

## I. — INTRODUCTION

Le blé tendre est cultivé en Algérie sur environ 400.000 Ha, alors que le blé dur occupe environ 1.300.000 Ha. (C'est ainsi qu'en 1958, contre 1.344.830 Ha de blé dur, il y avait 435.440 Ha de blé tendre).

Le blé tendre s'observe d'ailleurs principalement en culture européenne et le développement de ses emblavures a coïncidé avec l'implantation des Européens en Algérie.

Il convient de rappeler à ce sujet que, s'il ne faisait pas l'objet de cultures spéciales avant 1830, il existait cependant en Afrique du Nord depuis longtemps et les indigènes le connaissaient comme impuretés au milieu de leurs blés durs ; les botanistes, comme TRABUT, DUCCELLIER, BŒUF, ont signalé sa présence ancienne sous le nom général de Farina (par opposition au blé dur Ghemah) et décrit différentes formes comme Bou-Zeloum, Hachadi, Saharoui, blé du Dahra, etc..., sans parler des blés des oasis du Sud Algérien auxquels le nom de DUCCELLIER reste attaché.

Mais il faut reconnaître que ces formes, qui n'ont jamais fait l'objet de cultures spéciales dans le Tell, n'avaient guère de valeur au point de vue agricole et que les premiers colons ont apporté avec eux les semences des variétés dont ils avaient l'habitude dans leurs pays d'origine : Tuzelles du Sud-Ouest, Mahon des Iles Baléares.

Ces blés d'introduction ancienne sont d'ailleurs appelés blés de pays, en raison de leur adaptation relativement suffisante à notre climat : ils étaient encore recherchés sous le nom de blés blancs jusqu'en 1930, par la minoterie locale et le commerce d'exportation, en raison de la faveur dont ils jouissaient alors auprès de l'industrie.

Mais à partir de 1930, avec les besoins de la minoterie moderne en blé de force, la pratique de l'amélioration par sélection généalogique appliquée aux formes d'ailleurs peu diversifiées existant avant notre arrivée n'était plus à envisager (tardivité, mauvaise qualité des grains). Appliquée aux blés d'introduction ancienne, elle ne permettait plus d'espérer des résultats dépassant d'une façon appréciable ceux déjà obtenus. La Station d'Amélioration des Plantes de Maison-Carrée s'est alors orientée vers la création d'hybrides nouveaux, tout en continuant à introduire des variétés nouvelles de l'extérieur (Baroota, Pusa × Florence 380 par exemple). Les hybrides nouveaux comportaient d'ailleurs bien souvent des géniteurs eux-mêmes introduits de l'extérieur.

Si les objectifs recherchés au cours des travaux d'amélioration concernent toujours l'augmentation de la qualité et de la productivité, il ne faut pas oublier que, selon les époques, les besoins du moment orientaient plus spécialement ces travaux soit vers la recherche de variétés de force, soit vers la recherche de variétés à hauts rendements.

Mais la préoccupation majeure reste actuellement l'adaptation de blés bons boulangers aux climats algériens si difficiles, en particulier dans les zones à blés tendres de la région de Bel-Abbès, du Sud-Algérois et des plateaux sétifiens.

Les blés tendres cultivés en Algérie peuvent donc être décrits en quatre groupes :

- 1° Les blés rencontrés dans les cultures avant notre arrivée ;
- 2° Les blés d'introduction ancienne (dits blés de pays) ;
- 3° Les blés d'introduction récente ;
- 4° Les hybrides nouveaux.

## II. — CLASSIFICATION DES BLES TENDRES CULTIVES EN ALGERIE

Au point de vue botanique, les blés tendres cultivés en Algérie sont classés d'après la méthode de VAVILOV. les subdivisions *breviaristatum* et *inflatum* n'étant à envisager que pour les blés des Oasis. Quant au groupe *eligulatum*, il n'est pas représenté.

Cependant, le binome *Triticum vulgare* Host. a été conservé. les herbiers et les collections, établis autrefois par DUCELLIÉ et qui figurent au laboratoire de MAISON-CARREE, l'ayant toujours utilisé.

A cet égard, il convient de signaler que le *Triticum compactum* Host. (blé hérissou) que MANSFIELD inclut dans le *Triticum aestivum* L. (1) emend. Fiori et Paoletti. ne se rencontre pas en Algérie (DUCELLIÉ). sauf dans les oasis du Sahara. Il en est de même avec *T. Spelta* L., dont SEARS fait une ssp. de *Triticum aestivum*, qui n'est connu dans les territoires du Nord que sous des formes speltoïdes apparaissant dans les cultures. La question des épeautres du Sahara (L. DUCELLIÉ) n'a pas à être envisagée ici.

---

(1) Binôme actuellement utilisé pour désigner le blé tendre.

### III. — DESCRIPTION DES VARIETES CULTIVEES

Cette description est basée sur l'aristation ou la non aristation de l'épi, la couleur de l'épi (blanche ou rouge), la pubescence ou la glabrescence des glumes, la couleur et la forme des glumes (cf. photo n° 1), la compacité et la forme de l'épi. D'une façon générale, la signification des termes employés correspond aux définitions données par JONARD (cf. bibliographie sommaire in fine).

Cependant, les caractères des glumes, des glumelles et de l'épillet terminal ne sont pas poussés aussi loin qu'ils le sont par JONARD pour décrire les blés cultivés en France, dont le nombre est très élevé. Le nombre des variétés actuellement proposées à l'agriculture algérienne est relativement restreint (il a paru préférable, dans l'état actuel de l'agriculture algérienne, de rechercher des types à aire d'adaptation assez étendue plutôt que de multiplier le nombre des variétés à aptitudes plus restreintes) ; par suite leur distinction est faite aisément sans pousser dans le détail les descriptions et l'utilisation des micro-caractères. Ces micro-caractères présentent ici une fluctuation plus grande que chez les variétés de la France métropolitaine, résultats d'une sélection poursuivie depuis très longtemps à l'intérieur de blés dont la généalogie complexe comporte souvent des parents communs.

#### IV. — TABLEAUX DE DETERMINATION

Les tableaux de détermination ci-après comportent :

a) Une clé générale de détermination des principaux blés tendres rencontrés en Algérie qui sont placés dans les différents cadres de la classification botanique. Ce tableau est sommaire en raison de la présence de nombreuses formes rencontrées dans les cultures avant notre arrivée et qui sont désignées par leurs appellations locales. Ces appellations désignent en réalité des populations, Bou-Zeloun, blés du Dahra : les blés constituant ces populations bien que présentant un aspect d'ensemble commun, ne se rencontrent qu'à l'état disséminé dans les emblavures et il est difficile d'en donner une description minutieuse.

b) Une clé de détermination des variétés sélectionnées, inscrites au catalogue prévu par l'arrêté du 28 septembre 1938 et pour lesquelles il existe, ou a existé une production de semences sélectionnées.

## TABLEAU DE DETERMINATION DES PRINCIPAUX

### I. — Subdivision Muticum (Epi non barbu)

#### 1) Epis à glumes et glumelles glabres (non pubescents)

a) Epi blanc	grain blanc	var. albidum Al.	Epi grêle - (queue de rat), très peu aristé Epi aristé - 3 grandes Barbules au sommet peu prumineux - jaunâtre Epi moins aristé - peu prumineux - jaunâtre d" très prumineux - blanchâtre Epi aristé - Légèrement plus compact au sommet Epi aristé E. complètement dépourvu d'arêtes - court - brillant - Difficile à battre
b) Epi rouge	grain blanc	var. alborubrum Körn.	

### II. — Subdivision Aristatum (Epi barbu)

#### Epi à glumes et glumelles glabres (non pubescents)

a) Epi blanc	grain blanc grain rouge	var. graecum Körn.	Epi étroit à barbes peu divergentes Epi plus large à barbes divergentes
		var. erythrosperrum Körn.	
b) Epi rouge	grain blanc grain rouge	var. erythroleucon Körn.	E. rectangulaire E. allongé - assez dense - à glume carénée
		var. ferrugineum Al.	Epi assez dense Epi lache
c) Epi rouge noir (chocolat)	grain rouge		Barbes rouge noir

## BLES TENDRES RENCONTREES EN ALGERIE

Paille haute - creuse	- Baroota 8791
Paille creuse - assez courte	- Florence × Aurore 8193
d°	- Florence × Aurore 8189
d°	- Florence × Aurore 8191
Paille creuse, très forte, courte	- Pumaflor
Paille creuse - assez haute	- Florence × Pusa 9095
Paille 1/2 pleine - assez courte	- Pusa × Florence 380
Paille haute	- Bladette de Besplas (Tuzelle de Descartes)
Paille fine	- Blé d'Odessa sans barbes (Tuzelle de Bel-Abbès)
Paille courte - grosse - rigide	- Pusa × Mentana 9290
Paille 1/2 pleine	- Tuzelle de Malaga
Paille creuse - haute	Blés de Mahon
Paille creuse plus courte	Florence × Mahon 7.356
d°	Aegylops 14.257
	Bou-Zeloum
	Hachadi
	Mahon à grain rouge
	Tuzelle rouge barbue
	Blé de Baal
	Blé-du-Dahra
	Bou-Zeloum
	Blé noir de Tiaret

## TABLEAU DE DETERMINATION DES

Epi non Barbu	Blanc	Glabre	Pilosité 1 carène non infléchie	Empreinte nulle à peu développée
				Empreinte développée
			Pilosité 3 carène infléchie	Empreinte nulle à peu développée irrégulière
	Roux	Glabre	Pilosité 1 carène non infléchie	Empreinte développée
Epi Barbu	Blanc - Glabre		Pilosité 1	Carène non infléchie
				Carène non infléchie
			Pilosité 2	Carène infléchie
			Pilosité 3	Carène non infléchie Carène infléchie
	Roux - Glabre		Pilosité 3	Carène non infléchie

## VARIETES SELECTIONNEES DE BLES TENDRES

Epi aristé	Florence × Pusa 9.095
Epi non aristé	Pusa × Florence 380
Epi aristé	Florence × Aurore 8.189
Epi aristé	Florence × Aurore 8.191
Epi aristé à 3 grandes barbules au sommet	Florence × Aurore 8.193
Epi aristé, plus compact au sommet	Pumaflor
Epi peu aristé - 2 fleurs fertiles par épillet	Baroota 8.791
Epi peu aristé - légèrement compact au sommet	Pusa × Mentana 9.290
Bec de glume long 1/2 à 1 fois la longueur de la glume Empreinte assez réduite - Surface externe rugueuse - Troncature inclinée	Aegylops 14.257
Bec = 1/3 glume - Empreinte nulle ou peu développée - Troncature réduite	Mahon Demias
Bec = 2/3 glume - Empreinte = 1/3 glume rarement nulle - Troncature très réduite	Mahon 57
Bec = 2/3 glume - Empreinte 1/3 glume parfois nulle	Mahon 850-8
Bec = 2/3 glume - Empreinte nulle ou très peu nette - Troncature nulle à réduite	Mahon 50
Bec = 1/3 à 1/2 de la glume - Empreinte nulle à très réduite	Mahon 7.295
Bec = 1/2 de la glume - Empreinte = 1/3 de la glume le plus souvent	Mahon 2
Bec = 2/3 de la glume - Empreinte = 1/3 de la glume le plus souvent	Mahon 4
Bec = 1/3 de la glume - Empreinte = 1/3 à 1/2 de la glume	Florence × Mahon 7.356
Barbule 1/4 à 1/3 de la glume - Empreinte nulle à réduite	Mentana

FORME DE GLUMES

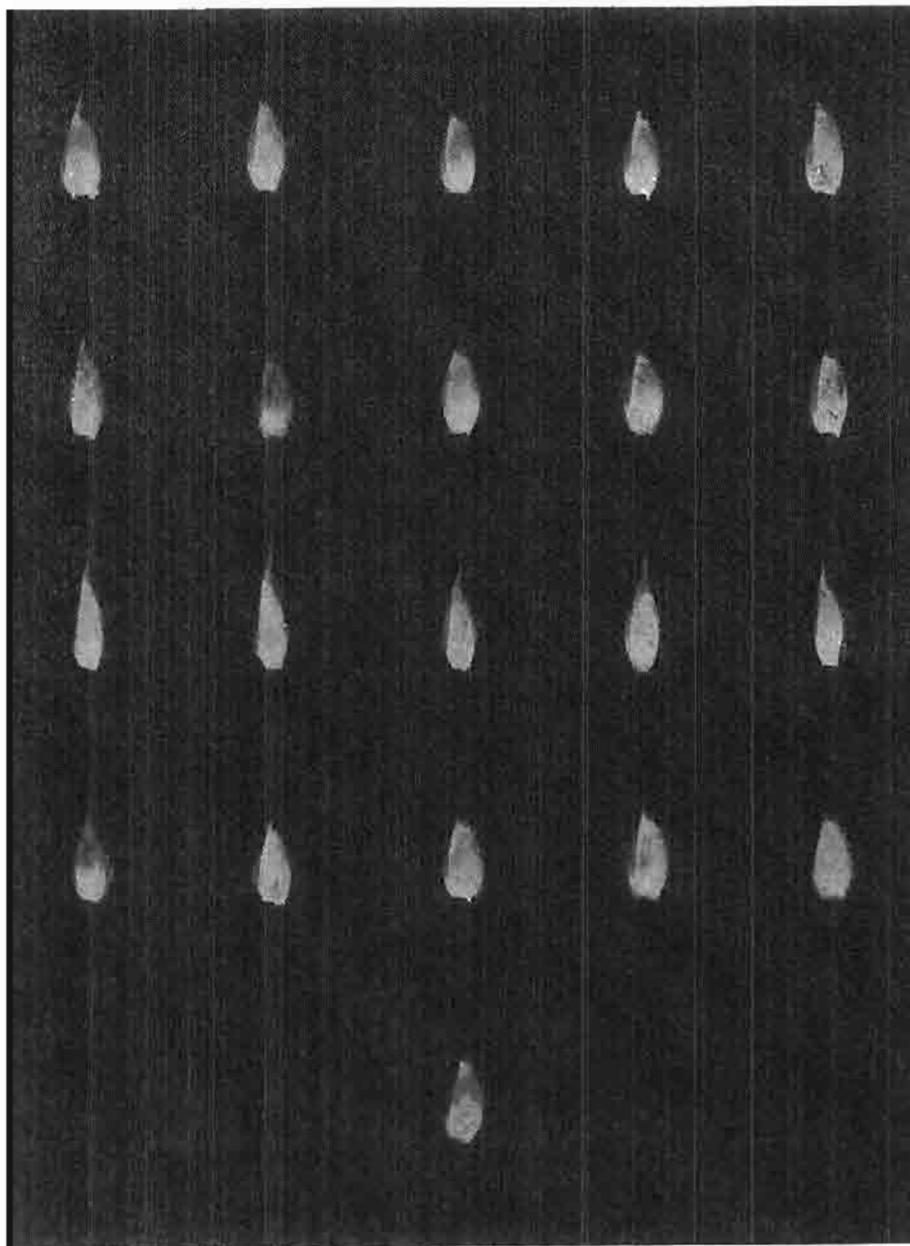


Photo Ofelac

De gauche à droite .

Première ligne :

Aegylops 14 257 — Baroota 8791 — Florence x Aurora 8189 — 8191 — 8193

Deuxième ligne :

Florence x Mahon 7356 — Pusa 4 — Florence x Pusa 8121 — 8428 — 9095

Troisième ligne :

Mahon 2, 4, 57, 850-8, Mahon Demias

Quatrième ligne .

Mertana 9810 — 9340 — Pusa x Florence 380, 381 A, 381 c

**V. — DESCRIPTION DES VARIETES CULTIVEES**

**A**

**LES BLES TENDRES DE PRESENCE ANCIENNE  
DANS LES CULTURES**

---

## BLES TENDRES DE PRESENCE ANCIENNE DANS LES CULTURES

Certaines impuretés rencontrées dans les emblavures de blé dur ou de blé tendre, voire même depuis quelques années dans les multiplications de semences de céréales sélectionnées attirent l'attention sur quelques formes anciennes signalées depuis longtemps, en particulier par DUCCELLIER.

Il s'agit très souvent de formes à grains rouges (var. *erythrospermum* Körn, ou var. *ferrugineum* Al.) dont la présence dans les blés durs à grains clairs ambrés déprécie la valeur industrielle.

Il est permis de penser (TRABUT, DUCCELLIER, BŒUF) que la plupart pré-existaient dans les emblavures bien avant l'arrivée des Européens dans ce pays.

### BLE DU DAHRA ET BLE DE BAAL

D'après DUCCELLIER, le blé tendre que l'on désigne sous le nom de **Blé du Dahra** « est un mélange de deux variétés très semblables par leurs épis rouges, érigés, mais l'un donne un grain rouge et constitue le type du « blé du Dahra », l'autre donne un grain blanc et correspond à la variété nommée « blé du Baal ».

Par ailleurs, DUCCELLIER donnait le blé du Dahra comme synonyme de **blé de Baal**, de blé russe et originaire d'Espagne. Il décrivait « ses chaumes érigés, son épi droit, allongé, glabre mais rugueux, rouge, ses épillets assez serrés, à **glumes carénées** et aristées, ses glumelles à barbes écartées, son grain moyen, rouge, opaque, var. *ferrugineum* Al. ». Il signalait aussi l'existence de cultures spéciales dans le Dahra, dans la vallée de la Mina, mélangées au blé de Mahon.

Quoi qu'il en soit la présence de cette forme à grain rouge au milieu d'une variété à grain blanc mérite d'être remarquée en raison de sa glume carénée, parfois en arc de cercle régulier de la base au sommet, sans inflexion, rappelant celle du blé dur comme le montrent les échantillons conservés au laboratoire d'agriculture. Cette forme, bien que mélangée à des blés introduits, n'est probablement qu'une impureté d'origine ancienne.

### BLE BOU ZELOUM

Appartenant aussi à la variété botanique *ferrugineum*, TRABUT et DUCCELLIER ont signalé le **Bou-Zeloum** à « épi parfois pruineux, rougeâtre, peu dense ; à barbes fortes divergentes, à **grain petit et rouge** ».

TRABUT considérait cette forme comme très ancienne et DUCCELLIER décrivait ses grains comme représentant le type des « petits blés tendres rouges indigènes » que la Station de Semences de MAISON-CARREE rencontrait autrefois en impuretés dans les analyses des lots destinés au commerce.

Un type voisin est le **Bou-Zeloum blanc** qui n'en diffère que par son épi blanc (var. *erythrospermum* Körn.).

## BLE HACHADI

C'est à la variété *erythrospermum*, qu'il faut rattacher le blé Hachadi (à ne pas confondre avec le blé dur recevant l'appellation voisine de Hached) décrit par DUCCELLIER dans ses prospections de la région Médéa-Berrouaghia (1921), et qu'il se contente de mentionner en 1923 (1), mais alors avec l'indication de l'appellation synonyme « Babous el Brel » (queue de mulet).

Il se présente avec un épi blanc, dense, très rude ; à glumes fortement cou-dées, ventruées ; à barbes fortes divergentes ; à grain rougeâtre ou brun rouge.

Il s'agit là certainement d'une forme anciennement présente dans les emblavures qui, comme les Bou-Zeloum, ne se rencontre jamais à l'état pur, mais toujours mélangée, soit dans les blés durs traditionnels cultivés spécialement depuis longtemps par les indigènes, soit dans les blés tendres.

Ces formes anciennes, quelles que soient les variétés botaniques auxquelles elles appartiennent, ne présentent aucune valeur au point de vue cultural et ne fournissent pas de types susceptibles d'intéresser le sélectionneur. Leur description détaillée pourrait donc être passée sous silence, d'autant plus qu'en culture soignée normalement, leur présence était jusqu'à ces dernières années exceptionnelle et dès 1923, DUCCELLIER signalait leur disparition progressive. En particulier, il n'a décrit qu'une seule fois le Blé Hachadi et ses collections n'en contiennent que de très rares exemplaires.

Malheureusement, la brusque généralisation d'une impureté voisine, connue sous le nom de Guelia, bien qu'importée de Tunisie, attire à nouveau l'attention sur l'existence en Afrique du Nord, de blés tendres anciens. BŒUF écrivait à leur sujet en Tunisie : « leur rapide multiplication au milieu des blés durs indigènes, le fait que les cultures européennes de blés durs se laissent rapidement envahir par les blés tendres, si l'on ne veille pas à leur épuration fournissent la preuve que les blés tendres se développent très bien sous le climat nord-africain. Cette constatation nous a incité à développer la culture du blé tendre en Tunisie. »

Le blé tendre Guelia, que les agriculteurs considèrent comme un blé dur dégénéré, est bien une importation récente en Algérie, car jusqu'à ces dernières années (1950), ce blé tendre à épi blanc barbu, mais à grain rouge (var. *erythrospermum* Körn.) était pratiquement inexistant en Algérie, ainsi que les formes précédentes décrites par DUCCELLIER qui en avait lui-même signalé la disparition progressive.

Mais les nombreuses observations faites depuis 1950, l'abondance des échantillons récoltés, ont permis d'établir la description ci-dessous et de faire la comparaison avec les blés Bou-Jelida ou Babous el Brel connus de la Tunisie et auxquels BŒUF faisait allusion.

L'épi est barbu, à barbes légèrement divergentes, blanc, légèrement plus compact que le Mahon, moins effilé que celui-ci.

Les glumes sont glabres, de forme moyenne et possèdent une carène très marquée nettement infléchie dans le 1/3 supérieur.

(1) C.R. des Travaux de la Semaine Nationale du Blé. - Paris 1923.

La troncature échancrée porte une dent.

Le bec de glume se prolonge en une courte barbe pouvant atteindre un centimètre de long.

Le grain est rouge (1) et est souvent confondu avec le grain de blé dur (les grains de beaucoup de ces blés anciens, décrits d'Algérie ou de Tunisie, sont cornés).

La paille à 15 cm de l'épi est souvent pleine ou 1/2 pleine.

La carène de la glume et l'aspect du grain expliquent peut-être la confusion avec le blé dur faite par les agriculteurs.

A la suite d'importations de blés de Minoterie Tunisiens (Florence × Aurore), le blé Guelia s'est propagé par étapes successives dans l'Est Constantinois (1950), puis, dans le Chélif (1953) d'où il a gagné progressivement toute l'Oranie.

Malgré son origine tunisienne que l'on peut suivre étape par étape, malgré les différences morphologiques qui le séparent des Bou Zeloum à grain rouge et du blé tendre Hachadi, le Guelia (Bou-Jelida Tunisien, Babous el Brel) doit être rattaché aux blés anciens décrits précédemment. Comme eux, il fait partie du vieux fond commun des blés tendres autrefois présents en Afrique du Nord (2) avant l'arrivée de la colonisation européenne.

Sa prolifération dangereuse dans nos emblavures, souvent même dans des multiplications de semences sélectionnées à la suite d'introductions imprudentes et prohibées de blés n'ayant aucune valeur en tant que semences, est une raison pour signaler l'importance botanique et pratique de ces reliques du passé.

---

(1) Le nom de Guelia qui viendrait de la racine Akli, cuire à la chaleur du soleil, rappellerait la couleur du grain qui semble roussi par la chaleur.

(2) Des blés analogues, de la variété **erythrosperrum**, sont connus en Sardaigne sous le nom de Dente di Cani, où l'on cultive aussi le blé dur auxquels ils se trouvent mélangés.

V. — DESCRIPTION DES VARIETES CULTIVEES

**B**

LES BLES TENDRES D'INTRODUCTION ANCIENNE

(dits de pays)

---

## LES BLES TENDRES D'INTRODUCTION ANCIENNE

(dits blés de pays)

Parmi les blés introduits par les premiers colons européens, mais qui n'ont pas eu d'extension ou dont l'extension a été éphémère, il faut mentionner :

— **Les Saissettes** : comme la Saissette de Provence (Tarascon) à épi blanc et à grain blanc, comme la Saissette d'Arles à épi rougeâtre et à grain rouge et la Saissette de Caderousse à épi brun ou noirâtre à grain rouge.

— **La Richelle blanche d'Alger (Richelle hâtive)** introduite en 1891 par le Dr. TRABUT. D'après DUCCELLIER, après s'être propagée dans les départements d'Alger et d'Oran, la Richelle a rapidement disparu. Cependant il signalait aussi qu'un colon de la région de Saïda, M. GARRIGUE, avait sélectionné une forme à épi légèrement aristé au sommet. A Fenouane (région de Saïda), les descendants du colon signalé par DUCCELLIER la cultivent toujours sous le nom de Tuzelle Garrigue.

— **Les Tuzelles** : ce nom de Tuzelle recouvre aussi bien des formes sans barbes (Tuzelle Garrigue, Tuzelle de Bel-Abbès, Tuzelle de Descartes), que des formes barbues comme la Tuzelle rouge barbue.

La Tuzelle de Bel-Abbès (blé d'Odessa sans barbes) doit être mise à part dans cette énumération, car elle est de tous les blés métropolitains introduits jusqu'ici celui qui a eu sur les Hauts Plateaux des trois départements algériens la plus grande importance : c'est pourquoi elle figure dans les monographies qui suivent.

**La Tuzelle de Descartes** ou **Bladette de Besplas** a été décrite notamment par DUCCELLIER et DENAÏFFE et n'a pas eu l'importance de la variété précédente.

**La Tuzelle rouge barbue** « diffère du blé de Mahon par son épi rougeâtre et ses chaumes un peu plus courts : c'est en quelque sorte l'homologue de ce blé dans la catégorie des blés à épi rouge, à grain blanc » (L. DUCCELLIER).

Les Tuzelles sont en général tardives, cependant la **Tuzelle de Malaga** est plus précoce (10 jours de précocité à l'épiaison sur le Mahon témoin dans les essais de la Station de Sidi-bel-Abbès). Son épi, de compacité moyenne est blanc rougeâtre, aristé à la partie supérieure.

D'une façon générale la tardivité des Tuzelles les expose à l'échaudage en fin de végétation et elles ont cédé la place aux blés de Mahon.

Cependant elles sont susceptibles d'être rencontrées en mélange avec les blés de Mahon et parfois en cultures spéciales assez impures (Tuzelle Garrigue, Tuzelle Jarrige, Tuzelle de Malaga, et surtout Tuzelle de Sidi-bel-Abbès, ces deux dernières figurant d'ailleurs au catalogue du 28 mai 1953).

Mais dans les monographies qui suivent, la place prépondérante doit revenir aux blés Mahons, introduits des Iles Baléares dès le début de la colonisation. Ils constituent le fond de la production algérienne de blé tendre, souvent en mélange

avec notamment les Tuzelles rouges barbues. C'est ce mélange, signalé plus haut sous le nom de blé tendre colon qui a eu la faveur des agriculteurs et des minotiers jusque vers 1930. Les agriculteurs l'appréciaient dans les régions sèches des hautes plaines telliennes en raison de sa rusticité et de son adaptation aux zones gélives, aux terres tuffeuses ou peu profondes. Une certaine tardivité (le cycle végétatif des Mahons, plus court que celui des Tuzelles en général, possède cependant une phase épiaison-maturation un peu longue) l'expose aux accidents d'échaudage : l'idéal d'un blé tardif jusqu'à l'épiaison (de façon à échapper au gel de l'épi en fin avril, début mai), puis se hâtant de terminer son évolution en fin de végétation pour échapper aux siroccos, reste à trouver.

De la même façon, sa sensibilité à la rouille noire et à la verse le fait éliminer des zones littorales ou des terres fraîches et fertiles.

Les minotiers de leur côté l'ont recherché longtemps sous le nom de blé blanc donnant une farine appréciée pour sa blancheur et sa qualité.

Malgré les exigences nouvelles des industries de transformation depuis 1930, les Mahons et plus particulièrement le Mahon Demias conserve toujours, malgré certains défauts, sa supériorité dans les zones difficiles, surtout dans les années sèches.

Les Mahons ont été travaillés depuis longtemps par la sélection et les monographies qui suivent sont consacrées aux principales sélections dont les agriculteurs trouvent d'ailleurs difficilement des souches pures, sauf en ce qui concerne le Mahon Demias.

## TUZELLE DE BEL-ABBES

*T. vulgare* Host. var. *alborubrum* Körn.



Photo L. Claparède

## TUZELLE DE BEL-ABBES (Blé d'Odessa sans barbes)

*Triticum vulgare* Host.  
*var. alborubrum* Körn.

**Origine :** Vieille variété de la France méridionale importée en Oranie avant 1850, mais dont il n'existe pas de souches pures disponibles actuellement.

### CARACTERES DE L'EPI

**Epi :** sans barbes, de couleur blanc rougeâtre, 1/2 lâche, aminci à ses deux extrémités, cylindrique.

**Épillets :** disposés irrégulièrement, inclinés à droite ou à gauche et disposés de travers par rapport à l'axe.

**Glume :** à face externe lisse

- de forme moyenne à étroite
- à carène peu ou pas infléchie dans le 1/2 supérieure - saillante, lisse
- troncature légèrement inclinée
- Bec de glume, court, légèrement coudé.

**Glumelles :** pourvues d'arêtes courtes, inégales, coudées, devenant parfois des barbes sur deux ou trois épillets au sommet de l'épi.

**Grain :** allongé, blanc, parfois finement ridé.

### CARACTERES CULTURAUX

La Tuzelle de Bel-Abbès est encore rencontrée en mélange sur les Hauts Plateaux Oranais où elle se plaît en terres argileuses. Sa rusticité et sa résistance aux gelées la font apprécier, malgré une sensibilité marquée à l'échaudage de fin de saison.

Malheureusement l'impossibilité de se procurer des semences de cette variété aussi bien en France (où elle n'est pas inscrite au catalogue officiel) qu'en Algérie, conduit de plus en plus à son abandon.

La Tuzelle de Bel-Abbès est encore connue sous le nom de Tuzelle d'Aix, mais elle ne doit pas être confondue avec la Touzelle (ou Tuzelle) Blanche de Provence, inscrite au catalogue métropolitain et qui est à Epi blanc.

## MAHON DEMIAS

T. vulgare Host, var. græcum Korn.



## MAHON DEMIAS

*Triticum vulgare* Host.

var. *graecum* Körn.

**Origine :** Sélection faite à Sidi-bel-Abbès à l'intérieur d'une sélection massale (Demias) pratiquée sur les mélanges introduits des Iles Baléares.

### CARACTERES VEGETATIFS

**Jeune plante :** à port 1/2 érigé, à feuillage retombant, vert clair.

— auricules à cils longs, nombreux.

**Paille :** fine, élevée (1<sup>m</sup>20 parfois 1<sup>m</sup>40), sensible à la verse, creuse.

### CARACTERES DE L'EPI

**Epi :** barbu, blanc 1/2 lâche (D = 23), de forme allongée -, étroite.

**Epillet :** terminal à glumes dissemblables, la supérieure carénée est munie d'un bec.

**Glume :** à face externe glabre, la face interne présente une empreinte nulle ou peu nette et une pilosité du type 2

— de forme étroite à carène non infléchie dans le 1/3 supérieur

— à troncation réduite, mais plus marquée que dans les autres Mahons

— à bec de glume court, prolongeant la carène.

**Glumelles :** à barbes divergentes de longueur moyenne, fortes.

**Rachis :** à articles dont le bourrelet est orné de poils abondants et longs, formant au milieu une aigrette.

**Grain :** blanc, fin et allongé, farineux, à texture parfois un peu cornée à la périphérie suivant les conditions climatiques.

— Force boulangère : médiocre (groupe IV).

— Coloration à l'acide phénique : noir.

# MAHON 57

*T. vulgare* Host var. *graecum* Korn

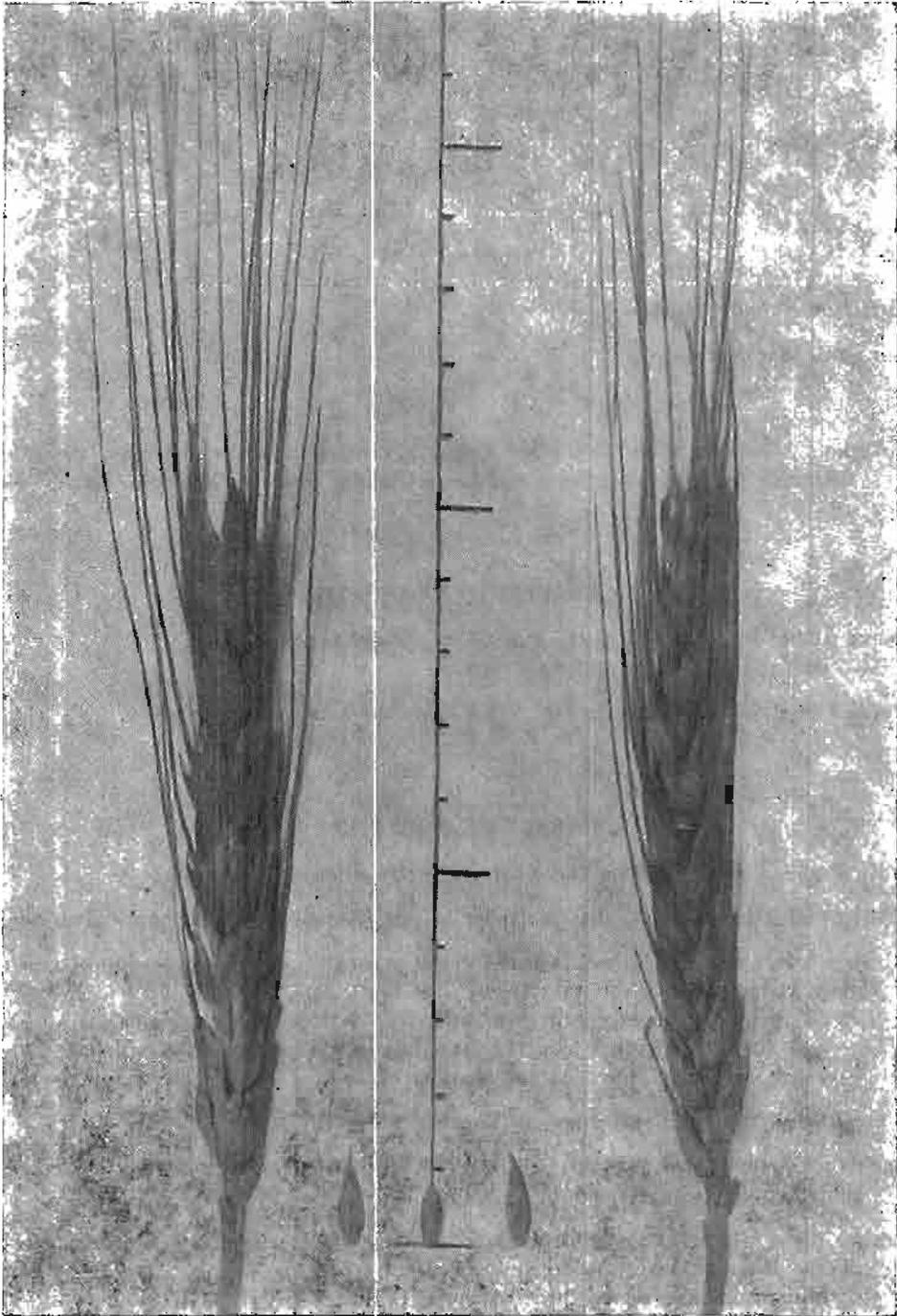


Photo Ofalec

## MAHON 57

*Triticum vulgare* Host.

var. *graecum* Körn.

**Origine :** Sélection généalogique de L. DUCCELLIER (1907) à l'intérieur des blés introduits des Iles Baléares.

Ce blé répond à la même description que le Mahon Demias, sauf en ce qui concerne les points suivants :

### CARACTERES VEGETATIFS

**Jeune plante :** à port 1/2 érigé, à feuillage retombant, mais d'une coloration verte plus foncée que dans le cas du Demias. La tige présente avant maturité une coloration violacée sous l'épi, coloration qui disparaît très vite.

**Epi :** présente les mêmes caractères généraux, mais :

**Glume :** est légèrement infléchie dans sa moitié supérieure et possède une empreinte  
— la troncature est réduite  
— le bec de glume est aigu, très long (2/3 de la glume), coudé.  
— Force boulangère : même groupe que Demias - souvent un peu supérieure.

**Grain :** coloration à l'acide phénique : noir.

Le Mahon 2 (sélection L. DUCCELLIER 1907), Mahon 4 (sélection L. DUCCELLIER), 850-8 (sélection DELOYE) se distinguent des types précédents comme l'indique le tableau dichotomique suivant :

**MAHON 4'**

*T. vulgare* Host. var. *graecum* Körn.



**CARACTERES DISTINCTIFS PRINCIPAUX DES MAHONS**

Bec de glume court (1/3 de la glume)	bourrelets à poils longs	carène non infléchie -	- Empreinte nulle ou peu développée - - Troncature marquée	Demias -	
- Bec de glume long	longueur du bec de glu- me égalant 2/3 de la glume	bourrelets à poils longs -  bourrelets à poils courts	carène légè- ment infléchie -  carène infléchie	Empreinte - Troncature très réduite  - Empreinte bien marquée - Troncature très réduite -	Mahon 57  Mahon 4
			carène non infléchie (ou peu infléchie)	- Empreinte - - Troncature très réduite	Mahon 850-8
	longueur du bec de glu- me égalant 1/2 de la glume	bourrelets à poils de longueur moyenne -	carène infléchie -	- Empreinte bien mar- quée (longueur à 1/2 longueur de la glume) - Troncature très réduite	Mahon 2

### CARACTERES CULTURAUX DES MAHONS

Introduits dès l'installation de la culture européenne, les Mahons constituent encore le fond de la production algérienne de blé tendre (blé Colon) dans de nombreuses régions. Ce sont des blés très rustiques, des « blés de pays » bien acclimatés aux conditions locales malgré leur manque de précocité : ils s'accommodent en effet des sols ordinaires ou de fertilité médiocre, ainsi que des terres dont la préparation laisse plus ou moins à désirer.

Leur tallage abondant leur permet de se défendre efficacement contre les mauvaises herbes en couvrant bien le sol (dose de semilles : 100 kgs à l'hectare). Hauts sur paille et à chaumes fragiles, ils redoutent les terres fertiles et versantes. Ils sont de plus très sensibles à la rouille noire (qui peut anéantir les plus belles récoltes comme cela a été observé en 1936) ; ils sont donc à déconseiller dans les régions littorales et les zones humides. Ce sont, par contre, des blés qui conviennent bien aux régions de l'intérieur et des Hauts Plateaux où ils se plaisent en terres calcaires, bien que dans les terres riches et les zones moins gelives de ces régions, ils puissent être remplacés par le Baroota et le Pusa × Florence.

Malgré l'avortement des épillets de base et le manque de fertilité de tous les épillets (caractères qui trompent souvent à l'estimation des récoltes sur pied), malgré un cycle végétatif un peu long qui peut faire craindre l'échaudage, les Mahons restent par l'ensemble de leurs qualités les blés à recommander pour les régions Sud des trois départements où ils conservent une supériorité indéniable, vérifiée d'une façon **significative** dans les champs d'essais organisés par les chefs de Stations du Service de l'Expérimentation chaque fois que les conditions climatiques de l'année donnent l'avantage aux caractères de rusticité.

Parmi les nombreuses lignées proposées à la céréaliculture, il faut signaler :

- Le Mahon Demias, assez résistant aux gelées et qui réussit bien dans la région de Sidi-bel-Abbès et sur les Hauts Plateaux.
- Le Mahon 850-8 (DELOYE) un peu plus précoce et moins versant que le précédent.
- Le Mahon 57, variété passe-partout ainsi que le Mahon 11.
- Le Mahon 4 qu'une résistance un peu meilleure à la rouille noire désigne plus particulièrement pour la culture en zones littorales.

**V. — DESCRIPTION DES VARIETES CULTIVEES**

**C**

**LES BLES TENDRES D'INTRODUCTION RECENTE**

---

## LES BLES TENDRES D'INTRODUCTION RECENTE

On peut considérer comme blés d'introduction récente le Baroota 8791 d'origine australienne et de Pusa × Florence 380, d'origine tunisienne, dont les descriptions font l'objet des monographies suivantes. Elles sont inscrites au catalogue algérien.

Bien d'autres variétés ont été introduites ou sont encore introduites :

Anciennement (ont disparu rapidement) :

**Les Pusa 4 et Pusa 422.** (Le Pusa 4, malgré certains essais cultureaux, a été surtout retenu comme géniteur).

**Le Cadet 335 :** d'origine marocaine, a vite perdu la faveur des agriculteurs, malgré de bons résultats, en particulier dans le Chélif.

Plus récemment :

**Le Pinyte** d'origine marocaine : il s'agit d'un blé barbu, blanc, qui introduit en Oranie (Marnia, Bel-Abbès) risque de ne pas être distingué par les agriculteurs des autres variétés barbues qui figurent dans ce catalogue.

Il se distingue pourtant par sa paille 1/2 pleine, son bec de glume court, sa glume à troncature moyenne ou assez développée, légèrement échancrée sur la glume inférieure. L'intérieur de la glume présente une empreinte faible.

**Le Blé d'Avril** de Tourneur, un moment cultivé dans la plaine de la M'leta (Oran) et même multiplié en accord avec les établissements Tourneur qui étaient donc susceptibles de fournir régulièrement des souches (inscrit au catalogue Algérien). Le Blé d'Avril, très voisin des Florence × Aurore, un peu plus tardif, s'en distingue par son chaume plus élevé, teinté de violet. Son aire d'adaptation semble plus étroite que celle des Florence × Aurore, et il n'a pas un W aussi élevé.

**L'Ariana 8** de Tunis, très voisin du Florence × Aurore 8.193 et uniquement rencontré dans la région de Bône.

**L'EAP**, issu d'une hybridation réalisée à Guelma (M. LEROY) entre une forme issue du Mentana et le Florence, et « fixé » à Tunis d'où ont été introduites quelques souches. Cette variété à épi blanc présente des grains rougeâtres. (Inscrit au catalogue Algérien).

**Etoile de Choisy**, bien connu par son succès dans le S.W. de la France, mais tardif sous nos climats et fournissant un grain le plus souvent saisi.

**Blé des Domes** (Station INRA de Clermont-Ferrand) encore plus tardif.

Bien d'autres exemples pourraient être cités, mais il s'agit souvent d'introductions faites hâtivement, sans expérimentation rigoureuse préalable, sans essais cultureaux suffisamment prolongés, qui risquent d'être préjudiciables à l'agriculteur. D'autre part, elles ajoutent à la confusion qui règne parmi les variétés que l'on rencontre dans les mélanges dont les industriels ne manquent pas de se plaindre.

## BAROOTA 8791

*Triticum vulgare* Host.

var. *albidum* Al.

**Origine :** Sélection de la Station Centrale de MAISON-CARRÉE ayant pour origine le Baroota Australien.

### CARACTERES VEGETATIFS

**Jeune plante :** à port 1/2 érigé, à feuillage 1/2 retombant, vert foncé, les gaines sont pruineuses et les auricules sont ornées de cils longs et raides peu nombreux.

**Paille :** creuse, assez élevée (1<sup>m</sup>35) mais non versante.

**BAROOTA 8791**

*T. vulgare* Host. var. *albidum* Al.



### CARACTERES DE L'EPI

**Epi** : non barbu, de couleur blanc ivoire, 1/2 lâche (D = 19)

— forme cylindrique et effilée (épi en queue de rat).

**Épillets** : ne comportant régulièrement que deux grains par avortement des fleurs médianes (au moment où l'épi n'a pas encore perdu sa teinte verte, les fleurs médianes des épillets, déjà avortées, marquent une ligne blanche sur le fond vert de l'épi) : ceux de la base (deux ou trois premiers) avortent normalement.

**Glume** : face externe glabre - Face interne : empreinte nulle ou peu développée.

Pilosité 3,

— forme moyenne à étroite, à carène légèrement infléchie dans la 1/2 supérieure, estompée à la base, lisse

— troncature inclinée, moyennement développée

— bec de glume court.

**Glumelles** : les inférieures portent un bec coudé - Dans la partie supérieure de l'épi, ce bec devient une arête.

**Rachis** : formé d'articles minces, rétrécis à la base, surtout dans le haut de l'épi, bordés de poils courts.

**Grain** : blanc, arrondi, farineux ou glacé

— force boulangère : moyenne (groupe III)

— coloration à l'acide phénique : noir.

### CARACTERES CULTURAUX

Le Baroota est une variété 1/2 précoce, rustique, de bon tallage, à paille haute mais non versante et de rendement moyen régulier.

Par suite, il vient bien dans les sols maigres, légers, insuffisamment préparés où le Florence × Aurore ne peut réussir.

Dans ces terres, là où les gelées de printemps sont à craindre, le Baroota, grâce à sa 1/2 précocité, peut remplacer le Florence-Aurore.

Sensible à la rouille noire, il réclame des semis précoces.

Sensible à la carie, il a subi depuis plusieurs années une régression marquée due surtout à la difficulté de se procurer des souches saines, et s'est localisé en quelques points des hauts plateaux.

Il mérite cependant, par sa rusticité, sa possibilité d'échapper aux gelées du printemps, ses qualités de blé bon boulanger, d'attirer l'attention des agriculteurs.

PUSA x FLORENCE 380

*T. vulgare* Host. var. *albimum* Al.

