

PÉTANIELLE BLANCHE

Blé hybride Galland; Grano grosso (Sienne, Italie).

D'hiver.

Paille haute, grosse et forte, dure, demi-pleine.

Épi blanc, passablement aplati à la base, où il est plus large sur le profil que sur la face, s'effilant et devenant presque carré vers la pointe, garni de longues et fortes barbes blanches ou grises peu divergentes, qui tombent souvent à la maturité.

Grain très gros, légèrement bossu, très blanc, quelquefois taché de noir auprès du germe.

La pétanielle blanche est à peu près certainement d'origine orientale, mais nous ne l'avons reçue qu'indirectement, car elle a été cultivée longtemps en Italie avant d'être introduite en France. On la trouve aujourd'hui répandue sous différents noms dans toute la partie méridionale et centrale de la Péninsule. Importée en France depuis trente ans environ, elle a surtout fait du bruit pendant ces vingt dernières années sous le nom de blé hybride Galland. C'est une variété vigoureuse, pas extrêmement rustique, mais convenant bien à l'ouest, au sud-ouest et à quelques portions du centre de la France. Les avis sont assez partagés sur la valeur de son grain, qui dans certains pays est estimé à peu près autant que celui des blés tendres, tandis que dans d'autres les meuniers en donnent 2 ou 3 francs de moins par hectolitre. L'apparence en est du reste assez variable suivant les terrains, car il est tantôt très blanc, très plein et tendre, tantôt gros, dur et presque glacé. Les terres d'alluvion, les bonnes terres franches, sont celles qui conviennent le mieux à la pétanielle blanche; elle s'accommode également des argiles, pourvu que le calcaire ne fasse pas défaut. C'est un blé d'hiver, mais les semis peuvent sans inconvénient en être prolongés assez tard à l'automne.

