

Le tritordeum, nouvelle céréale, pourrait profiter de la tendance sans gluten

© 17/06/2015 | HB • Terre-net Média

Lancé après plus de trente ans de développement en Espagne, le Triordeum, issu du croisement entre le blé dur et une orge sauvage, présente de nombreux avantages nutritionnels et agronomiques. Cette nouvelle céréale « santé » pourrait se développer très prochainement en France.



Le
Triordeum
et une de
ses
utilisations.
(©Agrasys)

Après plus de 30 ans de développement au sein de l'Institut d'agriculture durable de Cordoba en Espagne, c'est en 2012 que le Triordeum apparaît sur les marchés espagnols et italiens. Issu d'un croisement entre le blé dur (*Triticum durum*) et une orge sauvage (*Hordeum chilense*) originaire du Chili et d'Argentine, le Triordeum s'offre comme alternative aux céréales déjà cultivées. Agrasys, une entreprise de Barcelone, détient les droits exclusifs depuis 2006 sur la commercialisation de cette **nouvelle céréale**. L'entreprise contrôle toute la filière, et est responsable de l'intégration des différents acteurs qui la composent (semenciers, agriculteurs, et fabricants de produits finaux).

« Le Triordeum nécessite peu d'eau et de fertilisants et présente une bonne résistance aux pathogènes, au stress hydrique et aux fortes températures. D'un point de vue alimentaire, après transformation, avec moins de protéines indigestibles, il représente notamment une bonne alternative pour les personnes souffrant d'intolérances alimentaires, telles que **l'intolérance non coeliaque au gluten**. »

Cultivé en Espagne, en Italie et au Sud du Portugal où des filières conventionnelles et biologiques ont été mises en place, le Triordeum connaît déjà de nombreux débouchés : pain, viennoiserie, pâtisserie, biscuiterie, brasserie, pâtes alimentaires, pizza, céréales du petit déjeuner, boissons végétales... Actuellement, en Espagne et en Italie, plus de 400 établissements proposent ces produits, de la boulangerie artisanale aux grandes enseignes ou encore la vente en ligne.

Agrasys espère créer très prochainement une **filière en France** et en Allemagne convaincue que le Triordeum représente « une très bonne opportunité pour les entreprises souhaitant proposer aux consommateurs des produits innovants et nutritionnellement intéressants. »