

SEMENCES PAYSANNES

LA DÉMARCHE

Un tiers de la sole est destinée à la production de céréales : blés modernes, blés de variétés anciennes et petit épeautre. La production de blés modernes est principalement livrée à la coopérative alors que le petit épeautre et les blés de variétés anciennes sont destinés à la vente directe. La farine de blé de variétés anciennes est de plus en plus recherchée par des artisans boulangers. 7 à 8 ha sont cultivés chaque année.

LES SAVOIRS AGROÉCOLOGIQUES

Le mélange de blés anciens est composé de 3 variétés populations : Barbu de Lacaune, Touzelle et Rouge de Bordeaux. Laurent souhaite maintenir l'équilibre entre ces 3 variétés dans son mélange.

Ces blés à paille haute, ne permettant pas le passage de l'écimeuse pour gérer les adventices type folle avoine, sont des cultures à faible potentiel (rendements faibles et variables) mais la vente de farine en directe permet une très bonne valorisation.

Les apports organiques sont réalisés sous forme de bouchons de type 9.5.0. composés de fientes, de plumes et de farine d'os.

Afin d'aller vers un non travail du sol et pour mieux gérer les adventices, des tests de semis de blé dans la luzerne vivante seront conduits dans les prochaines années.



Blés anciens



Blés anciens (24/05/2016)



Blé de variétés anciennes au 16/06/2016



Blé de variétés anciennes au 16/06/2016



Blé de variétés anciennes au 16/06/2016

DÉTAIL D'UN ITINÉRAIRE TECHNIQUE DE BLÉ DE VARIÉTÉS ANCIENNES

Période	Interventions culturales	Outils	Observations
Oct	Semis	Semoir à céréales	
Oct		Herse étrille à l'aveugle	2 à 3 j après le semis
	Apport organique (9.5.0) : 40 kg N / ha Passage pour l'incorporation de la MO		Densité de semis : 180 à 200 kg / ha Rendements : 15 qx / ha Les blés anciens ne peuvent pas être écimés car la folle avoine est à la même hauteur que le blé.
Juillet	Récolte	MB	

INTÉRÊTS DU POINT DE VUE DE L'AGRICULTEUR

Economiques	Agronomiques	Environnementaux
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Très bonne valorisation économique en vente directe des farines ■ Maintien de la valeur ajoutée avec un tri sur place 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Taux de MO (<i>restitution des pailles hautes</i>) ➤ Taux de protéines, propriétés gustatives de la farine 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Biodiversité génétique (variétés anciennes)
<p>Social : Impact positif sur le temps de travail : nécessite peu d'interventions</p>		

Difficultés :

- Les blés de variétés anciennes sont des cultures à faible potentiel de rendement.