

Diversité chez l'épeautre

Richesse en variétés, un régal!

Catherine Cuendet, spécialiste de l'épeautre auprès de la société de sélection de céréales Peter Kunz (Association pour le développement de plantes cultivées), CH-8634 Hombrechtikon, www.peter-kunz.ch, et Franziska Schärer, directrice département culture chez IG Dinkel, Inforama, CH-3552 Bärau, www.urdinkel.ch

Congelées et soigneusement emballées dans des sachets, 2000 variétés d'épeautre sont stockées dans la banque des gènes de Changins. Certaines d'entre elles aboutiront-elles un jour dans votre assiette? Nous présentons ici notre vision de la promotion des variétés d'épeautre sous deux angles différents.

Point de vue du sélectionneur

Le sélectionneur d'épeautre est privilégié. Il a le plaisir d'apprécier chaque jour l'immense variété des formes d'épeautre, de travailler avec elle et de l'accroître. Pourtant, la culture actuelle reflète mal cette diversité. Certes, la diversité des produits existe, mais non la diversité des variétés. Pratiquement aucune civilisation agricole n'a présenté de diversité génétique aussi mince au niveau des cultures. Le motif de la sélection d'épeautre n'est donc pas purement commercial. L'objectif est plus lointain: sans développement expérimental, l'épeautre disparaîtra tôt ou tard, car il ne se sera plus adapté à l'évolution constante de l'environnement.

En collaboration avec la CPC, et dans le cadre du Plan d'action national (PAN), la société de sélection de céréales Peter Kunz (Association pour le développement de plantes cultivées) examine et décrit une partie du matériel de la banque des gènes d'épeautre. Les provenances montrent que le travail de sélection était encore intense à l'échelon local dans les années 1930. On trouve des résistances intéressantes ou des propriétés utiles pour le travail de la pâte. Sans traitement expérimental, cependant, les provenances des banques de gènes ne sont aujourd'hui plus cultivables, surtout en raison du manque de résistance.

La plus grande diversité vivante se trouve dans le jardin conservatoire. Le sélectionneur la développe par croisements de li-



Sélection de céréales. Photo Peter Kunz

gnes de la banque de gènes, de matériel d'autres sélectionneurs et parfois aussi de blés apparentés. La sélection porte toujours sur des propriétés typiques de l'épeautre. Il en résulte un éventail de variétés présentant des améliorations au niveau de la résistance et du rendement. Ainsi, toutes les conditions sont remplies pour qu'une riche diversité de variétés soit disponible à l'avenir pour le plaisir des yeux et du palais.

Point de vue du marché

Les avantages sont évidents! Dans la cuisine de tous les jours, l'épeautre offre un goût spécifique inimitable. Il peut être utilisé de bien des manières. La farine d'épeautre, blanche ou complète, convient à la préparation de pains aromatiques, de pâte ou de fonds de gâteau et de pizza. En tant que principale céréale à pain d'autrefois en Suisse, l'épeautre a la saveur du terroir. Mais il présente aussi une image bien spécifique: plante de grande taille, aux épis longs, souples et inclinés, et aux grands épillets pointus. Cette description correspond aux variétés «Oberkulmer Rotkorn» et

«Ostro». Elles ont fait leurs preuves en Suisse depuis 60 ans, tant en culture qu'au niveau de la transformation et du marché.

Les clients sont tous axés sur ce type d'épeautre; le marché est peu dynamique. Comment, dans ces conditions, utiliser la diversité que représentent quelque 2000 variétés locales et souches stockées dans la banque de gènes de Changins? IG Dinkel poursuit cet objectif depuis 1995: amener au consommateur ce vaste éventail de produits. Depuis le début, elle se concentre sur les deux variétés «Ostro» et «Oberkulmer», et leur culture dans leurs régions d'origine. La démarche est fondée sur le plan économique, car il s'agit de cultiver une spécialité qui se distingue aussi nettement que possible du blé. Une niche s'est aujourd'hui créée. Elle offre la possibilité de mieux répondre aux besoins croissants en proposant une plus grande palette de variétés. Pour cela, il faut définir des profils d'exigence et trouver le soutien d'organismes intéressés. L'association cherche aussi à collaborer avec des sélectionneurs, des producteurs et des sociétés de transformation.