

**POULARD BLANC LISSE**

*Blé de Taganrock; blé poule; blé blanc de Châtellerault; poulard blanc lisse de Touraine; poulard blanc lisse du Gâtinais.*

D'hiver.

Paille haute, forte, pleine et dure.

Épi carré, pyramidal, assez long, muni de fortes barbes peu divergentes.

Grain jaune ou rougeâtre, assez plein, demi-glacé.

Le poulard blanc lisse est une variété indigène qui se cultive depuis un temps très reculé dans le centre de la France et principalement dans le Gâtinais et l'Orléanais. C'est un blé très rustique, productif, donnant beaucoup de paille, mais dont le grain est de qualité médiocre. Il talle beaucoup et s'accommode des terres médiocres et de celles qui ne sont pas encore en très bon état de culture; il réussit bien sur les terrains calcaires. A la maturité, le poulard blanc lisse se distingue facilement des autres variétés à épi blanc de la même section par la couleur chamois ou fauve clair des glumelles, qui contraste nettement avec la blancheur des glumes. Ce blé supporte assez bien les froids et l'humidité de l'hiver, mais il doit être semé de bonne heure, c'est-à-dire en octobre ou dans la première moitié de novembre, pour avoir le temps de taller et pour donner un bon produit.

