

Redécouverte du  
PATRIMOINE

MARAÎCHER, FRUITIER, CÉRÉALIER & ORNEMENTAL

EN  
CHARTREUSE



## Il était une fois...

Variété très ancienne originaire de l'Isère, elle est voisine des blés 'Mottet' de l'Ain et de la Savoie et du blé 'Mouton' de Côte d'Or. Elle fut cultivée jusque dans le département du Rhône.

Dans la plaine de Bièvre, les textes anciens indiquent que le blé « Mottin » fut toujours cultivé. Vers 1875, M. Revol, cultivateur à Chevrières, eut l'idée de choisir, parmi les touffes de blé de ses champs, celles ayant une coloration rouge intense avec moins d'arêtes terminales. Il en résulta une variété nouvelle, plus belle, plus productive. À partir de 1877, le blé 'Mottin Rouge' est cultivé sur plusieurs communes de l'Isère comme à Jarcieu, Saint-Clair-sur-Galaure, ou à Rencurel à 900 m. d'altitude. Il est alors très apprécié pour sa grande rusticité.

Selon les statistiques agricoles de l'Isère de 1929, le blé 'Mottin rouge' est cultivé en Isère sur 38 000 ha ; c'est le blé des terres légères, de richesse moyenne, situées au-dessus de 350 m. d'altitude. Il est précieux parce que peu exigeant, peu sensible à la rouille et au piétin, donnant un grain très recherché par la minoterie, très régulier dans sa production, résistant au froid et à l'échaudage.

Néanmoins, les agriculteurs modernes des années 1920-1930 lui reprochent de verser facilement. Une nouvelle sélection voit le jour grâce à MM. Gandit et Vaudaine, cultivateurs à Balbins près de la Côte-Saint-André vers 1921. Ils obtiennent des résultats au-delà de leurs espérances : le blé 'Mottin rouge' amélioré présente des caractères de rusticité, d'homogénéité et de productivité très satisfaisants.

C'est donc un blé très bien adapté aux sol et aux climats de la Bièvre, de la vallée d'Eydoche, des terres froides, des terres glaciaires et des montagnes de Grenoble.

# Le blé 'Mottin rouge'

*Triticum aestivum*

### Description de la variété

Blé d'hiver.

Il mesure entre 1,20 m et 1,50 m de hauteur. Sa paille, solide, est un peu foncée, souple et tendre, appréciée de ce fait par le bétail.

Épi allongé, rougeâtre, à épillets peu serrés ; entre 8 à 10 cm de long. Il comporte entre 10 et 20 épillets portant eux-mêmes entre 2 à 3 grains. Joli grain, assez gros, bien rempli, « rouge » c'est-à-dire marron foncé.



# Le blé 'Mottin rouge'

*Triticum aestivum*

## SEMIS

À semer après labour à l'automne, vers la mi-octobre : d'après les anciens, « *le 20 octobre, le semis doit être terminé, après c'est trop tard* ». Semer à 100-120 kg/ha, afin de favoriser la solidité de la tige et de limiter la verse.

## RÉCOLTE

La récolte du blé Mottin a lieu entre le début et la fin du mois de juillet, selon l'exposition et l'altitude.

## CONSOMMATION

En panification, testé en pur, « *il donne de beaux résultats* » quant à la tenue de la pâte.



« *J'ai toujours vu le Mottin rouge chez nous, parce qu'il n'était pas haut et ne versait pas. On faisait des « cloués » : en patois ça veut dire « petits fagots de paille » pour faire les toitures, des toits en chaume, avec la paille. Il fallait les battre au fléau et on faisait des gerbes. [...] Avec le Mottin rouge, on ne faisait pas beaucoup de farine. Et elle était blanche, blanche ! C'était un blé dur, un blé de Russie en quelque sorte. On le mélangeait avec la farine de seigle pour faire du pain* ».

D'après  
Monsieur Robert V.  
à Saint-Pierre-d'Entremont

Photos : JMM



Redécouverte du  
**PATRIMOINE**

**MARAÎCHER, FRUITIER, CÉRÉALIER & ORNEMENTAL**

EN  
CHARTREUSE



Parc naturel régional de Chartreuse  
Place de la Mairie  
38380 Saint-Pierre-de-Chartreuse  
Tél. 04 76 88 75 20  
accueil@parc-chartreuse.net  
www.parc-chartreuse.net