

Collectionner au champs, un rapport d'Antoine Pilloud

A l'archive national se trouve un rapport de l'étudiant Antoine Pilloud de sa collecte en Valais. Il décrit comment ont été cultivées les céréales en 1958, quelles variétés étaient en culture, quelles maladies on pouvait observer, comment étaient les expériences avec les nouvelles variétés et aussi comment les céréales étaient utilisées.

RAPPORT CONSERNANT LES ECOTYPES EN VALAIS

Parti de Zürich le 17 juillet au matin, je suis arrivé au début de l'après-midi à Birgisch, première commune de mon périple valaisan. Birgisch se trouve au-dessus de Brigue sur le flanc droit de la vallée. Je me permettrai de donner quelques détails sur le village, car on peut s'empêcher d'être frappé par le changement de civilisation ou mieux dit, par les coutumes et le peu de confort dont se contentent les habitants. Je ne décrirai pas les maisons valaisannes groupées autour de l'église. C'est une image typique de ce canton.

Je me bornerai à donner une idée de l'agriculture telle qu'elle est pratiquée là-haut. L'industrie toujours en progrès dans la vallée du Rhône, la jeunesse quitte le domaine paternel, attirée par tous les avantages de la semaine de 48h, et ce sont pour ainsi dire que des vieillards et des enfants qui cultivent la terre. Les domaines sont très morcelés.

Pour visiter les champs du meunier, par exemple, il y avait toujours une vingtaine de minutes de marche entre chaque champ. Il ne faut surtout pas parler de remaniement parcellaire ! Depuis la construction d'un téléphérique, il n'y a plus de mulet. Tout est porté à dos d'homme. Les principales cultures sont le seigle et les pommes de terre. Il y a rotation entre ces deux cultures. Je n'ai trouvé qu'un petit champ de froment et quelques champs d'orge de printemps. Le seigle est une ancienne sorte indigène qui a toujours été ressemée depuis plusieurs générations. La paille est courte, fine, et les épis longs et lourds. Les maladies sont ici pour ainsi dire inconnues. Seule l'orge est attaquée faiblement par le charbon, et un peu de rouille noire. Les outils qu'utilisent les agriculteurs sont primitifs. Pour labourer on se sert d'une sorte de pioche très large et la terre vient retournée et déplacée en deux fois à une profondeur environ 20 cm. Pour les semences on utilise une charrue de bois, pour creuser un sillon dans lequel on jette les grains à la main. Il n'y a ni herse ni rouleau. La terre est très légère et sablonneuse. Les précipitations sont minimales. C'est pourquoi le seigle abonde. L'eau est amenée par les pittoresques bisses, dont l'utilisation a droit à une certaine quantité d'eau et à un temps convenu. Le moulin se compose encore de grosses pierres de granit dont l'une est fixe et l'autre mue par l'eau d'un ruisseau. La farine obtenue dans ce moulin n'est pas tamisée ni débarrassée des poussières. Elle est brune verte et contient passablement de pierres. Le pain est ainsi très riche en matière nutritive et en sels minéraux. On cuit le pain une fois par mois au four communal. Voilà un peu la situation qui se retrouvera presque dans toutes les communes que j'ai visitées.

Donc au point de vue de mon travail je n'ai trouvé dans cette commune qu'une sorte de seigle (en tout cas phénotypiquement) et des champs homogènes. En descendant la vallée, toujours sur le même versant, on arrive dans les villages de Mund et Ausserberg. Là aussi c'est la culture du seigle et de l'orge qui prédomine. Quant au froment il y a, mais ce sont des formes sélectionnées.

A Gampel se trouve dans la plaine. On y trouve à côté formes de seigle et des orges indigènes, des formes importées par les coopératives et les syndicats. Le froment semble être du Probus. La maison Sandoz fait des cultures d'ergot de seigle sur le Kluser.

C'est la première fois que je rencontre de l'orge qui perd sa barbe. Ces épis sont épais. Plusieurs champs ont un aspect rougeâtre, car les grains sont très riches en matières colorantes. Erschmatt, Bratsch, Feschel et Guttet n'offrent rien d'extraordinaire. On peut seulement remarquer que dans les deux dernières communes nommées, la culture du froment est un peu plus étendue.

Albinen est un des plus hauts villages que j'ai visités. C'est aussi la première commune où j'ai appris que l'on avait essayé d'amener des sortes de céréales : seigle et orge, sélectionnées. Mais on a abandonné rapidement cette importation, car le rendement n'offrait pas une différence et on rencontrait le désavantage de ne pouvoir les battre à la main.

Les blés n'étant pas d'un stade de maturité suffisamment avancés, je suis descendu vers la partie romande du canton.

Le Val d'Hérens a, souffert en 1956 des rigueurs du célèbre mois de février. La construction du barrage de la Dixence a entraîné celle de magnifiques routes qui facilitent le trafic avec la vallée du Rhône. Aussi n'est-il pas étonnant que plusieurs endroits aient adopté des blés étrangers. On entend parler d'un seigle allemand spécialement résistant au froid. La paille est très haute et l'épi long et large, bien remplis, et dotés d'une longue barbe qui diminue les ravages causés par les oiseaux.

Les routes permettent aux batteuses de monter. Dans ce Val, les communes de St. Martin et Nax sont les plus riches en céréales. Les formes indigènes ont conservé une grande importance car on s'est aperçu que les formes étrangères dégénéraient rapidement, au bout de trois ans le rendement devenait médiocre.

Les routes conduisant au barrage de Mauvoisin ont aussi amené le progrès technique dans le Val de Bagne. Les jeunes ont tous quitté le domaine familial pour aller travailler sur les chantiers. La culture des céréales a laissé la place aux cultures de fraises qui demandent moins de travail et dont le rendement financier est plus grand. Pendant le temps des récoltes les camions de primeurs en gros montent aux jours et heures fixes prendre la marchandise. Le pain vient de la vallée. Les fours communaux sont abandonnés.

Ce qui reste de céréales n'est là que pour la paille qu'on utilise en hiver pour l'étendre devant les mazots, afin que les luges, venant chercher le foin des mayens, n'enfoncent pas dans la haute neige. Il m'a paru opportun de prendre des échantillons de ces champs presque abandonnés.

En suivant la route du Grand St. Bernard jusqu'à Liddes, on trouve, sur sa gauche, une multitude de champs. A un certain stade de maturité, on trouve des épis plutôt courts, irréguliers, dont les grains sont rouges ; ainsi que d'autres, plus longs ceux-ci, avec la barbe violette. Partout aussi, on voit de la paille blanche mêlée à de la paille brune, rouge ou violette.

Visperterminen fut il y a un siècle le grenier du Valais. On venait des vallées parallèles acheter les semences de froment et de seigle. A cette époque les 100 kg se vendaient couramment pour le prix de Frs 50.- Encore aujourd'hui, il n'est pas rare de trouver un peu partout dans le canton, des blés venant de Visperterminen. On prétend que ses céréales sont aussi connues que son vin. Ce village est un exemple typique pour la rotation des cultures. La surface labourée reste toujours la même et est divisée en trois parts. La première se trouve au-dessous du village, une autre au-dessus et la troisième tout en haut près des forêts. C'est sur cette dernière qu'on produit la semence. Une année c'est la partie au-dessus du village qui est cultivée et l'an prochain, c'est celle d'en dessous. La

pomme de terre n'étant pas très abondante, la surface non cultivée reste en friche. Il en est de même pour les champs producteurs de semences.

Les moissons ont lieu relativement tard par rapport à la situation. C'est ainsi que les paysans prétendent lutter contre les maladies. Il faut que les blés sèchent sur pied et non dans les greniers. Pour ce qui est de la distribution de l'eau, j'ai vu des installations pareilles à celle qu'on voit en plaine chez les maraîchers. Des conduites souterraines avec un peu partout des bouches où l'on peut placer des arrosoirs giratoires.

Comme je l'ai dit plus haut, c'est surtout le froment qui domine à Visperterminen. C'est une sorte indigène dont les épis sont longs, épais et lâches. On peut distinguer les épis bruns barbus dont la paille est blanche, les épis bruns sans poils avec la paille brune - rouge et une sorte toute blanche avec ou sans barbe. Les rendements sont excellents.

Quant au seigle j'ai trouvé à côté de la sorte du pays, le Kadi. Les conditions climatiques de l'endroit ne sont pas favorables à ce seigle. C'est surtout le mois d'avril et de mai qui sont, d'après ce que j'ai entendu, beaucoup trop rigoureux. Le rendement du Kadi est inférieur d'un bon tiers au rendement que l'on obtient avec la vieille semence.

Pour les fumures c'est comme partout en Valais : seulement du fumier de vaches. J'ai discuté avec pas mal de gens du pays et j'ai pu constater qu'il y en a très peu qui utilisent des engrais de commerce. Et quand c'est le cas, c'est toujours des engrais complets. Je n'ai jamais entendu qu'on ait fait faire une analyse de terre.

Termen qui produit du seigle en grande quantité a été une grande déception. Dans cette commune aussi on cultive les céréales spécialement pour la paille. C'est pourquoi on a introduit depuis quelques années un seigle étranger dont le rendement en paille est très élevé. Le climat de plaine est aussi favorable pour un bon rendement en grains.

Puis ce fut la montée à travers le val de Conche. Les villages se suivent de si près, qu'il est souvent bien difficile de savoir sur quelle commune on se trouve. Après Lax on bifurque vers la droite et on trouve Ernen et Muehlebach. Le seigle y abonde, mais c'est toujours la même sorte. Cependant j'y ai trouvé quelques espèces de printemps très avancées. On ne pouvait les distinguer d'un seigle d'automne.

A Ernen il y a un seigle tessinois que des agriculteurs ont ramené de ce canton où ils ont fait du service militaire. La paille est haute, les épis plats, larges et pleins de gros grains verdâtres. On n'utilise pas la farine pour faire du pain, car elle est d'une couleur un peu douteuse. A regarder ce champ de loin il est fortement orange et plus haut que les autres. C'est une sorte qui résiste bien aux maladies et à la verse. Il faut dire que les maladies dans cette région sont très rares. Les pommes de terre sont un bon exemple. Depuis quelques années on produit des semenceaux de classe A, sans avoir besoin de traiter une seule fois le champ. Il faut peut-être attribuer cela au fait qu'entre Ernen et Muehlebach (village voisin) il y a un constant échange de semenceaux. Les habitants, en tout cas y attachent beaucoup d'importance.

En suivant la route cantonale on arrive à Niederwald. C'est là que l'on trouve les premiers champs d'orge à 4 rangs. C'est une espèce dont la paille est très courte et épaisse, les épis lourds et pour ainsi dire tous penchés. A en croire les habitants, c'est une vieille sorte du pays. Les seigles sont presque tous des seigles de printemps. Là aussi on rencontre des épis avec des grains rouges. Il n'y a pas de différence entre les champs qui s'échelonnent le long de la route, entre les communes de Münster et Oberwald. En tout cas pas apparemment.

On ne trouve plus de froment depuis Ernen. Il ressort de tout ceci que je n'ai trouvé phénotypiquement que très peu de différence entre les blés du bas et du haut Valais. Le seigle est presque partout le même. Il y a seulement que dans la partie romande, c'est le seigle d'automne qui domine, alors que dans le haut du canton, c'est celui de printemps qui convient le mieux. Quant à l'orge, on ne trouve jusqu'à Niederwald que des épis à 2 rangs et ensuite à 4 rangs.

Le froment est assez rare en Valais. Trouver des formes indigènes n'est pas facile. Il n'y a qu'à Visperterminen qu'on en trouve avec certitude.

Je suis rentre a Oerlikon le 15 septembre, ayant visité 414 champs espérant bien avoir trouvé quelque chose d'intéressant.

Zurich le 5 nov. 1958

Antoine Pilloud

Abbildung Crans sur Sion, Juli 1947, Fotoarchiv.

