

VALORISER LES VARIÉTÉS POPULATION : LE MAÏS GRAND ROUX BASQUE (ARTO GORRIA EN BASQUE).

LA DÉMARCHE



Le basculement vers le maïs population s'est fait progressivement. Jusqu'en 2005 Jon ne s'intéressait pas particulièrement au maïs. Son objectif était la qualité de l'alimentation de ses vaches et l'agriculture biologique. Un déclic a été le fait que les semenciers à qui il achetait ses semences hybrides investissaient aussi dans les OGM, et de plus la semence de maïs bio est très onéreuse (450€/ha).

Pour que l'on puisse ressemer son propre maïs, la variété doit posséder suffisamment de diversité génétique. Un collègue avait justement retrouvé une origine de maïs Grand Roux Basque en Guipuzcoa grâce à un réseau de moines franciscains installés dans la région, notamment à Saint-Palais. "Le problème quand on trouve une origine", pointe Jon, "c'est qu'elle a été maintenue en petite quantité donc elle est en phase de dégénérescence et donc un peu faible en diversité

génétique". Son travail fut donc de trouver d'autres origines. Son projet se faisant connaître localement, Jon retrouve petit à petit, grâce au bouche-à-oreille, 14 origines différentes : "Dans les frigos de l'INRA par exemple, mais aussi dans une AMAP du coin, avec un collègue maraîcher qui m'a donné 3 caisses de maïs préservés par son père récemment décédé." Ces belles transmissions ont permis de sélectionner et améliorer les populations. A force de sélectionner et de ressemer chaque année, le niveau de production est devenu intéressant et Jon a pu arrêter d'acheter des semences de maïs hybride en 2006 et ainsi à nourrir son troupeau uniquement avec les semences de pays. Aujourd'hui le rendement moyen est de 60 qx.

Le Grand Roux Basque est porteur d'une grande diversité génétique qui s'observe par la grande palette de couleurs allant du jaune au roux. Cette variété population, comme toutes les autres, n'est pas inscrite au catalogue officiel et donc non soumise à un brevet et donc des redevances.

Jon s'est aussi mis en relation avec la plateforme d'Agrobio Périgord qui travaillait sur la conservation et l'amélioration des variétés paysannes. Au départ Jon semait un mélange de population et cultivait aussi la variété Gaïté qui procuraient un meilleur rendement pour l'ensilage.

Il y a eu un gros travail de sélection massale à l'origine notamment pour limiter le risque de verse et la résistance à la scutigérelle (*Scutigera immaculata*) qui un insecte appartenant à la famille des myriapodes (mille-pattes) s'attaquant aux racines.

Aujourd'hui la sélection porte essentiellement sur la verse (centre de gravité de l'épi) et le rendement. On sélectionnait aussi contre la maladie du charbon bien que ce charbon soit très recherché par les chefs étoilés pour des mets spéciaux

La sélection des grains se fait à partir des épis dans le champ mais aussi lors de l'effeuillage puis l'égrainage. Cette récolte -sélection des semences prend une demi-journée à 2.

On a ainsi organisé une fête de la biodiversité pendant 2 ans avec des cueilleurs volontaires. Cette sélection paysanne permet d'adapter la variété au territoire où elle est cultivée.

La récolte se fait avec un corn picker à 4 rangs. Les épis sont ensuite effeuillés avant la mise au crib. Il y après séchage l'étape d'égrainage et de tri.

Le moulin Astrié, acheté en 2011, a été fait sur mesure pour s'adapter aux spécificités du maïs.

Le moulin fait 5 à 6 kg à l'heure et peut tourner H-24. Il produit avec la même mouture : le son, la polenta et la farine

La production de maïs, transformé pour l'alimentation humaine constitue une diversification. 2 tonnes sont vendues en grain et 8 à 10 tonnes sont transformées en farine (20%), en polenta (50%) et en bihia, sorte de semoule (30%). Le rendement de transformation est de 85%. Le son est donné en alimentation des vaches.

Cette farine du Grand Roux Basque a été très appréciée par les chefs étoilés et Jon a commencé à manquer de farine d'où la création en 2016 de l'association Arto Gorria pour mobiliser d'autres paysans. Une marque privée du même nom a été créée et déposée à l'INPI. La marque privée permet d'aller vite par rapport à la mise en place d'un label comme une AOP. On est libre de faire son cahier des charges.

L'association compte aujourd'hui 15 producteurs avec une production couvrant 25 ha. Chaque producteur cultive entre 0,5 ha et 4 ha. Un moulin collectif a été acheté via la CUMA en 2019 par l'association qui se déplace de ferme en ferme. Nous avons mis en place un cahier des charges. Chaque paysan s'occupe de sa propre commercialisation mais tous assurent la promotion.



Le Grand Roux basque est reconnu comme produit sentinelle par l'association Slow Food

Quelques éléments du **cahier des charges**

- Aire géographique limitée au Pays basque et cantons limitrophes
- La ferme est en polyculture ou polyculture – élevage. La production de maïs a? destination de l'alimentation humaine doit être un atelier de diversification.
- Effeuilage avant la mise au crib ou en clayette
- Production limitée à 5t/UTH
- Chaque membre s'engage a? suivre une formation a? la sélection massale du maïs.
- La mouture sur meule de pierre est obligatoire.

La commercialisation de la farine de maïs (y compris la polenta et le bihia) se fait à 70% dans les restaurants et 25% dans les magasins et pour des particuliers.

La production de ce maïs population est d'environ 60 qx. Chaque épi produit entre 350 et 400 grains. Il faut 80 000 grains par ha pour le semis soit environ 200 épis. Le séchage se fait en cribs ce qui permet un séchage lent qui ne dénature pas les propriétés du grain

La conservation de la farine est un enjeu car elle peut développer des moisissures et être attaquée par les mythes et les charançons. De plus elle rancit très vite. Pour la conserver il faut soit bien la sécher (de 14% d'humidité à 7%) soit la mettre sous vide. Jon la conserve les grains avant de les transformer en farine dans un conteneur frigo qu'il maintient à 4°. De plus pendant 48 heures il descend le frigo à -15° car cà permet de tuer tous les œufs. Jon conserve et commercialise la farine sous vide.

