains plus petits. Afin de prévenir ce phénomène, il est important de maintenir les taux d'humus du sol et de bien calibrer les semences.

David cultive également dans un même champ un mélange de céréales pour bétail composé d'avoine, d'orge et de pois patrimoniaux. Ce type de culture est de plus en plus rare parce que le type d'herbicide utilisé sur l'orge en agriculture conventionnelle ne

convient pas au pois. De plus, les engrais synthétiques peuvent causer une croissance si touffue chez la plante cultivée que celle-ci se plie et croule sous son propre poids.

L'avantage d'incorporer des pois au mélange est que cette plante a la capacité de fixer l'azote atmosphérique dans le sol à grâce à des nodosités sur ses racines. Mais tous les éléments du mélange arrivent-ils à maturité en même temps? La plupart des années, la réponse est affirmative. « Mon expérience est que, même lorsque tous les pois ne sont pas arrivés à maturité, si la récolte se fait au moment où le blé et l'avoine sont prêts, les pois sécheront bien pourvu qu'il y ait une bonne circulation d'air. Quelques jours plus tard, les pois sont durs comme le roc. » Une question demeure dans mon esprit. Ne serait-il pas plus facile de cultiver ces trois céréales séparément? « Le trio est un gage d'assurance », m'explique patiemment David. « De cette façon je suis sûr que peu importe le genre d'année, au moins l'une des céréales performera bien et prendra la place laissée par les autres. En plus, ce mélange me donne 15 % de protéine, ce qui est exactement ce dont mon bétail a besoin. »

David utilise l'avoine Gary et les pois Century, deux variétés qu'il cultive depuis les années 1960. Il cultive aussi Charlottetown 80, une variété d'orge développée dans les années 1880. « Ce n'est pas une variété qui performe bien par elle-même, mais dans le mélange, c'est une tout autre histoire. » (L'orge cultivée dans un sol humique et fertile peut produire jusqu'à une tonne et quart par acre.)

Cette ferme regorge décidément de trésors écologiques! Mais je ne dois pas perdre de vue l'objectif de ma visite. À la suite de trois longues années de sélection végétale et d'essais en champs, nous avons appris que sur les 14 cultivars patrimoniaux en lice, Acadia et Selkirk étaient les mieux adaptés aux exploitations biologiques des Maritimes et les meilleurs pour la fabrication du pain. C'est alors que fusa cette exclamation d'un cultivateur de l'Île-du-Prince-Édouard qui était de passage : « Acadia et Selkirk! Mais cela fait des années que David Ling cultive ces variétés! » Nous aurions donc pu faire l'économie de 29 000 dollars et de trois ans de labeur en allant simplement consulter David Ling. Il y a là matière à réflexion...

J'étais impatiente de voir ce blé en pleine croissance. Lorsque je le lui ai demandé, David a secoué la tête et a répondu : « J'ai cultivé Acadia et Selkirk tous les ans jusqu'à il y a trois ans. J'ai donné mes semences à un autre cultivateur. » J'ai quand même cherché à savoir pourquoi il avait cultivé ces variétés durant toutes ces années. Il m'a expliqué qu'elles étaient intéressantes parce qu'elles avaient été développées à une époque où les engrais synthétiques n'étaient pas encore utilisés et que, selon lui, leur valeur nutritive et leur taux d'oligo-éléments étaient supérieurs à ceux des blés modernes. David avait-il testé ces hypothèses? Il a reconnu que non.

Malcolm MacDonald vit aux abords de Charlottetown. Cela fait maintenant huit ou dix ans qu'il cultive un mélange Acadia-Selkirk. Je devais arriver à savoir pourquoi il s'acharnait à cultiver ce mélange de blés patrimoniaux. Malcolm reconnaît que le mélange n'offre pas un rendement aussi élevé que certains blés plus modernes, mais dit obtenir chaque année une récolte raisonnable avec de faibles intrants. »

Malcolm cultive environ 16 acres de blé et récolte en moyenne entre une tonne et une tonne et quart par acre cultivé. Il sait que la qualité de mouture de cette céréale est très grande et qu'il doit préserver ces semences patrimoniales. « Mon père cultivait Selkirk quand j'étais gamin », dit-il. Au fil des ans, Malcolm a essayé plusieurs variétés de blé. Il rappelle le tapage qui avait entouré la mise en marché de Max, un nouveau cultivar qui promettait un rendement faramineux. « Max s'est avéré être prédisposé à toutes sortes de maladies, et le rendement s'est effondré au bout de trois ans. J'ai l'intention de continuer à cultiver Acadia-Selkirk au cours des prochaines années », promet-il.

Malcolm conserve une partie de son blé pour en faire des semences, il en consacre une autre à la fabrication de moulées, et vend des sacs de blé directement à des exploitants de moulins à farine. Il est conscient que d'autres pourraient considérer ce type de marketing comme un réel embarras, mais il en est satisfait. Gary et Junellen Clausheide sont parmi ses fidèles clients. Gary cultive aussi le blé ans sa ferme certifiée biologique près de Montague, à l'Île-du-Prince-Édouard. Les Clausheide possèdent leur propre moulin à farine et vendent leur pain à Charlottetown.

Gary s'est révélé être une véritable mine d'informations à propos du blé Acadia, qu'il a déjà cultivé. Il explique que par le passé, à l'époque où le blé était coupé, attaché et dressé en gerbes pour le séchage, cette variété offrait un blé panifiable d'excellente qualité.

La sélection d'Acadia s'est effectuée dans des conditions bien particulières. Le blé était récolté un peu avant d'avoir atteint la maturité – lorsque la paille est encore un peu verte – et laissé à sécher aux champs. Cette méthode diminuait les risques d'égrenage (cause importante de pertes) et permettait à la plante, séparée de ses racines, de sécher plus rapidement. Aujourd'hui, la moisson est plus tardive, et du temps pluvieux au moment des récoltes peut causer le gonflement et la contraction de la céréale, ce qui altère sa qualité de cuisson.

À une demi-heure au nord de chez les Clausheide se trouve la ferme certifiée biologique de John McLaughlan. John ne semble pas malheureux de cultiver la variété de blé patrimoniale Selkirk. Au premier abord, John semble être un gars décontracté, mais on se rend compte assez rapidement qu'il est loin de prendre le désherbage de ses champs à la légère. Le voilà qui laisse une phrase en suspens pour se précipiter sur une mauvaise herbe qui avait échappé à son œil de lynx.

John supervise la culture de la variété de blé Selkirk très attentivement, et s'assure que ses semences ne se mélangent pas à celles des autres variétés de blé qu'il cultive. Cette tâche est fastidieuse mais essentielle à la bonne conservation des semences patrimoniales. En 2000, il a cultivé, dans l'unique but d'augmenter sa population, une quantité presque dérisoire de semences. L'année suivante, il cultivait ce même blé sur une aire d'un acre et demi – un véritable exploit lorsque l'on sait qu'il ne disposait que de quelques poignées de semences au départ. À la question de savoir s'il est emballé par cette variété, il répond : « Je suis loin d'être enthousiaste, mais j'en tire un rendement respectable. »

En plus des avantages éventuels qu'elles offrent en matière de santé et de stabilité du rendement, les variétés de blé patrimoniales seraient aussi un gage de sécurité pour l'avenir. Un agriculteur du Dakota du Nord, David Podoll, a observé que les variétés de blé modernes ont un germoplasme très restreint, ce qui signifie que toutes les plantes sont semblables. S'il veut obtenir le meilleur blé possible, David doit choisir les meilleurs spécimens d'une récolte et les propager. De cette façon, il est automatiquement assuré de sélectionner les individus les mieux adaptés aux conditions de culture locales. Évidemment, une telle sélection est impossible si toutes les plantes sont semblables. La variété patrimoniale qu'il utilise, Coteau, présente un bon taux de variation. Ceci lui permet, par exemple, de sélectionner les individus qui auront été moins touchés par le passage d'une maladie, et d'en conserver les semences pour l'année suivante. Le simple fait de conserver ses propres semences et de les calibrer en les passant au crible pour ne garder que les grains dodus et sains constitue une forme de « sélection végétale ». Cette méthode de sélection est axée sur ce que l'on nomme la résistance horizontale. Les plantes peuvent aussi être sélectionnées pour leur résistance aux pathogènes, aux variations du climat et (je vous le donne en mille!) aux problèmes liés aux changements climatiques. C'est une stratégie de réduction des risques. Cependant, pour que le principe de sélection par résistance horizontale puisse être appliqué, le blé doit présenter une variabilité génétique, ou du moins un éventail de réponses à un même stress. David, avec l'aide d'autres agriculteurs du Dakota du Nord, est en train de dresser une liste de cultivars qui seront testés cette année. Ils mélangeront ensuite les cultivars les plus prometteurs pour accroître la diversité et le potentiel de sélection. Lorsque je lui ai parlé des agriculteurs de l'Î.-P.-E. qui cultivent un mélange des blés Acadia et Selkirk, il a marqué une pause, puis s'est exclamé, rempli d'émotion et d'admiration : « Ça alors, un cultivar traditionnel des temps modernes! »

Une autre personne enthousiasmée par le sujet des cultivars patrimoniaux est Stu Fleischhaker, le fondateur et propriétaire actuel du Speerville Mill (Nouveau-Brunswick). Ces quatre dernières saisons, il a cultivé le blé Acadia à partir de quelques livres de semences que lui avait offertes le D^r Hans Nass de la Station de recherches de Charlottetown. En 2001, il a ensemencé et cultivé deux acres. Stu croit que la survie du blé patrimonial dépendra du consommateur et de son intérêt à acheter la farine et le pain qui en sont tirés.

Selon Stu, d'ici à l'établissement d'un véritable marché, le succès de cette entreprise reposera sur les épaules des boulangers et des meuniers œuvrant à petite échelle dans les Maritimes. Sans le soutien communautaire et des mesures à petite échelle, le blé patrimonial est voué à l'oubli. Stu espère qu'au fil du temps, une clientèle se développera, qu'Acadia sera connu de tous, et que les agriculteurs pourront obtenir un prix décent pour le blé qu'ils cultivent.

J'ai dégusté, l'autre jour, ma première tranche de pain de blé Acadia. Le pain était savoureux et nourrissant et j'ai eu une pensée pour tous ces agriculteurs, meuniers et boulangers dévoués qui travaillent à redonner vie à ces blés oubliés, ainsi que pour tous

ceux qui n'ont jamais cessé de les cultiver et de les conserver, transmettant ces trésors d'une génération à l'autre.

Le Centre d'agriculture biologique du Canada (CABC) remercie Jennifer Scott de lui avoir accordé la permission de publier cet article sur son site web. *Juillet 2006*