

Nouvelle céréale : le tritordeum arrive en France

Obtenu par hybridation entre du blé dur et une espèce sauvage d'orge, le tritordeum a vocation à être utilisé en alimentation humaine.

Issu du croisement par sélection classique entre un blé dur (*Triticum durum*) et une orge sauvage (*Hordeum chilense*) originaire du Chili et d'Argentine, le tritordeum a été lancé officiellement en France le 5 novembre dernier. Il pourrait devenir une « nouvelle alternative pour la filière céréalière ». Telle est, en tout cas, l'ambition d'Agrasys, entreprise espagnole qui travaille sur le programme de sélection et d'amélioration de la céréale depuis 2006, et qui détient les droits exclusifs de commercialisation. L'entreprise contrôle directement l'ensemble de la filière, du producteur de grains au transformateur, en passant par les semenciers et les meuniers, au travers de licences de production et/ou de ventes.

1 700 HA EN EUROPE

Il s'agit de la deuxième céréale créée par l'homme. La première fut le triticale, qui résulte de la combinaison entre le blé dur et le seigle, et qui est utilisé essentiellement en alimentation animale. Le tritordeum a, lui, vocation à être utilisé pour l'alimentation humaine (lire encadré).

Le tritordeum est cultivé depuis 2013 en Espagne, en Italie, au sud du Portugal et en Turquie, en agriculture conventionnelle et biologique. « Pour la campagne 2015-2016, quelque 1 700 ha ont été semés dans toute l'Europe », chiffre Agrasys. 40 ha correspondent à des essais de production en France, menés



Rustique. L'itinéraire technique du tritordeum se cale sur celui du blé dur.

AGRASYS

sur des parcelles d'agriculteurs par Agri-Obtentions, filiale de l'Inra, avec qui Agrasys a signé un contrat de licence commerciale. Le semencier français est chargé de multiplier et de vendre des semences, ainsi que d'organiser la production de grains de tritordeum dans l'Hexagone, afin d'approvisionner le marché. Agrasys se dit ouvert à l'intégration de nouveaux acteurs. « En juillet 2016, sera disponible la première récolte de tritordeum en France », espère Etienne Vassiliadis, responsable commercial d'Agrasys. Deux variétés sont disponibles pour l'instant (lire ci-contre). « L'itinéraire technique de cette nouvelle céréale se

cale sur celui du blé dur. Mais nous sommes seulement en cours de développement, il y a encore des éléments à ajuster en termes de doses et de dates de semis », explique Maxime Sergent, ingénieur responsable filières chez Agri-Obtentions.

Le tritordeum est présenté comme une culture rustique, avec une bonne tolérance aux pathogènes. « Il nécessite peu de fertilisants et montre également une bonne résistance à la sécheresse et aux fortes températures », appuie Maxime Sergent. Un atout supplémentaire qui pourrait donner un coup de pouce à cette « céréale santé ».

Isabelle Escoffier

CATALOGUE

Deux variétés inscrites

Le tritordeum est le fruit d'un travail de recherche depuis trente ans au sein de l'Institut d'agriculture durable de Cordoue, en Espagne. Au niveau européen, deux variétés ont été enregistrées en 2013 à l'Office communautaire des variétés végétales. Il s'agit de Aucan et Bulel.

DES QUALITÉS NUTRITIONNELLES



AGRASYS

Le tritordeum offre une teneur élevée en fibres solubles et en acide oléique. Par rapport au blé, il contient jusqu'à dix fois plus de lutéine, un antioxydant de la famille des caroténoïdes, qui a une action contre la dégénérescence maculaire de l'œil. Cette lutéine confère aux produits une couleur dorée caractéristique. Par ailleurs, son gluten est moins complexe. « Il peut être une bonne alternative pour les personnes ayant une hypersensibilité

au gluten non cœliaque », affirme Agrasys. L'entreprise vise ainsi le marché des produits céréaliers innovants, à haute qualité nutritionnelle et diététique. Depuis le lancement du tritordeum en 2013, plus de 500 établissements espagnols et italiens ont développé une large gamme de produits : pain, viennoiseries, snacks, pizzas, pâtes alimentaires, bières... Agrasys entend développer ce marché en France.