

Observer

Cultures et débouchés

Des progrès permanents

Issu de l'hybridation du blé (*triticum*) et du seigle (*sécale*), le triticale est apparu en Pologne à la fin des années 1960.

Cultivé en France depuis 1980, il est aujourd'hui la céréale dont les surfaces progressent le plus en Europe. Produit en 2002 sur près de 270 000 hectares en France, les nombreux atouts de cette jeune espèce semblent lui assurer un avenir prometteur...



L'observation des zones de production, révèle qu'après s'être concentrée dans les zones d'élevage, la culture du triticale a peu à peu envahi les régions céréalières pour être aujourd'hui présente sur tout le territoire français. Cet accroissement régulier a connu en réalité deux étapes. Produit quasiment exclusivement dans le Massif Central à ses débuts, il y est rapidement devenu la céréale de base. Le triticale a ensuite progressé vers l'ouest, comme l'illustre la sole bretonne qui s'élève actuellement à 45 500 ha alors qu'elle ne dépassait pas 10 000 ha il y a moins de 10 ans. Le triticale semble maintenant séduire le Nord et l'Est de la France avec une timide avancée vers la Basse-Normandie et une nette progression dans les régions Franche-Comté, Lorraine et Rhône-Alpes.

L'analyse de l'évolution des céréales secondaires révèle que les surfaces de triticale devan-

cent maintenant largement celles de seigle ou d'avoine. Cette croissance régulière s'explique par les atouts du triticale qui réunit les forces de ses parents : des qualités nutritionnelles comparables à celles des blés et une rusticité proche de celle du seigle. En alliant une bonne résistance aux principales maladies, ou aux aléas climatiques, à un potentiel de productivité élevé, il n'y a rien d'étonnant à ce que cette céréale rencontre un tel succès. L'étude plus fine des caractéristiques physiologiques de certaines variétés révèle en outre de bonnes capacités d'adaptation à des environnements arides ou salins. Le triticale est donc attrayant dans les régions agricoles les plus difficiles.

L'alimentation animale domine

Du côté des débouchés, l'alimentation animale reste l'uti- ➔

Production 2002 en Europe et dans le monde (source : FAO)

Superficie cultivée (ha)

Europe 2 200 873
Monde 3 500 000

Allemagne		562 000
Autriche		30 000
Danemark		36 000
Espagne		31 700
France		269 000
Hongrie		133 000
Pologne		850 000
Portugal		25 000
Royaume-Uni		15 000
Suède		42 000
Australie		277 000
Chine		500 000
Russie		500 000 (2000)
USA		350 000 (2000)

De multiples utilisations

Même si ces débouchés ne peuvent encore pas rivaliser avec l'alimentation animale, il est intéressant d'en signaler l'existence.

Production de paille

L'importante production de paille en fait un de ses attraits majeurs dans les zones d'élevage qui sont situées loin des bassins de production céréaliers. En deuxième paille, un écart de plus de 60 % par rapport au blé a été enregistré dans les essais ARVALIS-Insitut du végétal. Ainsi, même si les éleveurs préfèrent utiliser la paille d'orge, ils cultivent les triticales pour leur production de paille supérieure à celle des orges et des blés.

Ensilage

L'utilisation du triticale comme céréale à petites graines immatures destinée à l'ensilage n'est pas encore très répandue dans l'hexagone. Les derniers travaux menés par l'Inra de Lusignan ont mis en évidence les difficultés d'une telle utilisation. Les efforts actuels de sélection menés sur les différentes variétés de triticale ne s'orientent d'ailleurs nullement vers un tel débouché.

Malterie

Le succès commercial des bières régionales a amené de nombreux brasseurs à enrichir leur palette de goûts. C'est dans ce cadre que le triticale a récemment fait l'objet d'une étude visant à caractériser son comportement dans un procédé comparable à celui de la production de malt. Contrairement aux attentes de l'alimentation animale, un tel débouché nécessite l'utilisation de variétés pauvres en protéines afin de ne pas obtenir une bière trouble.

Pâtisserie et panification

Contrairement au seigle, le triticale contient suffisamment de

gluten pour être utilisé pur dans la pâte à pain. Diverses études de panification ont mis en évidence sa bonne facilité d'utilisation : les pâtes obtenues avec cette céréale sont moins extensibles, plus maniables et plus souples que celles obtenues avec le seigle. Si sa percée sur le marché du pain est encore timide, on a pu observer une augmentation constante des ventes de farines boulangères à base de triticale. Le succès de ce pain à l'étranger, au Portugal notamment, donne de bonnes raisons de se montrer optimiste.

Alimentation humaine

En Amérique du nord, le triticale est disponible dans le commerce sous forme de graines concassées et de flocons. Sa teneur élevée en vitamine B en fait un aliment prisé des nutritionnistes qui y trouvent en outre une bonne source de protéines. Trempées avant d'être cuisinées, les graines de triticale peuvent remplacer le blé ou le bulghur dans toutes les recettes.

Pâturage

Le triticale est parfois utilisé comme culture intermédiaire d'hiver avant une prairie. Il est alors semé tôt à l'automne puis pâturé au printemps. Après pâturage, il est détruit pour laisser la place à un semis de prairie. Cette technique, qui se limite au Massif Central, reste très marginale.

Valorisation de la biomasse

Une étude réalisée par l'Inra révèle que le triticale consomme



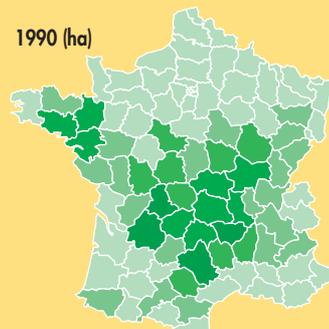
dix fois moins d'énergie que le charbon pour produire 1 MJ (si on considère que le charbon doit être acheminé alors que le triticale est consommé sur place). En outre, les valorisations possibles de la plante entière sont nombreuses (combustibles, pâtes à papier, transformations chimiques...). La présence des grains, en plus de la paille, améliore sa valeur énergétique estimée à 15000 kJ/kg pour un taux d'humidité de 15 %. La production de biomasse varie de 6 à 16 t de matière sèche par hectare.

l'utilisation majeure du triticale. La céréale cumule en effet une teneur en lysine supérieure de plus de 25 % à celle du blé, une valeur alimentaire louable et une bonne digestibilité du phosphore. Principalement autoconsommé, sa collecte atteignait malgré tout 34 % de la production annuelle de 2002. Il est ainsi adapté à l'alimentation des ruminants, des porcs et dans une moindre mesure à celle des volailles. Chez les bovins tout d'abord, le triticale a une valeur alimentaire proche de celle du blé. Il s'utilise aussi bien pour l'engraissement que pour la production laitière. Concernant les porcs ensuite, la céréale affiche d'excellents résultats aussi bien pour les espèces charcutières que pour les porcelets sevrés. Le triticale assure les mêmes performances que le blé sur les lapins en croissance. Du côté

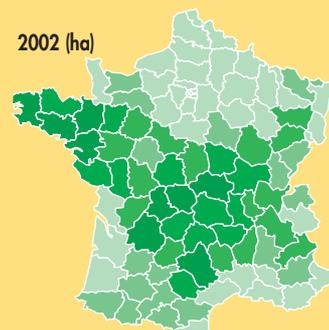
des volailles enfin, la viscosité du triticale peut amener à limiter son utilisation. Il peut cependant s'utiliser comme unique source de céréales chez le poulet de chair (sous réserve d'être éventuellement complétement en matière grasse) mais doit être limité dans l'alimentation des pondeuses. Le triticale connaît aussi des débouchés plus anecdotiques en ensilage, en malterie ou en panification mais les volumes mis en jeu restent marginaux. Signalons enfin que le triticale trouve très bien sa place dans les élevages biologiques qui manquent de céréales fourragères. Sa rusticité, sa production de paille supérieure à celle du blé, et son important rendement en grains sont des atouts de poids dans de tels systèmes d'élevage. ■

Evolution des surfaces de triticale en France

1990 (ha)



2002 (ha)



“Une production de farine en progression permanente”

La société Panipain et son réseau de partenaires détiennent aujourd'hui l'exclusivité de l'exploitation de la farine de triticales sur le marché français. Précisions de Francis Marboutin, directeur général de cette PME en pleine expansion.



Perspectives Agricoles : Depuis quand êtes-vous présents sur le marché français avec cette farine de triticales ?

Francis Marboutin : Depuis 1992, trois ans après le dépôt de notre premier brevet. Nous sommes aujourd'hui présents sur l'ensemble des activités de boulangerie, de viennoiserie et de briocherie. Nous travaillons avec une douzaine de meuniers, plus de 1500 artisans boulangers, mais également avec des plates-formes de la grande distribution.

P.A. : Quel volume de farine cela représente-t-il ?

F.M. : Nous produisons aujourd'hui 15 000 quintaux de farine Panipain par mois. Il s'agit d'une farine de triticales mélangée à du froment, dont la composition exacte est protégée par un brevet. Nous travaillons également avec une farine de triticales pure uniquement depuis décembre 2002. Nous collectons principalement ce triticales auprès d'organismes stockeurs, par l'intermédiaire de nos partenaires meuniers qui ont des exigences strictes en termes de variétés.

P.A. : Comment évolue ce marché de la farine de triticales ?

F.M. : Contrairement au reste de la filière meunière, nous sommes en progression constante. Notre production a été multipliée par 3,5 en moins de dix ans. Sur notre dernier exercice, nous avons enregistré une progression de notre production de plus de 10 % par rapport à l'année précédente. Cette croissance est d'ailleurs régulièrement comprise entre 10 et 20 %.

P.A. : Quels sont les atouts de la farine de triticales qui expliquent cette progression ?

F.M. : L'intérêt de la farine de triticales réside en premier lieu dans une fermentation plus rapide et dans une meilleure maniabilité des pâtes. Le pain obtenu possède une croûte relativement fine, une mie peu alvéolée et une bonne durée de conservation, ce qui répond aux attentes actuelles des consommateurs.

