

RELANCE DE LA TOUSSELLE DANS LE GARD : TEMOIGNAGE

Interview d'Henri Ferté

juillet 2005

A l'automne 1997, après avoir mené une recherche sur les variétés de blé traditionnellement cultivées et adaptées à sa région, Henri Ferté décide de semer 4 variétés de touselle sur sa ferme, dont il a obtenu pour chacune quelques graines auprès du conservatoire de ressources génétiques de Clermont-Ferrand. Interview d'Henri Ferté sur son expérience.

Comment es-tu arrivé à faire des recherches sur les blés de ta région ?

En 1994, j'ai fait une formation sur agriculture et environnement, et dans ce cadre, j'ai été amené à faire des recherches historiques sur la région où je vis, le Gard. C'est comme cela que je suis tombé sur la touselle, dont Léon Ménard dit dans « l'histoire de Nîmes », que c'est le « *nom que l'on donne dans le pays au plus beau et plus pur des froments* ». J'ai voulu en savoir plus sur ce blé. C'était aussi important pour moi de connaître l'histoire de la région où je vis aujourd'hui car je suis originaire du nord.

Que peux-tu nous dire de l'histoire des touselles ?

D'après le dictionnaire du monde rural, la touselle (avec un s) est un blé sans barbe, précoce, au grain tendre très prisé pour la panification, cultivé en Languedoc et en Provence, très recherché pour son rendement élevé et qui vient très bien sur les terres maigres. La première trace de la touselle (tosellos) dans les archives du Gard date de 1042. Dans les études économiques du Languedoc au XVIII^{ème} siècle, de Léon Dutil (archives du Gard), on peut encore lire : « *la touzelle, très recherchée aussi pour son rendement plus élevé, venait mieux que les autres sur les terres maigres du Bas Languedoc. Les touzelles du Narbonnais étaient très renommées et on les recherchait pour les semences* ». En 1834, dans « Essai sur le meilleur système d'assolement à adopter dans le midi et en particulier dans le département du Gard », on apprend que les espèces (de blés) les plus cultivées dans le département du Gard sont : « *la touzelle rousse et la touzelle blanche, avec ou sans barbe* ». En 1880, dans « les Meilleurs blés », Vilmorin décrit plusieurs variétés de touselle, et remarque déjà que cette variété est en voie d'abandon : « *la touzelle anone est très anciennement cultivée dans le midi de la France, en Provence surtout et son nom semblerait indiquer qu'elle date de la domination romane ; cependant elle est devenue assez rare aujourd'hui... Le produit en grain en est bon et en paille il est considérable ; elle convient bien aux terres légères et donne un rendement passable dans celles même qui sont assez médiocres, la maturité en est remarquable ; elle peut rendre de vrais services, soit pure, soit en mélange avec d'autres variétés et il serait fâcheux qu'elle fut entièrement perdue* ». Enfin en 1951, dans le « Pain dans le Gard », un rapport de stage consigné dans les archives du Gard, on peut lire « *la touzelle blanche est encore présente à la fin du 19^{me} siècle avec la saissette barbue, le blé rouge, l'aubaine et le blé de Noë ; elle disparaît après la guerre de 1914/1918 au profit du Bon fermier, préparateur Etienne, Rouge de Bordeaux et d'essais de blés italiens* ».

A partir de 1935, arrivent le blé Docteur Mazet obtenu par Mr Mandoul dans la région de Castelnaudary et Florence-Aurore, blé de force encore cultivé aujourd'hui. Malgré de très bons rendements (20 à 30 Qx en moyenne) Florence-aurore est dépassée par Etoile de Choisy (obtention INRA). Le prix du blé est de 3600 Fr le quintal. A cette époque-là il faut vendre 10 kg

de blé pour rémunérer une heure de travail. Après Etoile de Choisy, sont venus Capitole, Darius, Soisson encore cultivées aujourd'hui, et d'autres, mais ce ne sont plus des blés sélectionnés pour la région méditerranéenne.

A partir de 1980, le blé dur, plus aidé, remplace le blé tendre et concentre tous les efforts régionaux de sélection alors qu'on ne le retrouve pas dans les textes anciens. La Touselle est oubliée ; seuls quelques rares collectionneurs et montagnards la cultivent encore. L'INRA en recueille quelques spécimens pour les conserver dans sa station de Clermont-Ferrand.

Aujourd'hui, à 0,1 € le kg de blé (prix de gros en conventionnel), il faut pas moins de 100 kg de blé pour rémunérer une heure de travail (charges comprises) !

Comment as-tu recommencé à cultiver des touselles ?

En 1997, j'ai récupéré quelques grains de quatre variétés généreusement donnés par M. Jean Koenig, du conservatoire de ressources génétiques de l'INRA Clermont-Ferrand. Il s'agissait de la touselle anone, la touselle blanche barbue, la touselle blanche de provence et la touselle sans barbe. Je les ai cultivées au jardin, sur 1 m² puis 10 m² la deuxième année. Ensuite, la 3^{ème} année, j'ai commencé la culture au champs et appris à mieux connaître le comportement de ces variétés (densité de semis, précocité, sensibilité à la verse,...). En 2004, j'ai semé près d'1 ha en 2 champs.

En 2005, le Syndicat de Promotion Touselle s'est créé. Avec quels objectifs ?

Ce syndicat s'est formé pour relancer la culture de la touselle, sa promotion et sa valorisation, et, plus largement, sauvegarder, promouvoir et valoriser des variétés, anciennes et adaptées aux terroirs, de céréales, de plantes fourragères et d'autres cultures de la région méditerranéenne. Les membres de l'association souhaitent conserver ces variétés pour certains, produire du pain pour d'autres. Nous avons aussi des consommateurs qui souhaitent simplement soutenir notre démarche. L'essaimage de la touselle a commencé dès 2004 : elle est cultivée expérimentalement par des paysans et des paysannes du Gard, du Vaucluse, de Haute Provence, de l'Hérault, de Lozère, des Bouches du Rhône, d'Ariège et d'ailleurs. Par ailleurs, sur la ferme j'ai mis en place une parcelle expérimentale avec l'objectif de mieux connaître de nouvelles touselles et d'enrichir mon mélange. Le conservatoire de l'INRA compte 13 variétés différentes de touselles : 4 sont cultivées dans le mélange de Mayan (ma ferme) depuis 1997, 2 sont en expérimentation en pure et 7 sont encore à réintroduire.

Quels conseils donnerais-tu à ceux qui veulent débiter un travail sur les variétés anciennes ?

C'est d'abord important de repérer les variétés adaptées à sa région, qui ont été cultivées traditionnellement et qui avaient la meilleure renommée. Ensuite, il faut commencer à petite échelle, apprendre à connaître ces variétés qui n'ont plus été cultivées depuis des décennies et ont peut-être besoin de pratiques culturales différentes. Pour quelqu'un qui se lance, c'est important d'avoir une bonne connaissance de la culture du blé, et aussi de se mettre en lien avec d'autres paysans engagés dans la même démarche, de profiter de leur expérience. Et le dernier conseil, c'est de ne pas perdre de vue la question de la valorisation de ces blés.

(source: Ferté H., 2005. Relance de la touselle dans le Gard : témoignage. Dossier actualité, Bulletin Réseau Semences paysannes n°13 juillet 2005

http://www.confederationpaysanne.fr/IMG/pdf/rsp_bulletin13_mail.pdf