

Association *Triptolème*

Kerjégo
56230 QUESTEMBERT
02.97.49.09.00
(coordonnées provisoires)
tripto@laposte.net

Episème

Bulletin n° 3 d'été 2007

Été qui se fait tant attendre, avec ses intempéries, orages parfois destructeurs, giboulées de grêle, une nature qui se déchaine ou se rééquilibre, en tout cas qui nous met à l'épreuve, dans nos pratiques paysannes et dans nos organisations collectives...

Gardons le soleil à l'intérieur et la confiance, « le chant des blés » est une invitation à la fête...

La fête des battages, des semences et du pain..



Pour Triptolème, les battages collectifs viendront clore cette fin de saison pour nos céréales anciennes et paysannes, un peu déboussolées cette année, mais remultipliées par et pour quelques paysans passionnés de biodiversité.

Venez les honorer avec nous à votre façon, en battant, notant, parlottant, chantant, contant, dansant...

Du 24 au 26 août, nos chères semences paysannes mériteront tous nos meilleurs soins pour les battre, les nettoyer, les ensacher, les étiqueter, qu'elles puissent trouver terre d'accueil avec chacune leur identité identifiée. Temps aussi d'échanges de pratiques, de témoignages, d'expériences, et où nous pourrions tisser ensemble la toile triptolémienne - bien préparer nos semis d'automne et entonner nos projets à venir.

Alors, venez nombreux et parlez en autour de vous, les deux premières journées seront davantage pour le réseau, et la dernière, le dimanche plus ouverte au public, pour une journée Fête du pain et des savoir-faire paysans, une occasion de venir faire découvrir à nos palais d'autres saveurs gustatives, et de partager avec d'autres, des associations locales ou engagées dans le domaine des semences, et de troquer tracs et bidouilles et semences en tout genre...

A bientôt donc !

Julie

Au sommaire

Retour du week-end de Pentecôte sur les outils de régénération du vivant - pages 2-3

Tournée 2007 autour des blés anciens et paysans - page 3-4-5

Complément sarrasin - page 5

En pages centrales - Cultivée et sauvage, L'étoile du Berger

Stockage du blé à la ferme - pages 6-7

Parlons de notre endroit - pages 8-9-10

Les rendez-vous - pages 11-12

Merci au comité de rédaction :

Julie Bertrand, Sylvain Conan, Hélène Zaharia, Florent Mercier, Vincent Chesneau, Guillaume Bozec, Véronique Chables, Daniel Testard.

Retour du weekend de Pentecôte sur les outils de régénération du vivant

L'eau s'est retrouvée au centre de ces rencontres, à vibrer dans les chaudrons, au sortir de la fontaine de St Anne, ou dans notre organisme, Sylvenn nous propose un compte-rendu non-exhaustif sur :

L'eau, la matrice de la vie

Les découvreurs :

Benveniste découvre que l'eau a une **mémoire**. Cela pourrait expliquer comment marche l'homéopathie. Cela veut aussi dire que quand l'eau passe dans une station d'épuration, elle garde la mémoire de tous les pesticides qui l'ont traversée.

Ciccolo découvre les eaux blanches : eaux qui sortent de la terre et possèdent toutes les **fréquences**.

Popp découvre qu'au cœur de tous les organismes vivants il y a de la **lumière**, cette lumière peut être quantifiée en biophotons. Il met en évidence la différence de lumière existant entre 2 fruits : l'un étant issu de l'agriculture biologique et l'autre non.

Notre corps est souvent en désydratation chronique, pour y remédier, mode d'emploi :

Le corps humain a besoin de 6 à 8 verres d'eau de 25 cl par jour. Alcool, thé, café, soda ne sont pas pris en compte.

1 verre ½ h avant chaque repas

1 verre 2h après.

Plus la consommation d'eau augmente et mieux on perçoit le mécanisme de la soif.

Si on ne boit pas assez, on est déshydraté, l'eau intracellulaire et extracellulaire devient plus visqueuse. Cela induit une communication plus difficile entre les cellules, à l'origine de maladies.

Schauberger

Créateur du concept de l'eau vivante.

Description des 2 mouvements fondamentaux de l'univers :

- Le mouvement centrifuge: explosion

- Le mouvement centripète : implosion

Ce dernier a tendance à structurer et régénérer, ça se réfère au monde de la vitalité. C'est un mouvement silencieux et froid.

Le vortex constitue la conjonction de deux mouvements contraires.

La force du vortex ou spirale est la force de création.



Si il y a suffisamment d'individus capables de porter une fréquence élevée ce groupe d'individus sera capable de créer l'ordre dans le chaos.

Popp

Il découvre le rayonnement photonique des être vivants.

Les photons sont des particules d'énergie lumineuse (information) que l'on trouve surtout dans l'air qui nous entoure.

Du fait qu'on trouve ces particules également dans des systèmes biologiques ils sont alors appelés **bio photons** par les biophysiciens. Tous les êtres vivants émettent des bio photons.

Son intensité permet de mesurer le degré de vitalité d'un organisme vivant.

Nos cellules stockent et émettent des bio photons qui commandent les processus vitaux. Les bio photons semblent ainsi être le véritable organisme de contrôle du champ moléculaire (action des hormones, enzymes...).

L'ADN : possède une structure hélicoïdale : qui emmagasine l'énergie provenant des photons et qui émet des bio photons

Au sein de chaque cellule cette lumière issue de l'ADN agissant au travers et par l'intermédiaire de l'environnement aqueux régule :

-la communication cellulaire

-la croissance cellulaire

-la régénération cellulaire

-la duplication cellulaire

-les processus biochimiques

Si l'eau intracellulaire a été en contact avec des poisons, le message va moins bien passer.

A propos de L'ADN : On connaît 3% de l'ADN, le génome, et le reste « l'ADN poubelle! »

L'ADN possède la propriété d'être supraconducteur : il a la capacité de transmettre les informations dans le silence et le froid (émission de bio photons ?). La supraconductivité de l'ADN peut être augmentée ou diminuée.

Ce qui l'augmente : ingestion de légumes et fruits issus de l'agriculture biologique, ceux-ci comprennent une partie vivante importante. C'est à dire un milieu dans lequel les bio photons sont encore stockés et donc transférables à l'organisme récepteur.

Ce qui le diminue : ingestion de substances toxiques. Les applications dans les domaines de l'activité humaine : Santé (diagnostic précoce), Recherche de qualité du sol, de l'eau et de la nourriture, Recherche sur la contamination chimique ou électromagnétique, Mesure de la vitalité des eaux et des organismes vivants.

∞ ∞ ∞

Bon et ce qui m'a plu dans ce weekend, c'est:

-de rencontrer des gens qui étaient vraiment relié au vivant avec le coeur. Ca m'a donné envie d'en savoir plus sur les plantes et de développer mon intuition. Car j'ai le sentiment que l'on a déjà tout en nous, mais comment reconnecter avec notre "cervaux du ventre"? Pas évident pour moi qui depuis 6 ans ne cesse d'apprendre des cours par coeur!! J'ai comme l'impression qu'il va falloir que je change de méthode. Je pense que c'est en rencontrant des personnes qui on déjà fait bout de chemin dans ce sens que moi aussi je vais pouvoir développer ce coté intuitif.

-les conférences et le fait de pouvoir discuter avec des scientifiques de sujets très nouveaux pour moi comme les propriétés de l'eau par exemple. C'étais vraiment passionnant!

-le coté familial, je ne connaissais personne et je me suis tout de suite sentie à l'aise.

Merci a beaucoup à ceux qui ont organisé ce week end et à bientôt!

Sylvenn Conan

Tournée 2007 autour des blés anciens et paysans

25 - 30 Juin 2007



Les étapes de la tournée :

Henri Ferté et Syndicat de Promotion Touselle, à Nîmes, au Mas de Mayan

Gérard Guillot et Agribio 04/ Parc Naturel Régional du Lubéron, à Montfuron (04)

Coopérative Longo Maï de Limans

Coopérative Longo Maï de Treynas en Ardèche

GAEC La Ferme du Pic Bois de Torchefelon, en Isère, et ADEAR Rhones-Alpes

Alain Pommart, à Uriage en Isère

Alain et Bernard Ronot, à Chazeuil en Côte d'Or

Alain Basson à La Chapelle Lasso en Haute-Marne

Les participants :

Maria Izaroqui, Vincent Chesneau, Julie Bertrand, Jean-François Marot, Nicolas Supiot, Christophe Bonneuil, Elise Demeulenaere, Jean-François, Cécile et Gabriel Berthelot, Nathalie Garlic, Isabelle Goldringer, Sébastien Benoist, Jean-Pierre Bolognini, Christian Dalmasso, Raphael Baltassat, Hélène Zaharia.

Une pensée pour les amis charentais et Florent, qui n'ont pas pu se joindre à nous car les intempéries de cette année en avaient décidé ainsi...

Un grand merci à nos hôtes !

Un premier article de mise en bouche, il serait trop long de faire passer l'ensemble du compte-rendu de cette semaine riche d'échange et de rencontre, vous pouvez en avoir un aperçu plus large sur le site du réseau semences paysannes : www.semencespaysannes.org

Nîmes, Mas de Mayan, Henri Ferté, 25 juin 2007

Visite de parcelles



Lors de cette journée, s'était joint à nous Frédéric Hospital, Claire Hamon et Yves Rousselle, ce qui a permis d'aborder plus particulièrement les essais du programme BRG étudiant depuis 2005 la complémentarité des approches de gestion à la ferme avec la conservation ex-situ des ressources génétiques. Henri est aussi expérimentateur pour le projet européen « Farm Seeds oportunities » FSO. Par ailleurs, Olivier Pignarre, boulanger à Tarascon, ainsi que des membres du Syndicat de Promotion Touselle participaient à cette journée.

Après 4 années de sécheresse, les conditions de cette année ont été très particulières chez Henri : après un hiver doux et sec, les pluies abondantes n'ont pas cessé depuis la mi-avril. La chaleur et l'humidité ont entraîné un fort développement de maladies. Les faux semis ont été inopérants cette année car les mauvaises herbes ont poussé tardivement. Par ailleurs Henri semait ses touselles pour la première fois dans une terre fertile de fonds de vallée. Le résultat semble confirmer ce que disent les livres anciens : les touselles préfèrent les terres de coteaux. Sur la parcelle visitée, le mélange de mayan (mélange de touselles : anone, blanche de provence, blanche barbuée et rouge) est cultivée pour la production. Au milieu se trouve des parcelles d'expérimentation.

Observant des épis ramifiés, un débat s'engage autour de l'impact du milieu sur l'expression des gènes. Plusieurs observations montrent que la ramification est une aptitude plus fréquente que ce que l'on croit. On observe notamment la réapparition de ramification d'épis à l'occasion de changement vers un milieu plus riche. A contrario Vilmorin observait que le blé miracle (blé à gros épis ramifiés) redevenait « normal » après quelques années de culture en terres pauvres. Mutation ou évolution sous l'effet du milieu? Le débat n'est pas clos !

Isabelle Goldringer présente les objectifs du projet européen FSO, qui vise à caractériser les pratiques de gestion paysanne des variétés et fournir des éléments pour un cadre réglementaire adapté. Une expérimentation est menée au niveau européen : chaque paysan a proposé une variété de pays. On peut donc observer 4 variétés françaises (rouge du Roc de Jean-François Berthelot, mélange de touselles de Redon de Nicolas Supiot, une variété de touselles de Loire de Florent Mercier, le mélange de touselles d'Henri), une variété hollandaise cultivée depuis plusieurs années sur une même ferme, 2 variétés italiennes locales, ainsi que 2 variétés modernes témoin (Renan et Aubusson). Ces variétés seront cultivées et ressemées pendant 3 ans. La 3^{ème} année, elles seront comparées avec le lot d'origine. Cette année est la première année d'expérimentation. Toutes les plantes ont été soumises à rude épreuve dans ces conditions très particulières. Beaucoup sont versées à des degrés divers. Au premier abord, la variété moderne Aubusson semble la moins affectée mais on s'aperçoit que le grain est échaudé, ce qui n'est pas le cas d'autres variétés. La variété renan, sélectionnée pour des conditions de culture à bas intrants, semble être celle qui réagit le mieux dans ces conditions. Logiquement, les variétés italiennes, venant de conditions très différentes (zone d'altitude à hiver froid) ont versé dès le mois de mars. L'épi est plus long que ce qui a été observé en Italie mais la paille est très fine.

Isabelle présente ensuite le projet BRG. Pour étudier la complémentarité de la gestion à la ferme avec la conservation ex-situ, ce projet a choisi d'étudier plus particulièrement le rouge de bordeaux, variété qui a beaucoup circulé, a parfois été sélectionnée en massale par des paysans et dont il existe des origines multiples. 25 échantillons dont 4 provenant du conservatoire de Clermont-Ferrand, sont étudiés dans 7 fermes différentes. Les premiers résultats montrent des précocités très variables, ce qui témoigne de l'évolution en fonction de la zone de culture.

Discussions autour du Syndicat de Promotion Touselle

Le Syndicat s'est créé en 2005, au départ pour défendre le travail initié par Henri Ferté, qui avait fait l'objet de contrôle appuyé de la part du service de la répression des Fraudes pour vente illégale de semences. La diffusion s'est alors organisée par le biais de conventions d'expérimentation. 30 personnes étaient présentes à l'AG constitutive, essentiellement paysans mais aussi des meuniers, boulangers,

consommateurs. En 2007, la distribution des semences auprès des agriculteurs adhérents est bien organisée. Certains adhérents ont aujourd'hui de petites collections. Le syndicat réalise aussi une action de promotion des variétés anciennes en étant présent dans une dizaine de foires sur la région, avec une exposition et vente de pains de blés anciens. On a démarré sur les blés de pays méditerranéens, mais travailleront sans doute sur d'autres céréales. La circulation de l'information est plus difficile que celle des semences car le groupe est très éclaté géographiquement, depuis la région Rhône Alpes jusqu'en Ariège et tout repose sur le travail bénévole des adhérents.

Dans une première étape, l'association a surtout travaillé sur les problèmes de collecte et multiplication. Aujourd'hui l'action entre dans une nouvelle phase de travail avec meuniers et boulangers. L'enjeu est de redynamiser des relations locales de travail. Il y a des contacts très intéressants notamment avec le moulin Saint Joseph qui a un moulin à cylindre et envisage d'acquérir un nouveau moulin à meule de pierre. Il est important d'avoir des outils polyvalents pour répondre à une demande diversifiée en farine (farine plus ou moins complète, farine de blé dur, châtaigne etc).

Aujourd'hui les adhérents du Syndicat travaillent l'évaluation et la caractérisation de plus de 50 variétés (touselles, pétanielles, saissettes, sorgho, mil, teff^[1]...), c'est-à-dire que l'activité dépasse largement l'objectif de départ formulé autour des touselles. L'évaluation se fait aux champs mais aussi peu à peu avec le boulanger.

En 2007, les quantités de semences multipliées commencent à être importantes, chaque agriculteur s'engageant à remettre le double de la quantité reçue. Cette année, l'association a engagé une discussion pour constituer un fonds de solidarité en cas de coups durs, comme cela a pu arriver cette année avec les nombreux orages. Cette année a vu aussi la rédaction d'une charte. Il était en effet important de formaliser ce qui réunit les membres de l'association notamment pour faire face à un certain effet de mode par rapport aux variétés anciennes. Il est en effet apparu important de sensibiliser les agriculteurs qui se tourneraient vers les variétés anciennes par désarroi vis à vis de la situation des céréales biologiques, sans réfléchir aux raisons de leurs problèmes.

Hélène

^[1] Céréale dont la graine est la plus petite au monde et est dépourvue de gluten. Utilisée sur les hauts plateaux éthiopiens, elle est actuellement de plus en plus présente en Europe.

Sarrasin complément au dossier paru dans l'Episème n°2



Dans notre dernier bulletin, le sarrasin était à l'honneur. Nous vous invitons à lire d'autres sources sur le sarrasin pour ceux qui veulent aller plus loin :

–Le blé Noir. Bleuzen de Pontavice. 2005. Editions coop Breizh.

–Buckwheat. Clayton G. Campbell. 1997. En anglais, très complet, disponible gratuitement sur Internet : <http://www.ipgri.cgiar.org/publications/pdf/343.pdf>

–Et surtout :

–les écrits synthétiques (notamment sur le sarrasin) de Marc Dewalque disponibles sur : <http://www.boulangerie.net/Loi/ActLoidos.html>

Stockage du blé à la ferme

Dès que l'Homme a commencé à récolter des céréales, la question s'est posée de la conservation du grain dans le temps.

Les premiers traités d'agriculture nous viennent des latins, qui s'inspiraient d'écrits grecs disparus, et nous prodiguent déjà de solides conseils :

Démocrite (-460,-370), dont l'écrit sur l'agriculture est perdu, conseillait le saupoudrage de gypse tamisé sur le blé, et l'enfouissement au milieu du tas de grain, d'une jarre pleine de vinaigre.

Caton l'ancien(-234,-149) dans son traité d'économie rurale, nous recommande de préparer le grenier avec un enduit de terre-paille mêlée à la lie d'olive (amurca), en assurant que pas un charançon n'apparaîtra dans le tas de blé sec.

Terentius Varron (-116,-27) nous propose d'ajouter à ce mélange, du marbre pilé. Il précise qu'on doit orienter les ouvertures du grenier vers l'Est ou le Nord. Il rapporte que des paysans avisés « égrugent » leur blé d'absinthe, de chaux de Calcis, ou autre produit analogue. Il signale des greniers souterrains dans lesquels les blés se sont conservés 50 ans. D'autres, en Espagne, conservent leur récolte dans des greniers suspendus, aérés par les côtés et le fond.

Columelle (Ier siècle), déconseille d'installer le grenier près des étables ou écuries, et indique de remplacer la paille de l'enduit du grenier par des feuilles d'olivier, et d'éparpiller des feuilles de coriandre dans le blé stocké. Un tapis d'« herbe à moucheron » sous le tas serait du meilleur effet... il différait d'avec ses contemporains sur l'efficacité du pelletage du tas en cours de conservation, mais le vrai de la chose devait résider dans une condition : déplacer le tas pour l'aérer est une prévention, si la présence de charançons est avérée, le mélanger installe les « curculii » dans tout le volume.

Pline l'ancien (mort en 79), souligne l'importance de la date de récolte : choisir la conjonction de la lune et du soleil, ce qui pourtant est en contradiction avec d'autres recommandations du même... il indique sans encouragement, le fait que certains suspendent un crapaud par la patte arrière à

l'entrée du grenier. La compassion pour la gent animale et le bon sens nous retiendront avec justice d'en vérifier l'efficacité. (Pline n'a rien expérimenté, sauf peut-être les recettes d'alica, il était un encyclopédiste).

Entre ces agronomes latins et notre Olivier de Serres (XV siècles les séparent), un grand vide sur la recherche se fait sentir. Seuls les agronomes arabes continuent le travail, à partir d'une œuvre, l'« agriculture Nabathéenne », et des ouvrages grecs et latins. C'est en Andalousie que sont faits les plus grands travaux de recherches. En matière de conservation, Ibn Al Awwâm confirme les propositions des latins, et ajoute quelques idées : mêler des poils d'animaux dans l'enduit du grenier, et préparer une « infusion » à base de concombre d'âne (momordique piquante), feuilles et racines, pétrie avec cendre et sable. Selon votre goût, remplacez le concombre d'âne par la coloquinte, la tige de lupin (en vert), du myrte. On pourra mêler au blé la cendre de sarment de vigne ou de chêne. Ainsi, Dieu aidant, le charançon se tiendra à distance.

Dans le « théâtre d'agriculture et mesnage des champs », Olivier de Serre aborde de surcroît les solutions en cas d'infestation. Pour le stockage, il recommande de séparer les différents blés, surtout quand on en reçoit d'ailleurs (rente, cens etc..) en cloisonnant le grenier. Auparavant, on aura laissé le blé en observation dans un autre local. Si les « bequerus » apparaissent, le paysan est invité à lâcher quelques poules dans son grenier, qui dévoreront les « meschantes bestioles », tant qu'il y en a, sans toucher au grain ; on peut aussi poser quelques bardes de lard, qui serviront d'indicateur de la présence d'une éventuelle infestation. Alors, on pourra dégager le dessus des tas, premièrement attaqué, et l'aérer en un autre lieu, avant de l'engranger à nouveau.

Dans la « maison rustique », parue en 1700, Liger ajoute à ce qui précède, la possibilité de couvrir le tas de blé de pouces de chaux, et d'arroser. Il se forme une croûte qui protège le grain jusqu'à l'ouverture. On attend que le blé ait fini de suer pour réaliser cette croûte. Il signale des greniers

enterrés à Metz, par exemple, où des blés se sont conservés plus de cent ans à l'abri total de l'air.

La modernité apparaît au XVIII^{ème} siècle, quand Duhamel du Monceau met au point le silo à ventilation dynamique: des caissons de bois, contenant des couvercles capables de se soulever sous la pression de l'air, et au fond, des caillebotis avec toile de chanvre par où passe l'air pulsé de l'extérieur par des soufflets.

Dans le dictionnaire des sciences de 1883, on trouve d'autres plantes à utiliser en bouquets dans les tas de blé: le chanvre vert, la tanaisie, la menthe ou la rue et toujours l'absinthe. On y propose aussi la farine de fève, mêlée au blé.

De tout ce travail de nos ancêtres, on en déduit le modèle à établir dans nos fermes aujourd'hui, en insistant sur les règles de base: rentrer un blé le plus sec possible (11 à 14% d'humidité, 15 grand max), stocké dans du bois, des murs maçonnés, à condition d'adjoindre à l'enduit des plantes vermifuges, ou des tôles (avec pour réserve la condensation).

Dans tous les cas, entasser le blé nettoyé de graines adventices, toujours plus humides que le grain, débarrassé des poussières, qui freinent l'aération, et prévoir une ventilation forte, par le dessous.

Selon que vous vivez dans une zone plus ou moins sèche, les jours favorables à la ventilation peuvent être rares: l'air insufflé doit être de température inférieure à celle du grain, l'objectif étant de refroidir le blé. Et une hygrométrie inférieure à 80%. Les nuits froides sont les moments les plus adaptés, quand on est sûr de ne pas avoir de brouillard au petit matin. Les charançons cessent de se développer en dessous de 12°, et meurent sous les 8°. Si vous devez avoir du blé en stock en période de fort réchauffement, à partir du printemps, vous ne pourrez peut-être plus ventiler. Il est donc impératif de faire descendre la température pendant l'hiver le plus bas possible: viser 2 à 5 degrés n'est pas superflu.

En journées froides, il est bon de déplacer le blé, si possible en le passant au trieur, surtout pour les poussières.

Ce qui est bon pour la prévention des charançons (ou autre meschante bestiole), l'est aussi pour les moisissures (mycotoxines).

Un petit truc semble donner grande satisfaction: même si le blé est trié à la récolte, il réside toujours des poussières dans le grain, et quand on remplit la cellule, ou qu'on constitue un tas, cette poussière s'accumule en colonne à la verticale du jet de la vis à grain; mettez un bout de tôle, de planche, sous la sortie de la vis, de façon que le blé tombe en pluie sur le fond. La poussière est alors répartie, est gênée moins l'aération.

Ainsi, si vous rentrez du blé sec (par ex 13%), le nettoyez, emplissez votre silo en éclatant le jet, le refroidissez en dessous de 10° et le déplacez au moins une fois dans l'hiver, vous pourrez prétendre conserver votre blé sans souci. Reste à surveiller la condensation, les fuites de toit, les infiltrations par-dessous: le fond des cellules doit être totalement hors d'eau. Lors de la constitution du silo, un drainage est bien venu. Sous la couche cimentée (avec chaux), un solide empierrement est indispensable. Il existe des silos métalliques, au fond desquels on place un cône percé, de diamètre couvrant celui du silo; cet investissement dispendieux est idéal, puisqu'il permet une reprise du blé sans avoir à pelleter, et surtout une aération statique ou par ventilation répartie sur tout le fond du silo.

Retenez donc qu'une légère remontée de l'humidité suffit à échauffer le blé, et les éclosions peuvent redémarrer illico. Qu'un tas sec est plus facile à refroidir qu'un tas humide: entre 15 et 13% d'humidité, la différence est énorme pour la conservation. Ne craignez jamais de récolter trop sec, il suffit de remouiller le blé avant de le moudre (16%).

Il semble que la chaux et le blé font plutôt mauvais ménage, faites des essais avant de trop chauler les silos (risque de pourriture si humidité). Par contre, un ménage scrupuleux est de rigueur avant moisson! brossage et balayage des parois, et autour des silos.

Une nouvelle fois, comme il est évident qu'il manque à cet article les trois quart des informations pour qu'il soit complet, vous êtes invités à le compléter: nous vous proposons que ce sujet donne lieu à une 'tite rubrique régulière, où les compléments paraîtront à mesure de leur arrivée.

Vincent

Chanson inspirée...



Le texte d'une p'tite chason pour nous mettre dans le bon train une fois qu'on aura les mains dans le pétrin, le four, les champs...

*« On vient tous du même pétrin
Qu'on soit froment ou sarrasin
Herbe folle, maïs ou blé noir
Du champ voisin ou de nulle part.*

*Ecoute bien la santé de la terre
N'hésite pas à soigner sa peau afin qu'elle laisse ouvert
Pour tous ces blés de printemps et d'hiver
Ils t'apporteront joie et culture de la beauté.
Entends-tu ce feu qui a besoin d'être utilisé
Ces couleurs et chaleur vont nous rassembler
Afin d'apprécier les vrais gestes du pain
Qui vient de belle alchimie du lien.*

*Et si le pain chante autant que le feu
Cela veut dire que la terre te remercie de l'avoir compris e.*

*On est tous du même pétrin
qu'on soit froment ou blé ancien
Herbe folle, maïs ou blé noir
Du champ voisin ou de nulle part... »*

De la part de Guillaume (ou Lomik) ancien stagiaire à la boulange paysanne qui remercie encore tous les « jambons » rencontré(e)s pendant cette superbe semaine avec de belles transmissions orales et concrètes à la fois. Rendez-vous à la fête des battages pour la chanter si vous voulez!

Kenavo



Le chant des blés

Antienne $\frac{3}{4}$

Serviteurs des dieux, nous voici, enfants descendant des dieux
 qu'en semant ce lieu de nos vies, lève un champ de blé pour eux.

Psalmodie

ainsi que triptolème, semencant le pays,
 par volées de je t'aime et de merci, le ciel offre ses fleurs à la terre de son cœur.

Serviteurs des dieux
 nous voici
 enfants descendant des dieux.
 qu'en semant ce lieu
 de nos vies
 lève un champ de blés pour eux.

Verselets:

Ainsi que triptolème
 semencant le pays
 par volées de je t'aime
 et de merci
 le ciel offre ses fleurs
 à la terre de son cœur.

Si les mains de labeur
 de tout nos laboureurs
 s'unissent en ne semant
 que vieux fragments
 adieu les épis,
 c'est le vœux d'Épissime

Ce flein de souvenirs
 en grains d'avenir
 qui te salut Marie
 en toi l'Esprit
 d'où sortira de terre
 le germe d'un mystère

Ce sera jour béni
 quand nous aurons compris
 que nous pouvons semer
 sans posséder
 ce grain qui appartient
 aux terres de demain

Quand l'heure du sacrifice
 détruira l'édifice
 ne seront là que formes
 qui s'endorment
 en cendres éternelles
 les courrant de ses ailes

Qui a fait cette croix
 pour qu'au nom de la loi
 la bio diversité soit crucifiée
 mais le ciel qui se voile
 protège ses étoiles

En rêvant que le sang
 la sève de nos champs
 nourrisse sans toxines
 nos racines
 prions en associés
 des épis protégés

C'est pourquoi nos amis
 richement tous ici
 ils se donnent la main
 au nom du Pain.
 L'oiseau a fait son nid
 dans l'arbre d'Aspaari.

A propos du chant des blés

Cette prosodie[1] est un encouragement, un soutien à la graine, à la fleur, au semeur, devant l'inconnu qui les menace. Bien que la nature contienne ses propres réponses. Mais quel est donc son plan qui secrètement, s'impose, pour nous autoriser à pénétrer ainsi ses intimités. Est-ce en violence ou par consentement que la matière se laisse visiter, manipuler ? Car les sois disants créateurs, inventeurs que nous supposons être, n'agissent que sur permission d'autorités plus grandes que nous. Or, ce metteur en scène qu'est l'univers sait, lui, où il se dirige. Mais les acteurs à son service que nous sommes restent néanmoins libres d'improviser, donc de se tromper.

J'ai alors imaginé ce chant comme un hymne[2] à la semence qui, en soi, ne cherche qu'à germer. Il s'agit d'un psaume[3] à l'intention d'une incertaine destinée vers où nous sommes invités. Il est né d'un sentiment partagé entre la détresse et l'espoir en ce que je vois : nos divers fécondités bien-aimées sont les otages de la propriété privée, sous la garde bien armée des démons de la possession.

C'est pourquoi ce chant est écrit dans l'esprit et le style grégorien[4], puisant sa musique, comme la graine, dans les origines de la vie. Sa tonalité est en Fa[5], ainsi que résonne notre planète Terre. Ses huit versets (ou couplets) qui le compose, rappelle les huit directions[6] (principales et intermédiaires) qui symbolisent ce va-et-vient « création dissémination », caractéristique de l'ordre naturel. L'octogone qui en résulte, entre le carré et le cercle, fait médiation entre la Terre et le Ciel.

« L'antienne » (ou refrain) fait office de moyeu au centre de la roue ou du sablier. Car le huit est le glyphe de l'infini, dit le « lemniscate » (∞) que l'on retrouve partout dans le vivant (l'ADN, la fleur, le zome, la galaxie...).

Aussi, il peut être profitable d'adopter ce geste circo-spirale dans notre manière de semer le blé ou de pétrir la pâte. Mais il est gravement déconseillé de se déplacer en marchant trop systématiquement de cette façon là, sous peine d'être considéré comme bourré !

La mélodie m'a été suggérée en plein voyage, lors d'un séjour en monastère. Le texte et les mots en me promenant dans les bois. Il m'arrive parfois de les écrire sur le tronc des arbres, dans la mousse, pour ne pas les oublier.

Que ce chant soit source de confiance. Elle qui, trop souvent, en maints circonstances, toujours prête à jouer, se cache et s'amuse à nous abandonner. Coucou ! Steak haché ! dit-elle en montrant son nez.

Musique !



Daniel Testard

Quily – Juin 07

[1] Prosodie : règles qui régissent les accents d'un texte en concordance avec la musique qui l'accompagne.

[2] Hymne : poème en l'honneur des dieux et héros louant leur grandeur.

[3] Psaume : cantique ou chant dit « sacré » d'invocation ou de contemplation

[4] Grégorien : chant antique chrétien de diverses origines codifiés au Moyen Age et restaurés au XIX^e siècle. Il s'écrit sur portée de 4 lignes (ré, fa, la, do) et pour ce chant, noté en mode 2^{ème} (la) sur clé d'ut (4^{ème} ligne)

[5] Le FA : est la tonalité supposée de la terre dans la « musique des sphères ». C'est un calcul d'après sa masse, sa vitesse et son orbite.

[6] Directions : voir la description et les explications à partir de la « Rouelle de Taranis » à la page 118 du livre « Où vas-tu d'un si bon pain ? »

Les rendez-vous

Triptolémien :

D'ici la fin juillet le temps le permet : **besoin de coup de main pour les récoltes des collections de céréales anciennes** (ce sont des dates à retenir d'une année sur l'autre) :

- Battage collectif avec le CLAJ, chez Nicolas, à Maure de Bretagne (35) du 18 au 21 juillet, et semis précoces. Contact : 02.99.34.50.85.
- Chez Florent dans le Maine et Loire, à Bouchemaine (49). Contact : 02.41.77.15.89
- Chez James, à St James (50). Contact : 02.33.60.81.42
- Chez Vincent à La Bruffière (85). Contact : 02.51.34.87.83

Du 24 au 26 août : **Fête des battages, des semences et du pain**, sur la ferme de Brangolo chez Noëlle et Jean-Paul Thomas à Maure de Bretagne*

* pour s'y rendre : de Maure de Bretagne, prendre D61 direction La chapelle de Ropenard/Plélan le Grand, et après ce sera indiqué.

Vendredi : Battage moderne et à l'ancienne

Possibilité de venir pique niquer à la ferme le midi (prévoir son repas) et de venir plus tôt pour mettre en place les tentes pour ceux qui comptent rester les trois jours.

13h30 : Accueil

14h-18h : Observation des gerbes de céréales anciennes ramenées et battages avec les moyens du bord, une batteuse à bottillon et une batteuse d'épi prêtées pour l'occasion, ramener vos fléaux, nous attendons la confirmation d'une clique d'anciens qui viendrait participer et nous transmettre leurs gestes et coutumes d'antan. La patience sera aussi de rigueur pour le pesage, l'étiquetage et l'ensachage des différents lots de semences, faire les bouquets de la biodiversité...

Possibilité de prendre le repas sur place sur réservation (8€ par personne)

En soirée, dès 20h30 : **Retours de voyage** : témoignages, avec diaporama, des paysans partis en Syrie, au Mali, en Roumanie et en Bulgarie pour rencontrer d'autres communautés paysannes travaillant avec leurs semences paysannes.

Samedi : AG Triptolémienne - Battages et échanges de semences et de savoir-faire

10h-12h30 : AG Triptolémienne - Bilan d'activité et d'exercice- présentation des chantiers en cours et réflexions sur les orientations à venir, adhésions, élection du CA, mise en place d'ateliers de réflexion sur l'agriculture naturelle, la sélection ou autres suivant les envies des personnes présentes.

13h30 – 14h30 Repas froid (5€)

14h-18h : Battage qui continuera – Atelier d'échange de savoir-faire et restitution.

17h30 : Histoires collectées en pays de St Seglin et de St Nicolas du Tertre, lues par Karyne, qui initiera une table avec des anciens venus témoigner de leurs expériences et regard sur l'agriculture, suivi d'un Festnoz

Pour le repas, Galettes et crêpes seront proposées par Alain Bouchet de Bio Bie Naï qui travaille avec une farine de froment et sarrasin de pays.

Dimanche : Journée grand Public - Fête du pain et des savoir-faire paysans

Essais de panification de différents mélanges de blés de pays toute la journée.

Atelier de tressage de céréales, fabrication de binoches, conférence débat (à confirmer)

Stand des associations locales ou impliquées dans la conservation et la multiplication de semences anciennes et paysannes – Triptolème - Accueil Paysan – Maure à pleines dents – Aspaari – Les contous et faisous de binoches, Koal Coz, GAB - FRAB, Cohérence, Kokkopelli (à confirmer)...

Tartes et pizzas pour les repas

Semences en tout genre, Témoignages, Livres, Outils, Jeux, Contes, Instruments, Produits de la ferme, Bonne humeur sont les bienvenus pour honorer cette fête des battages !!! Pour tout renseignement, contacter : Julie 02.97.49.09.00 ou 06.60.80.02.37 ou tripto@laposte.net

Formation Cristallisations sensibles proposée par Michel Gasperin à Clermont Fd en septembre. Me rappeler si ça vous intéresse que je vous envoie des infos plus précises. Julie 02.97.49.09.00

Plus large :

Forum Pain Bio *Du blé au pain, le bio, une filière d'avenir!*

Mardi 6 Novembre 2007, Les Salons de l'Aveyron, Paris 12^e, L'actualité de la recherche sur la filière blé pain bio

Ce Forum s'adresse à tous les acteurs de la filière blé/pain, concernés par la filière bio, de l'agriculteur au consommateur, en passant par le collecteur, le meunier et le boulanger. Il sera une contribution active au développement d'une filière blé-pain bio organisée et dynamique.

Il apportera des éléments de réponse aux questions que vous vous posez :

- Quelles variétés de blé pour quelles panifications ?
- Comment optimiser les pratiques culturales pour obtenir des blés de qualité ?
- Quel est l'impact des procédés de transformation sur la qualité des pains : type de farine ; meules ou cylindres ? levure ou levain ?
- Quels pains biologiques pour quels consommateurs,
- Comment optimiser les qualités nutritionnelle et organoleptique des pains ?

Programme du Forum

Trois sessions, suivies d'une table ronde, structureront les débats :

- 1 - Les acteurs de la filière blé/pain bio : du consommateur à l'agriculteur
- 2 - Voies d'amélioration de la qualité du pain biologique
- 3 - Amélioration des variétés et optimisation des pratiques culturales

Table ronde : Synthèse et perspectives : construction d'une filière française Blé-Pain biologique.

Avec la participation de chercheurs européens et une ouverture sur l'environnement.

Financé par l'ONIGC et Intercéréales

Ce Forum rendra compte des travaux réalisés dans le cadre d'un programme de recherche INRA-ACTA/ACTIA 2005-2007. Celui-ci comporte trois axes principaux :

Axe 1 : Valeur d'utilisation des blés produits en agriculture biologique

- Caractérisation agronomique et technologique d'un panel d'échantillons de blé biologique
- Critères de sélection de variétés de blé tendre de qualité adaptée à l'agriculture biologique
- Caractérisation de la qualité par la panification
- Arvalis Institut du végétal
- Institut Technique de l'Agriculture Biologique

· Centres Techniques Agroalimentaires membres de l'ACTIA Association de Coordination Technique pour l'Industrie Agro-Alimentaire (ADIV ; Aérial et CTCPA)

Structures de développement, coopératives agricoles et entreprises privées

Contacts

A noter : Chacun peut envoyer un texte, article, dessin de son choix que nous pourrions faire dans nos prochains bulletins, que chacun s'empare de la plume! Par courrier, téléphone ou mail.

· Evaluation des facteurs agronomiques influençant la qualité des blés biologiques.

Axe 2 : Recherches en vue de l'amélioration de la qualité des pains biologiques

- Influence de l'azote et du soufre sur la composition protéique des grains
- Impact du procédé de fractionnement
- Impact du procédé de panification
- Valeur nutritionnelle du pain biologique
- Qualité sensorielle des pains
- Perception des pains biologiques par les consommateurs

Axe 3 : Connaissances du fonctionnement de la filière

- Connaissances des pratiques agronomiques et des pratiques de collecte
- Connaissances des techniques meunières utilisant des blés biologiques
- Connaissances des techniques boulangères utilisant des farines biologiques

Partenaires

- Institut National de la Recherche Agronomique

ITAB : Ouarda KEBLI Tél. : 01 40 04 50 64 Email : secretariat.itab@itab.asso.fr

ARVALIS Institut du végétal : Lucette CACHOT

Tél.: 01 44 06 96 20

Email : l.cachot@arvalisinstitutduvegetal.fr

Institut Technique de l'Agriculture Biologique

www.itab.asso.fr, ITAB Délégation d'Angers, 9 rue André Brouard, BP 70510, 49105 ANGERS CEDEX 02, Tél. : +33 (0)2 41 18 61 56 - Fax : +33 (0)2 41 18 60 21