



L'or du Val-de-Ruz: le blé



Les armoiries de la commune de Val-de-Ruz. Leur blasonnement s'exprime ainsi: «Une tour à une croix de Soleil d'or accompagnée d'un épi du même en pointe, chargé de croissants à la base ornée d'éperles». L'épi de blé d'or représente l'activité humaine historique de l'agriculture. La verticille symbolise la fleur et représente le Val-de-Ruz verdoyant, le moulin (Saurin), enfin, en forme de V, représente la vallée (Vallée d'Or). Les épi et le moulin sont les symboles du Val-de-Ruz sont symbolisés par une fauche molette d'argent. Enfin, l'ensemble du motif d'or représente la source de chaleur, de lumière, de vie et de prospérité.

Constitution du grain

Le grain de blé est constitué de trois parties: l'amande, le germe et l'enveloppe. Le germe sera jeté ou mélangé à l'enveloppe et qui fera les gros sons. Les sons fins serviront pour le pain au son ou le pain complet. La farine de blé vient du cœur du grain de blé, l'amande. En l'écrasant, le meunier obtient de la farine blanche, de la farine mi-blanche et la farine bise ou semi-complète. Les différentes variétés de farines sont caractérisées en fonction de leur taux de blutage (tamisage) qui élimine à leur tour de cendres, c'est-à-dire le rapport de la masse de cendres restantes après calcination d'un échantillon dans un four de laboratoire à 900 °C, et la masse de cet échantillon. Le taux de cendres est une indication de la teneur de la farine en matière minérale. Plus le taux de cendres est faible, plus la farine est pure et blanche, car les matières minérales sont surtout contenues dans le son.



Photo: Jean-Pierre

1'680 ha cultivés au Val-de-Ruz



Deux tiers des cultures vaudruziennes sont des céréales. Le blé d'hiver constitue la presque totalité de la production de céréales panifiables dans la vallée. Pour les fourragères, c'est l'orge qui domine, mais avec une part appréciable de triticale.

Céréales panifiables



Céréales fourragères



Le «tour Landi» à la gare des Hauts-Geneveys est l'ancien siège des déplacements romanais au canton, le moulin industriel, à droite le moulin à pierre.



Le blé est indiscutablement la culture emblématique du Val-de-Ruz, surnommé «le grenier à blé du canton». Il figure d'ailleurs en bonne place dans ses armoiries.

Des générations d'agriculteurs se sont appliquées à cultiver les terres morainiques fertiles de la vallée. Indirectement, le labeur de milliers d'hommes et de femmes a façonné le paysage géométrique qui nous est si familier. Les premiers textes évoquant des moulins à blé au Val-de-Ruz datent de 1351. Mais la culture du blé a sans aucun doute précédé largement cette date, la présence de multiples *villae* (fermes) étant attestée dans la vallée dès l'époque romaine, et cette céréale étant cultivée depuis le Néolithique, soit les tout débuts de l'agriculture.

Une variété vaudruziennne

Les céréales représentent en effet environ les deux tiers de l'ensemble des terres cultivées du Val-de-Ruz. Un peu plus de la moitié du total est panifiable: blé, seigle, épeautre... et donc transformée en farine, qui fournit les boulangeries et la chaîne agroalimentaire. L'autre petite moitié est fourragère, comme l'orge, le triticale (hybride de blé et de seigle), le blé fourrager et l'avoine (rare) et est donc destinée à alimenter le bétail. Il a même existé autrefois une variété locale spécifique: le «Blé rouge de Cernier». L'Agroscope de Changins-Wädenswil conserve des exemplaires de ce blé qui est de la famille Poaceae, du genre *Triticum*, de l'espèce *Aestivum* et de la sous-espèce *Multivum*. Sa tige est assez haute et donc sensible aux coups de vent. Cette fragilité à sans doute provoqué sa disparition des cultures céréalières au Val-de-Ruz.

Un meunier très éveillé...

Environ 1/3 de la production céréalière de la vallée passe par un bâtiment qui en est aussi emblématique: la «tour Landi» aux Hauts-Geneveys. La Société d'agriculture du Val-de-Ruz (SAVAL) y assure un stockage intermédiaire d'environ 2'500 tonnes. De cette quantité, seule une centaine de tonnes est moulue par un moulin situé aux 4^e et 5^e étages de la tour et qui est le seul moulin à céréales panifiables du canton. Son meunier produit une farine totalement naturelle, sans agent conservateur, ni acide ascorbique. Les 3/4 de sa production alimentent les boulangeries du Val-de-Ruz. Ce meunier, dont on ne peut certes pas chanter qu'il dort, est un professionnel passionné et adepte des produits du terroir. Il a également un moulin de pierre. La farine ainsi produite est nettement supérieure en qualité nutritionnelle, car un seul passage suffit. On parle alors de farine froide à l'opposé des farines dites chauffées dues à plusieurs passages dans le moulin industriel. Les petits volumes produits par ce moulin de pierre rencontrent un succès certain auprès des amateurs de produits de qualité et fervents défenseurs de la nature.

Les Chemins chouettes d'Espace Val-de-Ruz vous font découvrir le patrimoine naturel et culturel de la région au gré de votre curiosité et de vos possibilités. Pour en savoir plus: www.chemins-chouettes.ch

Avec le soutien de

