



Episème

n°24-Été, juillet 2013

Au sommaire ...

Info Pays Blé p 2

Suite et perspectives !

Les brèves du moment p 5

Folie des Plantes

Fête des Battages

Rencontre des Maisons des

Semences Paysannes

Ille et Bio

Terra Madre

...

Dossier technique p 10

La qualité sanitaire des céréales

Infos du Réseau p 12

Parlons de notre endroit p 13

A lire à voir p 15

Annonces p 16

Agenda p 17

Association Triptolème

Ferme de Bobéhec

56250 LA VRAIE-CROIX

www.triptoleme.org

Animation-Coordination

Alice Mouton

02 97 67 48 35 les mercredi et jeudi

tripto@laposte.net

Recherche - Conservation

Multiplication - Fermes Relais et

Groupes Locaux

Pauline Duvacher

Tripto.biodiv@gmail.com

Edito ...

Du pain sur la planche à billets...

Après 9 mois d' « automne », quelques chaudes semaines ensoleillées, les moissons se jouent de nouveau entre les gouttes d'orage.

Alice et Pauline se démènent dans les dossiers de financement, au détriment de certaines activités de l'asso. Les caisses semblent vides, braquées par les banquiers, dont à peine la moitié de leurs pertes des subprimes a été comblée. On n'a pas fini de payer leurs dettes accumulées à la roulette boursière. Devons-nous nous engager aussi dans l'appel pour ne pas laisser détruire le fort tissu de notre société?

Appel à lire, diffuser et signer sur: nondisparitionassociations.net. Avec une semaine d'action organisée du 14 au 22 septembre. Faisant suite à la semaine d'action de RSP (10 mesures pour les semences paysannes du 8 au 15 septembre) pour que nos variétés paysannes ne soient pas contraintes, enfermées, confinées par le projet de la commission européenne à une micro-niche de variétés anciennes dites "variétés de niche" ! Devra-t-on alors porter un collier clouté autour du coup avec un os dans le nez ou la bouche, et ne plus pouvoir parler ! ?...

Suite à un contrôle du GNIS sur un petit marché d'Ardèche au printemps dernier, Jean-Jacques Mathieu (un des membres fondateurs de RSP) déclare : « Depuis quelques années, il y avait une certaine tolérance pour les petits producteurs (de semences, plants, etc...). Si le gnis se remet à faire des contrôles et de l'intimidation, c'est parce que cela dérange les semenciers »¹.

En 2013, Limagrain a reçu 175000 euros de la région Pays-de-Loire pour y installer un labo avec une trentaine d'emplois à la clé...²

En cette belle époque, où l'état défaillant s'est laissé prendre en otage par la terreur des banques et multinationales, je renouvelle mon appel de décembre 2011 à l'autofinancement pour Triptolème Si nous voulons continuer à remettre ces belles céréales dans nos champs, à nous de mettre en place les outils, les cadres pour effectivement s'autofinancer au maximum: dons déductibles de l'impôt, % sur le chiffre d'affaire ou les bénéfices, ventes sur les stands tripto, et, tout autre idée est la bienvenue.

A nous tous d'agir!

Pierre

¹l'âge de faire de juillet-août 2013

² Ouest-france

Info Pays Blé

Retour sur les expérimentations boulange de cette année

Portées par PaysBlé au départ, soutenues par Solibam aujourd'hui, des expérimentations aux fournils ont une nouvelle fois été réalisées chez quelques Triptolémien !

Un bilan rapide des expérimentations de cette année s'est fait le 5 juin dernier, dans les locaux de l'Oniris à Nantes.

Rappel des objectifs fixés pour cette année 2013 :

- Observation de l'influence de procédés de panification sur un mélange de Redon et un mélange de blés modernes utilisés en AB
- Entraînement à la notation sur la grille de panification et à l'évaluation sensorielle



Deux séries d'expérimentations ont eu lieu dans 5 fournils différents et des essais ont également été réalisés à l'INRA de Nantes.

Les paramètres que l'équipe souhaitait faire varier dans les expérimentations étaient à la fois ciblés sur **les pratiques boulangères** (intensité du pétrissage, rabats, temps d'apprêt+ type farine) et **les facteurs génétiques** (terroir d'origine), pour apprécier l'impact sur **la qualité technologique et sensorielle des pains**. Ces expérimentations permettront de recueillir des résultats utiles à la sélection, et donc répondre à des objectifs de Solibam.

Trois séries d'essais ont donc eu lieu :

- Une série d'expérimentations avec deux mélanges de Blés de Redon (deux origines différentes) a eu lieu le 20 mai 2013, dans 5 fournils.
- Une autre série d'expérimentations, avec une variété moderne très utilisée en bio (le Renan) a eu lieu le 3 juin, dans 4 fournils.
- Les essais à l'INRA, avec le mélange de Redon, ainsi que le Renan, ont eu lieu le 4 juin.



Toutes ces expérimentations ont été suivies de dégustations, organisées par Camille, dans le cadre de sa thèse.

Pour l'ensemble des essais :

- Le protocole expérimental n'a pas pu être suivi exactement de la même façon par tous les expérimentateurs : problèmes de coordinations en amont, trop de paramètres à prendre en compte dans les essais...
- Des résultats ne sont pas encore ressortis de ces essais mais quelques conclusions et suppositions ressortent déjà ! L'intérêt que suscitent ces expérimentations ne peut être remis en cause ! Tous les expérimentateurs semblent tirer des enseignements de ces essais et une prochaine réunion (avant les prochains semis) précisera la forme que prendront les expérimentations à venir ! Daniel quitte l'équipe d'expérimentateurs pour se rapprocher des étoiles (création d'un centre de formation en astrologie). Il reste bien évidemment attentif et proche du projet !
- Des publications, co-construites entre expérimentateurs et chercheurs sont en cours sur la meunerie et la boulange. Des envies d'avancer, collectivement à l'échelle nationale, avec le groupe blé du RSP se font sentir, de nouveaux projets devraient voir le jour ! Affaire à suivre !

Un bilan plus étoffé et constructif devrait également être fait lorsque nous aurons plus de visibilité sur les résultats, les perspectives. Ce bilan devrait se faire en lien étroit avec les expérimentations agronomiques, le tout étant lié par un projet commun : « la valorisation des blés de pays » !

Pauline

*Rencontres Groupe Blé : les 27 et 28 juin 2013
Transmission de la démarche Paysblé*

PaysBlé semble avoir intéressé des membres du Réseau Semences Paysannes, particulièrement au sein du Groupe Blé. Certains se sont même testé sur la mise en application des expérimentations

boulangers et de leurs outils associés ! Des limites dans la mise en application de ces outils tels que la grille d'annotation se sont fait sentir... Partage oblige !



En effet, ces outils d'appréciation ont été co-construits, évolutifs et sont le résultats de nombreuses réflexions et expériences en amont. Malgré la création de documents et d'outils pour faciliter l'appropriation de la démarche, des rencontres pour échanger sur cette méthode semble importantes.

Impulsée par cette avidité de partage de connaissances au sein du réseau, **une rencontre s'est donc organisée les 27 et 28 juin derniers**, chez nos amis du Sud, à Moncrabeau.

L'idée était d'avoir au moins une personne de chaque groupe local intéressé, pour permettre, dans un second temps, une diffusion de la démarche et des réflexions naissantes au niveau local.

Sur l'ensemble des deux jours, **une quarantaine de participants sont venus des quatre coins de la France. Nombreuses organisations étaient représentées** : ITAB, Soleil Levain, FR CIVAM Limousin, Syndicat Touzelle, les ARDEAR Rhône Alpes et Nord Pas de Calais, Agrobio Périgord, Pétanielle, Cétab, Triptolème. Des membres à titre individuel ont également participé et élargit la zone géographique.

Deux jours portés pour des envies d'avancer, partager ... dans le fournil, chez Charles à Moncrabeau, au champs chez Jean-François à Port-sainte-Marie...

Présentation de la démarche PaysBlé

Comment s'approprier ces outils ? Ces démarches de recherches ?

Discussion collective autour des outils créés, leur pertinence et leur avenir

Les premiers résultats ?

Des moments d'échanges pour confronter les diverses attentes ?

Des discussions sur les perspectives d'avancer ensemble, mutualisation de nos divers outils ?

Re-dynamiser le groupe blé au niveau national ?

Tous les objectifs semblent avoir été remplis. Ils ont suscité de nouvelles envies de rencontres et d'avancer collectivement au sein du réseau sur nos diverses recherches.



Deux jours où les discussions informelles prennent parfois le dessus sur la rigueur... On s'abstiendra (ou pas!) d'informer que des bannetons peuvent être oubliés d'être enfarinés même avec trente boulangers réunis dans un même fournil !!



Bonne humeur, simplicité, convergence dans les projets, des envies de partages, de mutualisation d'outils et d'énergies pour avancer ensemble... Multiplions les rencontres !

Pauline

Objectifs globaux

1 - élargir nos connaissances et nos compétences pour la sélection paysanne

2 - donner une suite à PaysBlé et à SOLIBAM

Moyens demandés : salaire et moyens d'analyses

Le projet SARRASIN (Fondation de France) et le DOCUMENTAIRE de la Classe verte (Léa nature) ont aussi été acceptés

Projets acceptés

COBRA : « Coordinating Organic plant BREeding Activities for Diversity »

Début : 1^{er} mars 2013

Objectif : Comparer la stratégie « croisement » et la stratégie « population dynamique » par élaboration d'une population dite CCP (Composite Cross population) et la population dynamique avec 6 populations de blé observées chez Florent

Moyens demandés : salaire pour Estelle, un peu de fonctionnement

DiversBlé ou DIV'UP : « Impact de la diversité génétique et spécifique dans les cultures de blé sur la santé des plantes et la fertilité des sols » sera SAFARI (début octobre)

Objectif : mesurer l'intérêt de la structure mélange et population dynamique comparées aux variétés/populations composant le mélange/population dynamique ; comparer ces structures variétales en condition de culture pure et en association avec des légumineuses ; impacts sur la vie du sol, notamment les mycorhizes

Projet financé par deux régions : Bretagne et Pays de Loire

Programme associé à COBRA et réalisé avec les mêmes populations ; néanmoins, une partie du projet sera réalisée avec des variétés modernes, pour mesurer l'intérêt ou les limites de tous les types de variétés dans des conditions très variables ; une étude est prévue pour explorer les différentes légumineuses potentiellement intéressantes

Moyens demandés : salaire et indemnisation des paysans ; analyses nutritionnelles et sanitaires.

Bakery : « Diversité et fonctionnement d'un écosystème agro-alimentaire « Blé/Homme/Microbiome » à faible intrant: vers une meilleure compréhension de la durabilité de la filière boulangerie » ACCEPTÉ en juin 2013

Objectif : Étude des levains en fonction des variétés et de l'environnement

Projet associé à SOLIBAM, PaysBlé, COBRA

AUTRES projets déposés du 15 janvier au 15 février 2013

QUALI-AB : « Améliorer les qualités organoleptiques et nutritionnelles de produits de terroir par la sélection participative pour l'agriculture biologique en Bretagne : cas du blé et du brocoli. » REFUSE

Objectif : renforcer nos moyens pour financer des analyses pour la troisième année du projet PaysBlé (comparaison des trois structures de variétés, Renan, Sixt/Aff et la population dynamique de Florent) et pour un programme sur la sélection du brocoli en lien avec le programme SOLIBAM (intérêt pour Kaol kozh).

Moyens demandés : complément de salaire pour Camille, soutien pour Triptolème (animation et indemnisation des paysans) et des frais d'analyses.

ROBUSTCROP : « Improving the robustness of wheat and barley crops through integrated management of genetic resources and diversity » REFUSE

Objectif : complément de COBRA et suite de la caractérisation des 330 lignées de Redon

Moyens demandés : complément salaire pour Estelle et indemnisation paysans

HERO : « Human and Environmental Health from Rye and Oats » REFUSE

Objectif : initier la sélection du seigle et de l'avoine. Observation de ressources génétiques, constituer des populations dynamiques, évaluer les qualités organoleptiques des produits

Moyens demandés : complément de salaire pour Estelle et Camille, moyens pour Triptolème pour indemniser paysans, meunier et boulangers, et temps d'animation

PIAFS : « Participative innovation for agroforestry systems » REFUSE

Objectif : stimuler le développement de l'agroforesteries dans toutes ses dimensions, dont la sélection de variétés aptes à vivre avec les arbres ; qualité des produits et vie du sol

Moyens demandés : complément salaire pour Estelle, indemnisation pour paysans

Actualisé le 24 juin 2013 par Véronique

Rencontres Triptolémiennes autour de la Recherche !

La Recherche au sein de Triptolème ... Vaste question !

Si les discussions autour de ce thème sont passionnées et passionnantes, les débats soulevés peuvent en intimider plus d'un. Et pour cause, entre les expérimentations menées individuellement, les discussions informelles, les programmes de recherche participative en partenariat avec l'INRA on ne sait plus où donner de la tête et « la Recherche au sein de Triptolème » semble être un concept assez flou...

Et si on disait **Les Recherches** ? Et si on essayait de discuter, sans tabous et sans à priori, de l'**objectif global** de la recherche au sein de Tripto ? Et si à partir de là, on confrontait nos approches de la recherche pour aboutir à une vision plus claire **des recherches** des Triptolémiens ? Et si Triptolème pouvait appuyer toutes ces initiatives différentes mais convergentes, et valoriser cette grande richesse ?

Et si les paysans, les chercheurs, les boulangers, les expérimentateurs aguerris de PaysBlé, les paysans-chercheurs solitaires, les curieux, ..., se retrouvaient pendant un ou deux jours

pour avancer là dessus, en exprimant sa vision propre de la recherche ou son ressenti et ses questions quand il observe ses blés.

L'idée, vous l'aurez compris, est d'organiser des rencontres automnales ou hivernales, ces saisons propices à la discussion et à la réflexion, afin de redéfinir le projet global de Tripto en terme de Recherche, et à partir de cela décider quels moyens on se donne pour y arriver ! Ces journées de rencontres devront nous permettre de mettre en lien les différents acteurs, de valoriser le travail déjà réalisé, d'appuyer les initiatives, de clarifier nos partenariats avec les instituts de recherche, de nous (ré)approprier la **démarche participative** et mener à bien une recherche à l'image des questionnements des Triptolémiens et Triptolémiennes.

La rencontre aura lieu entre fin novembre et fin janvier, et si vous êtes intéressés, manifestez vous au plus vite afin que l'on puisse prendre en compte vos disponibilités pour le choix de la date!

Alice

Le mot des chercheuses...

Notre recherche participative : à quoi elle ressemble aujourd'hui ?

Depuis l'émergence, il y a 12 ans de la sélection paysanne accompagnée de la sélection participative avec notre institution INRA, les formes de notre recherche commune ont changé. Le contexte a beaucoup évolué et nos moyens aussi.

PaysBlé fut le premier projet de recherche et fut LE projet fédérateur qui réunissait globalement la plupart nos questions communes. Chemin faisant, nous avons réalisé qu'il fallait de nombreux PaysBlé pour satisfaire toute notre curiosité. Le projet est terminé depuis une année mais l'« esprit PaysBlé » existe toujours financé par d'autres projets dont SOLIBAM, mais aussi COBRA et bientôt BAKERY sans compter SAFARI. Je comprends que pour des non-initiés, cela devient une jungle impénétrable. Ces projets au nom de plus en plus originaux reflètent l'intérêt de la société civile et scientifique pour la diversité cultivée. Ils ont quand même un gros défaut : leurs montants ne financent pas encore les moyens humains dont nous avons besoin.

Quand ces projets sont montés attrapant toutes opportunités qui se présentent, ils prennent en compte les questions qui remontent du terrain « du grain au pain » quand nous travaillons ensemble. Un bon nombre d'entre eux essaient de démêler les aspects réglementaires des semences paysannes.

Le temps est venu de se poser de nouveau ensemble, comme au moment du montage de PaysBlé, pour définir la façon dont nous avons envie de travailler aujourd'hui avec ce portefeuille de projets qui répondent chacun à quelques questions que nous

nous posons dans la pratique de la sélection paysanne. Par exemple, COBRA va comparer l'évolution de la diversité de deux populations de blés, l'une est une population dynamique (un mélange de pop qui évolue par les pratiques et l'environnement de la ferme) et l'autre est une population (en cours de fabrication) obtenue par le croisement des mêmes six populations choisies dans la collection de Florent en fonction de son expérience de ses propres populations dynamiques. C'est une question que j'ai entendue maintes fois au sein du réseau, sur les intérêts respectifs des populations dynamiques et les populations issues de croisements. SAFARI va regarder comment évoluent les populations quand elles sont individualisées ou quand elles sont en mélange. On cherchera à observer la « synergie » créée par l'évolution conjointes de plusieurs populations en population dynamique.... Des questions de ce genre, nous en aurons d'autres.

Finalement, l'objectif global des membres de Triptolème reste de promouvoir une sélection à la ferme de variétés paysannes qui font plaisir aux paysans et aux gourmets. Si nous réussissons à poser des questions sur des phénomènes ou des méthodes à promouvoir, aucun projet ne pourra englober la totalité de ce que nous voulons faire ensemble. Il faut voir les projets comme des outils autant que peut l'être la « belle bleue ». Les projets vont s'ajuster les uns aux autres comme les pièces d'un puzzle pour couvrir l'ensemble des besoins en recherche.

Ainsi, nous souhaitons maintenant susciter un temps de réflexion

en commun pour bien identifier les objectifs et les prioriser. Avec l'opportunité des appels à projets de toutes origines (régionale, nationale, fondation, européenne...), nous continuerons à jouer au puzzle.

A partir des discussions que j'ai eu avec les uns et les autres, en tenant compte de la dimension que nous avons donné ensemble à nos activités, je suggérerais deux types de recherche, l'une collective pour acquérir les connaissances dont nous avons besoin (avec des projets comme les SAFARI et les COBRA) et une autre plus individualisée avec tous ceux qui s'engagent avec

nous en recherche pour avancer sur l'adaptation des populations paysannes aux conditions de chacun (en faisant aussi avancer le champ de connaissance de tous), en gardant une cohérence dans le projet commun du renouveau des semences paysannes pour « du bon, du beau et du sain ». Nous aurons à imaginer une organisation de la recherche (et l'affectation de moyens insuffisants de façon chronique) et de la diffusion de l'information. A ce niveau, la marge de progrès est encore grande.

Donc rendez-vous dès les premiers flocons de neige !

Véronique

🌀 Les brèves du moment 🌀

École du vivant à Brambéac!

L'écosite « Les Jardins de Siloé » a cette année encore accueilli de nombreux participants à l'école du vivant, du 9 au 12 mai 2013 autour du thème *Au fil de l'eau, connaître et respecter les spécificités des écosystèmes*.

Lilian Ceballos, Bernard Berthet, Gérard Ducerf, Yann Olivaux, Marie Christine Favé, Marie Laure Drouet-Rouhier, Catherine Darrot, Véronique Chable, et Nicolas Supiot ont partagé leurs connaissances et savoirs autour de différentes conférences afin d'affiner notre compréhension des écosystèmes !

Un compte rendu devrait suivre, et on se donne rendez vous l'année prochaine !

Participations de triptolémien aux « Classes Vertes » : Journée à destinations de décideurs politiques et institutionnels. À la ferme Les Petits Chapelais à Chavagne (35)

Cette journée du mercredi 19 juin 2013 a réuni des acteurs concernés par la réglementation et la recherche sur les variétés et semences afin de les immerger dans les conditions concrètes de l'agriculture biologique et paysanne, de la recherche participative et de la culture de populations paysannes.

La matinée était consacrée à des ateliers de découvertes pour les participants. Ils ont pu se balader dans les champs de Gilles, apprécier des explications de paysans, participant à certaines expérimentations. Les objectifs de sélection du sol au fournil ont été présentés. Ce moment a permis aux acteurs politiques et institutionnels de rencontrer des acteurs travaillant avec des populations hétérogènes ou des variétés paysannes et d'impulser des réflexions et débats.

L'après-midi s'est déroulée avec un ton plus constructif. Les

informations et réflexions impulsées par la matinée ont pu être utilisées pour construire collectivement une place à notre recherche. Deux ateliers ont eu lieu : l'un centré sur la réglementation et l'autre sur la recherche.

Un joli film a également été réalisé pour présenter des fermes du réseau et le lien que ces dernières ont avec la recherche.

Belle mise en lumière et valorisation de ce partenariat paysans - chercheurs lors de cette journée.

CA physique chez Alain le 26 mai

Le CA de Triptolème s'est retrouvé le 26 mai chez Alain Parise, peu avant sa journée Portes Ouvertes ! Bien sûr les discussions ont pas mal tourné autour de la recherche de financements et des stratégies à mettre en œuvre pour ne pas se perdre dans cette course aux sous...Développer la ferme relais chez Florent, investir en petit matériel pour toutes les fermes relais, soutenir la dynamisation de groupes locaux, autant de pistes que l'on continuera d'approfondir lors du prochaine CA physique :

Le 11 septembre chez Elise Guillard, à Ercé près Lifré (35)

Il s'agira notamment de continuer d'avancer sur la recherche de fonds, et de remettre en question notre fonctionnement actuel pour diminuer nos charges, et développer notre auto financement.

Et pour se mettre en jambes avant de se lancer dans des réunions sans fins, nous organisons la projection de la Voix du Vent, la veille au Bar d'AC à Saint Aubin du Cormier (35)

Tours de champs et moissons dans des champs Triptolémien

Comme chaque année, plusieurs d'entre vous ont ouverts leurs champs, riches en biodiversité vivante !

Une journée bien animée, chez Alain, à Pornichet :

Alain a une fois de plus ouvert les portes de son terrain à Saint Nazaire pour accueillir curieux et amoureux de la nature et de la biodiversité. Pour l'organisation, Triptolème, le Civam 44 et de nombreux amis et bénévoles sont venus prêter mains fortes pour que cette journée ne fassent que des heureux ! Et autant dire qu'entre l'inauguration du four construit par Alain, la démonstration de vannerie, la collection de blés, le potager en mandala, les plantes aromatiques et médicinales, les moutons Landes de Bretagne, les démonstrations de préparation de la laine, la visite des ruches, etc., il était difficile de s'ennuyer ! Et pourtant une petite pointe de déception quant à la faible affluence sur cette journée.. à revoir donc pour l'année prochaine : nos techniques de communication histoire que le plus de monde possible puisse profiter de cette belle journée !!

Moisson de la collection

C'est sous un beau soleil, avec de nombreuses mains motivées, que la collection d'Alain s'est récoltée cette année. 150 blés de Redon avaient été semés, la première partie de la collection. Mais c'est malheureusement moins qui furent récoltés. En effet, les semis ayant été inondés une bonne partie de la saison, plusieurs variétés n'ont pas vu le jour.

Un point sur la collection des blés de Redon est en cours, celle d'Alain a notamment été recensée lors de la récolte.

Une belle journée qui s'est terminée autour d'un bon barbecue, dans une bien belle ambiance.

Si vous n'avez pas encore fait part de la liste des variétés que vous cultivez.. rassurez vous, vous n'êtes pas le seul !!
Rassurez nous et envoyer là au plus vite !! Un grand merci d'avance.

Chez Florent : Visite de la collection

Après une petite présentation de la ferme, de la démarche globale dans laquelle cette dernière s'insère, nous nous sommes dirigés vers la collection de blés anciens et de pays. Plan de la collection en main, nous avons pu apprécier la belle balade guidée de Florent, avec bien évidemment une présentation détaillée de chaque parcelle.

Le crêpier était là pour accueillir la troupe de curieux au retour de la visite. C'est donc le ventre plein de bonnes choses que nous avons pu entamer la présentation de chacun, les projets et des discussions sur la place des variétés anciennes. Les résultats de l'année passée furent présentés et ont suscités quelques discussions et interrogations, toujours enrichissantes.

Chez Florent : Appel à petites mains !

Un rendez-vous fut donné le samedi pour récolter la collection de Florent.

Petite présentation de Florent, de l'intérêt des recherches faites sur la ferme... histoire de motiver tout le petit monde présent à compter le nombre d'épis par gerbes, à peser le tout, à passer soigneusement les gerbes dans la batteuse, trier, peser, relever le taux d'humidité...

Une fois la première équipe autour de la batteuse bien rodée, une autre équipe armée de ciseaux s'est dirigée vers les champs pour récolter la collection... la météo en avait décidé autrement !!

La journée s'est achevée sur la projection du film « La voix du vent », le petit poucet revisité !

« La voix du vent »

Film positif sur un voyage à la rencontre d'alternatives :

Mosaic Project - Carlos Pons

<http://www.lavoixduvent.org>

lavoixduvent@mosaicproject.net

Avec Pascal

Ils étaient une trentaine ce samedi après midi à nous avoir rejoint à Penvenan. Il faut dire, le pain de Pascal connaît un certain succès, qui a poussé les plus curieux à rencontrer le blé dont il provient ! Le petit tour dans les champs nous a bien montré que les variétés paysannes, bien droites dans leur champ, n'ont pas à rougir dans cette zone des Côtes d'Armor où le vent et la pluie sont au rendez vous !

Puis ça a été à la batteuse à bottillons de faire son show avec le battage des essais de Pascal récoltés l'année dernière. L'occasion de montrer aussi que protéger et diffuser la biodiversité cultivée n'est pas une mince affaire, et qu'il ne s'agit pas seulement de « distribuer quelques graines » !

Forts de tous ces enseignements, l'apéritif et la dégustation de pains, galettes et crêpes offerts par Pascal nous ont permis de discuter et d'échanger autour des enjeux qui motivent notre travail. Et il semblerait que suite à cette journée, de nouvelles recrues vont rejoindre Triptolème et participer à la vie de l'association sur leur territoire !

A la ferme du Méot avec Bastien C'est sous le soleil du Finistère, plus présent que jamais cette année, que nous avons récolté la collection de blés de Bastien. Petite après-midi détente dans les champs, puis fin journée au magasin de producteurs pour profiter des produits locaux et de l'ambiance dansante du Finistère !

A la Guimardière avec Pauline, Thibaut, Kevin et Cie !

Après une récolte de la collection et des parcelles de multiplions à la main, ainsi que des battages aux fléaux... Il n'était plus possible de vendre du rêve aux copains pour les motiver à

récolter les blés de printemps !! Ils savent tout maintenant : la faux, si tu ne maîtrise pas la coupe... tu passes des heures à faire des gerbes ! Le fléau, si tu n'as pas fait des heures de musculation au préalable... tu sens tes bras pendant trois jours !

Du coup, pour la deuxième session de récolte, on a décidé de se « moderniser » et c'est la faucheuse-lieuse qui est passé sur le Petit rouge de morvan. Accompagnée de trois compères et des commis, cette vieille mémère nous a fait un sacret beau travail, non sans mal !

En effet, les premiers mètres étaient plutôt compliqués. Il a fallu aller chercher dans les vieux souvenirs pour comprendre pourquoi le tapis ne partait pas : « *fallait partir d'un coup sec je crois* », pourquoi la ficelle coupe avant de faire le nœud ?

Puis, une fois que tout le monde était bien rodé... nous avons pu apprécier le soulagement qu'à pu apporter une telle innovation sur les fermes. C'est assez incroyable et appréciable !

Cette journée a surtout été l'occasion de faire de belles rencontres, avec des pt'its bonhommes qui ne demandaient qu'à partager leur savoir, leurs souvenirs. Et c'est avec une grande joie qu'ils ont retrouvés les grandes pailles de blés qui font bourrer les machines...

Nous avons enchaîné sur une journée de battages, avec encore une fois la démonstration que le patrimoine de nos ancêtres paysans est passionnant, puissant et prend tout son sens quand il est bien vivant !

Chez Nicolas

C'est sur deux journées que Nicolas nous a accueilli à Brambéac. Sur ce lieu récemment (et difficilement!) acquis une grande place a été laissée à la discussion autour des expériences de chacun et chacune, sous l'arbre à palabres ! En effet, Nicolas veut que le domaine ait une dimension collective, et garde une grande place pour les initiatives et idées ! Nous avons en outre pu observé les parcelles de Nicolas, ses associations, etc.



Et suite au tour de champs, il nous a envoyé quelques nouvelles de ses parcelles (voir photos) : **La puissance du tallage** du blé de

la st jean (24 juin) sous couvert de cameline, trèfle, lotier, minette et... nigelle cultivée. C'est assez incroyable! A suivre donc...

Les parcelles pour les essais Agro et Boulange et la multiplication !

Après avoir passé un hiver au chaud, chez Pierrick et Marie-France, la belle-bleue est allée moissonner les parcelles d'essais chez Pierre. L'occasion pour Alice et Pauline de mener la belle et passer du bon temps dans les champs, sous le regard attentif de Pierrick.

Pour la récolte chez Julie et Flo, la belle était accompagnée d'Alice et Elise. Les Morbihannais semblent bien contents de leur récolte : 18/20 qtx, un grain superbe et une famille qui s'agrandit !

Chez Gilles : C'est la moissonneuse de l'Inra qui est passé sur les essais et l'équipe semblait bien contente. Chez Vincent, Alain est venue accompagnée de sa nouvelle moissonneuse, plus grande que la belle de triptolème et mieux adaptée : belle gestion !

Les essais de chez Florent ont été récolté avec sa petite moissonneuse rouge. Ceux de chez Damien et Isa ont été récolté par des petites mains de l'INRA pour avoir de la semence bien propre.

Une récolte qui servira bientôt à la réalisation d'essais en boulange !



Triptolème à Anjou feu : Petit festival de soutien à l'agriculture paysanne à Martigné Briand (49), les 21, 22 et 23 juin.


Dès le vendredi le stand de tripto avait pris place, à l'abri des nombreuses gouttes, sous le barnum des anti-OGM. Nous étions biens contents de se retrouver abrités et nos voisins étaient bien contents de nous accueillir. En effet, il est d'autant plus intéressant de discuter sur des luttes dans un endroit où les alternatives sont présentes et bien vivantes : du vin nature, des semences paysannes, des artistes engagés...

Le dimanche matin, une dizaine de personnes étaient présentes pour se balader dans la petite collection de blés anciens de Faveray Machelles, au milieu des parcelles de vignes ! De belles énergies, qui ont pris le dessus sur la pluie !

🎑 Dossier technique 🎑

Les fours à pain Alsaciens de Ploermel

« Tu sais que tu es là dans une ancienne usine de fours à pains » me dit l'imprimeur de Ploermel (chez qui je venais de photocopier les documents du prochain « module boulange » de Triptolème).



SOCIÉTÉ BRETONNE ALSATIA à Ploermel
Usine Électrique de Four/ à pain & de Four/ Industrial/ et de Culture

Records de Vente des Appareils "Alsatia"
• 1.000.000 environ en France et sur les Marchés étrangers.
• 17.000 environ en Savoie.
• 600 environ en Bretagne.
• 80 dans le Canton de Ploermel.
De nombreuses Communes bretonnes dépassent la quarantaine.

Derniers records de Cuisson obtenus par un Four "ALSATIA"
Le 8 Avril 1924, un bon pain a été fait de 300 personnes chez Monsieur ROBERT, fermier, au Clos Hazzel, près PLOERMEL (Morbihan). Un FOUR ALSATIA, d'une capacité de 30 livres de pain, a cuit cent cinquante livres de viande en Quarante minutes, en une seule Cuisson obtenue par un seul chauffage avec un seul fagot de bois.

Venez nous rendre visite à la Foire de Rennes, Stand n° 74, du 27 Avril au 5 Mai
NOTICE & CATALOGUE vous seront envoyés GRATUITEMENT sur votre demande par la

Société Bretonne Alsatia
A PLOERMEL (Morbihan)

Il avait surpris mon étonnement à la vue d'une photo de fours dit « Alsacien » exposés dans son magasin. Cette découverte avait saisi ma curiosité de boulanger. Comment le désordre de l'histoire a-t-il inventé une telle « originalité » ? Car jusqu'à ce jour là, tous les fours alsaciens, pensait-on, sont uniquement fabriqués évidemment en Alsace, seulement. Hors voici, d'un coup, une vérité contrariée. Un bout de mémoire de la Bretagne, et Ploermel en particulier vient de se réveiller. Dans la foulée, j'alerte de suite mon ami Hubert Chiron, de l'INRA de Nantes, grand connaisseur de fours à pains anciens. Sa surprise s'associe à mon bonheur de lui offrir cette exclusivité. En boulanger bien documenté, il me fait part de ses archives sur l'« Alsacien », mais rien à propos de Ploermel et de sa fabrique clandestine. Hors cette cachotterie faite à la corporation ne pourra résister à l'enquête aussitôt enclenchée, et dont voici quelques données :

C'est en 1928 que l'ingénieur Pierre Wantzen arrive d'Alsace,

probablement aimanté par les forages de Ploermel devenus les biens-conus et célèbres « Acieries ». Car ces fours sont d'armatures métalliques, sur pieds et intérieurement bourrés de briques pour la chambre de cuisson. Ils sont chauffés directement au bois. Il pèse une tonne et nécessite dix bons hommes pour le déplacer.

La fabrique de Ploermel porte la marque « Alsatia » et s'installe, rue de la gare, là où aujourd'hui se trouve l'imprimerie. La proximité du train facilite le transport de ce pesant trésor que les charrettes relayeront jusqu'à la ferme.

L'origine de ces fours se situe vers la fin du XIX^{ème} siècle, dans la région Alsacienne sous des marques telles que « Faye » ou « Bieber ». Ils sont pour la plupart distribués sur le territoire français à travers le célèbre catalogue « Manufrance », jusqu'en 1950. Les premières publicités apparaissent vers 1890. Un modèle rond, peu connu, genre « Soupart », à sole fixe, fût également proposé par la marque de poêle « chappée ». Une sorte de chaudron clôt qui, sait-on pourquoi, fut vite abandonnée. En un demi-siècle, c'est plus d'un million d'exemplaires d'« alsaciens » qui furent ainsi en activité dans notre pays Gaulois. Pourquoi ce succès ?

Entre les deux guerres, c'est le déclin du four dit « banal », lourde construction de pierres à destinée collective et villageoise. Mais les traditions de pratiques mutuelles sont en régression, au profit d'une individualisation se focalisant sur la famille. Le four historique devient trop grand et excessivement contraignant. Ils sont progressivement abandonnés en faveur d'un four domestique mieux adapté à l'évolution de cette époque là. Et puis aussi, c'est qu'après la dernière guerre, que le boulanger professionnel fait son entrée en campagne. Cette modernité donne le coup de grâce à la boulange familiale et au pain fait maison.

Ce four n'aura finalement vécu qu'un demi-siècle.

En 1939, Pierre Wantzen quitte son entreprise et retourne en Alsace. Les événements guerriers et semble-t-il quelques raisons familiales en sont la cause. Mais il y a



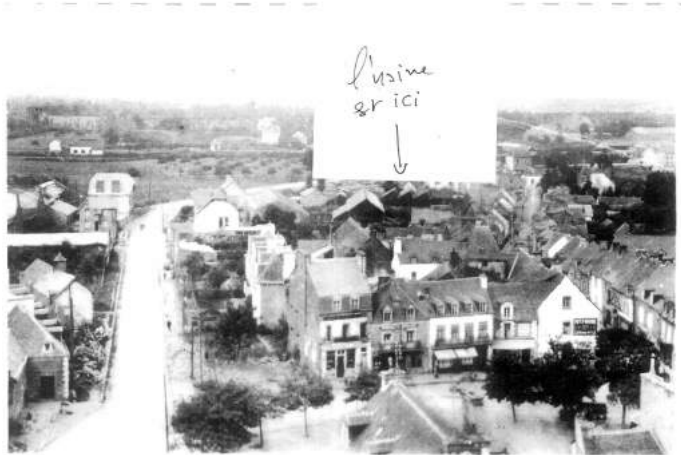
quelques années, sa petite fille, Elisabeth Condamine, habitant toujours la région alsacienne est revenue sur les lieux de son grand-père. Les archives départementales lui confirment l'histoire professionnelle de son ancêtre fournier. Une visite à l'actuelle imprimeur accueille en toute sympathie le but de son pèlerinage. Elle peut ainsi visiter le jardin qui autrefois portait l'usine de fours à pains. Elle raconte qu'au moment de son départ, l'intention du grand-père était la mise au point d'un four ambulant, nomade, pour les foires, les noces et autres festivités. Donc le projet de poursuivre ses activités. Mais son destin en aura autrement décidé, et l'avenir de ces beautés, brutalement enterré.

Aujourd'hui, l'usine est détruite. Là où était le hall d'entrée, c'est le magasin de l'imprimerie. Sur les lieux des ateliers, c'est maintenant un jardin où l'archéologie de demain s'étonnera peut-être des vestiges de cet étrange mariage entre le fer et la brique. Pourquoi faire ? Se diront-ils, ces chercheurs de l'impossible : des sépultures archaïques ? Oui ! Et magique, car c'est là où meurt la pâte qui ressuscite en pain.

Et ainsi que le dise les alsaciens :
Pâte à choux-croûte au Pain !

Mai 2013, PS : un modèle du four « Alsatia » est visible à l'éco-musée des Vieux Métiers, à Lizio chez Alain Guillard.
Daniel Testard, Boulanger à Quily,

Remerciements :
Yvonig et Brigitte Dahyot, imprimeurs à Ploermel
Hubert Chiron, chercheur au laboratoire de boulange INRA Nantes.



Elisabeth Condamine, petite fille de Pierre Wantzen.

LE DÉCORTICAGE DU SARRASIN

- Fiche réalisée dans le cadre du projet de recherche participative « sarrasin de pays »-

Le sarrasin peut être consommé soit en farine, soit en grain entier après un procédé de décortiquage. Ce n'est pas le cas de la variété « la Harpe » majoritairement cultivée en Bretagne : le péricarpe ne peut être séparé de l'akène sans la réduire en farine.

Objectif : séparer l'amande de la coque, en préservant au maximum l'intégrité de l'amande (grau), et en limitant les pertes.

Traditionnellement, le sarrasin était décortiqué par ébullition puis séchage : pendant la cuisson, l'amidon présent dans l'endosperme absorbe l'eau, s'étire et fait rompre la cosse. Pendant le refroidissement, les grains deviennent durs et les cosses fragiles ; rendant possible le décortiquage. Les nouveaux équipements permettent un décortiquage sans cuisson, mais par voie mécanique.

D'après un chercheur Slovène, les technologies sont assez complexes, restent spécifiques de chaque producteur et sont souvent confidentielles ...

Voici les différents moyens de décortiquer que j'ai pu référencer localement :

1. **décortiqueuse à marteaux**, sans les marteaux (type décortiqueuse à épeautre) : les grains sont projetés sur une paroi dure qui fait éclater la cosse.
2. système de **doubles rouleaux**, qui tournent à des vitesses différentes.
3. **meules de pierres**, une fixe et une autre rotative

A explorer :

- Quelles variétés sont les plus intéressantes ?
- Quel moyen de décortiquage est-il le plus approprié ?
- Comment adapter le matériel local au décortiquage du sarrasin ?
- Quels sont les paramètres associés ? (Calibrage des graines, degré d'humidité, température...)
- ...

La totalité de notre consommation actuelle de sarrasin décortiqué est importée, principalement d'Europe de l'est et d'Asie.

Cependant, cette année, plusieurs paysans ont mis en place des parcelles de variétés de sarrasin décorticables, auxquelles il est important de trouver un débouché local.

Il s'agit désormais de réussir à structurer une nouvelle filière, en réfléchissant à l'organisation des aspects suivants, sachant qu'il y a

LE SARRASIN : SÉCHAGE EXPRESS !

- Fiche réalisée dans le cadre du projet de recherche participative « sarrasin de pays »-

Le taux d'humidité des récoltes de sarrasin peut s'élever au-delà de **25%**. Cependant, afin de les conserver correctement, il est conseillé d'atteindre **12 à 16 %** d'humidité dans les graines : en dessous, elles seront trop difficiles à moulin, et au-delà il y a aura des risques de moisissures, le sarrasin chauffe, fermente et « prend du goût ». On m'a même relaté que « la pâte à crêpes fait des bulles et a goût de pisse... »

Le séchage doit donc **impérativement être réalisé dans les 24 à 48h après la récolte**, pour atteindre un taux d'humidité de 12-14%.

TEMPÉRATURES DE SÉCHAGE :

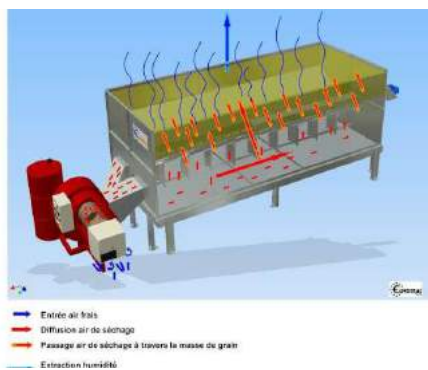
La température de séchage ne doit pas être trop élevée, afin de conserver les qualités organoleptiques de la récolte (50-60°C) et les capacités germinatives des graines (35-45°C).

=> **besoin d'un séchage immédiat après récolte**

Ainsi, afin d'assurer la qualité de votre récolte, il semble indispensable de favoriser les infrastructures locales, adaptées à la taille de vos lots, aux capacités de stockage et aux débouchés de vos récoltes.

J'ai pu référencer quelques moyens de séchage efficaces :

SECHOIRS FIXES :



◆ Séchoir « le villageois »

Adapté au séchage à la ferme

Fourni par : Euromat



<http://www.euromat.fr/sechoir-a-grains/sechoirs-statiques.html>

◆ Cellule sécheuse SUkup

Passage de l'air à basse température insufflé sous le plancher perforé, Brassage Fastir.

Energie : copeaux de bois

Quantité minimum : 10 t (il faut couvrir le plancher)

Fourni par : Agriconsult.

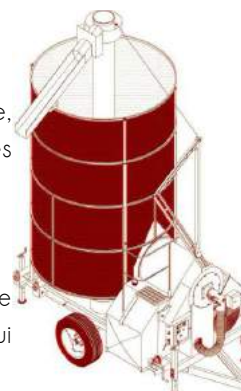
http://www.agriconsult.fr/cellule_secheuse_sukup

SECHAGE MOBILE :

Dans une démarche collective, l'investissement dans des séchoirs mobiles peut être une solution :

◆ Cellule de séchage mobile

La SAS PINAULT (35) a investi cette année dans une cellule de séchage mobile qui tournera dans le 35, 22, 56.



◆ Séchoir mobile :

Euromat propose des séchoirs mobiles, avec nettoyeur intégré.

Peut être adapté à de l'investissement collectif.

<http://www.euromat.fr/sechoir-a-grains/sechoirs-mobiles.html>

◆ Système de séchage en remorque

Remorque de Youenn LE GALL (56)



Remorque avec un système de double fond : de l'air est soufflé par le fond et traverse la récolte.

ORIGINE DE LA CHALEUR

L'énergie utilisée peut provenir de différentes sources. Gaz, fuel, copeaux de bois... Certains utilisent juste un système de ventilateur ou soufflerie, d'autres la chaleur solaire, d'autres encore récupèrent la chaleur de leur four à pain.

AUTRES MÉTHODES

- cellule équipée d'un déshydrateur d'air branché devant le ventilateur (Le déshydrateur aspire l'air par le haut. L'air humide sort à l'extérieur et l'air sec retourne dans le silo à l'aide du ventilateur.
- séchage en grange : Utiliser les systèmes de séchoir en grange destinés au foin ?
- sur plancher (pour les petites quantités)
 - Soyez inventifs selon vos moyens disponibles !
 -

CONTACTS

EUROMAT. route de Tyrosse 40230_SAUBION_ 05 58 77 44 52_

<http://www.euromat.fr>

SA PINAULT, Collecte et Approvisionnement en Agriculture Biologique

2, rue de la plaine 35720 Pleugueneuc _ : 02.99.69.48.40
contact@pinault-bio.com

AGRI CONSULT_ 14 route de Troyes_21121 DAROIS _03 80 35 20 60_ www.agriconsult.fr

*Vous pouvez me contacter pour avoir les contacts des paysans chez qui j'ai pu voir les différents séchoirs.
lucie.lejeanne@rennes.inra.fr*



« il ne reste qu'un cercle de maïs au pied de mon épouvantail... »

« Les choucas ont dévoré mes semis ... »

.....

Appel à tous ceux qui ont de petites astuces pour repousser les oiseaux, en bio ! Partagez vos idées !!



Les infos du Réseau Semences Paysannes

COMMUNIQUE DE PRESSE, Aiguillon, le 25 juin 2013

Le sénat renonce à une approbation "en douce" du brevet sur le vivant

Le sénat devait approuver le brevet unitaire européen au détour d'un amendement technique à la loi sur l'Enseignement et la recherche dont l'examen s'est terminé le lundi 24 juin. S'il est approuvé sans changement, ce brevet européen interdira à la France de s'opposer à l'appropriation des gènes "natifs" déjà existant dans la nature, à la confiscation des semences, des animaux et de tous les organismes vivants et à l'abrogation des droits des agriculteurs de conserver, d'utiliser et d'échanger leurs semences et leurs animaux reproducteurs. Alerté par le Réseau

Semences paysannes, les sénateurs ont retiré leur amendement.

Le Réseau Semences Paysannes espère que les parlementaires auront le temps d'un véritable débat démocratique sur les conséquences du brevetage du vivant avant de devoir se prononcer sur la ratification par la France du Brevet Unitaire Européen.

Contacts presse :

Guy Kastler : 06 03 94 57 21 Michel Metz : 06 19 79 53 69

RDV en septembre pour la Semaine des Semences Paysannes !

A l'occasion de son 10e anniversaire, le RSP vous invite à venir rencontrer ses membres et découvrir les semences paysannes !

Plus d'infos sur :

http://www.semencespaysannes.org/la_semaine_des_semences_paysannes_497.php



🌀 Parlons de notre endroit 🌀



Saisons et Métamorphoses, François Dupuis, Juin 2012

Un collectif paysans sans terre

Un mouvement de Paysan sans terre est sur le point de se lever en Bretagne et partout en France. Depuis des années, de nombreuses structures ont porté ce message partout dans le pays et à travers le monde. Aujourd'hui, nous pensons qu'il est urgent de se rassembler en collectif pour partager nos expériences.

De part la mienne; un projet d'installation en Agroécologie qui est en péril, j'ai vécu un travail d'équipe formidable avec un réseau associatif.

J'aimerais partager mon vécu et le porter au bénéfice de la réussite des projets en cours aujourd'hui.

Un blog est en projet. L'idée est de proposer un espace d'échange d'expérience (soutien technique et moral, échange de courrier types etc) entre porteurs de projet. Ensemble on est plus fort et on organise mieux son soutien !

Avant une action médiatique que j'envisage pour septembre, j'aimerais pour ce blog, la participation des porteurs de projets qui sont en lutte pour l'installation.

Toutes les expériences sont utiles !

Merci de diffuser et de prendre contact avec ce collectif naissant au moyen de ce mail:

paysansansterre@riseup.net

avançons ensemble !

Mikaël HARDY

paysans sans terre, candidat à la ferme de L'Ori (35)

Au carré de la croissance

De quelle semilles sommes nous la moisson ?

« **La grande cassure** » : c'est ainsi qu'a été nommée par l'anthropologie occidentale*, ce que fut cette charnière capitale du passage des années 1964-65. Toutes les disciplines reliées aux sciences humaines se sont étonnées d'un phénomène qui, brusquement, s'est manifesté autour de ces deux années-là. Le hasard n'étant qu'un aveu d'ignorance, c'est le mystère qui s'installa faute d'hypothèses de convenance. Que s'est-il donc passé à ce moment-là ? Citons, pêle-mêle, les principales caractéristiques de cette période historique :

- Accélération brutale des progrès techniques et explosion de la consommation.
- Expansion des mouvements libertaires et ordre ancien, derrière, à la poubelle.
- Montée des pratiques hédonistes (1) de la sexualité et chute brutale de la natalité.
- Obsession dans le rejet de toute répression et permissivité illimitée.
- Remise en cause de la structure familiale et bousculade des concepts relationnels.



Uranus
en
Bélier

travers nos sociétés, d'un coup réveillées. Cette dynamique a marqué l'histoire d'événements correspondants, gravés depuis dans toutes les mémoires. Chez nous, *Mai 68* puis le *Larzac*. Ailleurs, *Woodstock*, *Wilhem Reich* et *Vatican deux*. Et partout ce *New Age* né de la rencontre des sages orientales et occidentales. En 1964, c'est le choix définitif du Plutonium (pourquoi ?) en tant que supposée indépendance énergétique. C'est aussi le départ d'un vaste programme de conquêtes spatiales, notamment vers la lune.

Depuis le balcon de leurs lectures respectives les experts à la mode de ces temps-là s'étonnent encore de cette énorme mutation aussi grosse que leurs suppositions spéculatives. Totalement impuissants à trouver la moindre raison à cette révolution. Un brasier qui, déjà sous la cendre bien avant, enflamme violemment le monde entier. D'où cette ré-action de non-violence qui inonda de sa clémence tant de communautés. Malgré, ce séisme culturel fut une fascination traversant les frontières de tous les horizons.

Mais ces processus libérateurs ont en même temps lâché la bride d'une économie aussi libérale que brutale, sans balisage d'aucune sorte de morale. Une course s'est alors engagée sans savoir qui ou quoi l'avait générée. Reste-t-il cependant des lieux inexplorés encore capables de nous



Pluton
en
Capricorne

La spontanéité de cette émergence n'eut de comparaison que la facilité que fut son épandage et la rapidité de son voyage à

éclairer ? Surtout dans le sens d'imaginer où cette aventure peut nous emporter. Quelle en est sa finalité ? Et si l'atelier sent peut-être la corne brûlée, le brûlot en est-il fatalement écorné ?

Qui sème au premier quartier...

Quand deux amants se rencontrent, c'est le début d'une aventure dont personne ne sait ce qu'il en sera dans le futur. Cet état porte un nom, et en astronomie, c'est une conjonction.

Deux planètes sont alors dans la même position, superposées à notre observation. Une conjonction est une union qui signe une intention ou une obligation. Et selon les situations, il peut s'agir d'un immense bonheur ou d'un affreux malheur. Par cette proximité d'affinités ou d'incompatibilités, résonances ou dissonances seront à l'œuvre selon les circonstances. C'est évidemment un événement et inévitablement une réserve de conséquences.



Mars
en
Bélier

C'est ainsi que cette année-là, précisément en 1965, nos comportements terrestres se mirent au diapason de la dimension céleste. Dans une constellation marquée par le signe de la gestation (2), deux personnages, deux archétypes (3) du panthéon planétaire se sont unis pour le meilleur et pour le pire. Et tant que de les accueillir, acceptons l'instant magique de

cette nouvelle conception, pour deux siècles d'union. Ce voyage nuptial arrive, aujourd'hui au quart de son évolution (4). Et de qui s'agit-il ? Du dieu des lumières et du maître des enfers (5).

L'archétype de la transgression en union libre avec son homologue de la transformation. La noce du seigneur des ouvertures et de l'éclosion, à celle du prince des profondeurs et des passions. Ce fut une mise à feu pour une société prête à s'éclater dans le pouvoir d'achat illimité de sa liberté. La conquête du tout venant, et en même temps, la quête secrète du mystérieux vivant. Ce fut alors l'explosion d'un volcan souterrain vers les immensités de l'espace aérien. Le réveil pulsionnel des instincts et le retour du sauvage évadé de ses cages ancestrales. L'épopée radieuse et dangereuse des « trente glorieuses » qui aujourd'hui au quart de siècle de son errance, arrive à la conclusion de ses premières expressions.

C'est le carré du cycle, l'adolescence de ce cheminement, une crise de croissance semblable à une corde tendue entre deux extrémités, le défi d'une entente entre deux chiens de faïence. Les portes claquent et les gros mots sortent du sac. L'instant cherche son équilibre où il s'agit d'abandonner là où l'on s'est trompé, et de s'inquiéter de ce qui n'est pas encore né.

... Se lève au second quartier



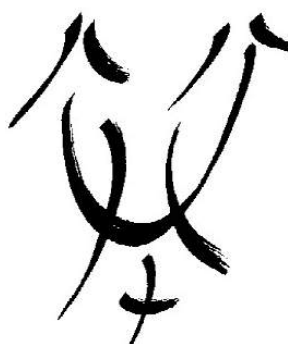
Saturne
en
Capricorne

L'avènement de ce premier quartier signe l'entrée du second croissant. Cette arrivée est une question posée : qu'avons-nous fait de cette liberté et de cet espace libéré ? Il est logique que l'ère technologique se soit révélée dans le signe rationnel de la Vierge (2) occupé par ce visiteur qu'est le mental et métallique archétype Uranien. Mais tout ce qui aura été abusé, prostitué, méprisé, devrait dorénavant être éliminé ou transformé. C'est le rôle de son conjoint le Plutonien, veilleur de vérité.

Structures et croyances erronées pourraient se fissurer, s'écrouler. C'est la mission du carré de repenser nos arrogances et de partager toutes les tendances. Nous sommes là, tel la mouche du coche qui se croit sur le devant de la crinière et qui, en fait, est sur le bout de la queue de la poulinière. Et de s'en prendre une volée dès que le fouet va lui claquer le flanc. Bon sang !

Notre Dame des Landes et tous ces odieux chantiers inutiles se mettent à disposition, prêtant leurs terres pour la contestation. Elles tentent de poser quelques lumières dans l'obscurité de nos oeillères. Nous sommes sur le seuil d'une porte ouverte de la maison, sauf et si, par demi-tour, nous préférons la prison.

Maintenant que le chien est dans les quilles, c'est afin de renverser l'ordre tyran. Nous sortons, tranquilles, de l'ère des Poissons, deux mille ans de possession et de religion de la séparation. C'est ce cycle justement, pour encore cent cinquante ans, pour l'instant germe naissant, qui conduira nos deux amants, vers le prochain ensemencement : le verseau des siècles suivants. Mais pour le moment, nous fumes et sommes encore ces *génisses dans le maïs* (6), le pis sans sous-pis et l'air déconditionné. Mais un jour, l'une



Neptune
en
Poisson

d'entre elles se retrouve toute nue au milieu de la rue. Et devant, les autres bien habillées qui bien sûr, renvoient à l'écurie cette vache qui rit à la vie.

- Dégage ! Toi la bête qui ne fait rien, de travers sur notre chemin, lui disent-ils.

- Merci ! répondit-elle, et voici : j'irais à Notre Dame des Landes, faire le foin chez Vinci.

Voilà ce, qu'aujourd'hui, est devenu l'écologie née de ce dernier quart de siècle. Des écolos de ghettos sur des réserves contrôlées par les polices d'état.

... A la rencontre de l'autre moitié.

C'est l'histoire d'une voiturette, celle d'un voisin, tenant le volant dans ses mains. Il descend la côte (7) qui l'emmène, ainsi de même, chaque jour de la semaine. Ce qui l'envoie tout droit vers, ce qui de droit, l'attend : le verre de Muscadet. Mais c'est l'hiver et la route du « café » est gelée. Là est le lieu des corps cassés et autres cœurs brisés. Emporté par l'élan d'un espoir rafraîchissant, le conducteur confond le frein et l'accélérateur. C'est alors que tout, sauf effarouchée, la baignolette vient s'encastrier entre deux châtaigniers. Les portières coincées bloquent le passager

incapable de s'en dégager. Son copain du village d'à côté entend et comprend ce qui s'est passé.

Il enfourche son vélo et pédale au secours du sinistré. Il referme le capot qui s'était redressé et voit son occupant faire des signes désespérés.

L'autre bien intentionné, prend un gourdin, casse le pare-brise, pour dégager le copain. Mais l'accidenté, pourtant presque sauvé, sort de son tombeau aussi vexé qu'énervé :

- T'as cassé ma voiture, bon dieu ! Tu vas me la payer.

Ainsi se termine une échappée autant que se ternit une amitié. Qui finalement se retrouve au café à se consoler dans une bolée.

Cette affaire est locale, si près, mais loin d'être banale. Ce carré en va et vient, de 2012 à 2015, réveille deux personnages sur la scène mondiale : le *guerrier* et le *gardien* (8) s'opposant en tout ou rien. Mais ils rencontreront sur leur chemin un troisième militant, le *sauveur* qui généreusement se manifeste sans que l'autre en demande autant.

C'est pourquoi nous retrouvons dans le même camp : des combattants contre l'impérialisme et en même temps conservateur de l'ordre intégriste. Également dans le même régiment les défenseurs des droits pour tous et l'attachement à des privilèges pour nous. Dans le même tas : le don de soi, le secours au persécuté voisinera avec deux agents sans pitié : la violence si besoin au service de la vérité.

C'est dans ce second versant, tourné vers le *Verseau*, qu'une certaine luminosité, sera portée sur les ombres qui transfigurent les rapaces en palombes. En ces temps où *aimer* sera tout autre

que de combler un besoin de sécurité.

Que le manque qui nous *aimante* fait croire que nous l'aimons. Mais qu'il se centre désormais vers une nécessité : le cœur de notre humanité.

Sachant simplement que ce qui est dans *l'air du temps n'est autre que le langage du firmament*.

Oui ! Maman.

Daniel
Quily - Février 2013

Notes

* A ce propos, lire l'essai de J.C. Guillebaud : « La tyrannie du plaisir »

- (1) *Hédonisme* : qui fait du plaisir le but de l'acte ou d'une relation
- (2) *Vierge* : constellation du zodiaque, signe de gestion et de gestation, symbolique du ventre.
- (3) *Archétype* : caractéristiques comportementales du fondement primordial de l'humanité.
- (4) *Carré* : position angulaire de 90°, quart d'un cycle ou d'un cercle, situation de crise.
- (5) *Uranus et Pluton* : respectivement reliés à l'espace aérien, la nanotechnologie et l'atomique.
- (6) *Génisses dans le maïs* : en référence à un groupe de chant, célèbre dans le bocage.
- (7) *Penguernia* : côte entre Quily et St Servant. Traduction : « là où il n'est guère de pain » Bravo !
- (8) *Guerrier et Gardien* : attribué à Mars et Saturne, maîtres des signes du Bélier et du Capricorne.
- (9) *Sauveur* : relié à la planète Neptune. Mots clés : Illusion et Compassion. Pour dix ans en poisson.

Si vous souhaitez le diffuser, ce texte est disponible sur le site
www.sacreschants.com

Où va Tripto ???

A l'heure où les subventions publiques sont de plus en plus remplacées par des appels d'offres mettant en concurrence les associations, à l'heure où nous nous creusons la tête pour pouvoir rentrer nos projets dans leurs cases Le monde associatif dans son ensemble semble réellement mis à mal et nous sommes au milieu de tout ça !

Comme Pierre a su le présenter dans l'édito, il va falloir se battre pour préserver ce monde, ces luttes qui ont toute leur place et leur pertinence face au système dominant qui nous engloutit. Et comment qu' c'est t'y qu'on va s'y prendre?

Le pari d'augmenter du temps salarié à Triptolème pour trouver des sous n'a pas vraiment été fructueux jusqu'à maintenant ! Avant de chercher encore et encore des solutions, essayons de remettre à plat notre situation !

- des faiblesses dans les caisses !

Oui, c'est officiel Tripto n'est pas en forme financièrement. Des demandes de financements auprès de fondations ont été

refusées, nous n'arrivons pas ou difficilement à rentrer dans leurs cases d'appels d'offre...

On passe du temps à chercher où demander, comment demander... chercher des sous pour avoir du temps pour chercher des sous !

- la place du salariat, l'avenir de Tripto ?

Nous y voilà ! Qu'on se le dise, si nous avons tant besoin de sous, c'est notamment pour financer le temps de travail ! Du temps de travail qui pose question et les questionnements ça se partage !

Au sein de Tripto, énormément d'activités vivent, grandissent, le tout dans un large panel de domaines. En effet, les semences se multiplient, s'observent dans les champs, dans les fournils. On partage, on échange avec des porteurs de projets en boulange, en traction ! On participe aux dynamiques nationales comme des locales ! ...

Il s'en passe de belles choses et le tout porté par de belles âmes et énergies bénévoles... et pourtant il paraîtrait que des fois ça se

plaint dans les bureaux à Bobéhec !!

En effet, la quantité d'activités semble parfois essouffler un bon nombre d'entre vous et c'est parfois inquiétant. L'épïsème de cette saison en est le reflet et nous pose un peu questions !

Alors que plusieurs appels ont été fait pour garnir cet outil précieux de communication **par** et **pour** les adhérents de tripto (entre autres), une grosse majorité d'articles se trouvent écrits par les salariées.

C'est dommage...

de laisser les articles de fond, les retours sur des activités ou autres aux mains des salariées... et non des adhérents !

C'est dommageable...

de dégager du temps salarié sur des activités qui sont nées et doivent continuer de vivre aux travers les membres de l'association, qui sont, eux, les porteurs des valeurs et de l'éthique de l'association...

Cela dit, on prend plaisir à les écrire les articles, on s'éclate à prendre part dans les discussions de fond et on est contentes de participer activement à la vie de l'association. On y participe activement à cette situation mais... Les caisses sont vides et plus les activités de l'association seront dépendantes du salariat et plus les conséquences seront lourdes à porter.

Les feux sont au rouge, Prenons-nous en main :

Le temps est-il venu de réduire la voilure, de virer de bord ? Quelle stratégie pour demain ? Que faisons nous du salariat ?
.... il va être sympa le prochain CA!

Pauline et Alice

👉👉 A lire, à voir ! 👉👉

- Pour info ... Du blé génétiquement modifié sans gluten

<http://www.bulletins-electroniques.com/actualites/73034.htm>

- à lire sur le site du Monde.fr : les blés paysans en voie de disparition !

<http://www.lemonde.fr/planete/article/2013/06/30/les-varietes-paysannes-de-ble-en-voie-de->

[disparition_3436092_3244.html](http://www.bulletins-electroniques.com/actualites/73034.htm)

- La vidéo de la fête des battages 2012 de Triptolème et Tous dans le même panier : Merci Coco !! rendez vous sur le site de Tripto !

👉👉 Petites annonces 👉👉

Recherche

- Nous cherchons une **personne ayant un projet de paysan boulanger** mûr pour s'installer l'an prochain en Haute-Vienne.

Terres agricoles en vue et écohomeau

Nous sommes une famille de 5 : Fred, 37, Anne, 38, Léon, 9, Isidore, 7, Anatole, 2. Fred a repris la ferme laitière de ses parents en 99. Je suis arrivée en 2002. Nous sommes passés en bio en 2009. Notre ferme se situe dans un hameau à 25 km à l'est de Limoges. En 2011, un ami d'ami a installé sa yourte sur la ferme: François, dit Farfa, 32. Pour l'instant, il se teste en production de plants.

Il y a aussi à proximité mon frère et mes beaux-parents avec qui nous avons pas mal d'échanges au quotidien.

Le hameau où se situe la ferme compte d'autres habitations et d'autres habitants (4-5 couples/familles) avec qui nous entretenons des relations de voisinage bonjour/bonsoir.

Nous avons un double projet :

1 - Acquérir une terre.

Notre ferme fait 77ha et il y a 23ha à vendre à 1 km. Nous allons tenter de l'acquérir non par besoin vraiment, mais car nous ne voulons pas la voir partir pour l'agrandissement encore et toujours.

Nous souhaiterions plutôt qu'un porteur de projet agricole bio vienne faire son trou près de chez nous, car parfois, on se sent un peu seuls dans le paysage agricole local !

Notre ferme a atteint un rythme de croisière intéressant. Nous avons un projet de transformation de lait mais n'arrivons pas à la mettre en pratique par manque de temps. Je dispose malgré tout d'un peu de temps que je passe en ce moment à tenter de favoriser l'émergence d'un projet boulange agricole dans notre voisinage. Nous disposons de matériel pour les céréales (moissonneuse...) et avons des connaissances en semences paysannes.

Pour l'instant, nous pensons acheter cette terre de 23 ha+5ha de

bois (sous réserve que la banque nous suive et que les voisins agri ne l'accaparent pas...) pour le louer ensuite, partiellement ou en totalité sous la forme d'un bail à ferme. Mais si vous avez d'autres idées, il faut qu'on en discute. La vente se ferait à l'automne.

2 - Constituer un écohameau :

Il se situerait dans le hameau. Pour l'instant, Farfa souhaite se construire une maison avec sa serre accolée, Fred et moi habitons la maison de la ferme qui est très dure à chauffer et nous voudrions faire une maison passive, mon frère (53 ans) aimerait se faire une petite maison. Deux autres amies se sont montrées intéressées par le projet (23 et 66 ans) et nous avons eu la visite de trois autres personnes suite à une annonce publiée dans Passerelle Eco sur internet. **L'espace étant limité, nous souhaitons garder une place pour un(e) personne/couple/famille qui aurait un projet de paysan-boulangier si l'habitat groupé lui convient, ce qui n'est qu'une option.**

Si vous voulez vous lancer dans une autre production sur 23ha et que cette annonce vous parle, contactez-nous.

Connaissez-vous le Limousin? C'est une région vallonnée et verdoyante, où il se passe plein de choses !

Si vous voulez passer, la porte est ouverte.

Amicalement,

Anne et Frédéric Martel

Contereix

87400 Le Châtenet en Dognon

05 55 57 10 44

06 16 18 24 00

- Profil : ancien étudiant en gestion forestière actuellement étudiant en BTS agronomie productions végétales

Recherche : maître d'apprentissage pour étude sur un système de culture agroforestier ou en Permaculture

Expérience : viens de passer 6 mois au Pérou comme coordinateur sur un projet de reforestation en agroforesterie (création de projet, contact avec les agriculteurs bénéficiaires du projet, élaboration de systèmes de cultures, conseils techniques, création de partenariats interinstitutionnels).

Contact : Arthur Galichet agalichet56@gmail.com

- **URGENT** Si vous avez du **Blé 100% variété paysanne** (style mélange de Guichard ou Berthelot) à vendre, notre ferme en cherche autour de 8t pour organiser transport C'est du Blé pour du pain, donc nous achetons à un prix correct.

Contact : Denis [0695230125](tel:0695230125)

- **BIOCOOP** Callune à Loucéac cherche du pain bio pour le mardi

Contact : 02 96 67 10 69

- Le fournil de la couronne des prés recherche **boulangier ou boulangère** pour rejoindre une équipe motivée par le désir de faire du bon pain. Le travail de pétrissage et de façonnage se fait manuellement, la cuisson au four à bois. Les pains et viennoiseries sont produits uniquement à partir de farines issues de l'agriculture biologiques. La disponibilité, la motivation et la convivialité priment sur l'expérience.

Description du poste : Assurer la production, la promotion et la livraison des différents produits dans les magasins distributeurs et les AMAP. (Permis voiture nécessaire)

Lieu : Epône dans les Yvelines (78)

Type de contrat : CDI temps plein

Contact : Daniel Boitard, gérant, 01.39.29.20.83 / 06.82.92.22.97

Candidature à adresser par mail lacouronnedespres@gmail.com ou par courrier à Fournil la couronne des prés, 6 avenue de la Mauldre, 78680 Epône

A Vendre, à céder

- A céder, **deux juments Traits Bretons** mère fille 23 et 10 ans non débouillée. La fille, Paquerette, a du caractère. Elles vivent au champs toute l'année. Bouchers s'abstenir. Ne pas séparer.

Contact Erwan 06 50 33 07 75

- Vends **four souppart** bon état. Capacité 50kg. 2800€

Contact : Jean-Marie Coulbeaut 05 53 81 29 82

- Vends **fournil boulangerie transportable** et facile à installer sur n'importe quel site. Idéal pour agriculteur qui voudrait faire son pain pour un moindre coût. Le fournil est tout équipé (four à bois à gueulard, 1 pétrins, 1 batteur, chambre de pousse et tout le matériel qui va pour faire du pain) . N'hésitez pas à me contacter pour plus de renseignements ou de photos.

Contact : JOBARD Gael

Les brosses 85250 vendrennes

saga.jobard1@aliceadsl.fr - 0695582906

- A vendre (urgent) **Jeunes bœufs de races jersiaises** âgés de 15 à 24 mois. Gentils et calmes. Pour compagnie ou agrément.



Entretien et nettoyage de pâture, champ, tenir compagnie a un autre animal cheval, mouton, chèvre, poney, âne etc...ou pour de la traction



animale bovine, ferme pédagogique etc...

NON DESTINE A LA CONSOMMATION.

Élevage certifié AB

Contact Charlotte Paiola, EARL Trait Nature
fermebio@yahoo.fr 06 83 07 93 07

• Je dispose pour vos semis d'automne ou de printemps, de **semences de sainfoin AB bien séchées qui viennent d'être récoltées**. Si certains d'entre vous sont intéressés, le prix demandé

est de 2,50 euros ht /kg, port en sus. Je peux le conditionner en sac de 25 kg ou en Big-Bag. J'aurai aussi de la graine de luzerne à partir de fin août, des Amandes coq et décoq , abricots , figues de toutes les sortes, de la farine (blé de l 'Epire), etc.

Salutations paysannes,

Contact : François Gardey de Soos

Domaine de Mazy 11800 Laure-Minervois

<fgardeydesoos@gmail.com>

🌾 Agenda 🌾

Les rendez vous de Triptolème

Les rendez vous des associations en réseau

Appel à contribution pour le prochain Episème

L'épisème se veut être une construction collective. Afin que ce journal reste un outil de partage et de coopération, nous avons besoin de vous !!!

N'hésitez pas à envoyer articles, témoignages, annonces, photos, dessins à l'animatrice de Triptolème (tripto@laposte.net) !!!!

Bonne lecture, et au plaisir de vous retrouver !



*Triptolème bénéficie de l'aide de la région Bretagne dans le cadre du dispositif
Emplois Associatifs d'intérêt régional et du programme Paysblé.*

