

BLÉ GÉANT DU MILANAIS

Blé de la Limagne.

D'hiver.

Paille blanc jaunâtre, très haute, grosse, pleine, tordue vers la naissance de l'épi, se courbant au quart supérieur de sa hauteur à l'époque de la maturité et cependant raide et ne versant que très rarement.

Épi gris clair, velu, carré, compact, à barbes longues et dressées, régulièrement disposées sur les angles de l'épi; celles du sommet sont beaucoup plus courtes que les autres, ce qui donne à cette variété un aspect très particulier.

Grain gros, court, renflé, bossu, de consistance cornée, de couleur rouge, avec, en général, une tâche brune à côté du germe.

Depuis 1879, date à laquelle la Maison Vilmorin l'a fait figurer sur ses catalogues, la culture de cette variété n'a pas fait de grands progrès. Il faut dire que le Blé Géant du Milanais est d'une utilisation un peu spéciale. Son grain, par lui-même impropre à la meunerie, ne peut être utilisé qu'en mélange ou pour la fabrication des pâtes alimentaires; mais c'est un blé très rustique, résistant à la rouille et, à cause de sa taille exceptionnellement haute, il donne des rendements en paille tout à fait extraordinaires.

