

Blé pourpre : de la création de Vanilnoir au pain Solstice.

Dario Fossati, Cécile Brabant, Arnold Schori
Agroscope, CH-1260 Nyon; www.agroscope.ch

L'origine du blé à grain pourpre

En 1927, lors de son expédition en « Abyssinie », N.I. Vavilov avait décrit des blés à grains violets: « *Among the wheats I discovered at once endemic types with violet grains, not known anywhere else in the world. The taste of the bread made from this wheat is similar to that of rye bread* ». Vavilov, N.I. (1997), in « Five Continents ». IPGRI Rome, Italy.

La couleur particulière des grains est due aux anthocyanes contenues dans les enveloppes externes du grain.

De ce genre de blé, des lignées ou des variétés ont été créées et parfois cultivées. Il en existe en Nouvelle-Zélande (Konini), au Chili (Purpura), en Chine (Donghei 1), en Ukraine, en Angleterre (Indigo), en Autriche (Rosso) et probablement dans d'autres pays encore.

Vanilnoir

En Suisse, le but a été de créer une variété :

- adaptée à nos conditions,
- dont la récolte serait utilisée pour de la farine complète afin de garder les parties colorées du grain

- et qui devait donc être aussi de très haute qualité boulangère car le pain serait réalisé à partir de farine complète.

Les croisements ont associé la variété Konini et des lignées de qualité TOP. Pour la première variété issue de ces croisements, c'est un croisement entre Runal/W'ST479-77 (une lignée de qualité TOP) et Konini qui a donné **Vanilnoir**. Cette variété a été inscrite en 2014 au Catalogue national.

Vanilnoir a une bonne résistance à la fusariose mais une productivité modeste et est sensible au froid. Sa qualité boulangère est très bonne (Top), sa pâte est extensible sa farine a une très bonne absorption en eau qui permet une longue conservation du pain. La farine a de plus une bonne teneur en lutéine qui donne une farine fleur de couleur crème.

Le pain Solstice

A l'initiative du moulin d'Echallens, le pain « **Solstice** » a été élaboré uniquement avec de la farine de Vanilnoir. Il a été choisi par la Confrérie des Chevaliers du Bon Pain pour être le pain officiel de la fête du blé et du pain de 2018.

