



Redécouverte du PATRIMOINE

MARAÎCHER, FRUITIER, CÉRÉALIER & ORNEMENTAL

EN
CHARTREUSE



Il était une fois...

Le maïs 'Crolles'

Lea maïs

Description de la variété

Les épis sont relativement courts mais réguliers, à grains de taille moyenne et de forme différente (arrondis ou cornés) car il ne s'agit pas d'une variété fixée, mais d'une population (chaque individu est génétiquement différent).

Il a été jugé intéressant par son créateur, pour son meilleur rendement que les anciennes variétés de l'époque, pour la production de fourrage (feuillage) et de grain.

Sa précocité et sa rusticité favorisent sa culture en région froide et humide.

Le maïs 'Crolles' ou "hybride de Crolles" est apparu par hasard, en 1873, dans les cultures de Monsieur Sorrel, propriétaire terrien dans cette ville.

Il est le résultat d'un croisement fortuit entre le maïs 'Caragna', directement introduit d'Amérique par la maison Catros-Gérard de Bordeaux, et un maïs population cultivé traditionnellement dans la vallée de l'Isère, probablement depuis le 18^e siècle.

À l'origine de couleur blanche, Sorrel obtient cependant plusieurs hybrides, de différentes couleurs, notamment des hybrides orangés, proches de la couleur de la population ancienne d'origine locale.

Lieux de récolte

Le maïs Crolles a totalement disparu de la vallée du Grésivaudan.

Nous l'avons retrouvé dans la collection de semence de l'INRA (Institut National de Recherche Agronomique).

Collecté à Crolles, à une date inconnue, il est désormais possible de le réintroduire dans les cultures locales.



Le maïs 'Crolles'

Lea maïs

SEMIS

De fin avril à début juin
(selon l'altitude).

PLANTATION

Attention, les variétés de maïs peuvent s'hybrider entre elles jusqu'à une distance de 3 kilomètres ! Il faut donc s'assurer, pour conserver cette variété, qu'il n'y ait pas d'autres cultures près de chez vous ou qu'une barrière physique suffisante isole vos cultures (forêt, montagne, au pied d'une haie haute, etc.).

On peut aussi décider de polliniser soi-même les fleurs de maïs. Dans ce cas, secouez chaque fleur mâle (épi au sommet de la plante) lorsque les fleurs femelles (filaments situés sur les futurs épis) prennent une teinte beige. Ce geste permet de faire tomber le pollen des fleurs mâles sur les fleurs femelles.

Puis recouvrez chaque épi d'une housse à fruit (ou d'un papier sulfurisé de type culinaire pour former une poche attachée avec un simple fil, à la base de l'épi).

Espacement de 25 à 30 cm sur le rang et 60 cm entre les rangs.

RÉCOLTE

D'octobre à novembre (selon l'altitude).



Il s'agit d'un maïs fourrager, à priori réservé à l'alimentation animale, mais nous ne l'avons pas testé pour la consommation humaine. À tester ! Plusieurs variétés anciennes de maïs sont utilisées comme maïs doux (consommation des épis avant maturité, cuits à l'eau) ou pour la fabrication de farines, pour le pain ou la polenta. En Bresse, la fabrication traditionnelle de « Gaude », une farine obtenue à partir de grains de maïs séchés et grillés au four, était réalisée à partir du maïs 'Bardot de Bresse', population utilisée pour l'engraissement des fameuses volailles du même nom.



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