

Vieux Métiers : redécouvrir les anciennes céréales



Didier Demorcy aime cultiver ses propres céréales. Particulièrement les anciennes variétés, qui n'ont rien à envier à celles d'aujourd'hui.

«Celui-ci est mûr. Quand on le met sous la dent, ça doit bien croquer», sourit Didier Demorcy, en goûtant un grain de froment, de la petite culture qu'il a réalisée avec des amis pour le week-end des Vieux Métiers.

«On a quelques variétés différentes, comme du froment, du seigle, de l'épeautre, explique-t-il, en regardant les céréales qui lui font face. L'un des objectifs des Vieux Métiers est de raconter la généalogie des céréales et de montrer quels types poussaient ici à l'époque.»

Les céréales, Didier Demorcy connaît bien. Cela fait sept ans qu'il s'y intéresse de très près. D'ailleurs, il en cultive et fait partie de l'association Li Mestère, qui remet en question la qualité des céréales et promeut la biodiversité cultivée.

Mais attention, pour Didier Demorcy, pas question de faire comme les cultures conventionnelles. Il s'intéresse surtout aux anciennes céréales, qui *«ont gardé une variabilité génétique énorme»* !

Apprendre à reconnaître les anciennes variétés

D'ailleurs, rien qu'à l'œil, on peut noter des différences par rapport aux céréales modernes. Démonstration en trois points, avec notre spécialiste.

«La toute première chose qu'on remarque, c'est que les tiges des céréales d'aujourd'hui mesurent 30 à 40 cm de haut, celles-ci font quasiment 1 m 80. Pourquoi? Car au siècle passé, les pailles étaient quelque chose d'important puisqu'elles permettaient de créer du fumier, nécessaire pour les cultures. Aujourd'hui, la paille est un déchet pour les entreprises, qui utilisent même des raccourcisseurs pour les tiges.»

«Et puis, certaines céréales anciennes sont barbues, avec des picots sur les grains. Et ça, c'est quelque chose qui embête les grandes entreprises car ce sont aussi des déchets. Mais nous, ça nous intéresse! Car dans la région, il y a beaucoup de gibier. Et les picots, les sangliers et les cerfs, ils n'aiment pas», continue-t-il, en souriant.

« Enfin, alors que les tiges sont toutes droites dans les cultures conventionnelles, ici on voit que les épis de grains de froment penchent, ce qui leur permet de se protéger de la pluie. Et quand ils courbent, ça veut dire que le grain est presque bon», souligne-t-il.

D'ailleurs, dans son champ, le grain penche et est donc pratiquement bon. *«Je vais devoir raccourcir mes vacances car il va falloir le récolter bien vite. Le grain est généralement mûr au début du mois d'août.»*

Avec certaines des céréales, il réalisera d'ailleurs de la farine qu'il utilisera pour fabriquer son pain. Comme celui-ci qu'il nous présente aujourd'hui: un pain de froment au levain. Un délice! Une chouette initiative dont on peut prendre de la graine!