

Céréale	Amidonnier
Nom populaire	<i>Epeautre moyen, de Tartarie</i>
Nom latin	<i>Triticum turgidum subsp. dicoccon</i>
Nom allemand	<i>Emmer</i>
Nom italien	<i>Farro</i>
Particularités de la céréale	<ul style="list-style-type: none"> • Épi barbu et grain vêtu. • 2 grains par épillet. • Hauteur 120-150 cm. • Forte capacité de tallage. • Production de paille élevée. • Généralement faible résistance à la verse. Toutefois, les variétés récentes ont des tiges plus stables et versent nettement moins.
	Culture principalement d'automne, il existe aussi des variétés de printemps.



© L. Piccot

L'amidonnier est une ancienne céréale qui peut remplacer le blé dans la rotation. Elle est recommandée dans les réalités agronomiques qui rendent la culture du blé difficile et qui peinent à atteindre le taux de protéines requis. En particulier, lorsque les sols sont superficiels et arides et sur les exploitations avec peu de bétail. La culture de l'amidonnier est une bonne alternative dans ces zones peu fertiles car il s'accommode bien à la conduite culturale extensive. Les produits issus de cette céréale, principalement farines, pains et pâtes, offrent des excellentes perspectives de valorisation surtout en vente directe et régionale. Similaire à l'épeautre, les grains de l'amidonnier nécessitent un décorticage avant la transformation.

Sol, climat

- Idéal sur sols séchards, légers, pas trop riches. Les variétés peu versantes peuvent être cultivées sur les bons sols ou si peu de précipitations. Peu adapté dans les terres riches.
- Assez exigeant pour les températures élevées, il se cultive jusqu'à 800 m d'altitude.
- Supporte mal le gel et l'eau stagnante.
- Préfère un climat moins rude que l'épeautre et l'engrain.

Variétés

Il y a peu de variétés disponibles. En Suisse, c'est principalement Sativa qui vend des semences. Certaines variétés sont sélectionnées et commercialisées à l'étranger (Allemagne, Autriche et Italie). Quelques populations et variétés locales sont échangées librement entre les exploitations. Attention toutefois aux maladies transmises par la semence.

Amidonnier blanc	Amidonnier noir
<ul style="list-style-type: none"> • Lux (Sativa): var. de printemps (peut se semer en automne aussi), épis blancs barbus, bonne inhibition des mauvaises herbes, variété à feuilles poilues donc moins de problèmes de criocères des céréales; faible résistance à la verse, pas suffisamment résistante au froid, semis qu'à partir de janvier. • Sephora (GZPK), IG Emmer = Züblin: épis bruns, moyennement résistante à l'hiver, tiges longues avec bonne résistance à la verse, bon étouffement des mauvaises herbes. Meilleures résistances aux maladies que Lux. • Spät's Albjuwel, Südwestdeutsche Saatzucht: très bon rendement, qualité boulangère remarquable et faible tendance à la verse. Actuellement pas distribuée en Suisse, disponible directement auprès du sélectionneur. 	<p>C'est le nom générique donné aux variétés avec de jolis épis foncés, barbus et aristés. En Suisse, plusieurs variétés locales sont présentes qui sont échangées librement entre les exploitations. Hiverne assez bien.</p>

Rotation	Précédents favorables
<ul style="list-style-type: none"> • Besoins très faibles en azote. • Place dans la rotation: céréale secondaire. • Fréquence de retour: 1 année sur 2. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sols pauvres: cultures associées. • Sols moyens: maïs, tournesol, avoine. • Éviter les précédents qui laissent de forts reliquats azotés dans le sol, comme la prairie temporaire ou les légumineuses à graines (risque de verse). • Semis risqué après blé ou orge à cause d'une pression plus importante des maladies, particulièrement le piétin verse et la carie.



Fertilisation
<ul style="list-style-type: none"> Besoins très faibles. Aucun apport de fertilisant ou éventuellement 10 à 20 m³ de fumier ou compost, avant semis ou lisier dilué le plus tôt possible au printemps.
Semis
<ul style="list-style-type: none"> Variétés d'automne: mi à fin octobre. Variétés de printemps: semer tôt, surtout dans les régions avec risques de mouche de Frit. Semer en épillet au semoir à céréales. Éviter les semis de grains nus car la machine à décortiquer peut détériorer une partie des germes. Écartement et profondeur: comme pour le blé. Semer à basse densité améliore la résistance à la verse. Augmenter la densité de 10% pour compenser le désherbage mécanique. <p>Densité de semis</p> <ul style="list-style-type: none"> 130 à 170 kg/ha. 200 – 250 épillets/m².

Désherbage	Maladies	Verse
<ul style="list-style-type: none"> Lutte semblable aux autres céréales (voir fiche 4.2.6). Choisir une parcelle propre. Sensible à la herse étrille: réglage doux, intervenir plus tard au printemps. 	<ul style="list-style-type: none"> Peu sensible aux maladies en général. Très bonne résistance à l'oidium et la septoriose. Généralement très sensible à la rouille jaune. Cas d'attaque de mouche de Frit sur semis de printemps. Semences fermières: attention à toutes les maladies transmises par la semence: la carie naine et carie commune tout comme le charbon. Attention à l'utilisation de toute semence non certifiée. 	<ul style="list-style-type: none"> Généralement faible résistance à la verse. Les variétés récentes sont plus stables. Réduire ou abandonner la fumure azotée, particulièrement après une culture laissant des reliquats azotés. Réduire la densité de semis. Favoriser les parcelles bien aérées.

Rendement	20-30 dt/ha de grains décortiqués. Le décortiquage conduit à une perte d'environ un quart du poids brut.
Récolte / battage	<ul style="list-style-type: none"> Maturité: quelques jours après le blé (dépend des variétés). Le travail de la moissonneuse se limite à ébarber et fragmenter l'épi sans extraire le grain des enveloppes. Réduire la ventilation de manière à réduire au maximum les pertes d'épillets. Ne pas récolter par conditions trop sèches permet encore de réduire le taux de grains nus. Attention, les grains sont récoltés vêtus donc nécessitent un important volume pour le transport (environ 2,5 fois celui du blé). Détermination de la maturité: sous la dent → comme le blé, humidimètre → non référencé, certains utilisent la même référence que pour l'épeautre. Pour réduire le temps de triage à la ferme, battre assez haut pour limiter la pollution si forte présence d'adventices.
Stockage	<ul style="list-style-type: none"> Se conserve mieux non décortiqué. Prévoir assez de volume, environ 2,5 fois celui du blé. Stocker avec une humidité maximale de 14%. Ventiler la récolte si l'humidité est supérieure à 14%. Ne pas dépasser la température de l'air de 45° C lors du séchage.
Décortiquage	<ul style="list-style-type: none"> Plusieurs systèmes de décortiquage: à disques ou à marteaux. Certains moulins ou centres collecteurs sont équipés de décortiqueuses. Environ 25% de perte lors du décortiquage.
Utilisations	Diverses: pain, pâtes, semoule, soupe paysanne (farro), biscuits, Emmerbier.