

## Remettre les producteurs au coeur de la sélection variétale exemple du blé

“ Notre futur n'a de l'avenir que si nous maintenons vivantes les sagesses et les variétés d'antan. ”

Gérard Guillot - agriculteur

### Contexte

Une dizaine de producteurs des Alpes-de-Haute-Provence a engagé une démarche de réappropriation de la sélection variétale afin de faire émerger des blés dont le comportement agronomique est le plus pertinent dans leurs fermes. Initiée dans les années 2000 avec la création de la filière Blé Meunier d'Apt, une variété locale du Luberon a été remise au goût du jour. De nouveaux essais agronomiques sont aujourd'hui en cours sur une trentaine de variétés de blé dur et tendre.



### ➤ Etre acteur de la sélection variétale

La sélection variétale s'est depuis l'après guerre essentiellement déroulée dans les stations expérimentales des chercheurs d'instituts privés ou publics, c'est à dire dans une variabilité des conditions pédoclimatiques restreinte. Ce modèle a fonctionné pour une agriculture chimique utilisant beaucoup d'intrants - au premier rang desquels les engrais et les pesticides- et donc en interaction limitée avec son environnement. Le développement de l'agriculture biologique a fait émerger de nouvelles préoccupations : trouver des variétés ayant de bonnes performances sans intrants. Un groupe d'une dizaine de producteurs des Alpes-de-Haute-Provence a entamé une démarche de « sélection participative » avec l'appui du Parc Naturel Régional du Luberon, d'Agribio 04, d'Arvalis et Geysier. En associant les moyens humains et technologiques d'Agribio et d'Arvalis et les savoirs des paysans, la démarche cherche à couvrir les besoins de renouvellement variétal non satisfaits par la sélection industrielle. Trouver les plantes adaptées aux diverses conditions pédo-climatiques du département et non adapter et artificialiser le milieu pour leur développement est donc l'enjeu principal du projet.

### ➤ Identifier des variétés s'adaptant à la diversité de sols et de climats

Initié en 2014, dans le prolongement de la dynamique sur la filière Blé Meunier d'Apt, le projet permet le semis d'une plateforme regroupant des microparcelles de 19 variétés paysannes récupérées chez des producteurs locaux ou d'autres régions (Pyrénées, Auvergne, Bretagne). Les variétés sont mises en terre dans deux parcelles (avec le semoir expérimental d'Arvalis) : une irriguée afin d'assurer du rendement pour multiplier les variétés et une en sec afin d'être représentatif de l'immense majorité des exploitations du département. Chaque variété voit son semis répété quatre fois dans chaque microparcelle sous forme de petits blocs afin d'augmenter la valeur statistique des résultats qui en découlent et de prévenir d'éventuels accidents (dégâts localisés, semis raté, hétérogénéité des terrains...). En plus de la plateforme centrale regroupant l'ensemble des variétés, des fermes satellites composées de 4 ou 5 variétés vont progressivement être installées à différents endroits du département. Elles permettent de tester des blés de manière plus légère dans différents milieux. Un suivi agronomique annuel de ces variétés sera ensuite réalisé de manière participative par Agribio, Arvalis et les producteurs.



D'autres variétés récupérées en très petites quantités sont chaque année multipliées par et chez les producteurs afin de les intégrer aux suivis plus poussés les années suivantes. Un accent particulier est mis sur la recherche sur des blés méditerranéens adaptés à l'évolution du climat (printemps de plus en plus secs).

## ➤ Echanger collectivement pour s'appropriier et orienter les recherches

Le projet fonctionne avec des rencontres régulières entre producteurs. Ces rencontres permettent aux producteurs d'orienter les choix techniques du projet à chacune de ces étapes : mise en place des essais, protocoles de suivis, choix des variétés...

Ainsi, pour le semis 2014, une journée a été organisée en juin dans une collection de blés déjà existante qui a permis aux paysans d'identifier visuellement les variétés leur paraissant intéressantes. Agribio s'est ensuite chargé de récupérer des semences pour les mettre en terre à l'automne. Chaque année des rencontres ont lieu aux différents stades de développement du blé pour réaliser collectivement le suivi. Cela permet aux producteurs de se former s'ils souhaitent accueillir ou réaliser des essais sur leur ferme.

Un bilan après récolte est ensuite effectué avec la présentation des résultats traités en détail par Agribio et Arvalis. Ce bilan est alors l'occasion de repérer les variétés intéressantes et d'orienter les futurs essais.



## + Atouts

- Identifier une multitude de variétés dans une multitude de conditions pédo-climatiques
- Remettre les producteurs et leurs savoir-faire au cœur du processus de sélection
- Créer une synergie enrichissante entre producteurs, organismes de développement et instituts techniques

## - Contraintes

- Démarche chronophage (approvisionnement en variétés, réunions régulières, suivis...)
- Risque de revenir vers un modèle de sélection classique si peu d'implication des producteurs
- Plus difficilement reproductible si pas de matériel pour les expérimentations (semoir et moissonneuse pour les microparcelles)
- Autofinancement difficile voir impossible (pas de ventes commercialisables)



### Les perspectives

En plus d'essais agronomiques des variétés, sont prévus des tests participatifs de panification avec les boulangers et les paysans boulangers intéressés par le projet. Expérimenter à des fins de filières locales dans la poursuite du Blé Meunier d'Apt est donc un des objectifs à moyen terme du projet.

## ➤ Le témoignage de Gérard Guillot, agriculteur dans le Luberon

*"Une sélection sévère m'a amené à retenir les blés capables de s'adapter aux sols peu riches, non irrigués et au climat changeant, aptes à être ressemés à l'infini, moissonnables mécaniquement, donnant des farines panifiables et agréables au goût. Le « Meunier d'Apt » a été la variété phare autour de laquelle le Parc du Luberon et Agribio 04 ont pu initier la filière locale (producteurs, meunier, boulangers) labélisée « pain du Luberon ».*

*Sauver ce qui reste de la biodiversité cultivée permet de constater que beaucoup de ces anciennes variétés ont une grande capacité d'adaptation aux aléas climatiques, une belle résistance aux maladies, une palette de goûts extraordinaires...Je me réjouis donc que les blés anciens bénéficient maintenant de la compétence conjuguée des agriculteurs, techniciens, scientifiques et chercheurs pour aller des premières constations empiriques vers des connaissances précises, précieuses et utilisables par tous demain et après demain."*

## Ressources

- **Agribio 04** - Mathieu Marguerie : 04 92 72 53 95 - Email : mathieu.marguerie@bio-provence.org
- **Arvalis** - Stéphane Jezequel : 04.92.72.39.29 - s.jezequel@arvalisinstitutduvegetal.fr
- **PNR Luberon** - Nathalie Charles : 04.90.04.42.22 - nathalie.charles@parcduluberon.fr
- **Geysier** - Philippe Barret : phi.barret@geyser.asso.fr