

Page 1

Oberkulmer Rotkorn (nom de la semence : » grain rouge « d'Oberkulm)

100 ans 1910 - 2010

Page 2

Auteur Hans Walti, Oberkulm

Préface d'Edmond Studiger, syndic

En 1973 j'ai déménagé avec ma famille encore jeune de l'environnement urbain de Chur à Oberkulm. J'avais trouvé à Reinach un nouvel emploi. Oberkulm était, alors, encore un village typique de fermes caractérisé par plusieurs petites entreprises de fermes.

Lorsque ma femme voulut acheter, dans le magasin colonial de produits de Josy Huber, de la ciboulette et du persil, elle reçut la réponse : nous ne les avons pas dans notre assortiment, les femmes les plantent elles-mêmes dans leur jardin. A la place, il y avait dans les boutiques , un pain paysan spécial à acheter, qui était fabriqué avec des graines locales. Un pain « **chüstig** » qui, alors, était cuit par les fermières elles-mêmes dans leur propre four. A ce moment là, la signification de ce pain ne m'était pas encore apparue. C'était simplement un pain qui était fabriqué avec du grain, qui avait été planté dans l'Oberkulm. A cet égard, les habitants d'Oberkulm étaient très fiers de leur propre grain, comme je ne l'ai appris que plus tard.

A l'époque , l'union encourageait le semis de blé à meilleur rendement. Le travail des grains de blé était moins coûteux et le pain blanc apprécié dans l'ensemble du pays. La graine d'épeautre se stocke mieux en tout cas. Avant de moulin, **il faut pourtant séparé la graine par un procédé spécial.**

Le pain de blé tombe moins en miettes que le pain d'Oberkulm, dont le grain montre moins de caractère collant. Pour les fermiers, qui mirent la production de grain rouge d'Oberkulm (comme on le nommait dans les cercles du métier) en route, suivit un coup dur quand l'union envoya cette récolte en alimentation animale. A cause de cela, il en résulta des revenus plus restreints pour des fermiers pas souvent encensés mais pourtant tellement laborieux. La culture de l'alimentation est passé , ces dernières décennies, par un changement continu.

Il se reflète, dans notre alimentation, le changement du besoin vital de manger vers la sensibilité à notre santé, vers les conseils nutritionnels, vers les cures diététiques, les doctrines, la vision du monde, le quotidien hectic, les croyances et d'autres influences. Nos repas sont passés des repas frugaux du début du 20ème siècle et surtout pendant les années de guerre, ou la graisse de porc réhaussait les repas pauvres en graisse, vers la bonne cuisine bourgeoise des années 50 et 60, jusqu'au fastfood ou la préparation , en connaissance de notre santé, de menus gourmet avec un énorme choix de fruits exotiques et de légumes étrangers. Dans le flot de ces changements, se nourrir avec des produits issus d'épeautre a de nouveau gagné un sens. **L'épeautre a sur le seigle et surtout sur le blé une supériorité sur le plan nutritionnel.** Déjà Hildegard de Bingen, une bénédictine du 12ème siècle, avait reconnu et mis en avant la signification du grain d'épeautre.

Celui qui cherche aujourd'hui dans internet le sens de « grain rouge d'Oberkulm » est surpris de la signification que ce grain a pris sur l'ensemble du territoire européen et même plus loin. D'autres sortes d'épeautre sont produites en fonction des zones géographiques. Ils atteignent en

partie de meilleurs rendements. Pourtant, on rencontre le grain rouge d'Oberkulm partout, en partie aussi comme mélange pour améliorer la qualité et le goût. Le grain rouge d'Oberkulm est l'épeautre qui contient le moins de part de blé. La variété « ostro » également aimée en suisse, est issue du grain rouge d'Oberkulm. Le puissant grain rouge d'Oberkulm fait honneur au cultivateur de graines Rudolf Burkhard et son Oberkulm dans sa signification même après 100 ans.

Je remercie Hans Walti de la reconstitution de l'histoire du grain rouge d'Oberkulm basée sur les recherches les plus récentes.

Page 3

Introduction

Du beau grain rouge d'Oberkulm, on obtient le meilleur pain

Ce dicton est apparemment originaire de l'ancien conseiller national Wunderli, Winterthur, écrit dans sa lettre de remerciement pour le pain offert à Noël 1944.

En 1909, s'effectua d'abord une récolte d'épis appropriée et en l'an 1910 le travail scientifique a commencé. C'est pourquoi, on considère cette année comme celle de l'origine et de la création.

Le »grain rouge d'Oberkulm « appartient à la catégorie de céréales épeautre qui se nomme aussi **spelt ou spelz**. La dénomination de « grain » était avant l'appellation générale pour toute céréale, ce qui souligne clairement la position dominante d'alors de l'épeautre. Grain rouge s'appelle ainsi parce que sa tige, ses feuilles et ses épis tirent vers le rouge à maturité. C'est pour cela que le « grain rouge d'Oberkulm » est devenu dans le milieu professionnel une marque officielle de description.

Historique

L'épeautre est une plante de culture très ancienne. Des chercheurs pensent tracer l'origine en bordure sud du Caucase (à peu près 2000 avant J.-C.). Des détériorations de climat vers la fin de l'ère de bronze (à peu près 1500 an avant J.-C.) entraînent l'épeautre , grâce à ses modestes besoins et à sa résistance, à devenir une espèce de céréale importante pour nous. Dans les pays germaniques, c'était Hildegard de Bingen (1098-1179), qui déjà au début du moyen-âge, mettait en avant les avantages de l'épeautre . (plus de détails dans le chapitre « la valeur santé »).

Lors du dernier quart du 19ème siècle, apparurent des dégénération générales dans la culture céréalière, qui se répercutèrent sur un moindre revenu. Les raisons étaient de différentes sortes. Avec les nouveaux moyens de locomotion, des céréales de pain étrangères moins chères arrivèrent dans notre pays. La gestion de la production tendait plus vers les animaux et le commerce du lait. On portait moins d'attention à la culture de céréales, ce qui, malheureusement, se refléta dans des chutes de rendements.

Page 4

En 1907, la communauté agricole de l'Argovie fit la suggestion, à la demande du directeur Albert Näf (voir le chapitre « nom »), auprès de l'association suisse de la communauté agricole, qu'elle aimerait une subvention pour la sélection des céréales (planification et rendement exact) . La réaction fut positive.

En liaison avec l'exposition agricole de 1911 à Aarau, les experts remarquèrent au marché cantonal des semences à Brugg, les semences des grains livrées d'Oberkulm et Albert Näf s'est rendu avec le doyen de l'institut d'examen d'Oerlikon, Dr Albert Volkart, au **Soodhof** Oberkulm , où ils eurent devant les yeux les champs de grains magnifiques de Rudolf Burkhard et avec des ciseaux, ils se coupèrent les types qui leur semblaient appropriés ; ces types qu'ils soumièrent à un examen pénible à l'institut d'examen ainsi qu'à une comparaison avec les autres sortes de grains.

Cette sélection montra que l'épeautre de Burkhard était au-dessus de tous les autres. Le « grain rouge d'Oberkulm » était né. Dans l'après guerre, à peu près à partir de 1950, le « grain rouge d'Oberkulm », par la culture des nouvelles sortes de blé « probus » reçut une forte concurrence. Karl Steiner écrit alors : le blé aime le grain dont le rendement de grains et la fermeté se tiennent. En ce qui concerne la capacité de cuisson et le rendement de paille, le grain reste concurrentiel. Le rendement en quantité et la qualité ont encore augmenté ces derniers temps, et depuis que la moissonneuse batteuse est entrée en action, les pertes à la récolte sont pratiquement exclues.

Le document le plus important

Lettre du 25 avril 1939 d'Albert Näf, technicien de cultures végétales, et directeur de la **Winterschule** agricole à Brugg à Karl Steiner : d'après mes souvenirs et les rapports de la commission des cultures végétales de l'association suisse agricole, qui alors s'occupait de la culture des céréales, il ressort que les tentatives de cultures de céréales à Oberkulm sont liées à mon activité d'éducation ambulante d'alors. J'ai connu la-bàs au « **Soodhof** » Rudolf Burkhard, qui vendait de belles semences et s'intéressait, en tout cas, à la culture de céréales. C'est comme cela que j'ai orienté le Dr Albert Volkart vers ici, celui, qui alors, dirigeait les tentatives de cultures de céréales de l'institut d'essai agricole fédéral suisse Zürich-Oerlikon pour la zone de suisse alémanique. Nous deux, nous sommes consacrés avant la récolte de 1909 au « soodhof », au premier échantillonnage de plantes appropriées pour la capacité de sélection. Cela dura jusqu'en 1915, et déjà en 1916, les premiers essais de comparaison de plantation des diverses nouvelles cultures furent menés. Et le « grain rouge d'Oberkulm », comme il était nommé, ressortit comme vainqueur de la concurrence. Après la mort de monsieur Burkhard (1920), le suivi de culture vers la production de semence d'origine échut tout d'abord à Albin Weber à Dottikon puis à Franz Inneichen au **Sentenhof** Muri jusqu'à aujourd'hui. A côté de Mr. Burkhard, Rudolf Sandmeier de Eichladen s'était également intéressé, à Oberkulm, à la culture de grain rouge. En 1912, la sélection commença et il a été également possible de cultiver une variété avec des capacités de rendement « grain rouge II d'Oberkulm ». Cette culture n'a pourtant pas bien pris chez nous ; en revanche, elle a été appréciée pendant un temps dans le canton de Solothurn. Actuellement, le grain de Mr. Sandmeier n'est plus multiplier par aucune coopérative de semences.

(Communication d'Oerlikon 1939) issu du journal « Wynentaler Blatt » du 30 octobre 1970

Pierre commémorative

Pierre commémorative à Sood avec l'inscription suivante :

**DéBUT ANNÉE 1910
RUDOLF BURKHARD
DANS SA FERME AVEC LA CULTURE DE
CONNU DANS
TOUT LE PAYS
CÉRÉALE DE PAIN
GRAIN ROUGE D'OBERKULM
AMIS DU PAIN QUOTIDIEN
DE SON PROPRE SOL 1970**

L'érection d'une pierre commémorative en mémoire à Rudolf Burkhard et sa culture réussie du « grain rouge d'Oberkulm » a pour origine une idée lors de l'inauguration du silo à céréales en 1970.

Page 5

Les hommes d'équipe de l'association de gymnastique s'occupèrent de l'aménagement de la place et de la mise en place de la pierre. **Le transport des enfants trouvés dans la gravière de l'entreprise Zimmermann et Strub a été réalisé par Ernst Rytz du Tuetental.** Hans Estermann, Schmied, et Arthur Spirgi étaient responsables pour le montage de l'inscription, qui a été coulée gratuitement à Unterkulm par l'entreprise Karrer, Weber & Co.

Zones de culture principales

En particulier, du pays avec des collines

- Lindenberg
- Wynentaler
- Emmental
- une partie des Préalpes
- espace souabe
- pays bas
- USA (zones en bordure de la culture céréalière)

Le grain rouge d'Oberkulm (fruit de l'épeautre) en comparaison avec le blé (?nacktfucht= grain nu?)

Avantages

- frugalité en ce qui concerne la situation du sol
- le germe a une grande énergie et c'est pourquoi il supporte bien un lit de semence caillouteux et dur.
- a besoin de moins de chaleur solaire

- prospère dans des endroits jusqu'à 1000m
- résistant aux influences du climat
- robuste
- résiste aux maladies
- rendement de paille
- plus de gluten (plus collant, proportion de protéines plus dure) - le gluten améliore la capacité de cuisson
- plus de protéines
- pas de cholestérol
- **chust ?**
- digestibilité du pain

Désavantages

- à la récolte (par moissonneuse-batteuse) de l'épeautre, les grains restent enfermés dans leur enveloppe (de fines feuilles.....). C'est pour cela que ces enveloppes doivent être séparées, par une étape supplémentaire de travail, avant de moudre.
- plus de travail au pétrissage
- moins de possibilités d'utilisation en pâtisserie
- rendement à l'hectare moindre

Le grain rouge d'Oberkulm compte , dans les milieux professionnels, comme du pur épeautre, l'épeautre avec la plus faible proportion de blé (< 1 % de blé).

Compris ?

Description de la méthode scientifique pour maintenir la pureté de la céréale appliquée par l'école agricole Rüti à Zollikofen en 1970 :

le maintien de la pureté d'une variété commence par la livraison de 1000 épis, que l'entreprise d'élite a récolté de son plus haut niveau de culture. **L'entreprise de maintien de pureté en choisit 600, issus de souches A de descendants d'épis sélectionnés avec la Seedmatic, une petite machine spécialement construite, à semer les ? Épis ?** et les sème sur de petites parcelles minutieusement préparées. L'année suivante, sont récoltés 20 épis de lignes sélectionnées, et, avec les graines, on remplit un « **container de douze** » qui s'adapte à une Seedmatic.

Douze épis descendants de souche A donnent la deuxième année la souche B. Dans la règle, 100-150 épis de souche B sont semés et les plus équilibrés sont récoltés. Le prochain choix se réduit à 30-60 épis de souche C pour la troisième année de culture. Chaque épi de souche C est semé sur des parcelles de 30 à 50 m² avec la semeuse surnommée « Norvégien » (semé avec la semeuse en rangées, remarque de l'auteur). La sélection des épis de souche C a lieu au champs et sur le grain.

Après la récolte, il reste 30-50 % des épis de souche C comme **mélange de culture de jardin**, qui sont donnés, prêts à être semés, aux entreprises d'élite. Cela produit dans la quatrième année de culture la **super élite**, dans la cinquième année la **semence élite**, dans la sixième année la **semence originale...**

Issu du rapport d'activités de la Coopérative de culture de semences de l'Aargau 1970

Page 6

La valeur santé

Hildegard de Bingen, 1098-1179, était bénédictine et plus tard abbesse. Elle fut, pendant la sombre époque du moyen âge, au milieu d'une compagnie déterminante masculine, l'interlocutrice et la conseillère de l'empereur, de rois et de papes, d'évêques et du grand public. Ceux-ci agissaient dans le silence du cloître et sur la scène du monde et leurs sujets d'étude incluaient la théologie, la philosophie, l'anthropologie, la cosmologie, la musique, l'histoire naturelle et la médecine.

Elle écrit sur l'épeautre : « l'épeautre est la meilleure céréale, elle réchauffe, elle a beaucoup de valeur et « **soulage – plus doux** » que les autres grains de céréales. Celui qui mange de l'épeautre se fait de beaux muscles. L'épeautre permet une bonne composition du sang, un esprit détaché et donne de la gaieté. Peu importe comment l'on consomme l'épeautre, comme ceci ou comme cela, comme pain ou cuit comme autre aliment. L'épeautre est, en un mot, bon et facile à digérer. Hildegard de Bingen est également désignée comme première médecin allemande et naturaliste.

Aujourd'hui, à l'époque de l'agriculture biologique, on attribue à l'épeautre un pouvoir thérapeutique comme modérateur contre les troubles du métabolisme, de la digestion, des maladies cardiaques, dans les allergies à la farine, les faiblesses nerveuses et la dépression.

L'épeautre ne contient pas de cholestérol.

Les noms

Burkhard Rudolf, 1862 – 1920

Burkhard a été le 1^{er} cultivateur de l'épeautre, qui a alors obtenu officiellement la dénomination commerciale de « grain rouge d'Oberkulm. A côté de la ferme où il était actif alors, dans la rue de Tüetental dans le **Sood**, se tient la pierre tombale érigée en 1970.

Sandmeier Rudolf, Eichhalde

A partir de 1912, donc pratiquement en même temps que Rudolf Burkhard dans le **Sood**, l'attention était centrée sur la culture du grain rouge sur le versant opposé, sur la Eichhalde, au-dessus du fond des vallées. Il est ainsi évident pour quel niveau et qualité de sol le grain rouge d'Oberkulm est particulièrement adapté.

Page 7

Comme cultivateur de la variété « grain rouge II d'Oberkulm », une souche également avec une capacité de rendement, Sandmeier n'obtint pourtant pas le succès espéré. Son « Grain rouge II » n'a pas réussi à ? **s'installer ?**, **s'imposer ?** chez nous. (plus de précisions dans le chapitre « le document le plus important »). La Eichhalde est quand même restée, aussi plus tard, un **?concept? acceptation ?** pour le grain rouge d'Oberkulm : en 1957, 18 cultivateurs officiels de semences produirent en Argovie, les semences nécessaires de »grain rouge d'Oberkulm « **parmi eux, également**

Gafner Rudolf

sur la Eichhalde, qui s'était donné cette mission importante avec succès depuis 1950.

Répartition des 18 cultivateurs officiels dans le canton d'Argovie

Muri	4
Offringen	3
Strengelbach	2
Couvent Fahr	1
Geltwil	1
Hendschiken	1
Lenzburg	1
Oberkulm	1
Schafisheim	1
Sins	1
Wegenstetten	1
Wohlen	1

Häusermann Marianne

du Moulin Seengen

Sa création délicieuse, les cornettes à l'épeautre, basées sur la variété « grain rouge d'Oberkulm » et « Ostro », se sont distinguées en 2002 au Comptoir Suisse à Lausanne avec le prix PIAS dans la catégorie agricole. (PIAS Prix d'Innovation agricole suisse sous le patronat du bureau fédéral pour l'agriculture). Le prix du conseiller fédéral Pascal Couchepin fut décerné.

Näf Albert, 1871-1950

- technicien de cultures végétales
- président de la commission de cultures végétales de l'association suisse agricole
- Enseignant en agriculture et recteur de l'école agricole Winterschule à Brugg

Steiner Karl, 1897-1985

Agriculteur

Grand engagement dans des communautés, région, canton, confédération et aussi dans des associations, et institutions, entre autres comme :

- conseil communal et adjoint au maire
- gérant du groupement coopératif agricole
- grand conseil / président du grand conseil
- membre du conseil d'administration de VOLG Winterthur
- membre de comités leaders de suisse. Association d'agriculteurs
- conseil national
- auteur de l'histoire du village d'Obderkum
- auteur de nombreuses publications dans les intérêts : politique d'état, économie d'état, politique agricole, culturels, locaux, ? tumerisch et schwingerisch ?

Premier citoyen honoraire d'Obderkum

Steiner Rosmarie, fille de Karl Steiner, habitant à Zetzwill

Gardienne consciencieuse et connaisseuse en profondeur de l'héritage minutieusement élaboré de son père. Compétente et volontiers aux côtés de l'auteur avec des documents et informations de grandes valeurs.

Page 8

Steiner-Huber Rosmarie, belle fille de Karl Steiner, habitant rue Gontenschwilerstrasse à Oberkum

Elle a soutenu mes recherches continues.

Prof.Dr.Volkart Albert, 1873-1951

- botaniste et expert en production végétale
- directeur de l'institut d'examination agricole Oerlikon (prédécesseur de l'institut d'examination de Reckenholz)
- professeur en production végétale à la ETH Zürich

En juillet 1945, Prof.Dr.Albert Volkart est venu pour la dernière fois dans le village d'Oberkum. Son exposé concret sur la sélection des céréales fut complété par sa visite des beaux champs de

grains.

Curiosité (ou chose étrange?)

Tiré d'une fiche d'information de l'administration des céréales de **Eidg.** du 22 mai 1951, pour les producteurs de céréales: « les ramasseurs d'épis comptent comme des producteurs de céréales ».

Grain Rouge qui va aux truies

Titre original d'une publication de Karl Steiner dans le « Wynentaler Blatt » le 28 décembre 1979.

« Surprise et déception sur les lieux de collecte de céréales : par ordonnance de l'administration des céréales **Eidg.**, des centaines de tonnes de grains, en partie taxées avec un supplément qualité par les experts, doivent être détournées vers les canaux d'alimentation animale, rien qu'en Argovie, à peu près 600 tonnes (lieu de collecte de céréales Oberfreiamt 300 t., Seegen 200 t., Oberkulm 100t.). Le **décorticage (? séparation de l'enveloppe?)** de l'épeaute n'est plus nécessaire. La céréale de pain de valeur va maintenant quelque part dans la mélangeuse d'alimentation animale ».

Difficultés

Le grain rouge d'Oberkulm a été accusé de problèmes de 3 côtés différents :

1. L'administration des céréales **Eidg.** voulait entraver la culture de grain pour des raisons financières et techniques de stockage (séparation de l'enveloppe) (voir le chapitre grain rouge qui va aux truies de l'année 1979).
2. Sous la pression des moulins de commerce (meuneries), on voulut réduire la culture de grains, ce qui pour les régions concernées, ne signifiaient pas un message réjouissant.* (selon un rapport de Karl Steiner sur la réunion de l'association agricole d'Argovie à Möriken, 1980).
3. Pour le métier des boulangers, le travail de la farine d'épeautre est plus difficile et consommatrice de temps. Le blé est privilégié, essentiellement le blé dur étranger, pour le travail duquel, jusqu'au produit fini, on peut utiliser plus d'eau. (1979)

* Sur les 30 hectares de céréales à pain, qui furent récoltés en 1979 à Oberkulm, 96 % étaient du grain rouge. (Karl Steiner le 10 août 1979 dans le « quotidien d'Argovie »).

Renaissance

Récemment, la conscience s'est éveillée pour une alimentation plus saine, en cela une utilisation des ressources biologique et écologique a aidé l'épeautre tout à coup, vers une nouvelle valorisation et une grande demande. Les nouvelles connaissances et expériences sont très prometteuses.

Il est à espérer que cette tendance n'est pas juste une mode de passage, mais un élément durable pour que la santé des personnes s'établisse et continue à se développer,

Page 9

- ferme de rudolf burkhard
- champs de grain rouge à oberkulm, 2010
- pierre commémorative à Sood, oberkulm

Page 10

- Silo à grain à oberkulm, construit aux alentours de 1508
- moulin de la coopérative, oberkulm