

Association *Triptolème*
tripto@laposte.net

Epi sème

Bulletin n° 7 d'été 2008

Association Triptolème, es-tu là ???

Pas trop au téléphone, ni par internet ces dernières semaines,

Mais je frémis dans les champs, fleuris les campagnes de beaux blés, céréales et autres plantes oubliées, colonise l'imaginaire de ceux qui les cotoient, permets les rencontres au fil des semences, du pain ou autres passions...

Des nouveaux adhérents se connectent à cette aventure, nous sommes désormais 80.

Alors, comme à l'accoutumée, je vous invite à venir se rencontrer davantage, échanger sur les événements passés et à venir nous lors de notre rencontre annuelle : la **fête des battages**, cette année accueillie par les Finistériens chez Jean-Bernard Huon à Riec sur Belon¹... Ce sera aussi l'occasion de notre assemblée générale, le vendredi à 17h. Que chacun vienne prendre part aux discussions, transmettre ses avancées ou se mettre au jus d'où nous en sommes collectivement. S'en suivra le weekend pour approfondir et mettre en pratique. Ceux qui souhaitent venir aider à préparer ces rencontres peuvent venir dès le matin, nous aurons aussi besoin de bras pour le rangement.

Au sommaire

Recherche et sélection participative pour une agroforesterie biologique : le retour de l'arbre dans le paysage cultivé - pages 2 à 4

La biodiversité cultivée aura-t-elle le droit de sortir des boîtes de conserve où elle est enfermée ? - page 5 et 6

En pages centrales - Invitation à la fête des battages

Parlons de notre endroit... - page 7

Les rendez-vous et annonces - pages 10 - 11-12

« *Le battage*

Le soleil a fini de mûrir les blés.

La meule, appelée « tourelle » dans le Morbihan, « Bauge » en Maine et Loire et « gerbier » dans le Finistère, permet de conserver les épis au sec, dans l'attente du battage. Les gerbes sont disposées en cercle, les épis à l'intérieur. L'avoine, plus courte, forme la base en couches successives, puis vient le blé aux tiges plus longues. Quatre gerbes de seigle, liées ensemble, constituent un faitage parfaitement étanche. »



Issu du livre « Une ferme d'hier au XIX^{ème} siècle » réalisé par Christine Guillemot, Laurence Tondou et Célestine Posic aux éditions Liv'Éditions

Chacun peut amener ses gerbes, sacs et petits matériels, la moissonneuse batteuse de l'association sera là en poste fixe, et sur la ferme, plusieurs ateliers nous permettront de pouvoir battre, nettoyer, trier la semence qu'elle puisse être échangées et emblaver de nouvelles terres... et aussi de participer à la vie de la ferme.

Faites circuler l'info autour de vous.

Et pour que ce soit une belle fête, pensez à apporter vos propres graines d'expériences, de poèmes, de musique, de vie...

Au plaisir de se retrouver,
pour Triptolème, Julie

¹Pour s'y rendre, c'est entre Pont Aven et Riec/ Belon, suivre le panneau Gîte d'étape

Recherche et sélection participative pour une agroforesterie biologique : le retour de l'arbre dans le paysage cultivé

Introduction

Quand les médias alertent l'opinion sur les pénuries alimentaires à venir, ils ne proposent pour répondre à la crise qu'une intensification encore plus poussée de notre agriculture industrielle, avec des outils encore plus biotechnologiques et encore plus chimiques, même si le discours veut s'inscrire dans un affichage de développement durable.

La volonté d'élimination des arbres dans le paysage agricole français date de la même époque que la conception des variétés modernes, homogènes et stables. Qu'il est homogène le paysage dans certaine zone de notre pays : rien ne dépasse ! Mais depuis 50 ans, il se meurt ! Dans les pays du sud, en région tropicale, il était possible d'observer trois strates de végétation associant caféier, cacaoyer à l'ombre d'arbres plus grands. Ces pratiques ont été abandonnées il y a 40-50 ans pour intensifier la production.

L'agriculture biologique, appuyée sur une conception du vivant où l'homme collabore avec la nature, met en valeur les agrosystèmes en tenant compte des caractéristiques du terroir pour son évolution harmonieuse avec les projets humains. En conclusion de son ouvrage sur l'agriculture du XXI^e, Matthieu Calame propose une agronomie biologique qui recherche autant de solutions que de situations dans la diversité des territoires du monde. Par son impact sur le milieu en particulier les sols et la biodiversité, l'agroforesterie se présente comme une solution d'optimisation des territoires et l'auteur propose de « transformer l'homme défricheur en homme arboriculteur ». La sélection paysanne et/ou participative se présente comme un atout supplémentaire pour les pionniers de l'agroforesterie qui recherchent des variétés se développant à l'ombre !

1 – Des projets récents pour appuyer une réflexion

Dans une introduction d'un compte rendu de colloque organisé l'année dernière au Costa Rica sur l'agroforesterie dans les pays du sud, des chercheurs du CIRAD écrivent : « Erosion des sols réduites, ressources en eaux préservées, conservation et création de biodiversité ou encore séquestration du carbone, tels sont quelques uns des effets majeurs des systèmes agroforestiers sur l'environnement ».

1.1 – Dans les pays du Nord

Des événements récents expliquent le nombre croissant de projets et la raison de projet national :

- les résultats décisifs du projet européens SAFE
- depuis 2001, les réglementations agricoles et forestières françaises se sont assouplies. Des aides aux projets existent et les parcelles en agroforesteries sont devenues éligibles aux primes PAC
- le nouveau règlement du Développement Rural européen pour la période 2007-2013 (article 44) propose d'encourager la création de systèmes agroforestiers modernes sur les terres agricoles

Le projet européen SAFE (Silvoarable Agroforestry For Europe) qui a regroupé 70 chercheurs de 8 pays pendant 4 ans, annonce aussi des résultats prometteurs pour l'Europe sous la responsabilité de Christian Dupraz, un chercheur de l'INRA. Ce projet s'appliquait essentiellement à l'agriculture conventionnelle. Un exemple de résultat indiquait que la production d'un hectare de mélange peuplier / blé est équivalente à la production d'une surface de 1,3 ha, soit 0,9 ha de blé et 0,4 ha de peupliers. Dans le programme, les espèces d'arbres les plus représentées sont les peupliers, le merisier, le noisetier et le chêne. Deux autres espèces ont aussi été considérées : sorbier (*Sorbus domestica*) et l'aulne (*Alnus cordata*). Les cultures intercalaires étaient majoritairement des céréales d'hiver et des fourrages. Le projet s'est surtout intéressé aux aspects agronomiques, de la faisabilité technique à la productivité, aux aspects sociaux et réglementaires, avec la liaison avec la PAC.

Un projet CASDAR, au niveau français a pris le relais entre avril 2006 et mars 2008 regroupait 24 partenaires dont l'INRA, des chambres d'agricultures et le Biocivam11... Son objectif était de mettre en place de la recherche au terrain, structurer l'agroforesterie et soutenir son développement au niveau national. Il affichait 4 axes de travail :

- 1 – capitaliser les expériences de recherche-développement
- 2 – fournir aux acteurs du développement des outils de synthèse et d'analyse des projets
- 3 – organiser l'échange d'informations
- 4 – établir un diagnostic des besoins et enjeux de la recherche développement en agroforesterie et identifier des thèmes de recherche

Les questions concrètes autour d'un projet agroforestier sont du type :

Comment dimensionner le projet ? Sur quelles parcelles faut-il placer le projet ? Faut-il répartir le projet sur plusieurs années ou planter tout d'un coup ? Quelles essences d'arbres associer à quelles cultures ? Quels seront les rendements des cultures intercalaires ? Quelle sera la rentabilité probable du projet ? Quel sera l'impact sur les revenus annuels, sur les besoins en main d'oeuvre, sur la valeur du foncier ?

Un site internet regroupe ces informations : www.agroforesterie.fr

1.2 – Dans les pays du Sud

Deux symposiums internationaux, sur les systèmes agroforestiers multistrates à base de cultures pérennes, ont eu lieu à 8 ans d'intervalle sur le sujet. Le dernier se tenait au Costa Rica en 2007, réunissant 130 chercheurs de 25 pays. Ces pratiques ont été abandonnées au profit des monocultures plus intensives il y a 40-50 ans. Plusieurs freins bloquent la reconversion vers l'agroforesterie. Même si les services environnementaux sont maintenant reconnus, la production est plus faible pour la culture ombragée. Comment compenser la perte de revenus avant d'être elle-même compensée avec la production du bois ? Deux solutions sont proposées : soit financer la différence par les bénéficiaires du service environnemental, soit en créant ou renforçant des filières valorisant le produit des arbres.

Plusieurs centres de recherche internationaux ont investis dans le sujet. Un souci des scientifiques est de préciser l'impact de la biodiversité en termes de durabilité économique de ces systèmes. Un autre axe scientifique est la modélisation pour analyser le couplage rendement-ombrage, l'impact des changements climatiques sur l'écosystème, d'améliorer les bases scientifiques des critères et indicateurs biophysiques et sociaux servant à l'attribution de labels écologiques.

2 – Différences et pistes pour la bio

2.1 – Systèmes décrits en conventionnel et la bio

Choix des espèces : pour les espèces pérennes comme pour les espèces annuelles, les systèmes en AB prendront soin d'éviter toutes plantes ayant eu un passé biotechnologique. En matière de plantes pérennes, le choix des arbres devra être étudié avec soin et beaucoup de systèmes conventionnel, même agroforestier, sont incompatibles avec la bio. Par exemple, les variétés modernes de peuplier sont à bannir. Les dispositifs présentés sont majoritairement un peuplement homogène d'une plante annuelle sous un couvert d'arbres eux-mêmes génétiquement

homogènes, avec un désherbage chimique sur le rang des arbres, ce qui est loin de potentialiser la biodiversité d'association des plantes pérennes et annuelles.

2.2 – Pistes d'innovation pour la bio

Les dispositifs :

Une plante herbacée cultivée entre des rangs d'arbres, est-ce suffisant pour une conduite en bio ? Se pose déjà la gestion de l'espace entre les arbres qui ne peut être valorisé facilement qu'en prairie. La mécanisation des cultures annuelles contraint à ne cultiver qu'une zone accessible pour les engins. Cet espace entre les grands arbres n'a-t-il pas un rôle important à jouer dans la diversité biologique de la parcelle ? Devons-nous imaginer une troisième strate intermédiaire (petits fruits ou autres pérennes à faible développement (fraisiers, plantes aromatiques...)) ? Est-ce possible d'y cultiver d'autres plantes annuelles avec une valorisation différente de la culture mécanisée de l'entre-rang ? Des plantes à fleurs pour les abeilles ?

Devons-nous nécessairement installer les systèmes sur des dispositifs linéaires ? Comment animer le paysage tout en restant productif ? Comment tenir compte du milieu : contraintes pédologiques, géologiques et géobiologiques ?

Les variétés :

La sélection simultanée des plantes aux différents niveaux de strates, sous forme de populations offrirait de multiples pistes de développement de la diversité cultivée.

Des trésors d'ingéniosité seront à développer pour :

- associer des plantes complémentaires et offrant une synergie de développement entre elles,
- adapter les pratiques culturales pour les espèces annuelles et pérennes
- associer les productions animales à certaines phases du cycle de culture
- ...

et que le tout donne un paysage harmonieux.

2.3 – Cas des vergers bio dans un projet de sélection participative

Le verger pose question à plusieurs niveaux :

- les arbres sont actuellement des arbres greffés
- les porte-greffe sont souvent des clones, pas nécessairement sélectionnés pour l'AB
- les variétés sont des clones

Les sources de fragilisation sont ainsi nombreuses :

- l'homogénéité des peuplements

- pas de sélection des porte-greffe pour leur terroir ni pour l'AB
- la rupture énergétique entre la partie aérienne de la plante et ses racines.

A quel niveau pouvons-nous donner de la « robustesse » à un verger ?

- La variété ? La variété clone est-elle incontournable pour offrir des fruits relativement homogènes en qualité gustative pour un marché, même bio et paysan ? Mais peut-elle être sélectionnée par le paysan dans son terroir à partir de semis ?
- Le porte-greffe n'a comme contrainte d'homogénéité qu'une relative dynamique de croissance conférée au greffon. Pourquoi ne serait-il pas issu de semis ?

L'agroforesterie appliquée au verger sera probablement à privilégier dans nos premières expériences pour améliorer la vitalité de nos arbres et donc leur capacité à dominer les insectes et microorganismes pénalisant la production de fruits. Nous aurons à rechercher des plantes à cultiver sur le

rang et des cultures intercalaires stimulant la croissance des arbres et offrant des abris ou une nourriture à la faune associée.

Conclusion

Et tant d'autres suggestions sont attendues pour continuer ce texte ... et démarrer l'aventure !

La première graine à rechercher est celle de l'imagination. Les champs cultivés vont acquérir une dimension verticale. Tout est à choisir : les arbres et les plantes annuelles, les dispositifs et les techniques de culture. Des paysages sont à créer.

Véronique Chable - INRA SAD-Paysage

le 28 mai 2008

[1] Depuis 1997, l'Université Laval à Québec, offre un programme d'études graduées en agroforesterie (M.Sc.). Ce programme multidisciplinaire est conçu pour fournir les connaissances et l'expertise sur les aspects écologiques et socio-économiques de l'agroforesterie tropicale et tempérée.

Bonjour, invité à m'exprimer lors de l'AG des faucheurs volontaires à Grigny, j'ai pu expliquer longuement les dangers, au delà des OGM de première génération, des OGM transcontinentaux soit disant sécurisés actuellement en préparation, des plantes mutées, issues de fusions cellulaires et autres bidouillages brevetés des semences, ainsi que du nouveau COV (Certification d'Obtention Végétale) qui fait des semences de ferme des contrefaçons. J'ai conclu par un appel à défendre les droits des paysans de conserver, ressemer, échanger, vendre et protéger leurs semences contre les droits des obtenteurs qui seront en vedette lors du sommet international du gène le 28 octobre à Paris.

La préparation d'un contre sommet est aujourd'hui le fait du collectif campagne OGM, rejoint par les faucheurs volontaires, et pourrait s'étendre à des organisations d'autres pays européens, l'implication du RSP paraît essentielle pour renforcer et préciser le contenu des revendications de ce mouvement, pour ceux qui écoutent la radio sur internet, prendre la fin du journal de France Culture du 14 juillet à 12 h 30 la suite ci-dessous, Cordialement, Guy

<http://terresacree.org> : Bové et les faucheurs d'OGM lancent le mouvement des semeurs volontaires 2008-07-14 GRIGNY (source vérifiée) Le leader altermondialiste José Bové a annoncé le lancement du mouvement des semeurs volontaires, en marge de l'Assemblée générale du collectif des faucheurs volontaires qui s'est déroulé à Grigny (Rhône).

"Nous avons décidé de lancer le mouvement des semeurs volontaires, afin d'élargir notre action", a déclaré M. Bové lors d'une conférence de presse organisée sur les bords du Rhône.

"L'objectif est de dénoncer toutes les formes de privatisation du vivant, en permettant des échanges gratuits de semences", a-t-il expliqué. Actuellement, seules les semences ayant obtenu un certificat sont référencées dans le catalogue des semences et autorisées à la vente. Elles sont généralement fabriquées par des grands groupes, ce que les faucheurs volontaires veulent contrecarrer.

"On va lancer un mouvement d'échanges gratuits et désobéir en plantant dans son champ, dans son potager ou sur son balcon des semences interdites", a indiqué M. Bové en soulignant ne pas savoir à quel type de poursuites son mouvement s'expose.

"Il ne s'agit pas d'un changement d'objectif", a insisté le leader altermondialiste.

"S'il y a besoin de faucher, nous continuerons de faucher", a-t-il prévenu, rappelant son opposition à la loi OGM.

"On se bat depuis 11 ans contre les OGM parce qu'ils sont brevetés et qu'à travers ces brevets, les firmes essaient de privatiser le vivant", a-t-il expliqué.

"Aujourd'hui d'autres firmes s'appuient sur les COV pour obliger les paysans et tous les gens qui font du jardinage à racheter tous les ans leurs semences", développe-t-il.



"C'est un nouveau hold-up sur les paysans et sur les citoyens qui utilisent des semences", a renchéri M. Bové. La "privatisation" des semences est apparue au milieu des années 90, "lorsque il a été décidé que les aides publiques devaient être orientées et données uniquement lorsqu'on utilisait des semences du commerce", explique François Dufour, membre du collectif des faucheurs volontaires de la Manche.

"On a fait payer l'ensemble des agriculteurs et une poignée de semenciers s'est approprié le droit de gérer les semences qui étaient inscrites à l'intérieur du

catalogue", a-t-il déploré.

Le mouvement des semeurs volontaires devrait connaître un temps fort le 28 octobre prochain à l'occasion de la 15e session du Comité international de bioéthique de l'Unesco à Paris.

"Nous appelons l'ensemble des organisations paysannes, de l'agriculture biologique et des mouvements environnementalistes à coordonner un contre-sommet pour la liberté des semences", a-t-il lancé. Ce contre-sommet se tiendra à Paris, dans un lieu qui reste à définir.

3 juillet 2008 | Communiqué de presse du Réseau Semences Paysannes, la Confédération Paysanne et la Féd. Nationale de l'Agriculture biologique

La biodiversité cultivée aura-t-elle le droit de sortir des boîtes de conserve où elle est enfermée ?

Après dix années de blocages procéduriers, la première directive européenne sur les « variétés de conservation » concernant les plantes agricoles a été publiée le 21 juin 2008 (2008/62/CE). Le gouvernement français a immédiatement transmis le dossier au Centre Technique Permanent des Semences, structure consultative largement dominée par l'industrie semencière. La diffusion de semences libres de droits n'est pas le souci principal de cette corporation qui vend des semences protégées par des Droits de Propriété Intellectuelle. En confiant à l'industrie la gestion de la conservation de la biodiversité dans les champs des paysans et le droit exclusif d'en diffuser les semences, le gouvernement renie les engagements pris au Grenelle de l'environnement en faveur de la biodiversité.

En 1992, les gouvernements de la planète réunis à Rio de Janeiro ont signé une convention appelant à une mobilisation urgente pour sauver la diversité biologique. La biodiversité des plantes cultivées ne peut survivre provisoirement dans les banques de gènes où elle a été stockée que quelques années au prix d'efforts financiers que plus personne ne veut assumer. Elle ne peut se conserver durablement que si elle est cultivée dans les champs des paysans. Mais le catalogue destiné à favoriser le « progrès génétique » des variétés de l'industrie semencière l'a rendue illégale et elle a disparu au cours des cinquante dernières années. C'est pourquoi dès 1998, la Communauté Européenne proposait aux états membres de mettre en place des mesures spécifiques permettant la commercialisation des semences de variétés de conservation ou destinées à l'agriculture biologique.

La nouvelle directive issue de tractations difficiles laisse aux états une certaine liberté d'application qui limitera ou favorisera la biodiversité cultivée : restriction à quelques variétés très anciennes ou prise en compte des sélections paysannes plus récentes, uniformisation ou acceptation de la diversité des variétés paysannes, commercialisation de très petites quantités ou ouverture

à une remise en culture suffisante, confinement géographique ou liberté de vente sur l'ensemble du territoire...

Le Groupement National Interprofessionnel des Semences a déjà fait connaître sa volonté de n'accorder le droit à avoir des papiers en règle qu'à la petite part de biodiversité vendue par l'industrie semencière qu'il représente. La plus grande part de la biodiversité cultivée, conservée et renouvelée dans la clandestinité par les paysans et les jardiniers, doit pour lui rester "sans papier" et être refoulée vers les frigos des collections ou disparaître.

La conservation de la Biodiversité menacée de disparition est un problème d'environnement et de société. Le Réseau Semences Paysannes, la Confédération Paysanne et la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique demandent au Président de la République de respecter les engagements de sa campagne électorale et du Grenelle de l'environnement en confiant au Ministre d'Etat chargé de l'environnement, aux collectivités territoriales, aux parcs naturels et aux organisations de la société civiles la gestion des dossiers concernant :

- les variétés de conservation et les variétés anciennes,
- les semences adaptées à l'agriculture biologique,
- les droits des paysans de ressemer, d'échanger et de vendre les semences qu'ils reproduisent à la ferme.

LES AGRICULTEURS QUI VENDENT LEURS SEMENCES OU PLANTS NE SONT PAS DES DELINQUANTS

Le Groupement National Interprofessionnel des Semences et Plants sollicite depuis quelques temps les communes pour faire la chasse aux producteurs de plants vendant leur production sur les marchés sans lui payer une cotisation(1). Dans une réponse envoyée aux

Maires concernés(1), le Réseau Semences Paysannes parlementaires(2) qui reconnaît les droits des paysans de dénoncer cette tentative d'instrumentalisation des services conserver, utiliser, échanger et valoriser la biodiversité publics communaux au profit de cette corporation qu'ils cultivent.

d'entreprises privées.

Les agriculteurs ont le droit d'écouler leur production sans changer de métier pour prendre un statut d'entreprise commerciale. La biodiversité cultivée n'est

Contact : Guy Kastler, guy.kastler@wanadoo.fr
<<mailto:guy.kastler@wanadoo.fr>>

pas la propriété privée des semenciers qui ne font que (1) documents joints et disponibles sur le site du RSP :
l'enfermer dans leurs banques de gènes : elle ne sera [http://www.semencespaysannes.org/agriculte_qui_vende
nt_leurs_semences_plants_n_115-actu_53.php#date53](http://www.semencespaysannes.org/agriculte_qui_vende_nt_leurs_semences_plants_n_115-actu_53.php#date53)
sauvegardée que si elle reste accessible au plus grand <http://www.semencespaysannes.org/>
nombre pour être cultivée et renouvelée dans les champs et dans les jardins. Le Réseau Semences Paysannes (2) loi du 22 février 2005 d'application en France du
demande aux communes de respecter le vote des Traités Internationaux sur les Ressources

...  Parlons de notre endroit...



Salut Daniel,

Comme Julie l'a proposé, j'envoie une proposition d'articles où l'on donnerait l'un et l'autre son point de vue sur une expression assez difficile à cerner, tellement il existe des versions différentes ; **la force du levain**.

Entrons dans le vif du sujet avec les commentaires sur la relecture des textes de nos illustres prédécesseurs, Malouin & Parmentier que n'avait gentiment fait passer Hubert sur le travail des mots du levain au XVIII^{ème} siècle et sur ma réponse qui suit

La **définition de levain fort** de Parmentier dans le chapitre levain de chef est «*Le levain fort, dis-je, est lever*». Cette parole est pour moi, l'approche la plus précise qu'ils se donnent à XVIII^{ème} siècle. Je ne tranche pas sur le sujet; la question reste ouverte.
celui qui ayant acquis un volume très considérable, est parvenu au plus haut degré d'apprêt, se gerce, se crevasse et répand une odeur volatile, tel serait le levain de première où le chef se trouverait par moitié.» «*Il est au plus grand degré d'apprêt. Il accélère la fermentation de la pâte et a le caractère vineux et spiritueux.*». Cette définition est intéressante mais elle ne sera pas toujours respectée dans cette optique là.

Qu'entendrais-je bien par «**acérer les pâtes**» ? (Le parler de l'époque déteint là) De nouveau, on reste bien dans le thème précédent, comment se fait-il qu'après avoirensemencé quatre fournées ou pâtes, le levain de pâte s'affaiblit (notons que R. Calvel signale aussi ce fait dans un tableau sur le levain de pâte publié dans le livre «*Boulangerie Moderne*»). Là au XVIII^{ème} siècle, il ajoute un petit levain issu de 2 pâtes précédentes (soit +/- 3 heures avant au lieu de 1 heure 1/2.) et c'est pour lui redonner de la force, Malouin parle de «*reprendre cette acidité naturelle et spiritueuse*» pour «*redonner de la qualité au levain*» «*Acidité qui manque dans les levains usés*» .
Je pense qu'aujourd'hui les microbiologistes diraient que la vie en anaérobie ne permet pas une multiplication des microorganismes comme en aérobie. En anaérobie c'est une vie au ralenti qui se passe, plus pour les levures polyvalentes (aérobie et anaérobie) que pour les bactéries (anaérobie stricte) d'ailleurs. Voilà une des raisons, qui pour moi, explique un peu l'affaiblissement du levain à partir d'ensemencements successifs de 4 (ou 6) pâtes.
Ce qui préserve la potentialité d'action des levures du levain, c'est l'acidité apportée par les bactéries. Les

Dans les deux textes on découvre différents sens du mot «**force**» **du levain**. C'est vrai lors de la rédaction du lexique où l'on est forcément succinct, ce terme m'a mis mal à l'aise. J'ai remplacé plusieurs fois la définition et pour finir j'ai écrit dans la case «*Potentiel d'activité d'un levain-chef. Un levain fort est aussi un levain plus soutenu par l'acide et parfois exprime la force de pousse*». Si je me trouve satisfait avec le mot «*potentiel d'activité*», je trouve néanmoins que l'on n'a pas tous les mots qu'il faut aujourd'hui pour savoir ce qu'ils entendaient par force du levain. Là, j'ai l'impression que les vues de la «*génération spontanée*» gêne notre compréhension actuelle de ce terme d'époque. Tantôt il s'agit d'acide qui a la potentialité de conserver une force de pousse (un peu la force de la levure exprimé par Parmentier par *l'esprit ardent*, ou *le feu* par Malouin) et de la redémarrer cette force de pousse et tantôt (mais plus rarement) c'est la force de pousse toute seule. Pour l'époque «*L'acide est le principe du levain, mais l'acide*

levures elles-mêmes peuvent très bien produire du rafraîchi recherche cet effet de favorisation des tellement d'alcool qu'elles peuvent s'auto-inhibées, levures. Boutroux l'explique bien dans son livre. Dans un autre passage quand il parle de la levure, Malouin dit « on ne peut conserver un levain fait avec de la levure, parce qu'il jette son feu trop vite disent les boulangers ». Ici c'est les boulangers qui le disent. Parmentier repris dans le même chapitre dit «le levain fort ou aigre produit sur la pâte un effet plus considérable que la levure aigre ou passée...dans le deuxième cas (celui de la levure aigre), cette fermentation s'affaiblit...c'est précisément tout le contraire pour le levain dans l'état aigre ou fort». C'est vrai, on n'a pas fini de percer ce mystère de la force du levain. J'ai bien aimé l'apport très observateur des acteurs du XVIII^e s. voraces levures seront les premières actives. Le principe



Sacré Marc !

Je te remercie, te félicite et te bénie pour cette heureuse invitation à la première joute^[1] d'amitiés boulangères, dont l'idée mérite d'être semée.

Le thème que tu proposes, à savoir, la « force du levain » est en effet au cœur du pétrin. Nous en sommes le nerf, et j'espère, ainsi que tu l'es, être utile à l'affaire. Allons y !

Qui donc en ce levain est le fameux magicien qui farine panifiable.

chaque matin ensorcelle notre Pain ? Ce que dans ta définition, Marc, tu appelles « potentiel d'activité », j'ai entr'autres publications, nommé du mot « quantalité », soit quantité et qualité associés, l'ensemble des réserves que contient notre levain. Toutefois, ce potentiel, bien que certes, actif, quand il « pousse » la pâte à lever, est également passif en ce qu'il « tient » la pâte, sinon prête à s'étaler. Ces deux agents en polarité sont mariés pour l'éternité. Car l'un sans l'autre, isolé, leur existence serait insensée. C'est un couple inséparable, mais en constante recherche d'équilibre entre « force de pousse » (volumité) et « force de tenue » (plasticité).

La « force de pousse » n'est qu'une simple notion bio-mécanique, qui par activité bactérienne, fait le père et mère d'une fratrie, responsable en grande partie soufflet, gonflant les alvéoles gluténo-amidonnienne de la pâte. Elle ne s'occupe aucunement de la rondeur du pâton qui dépasse largement la valeur boulangère d'une

Je veux dire que la qualité d'un gluten à résister ou relâcher, n'est qu'un aspect des questions de « force » où le levain à fort à jouer. C'est qu'une pâte qui se dit avoir du « corps » est justement l'immédiate conséquence reliée à la seconde propriété du levain, la « force de tenue ». Mais c'est là une variable très délicate, au-delà d'une simple boule de gaz en prison, qui pour l'instant sera résumé en terme de qualité.

C'est vers là que je compte, mon cher Marc, me promener, si tu veux bien m'accompagner...

Frappons poliment et entrons doucement dans cette maison si bien tenue du village levain. Là se tient de l'avenir de leur portée que sont les pétrissées.

Je te laisse, Marc, poser la première question qui te turlupine tant, à savoir : pourquoi et comment se fait-

il que, à l'observation, vraie de nos ancêtres et de nous-même, un épuisement des levains s'empare des fournées successives à partir de la 4^{ème} ou 5^{ème} pétrissée ensemencée de ces précédentes ?

D'une 1^{ère} tentative d'explication, je suppose qu'il s'agit d'un effet de cycle. On retrouve cette constante dans l'assolement et la rotation des cultures : la terre-mère refuse la monotonie. C'est également vrai, et je le dis avec respect et précaution, dans la succession des générations familiales. Un potentiel sera porté à l'excellence pendant quelques filiations, et, pour ensuite s'écrouler dans sa transmission. C'est souvent le « vilain petit canard » d'une famille qui, un jour, change d'étendart. Quelque chose s'est épuisé et demande à être renouvelé.

Même constat dans le processus de gestion d'une panification. Le même diagramme répété à l'identique quant à l'élaboration des levains, trouve vite ses limites vers un pain qui dégénère en qualité. C'est pourquoi je pratique la dite « altournance » dans les « rafraîchis ». Il s'agit de varier les paramètres, tout en respectant les associations telles que pâte chaude et molle, puis ferme et fraîche, et encore court ou long de fermentation. Ces choix se feront selon les besoins observés à partir de l'état des fournées précédemment panifiées. J'imagine que ces variations permettent à la flore des levains de se diversifier, puisqu'elles ne peuvent, selon les souches (une trentaine) se développer en milieu identique. Elles ont des exigences et des humeurs que le boulanger doit considérer sous peine de voir ses pâtes se dégrader.

Ces « petites forces » associées, telles qu'en leur société micro-secrète, se résument en un mot : harmonie.

Arrivé là de mes propos, je te lâche une suggestion, et d'abord l'esprit, avant de voir en pratique, ce qu'il convient d'agir pour en tirer profit. Mais auparavant, faut voir qu'il est paradoxal, mais c'est une évidence qu'une pâte bien prête et mûre à point n'obtient à la cuisson rien de vraiment bien. A l'inverse, une pâte jeune, parfois « verte »^[2] explose au four d'un bouquet divin.

La première pourtant bien ronde et pleine n'a rien craché, alors que la seconde discrète et réservée se l'aîpété à tout casser. Que s'est-il passé ?

Car là, mon cher Marco, c'est que l'acidité ou l'anaérobie ne peuvent tout expliquer. Si le levain, comme dit Malouin, est trop usé, il ralentit bien sûr l'activité bacillaire. Mais même dans le cas d'une abondante et tonique fermentation, rien ne garantit la qualité plastique des pâtes, attestant à l'avance, la réponse au four. C'est ce « corps » de pâte souple, aussi joyeuse que soyeuse, qu'un boulanger attend, espère de sa michonnée. Ou la boulangère de son pâtonnet.

Car, voilà mon Marcou adoré, ce que je vais t'avouer...

Deux « forces » habitent le levain :

Une « force de sagesse » et une « force de jeunesse ». De leur équilibre en présence, dépend la qualité du Pain.

La sagesse est ce qui vient du « chef », de la « mère ». Cette vieille pâte d'expériences et de conscience. C'est elle qui, venant de loin, gardienne d'une mémoire, viendra nourrir les « rafraîchis ».

Et ceux-là sont « force de jeunesse ». Ils se régénèrent sur de vieux savoir pour construire une nouvelle histoire. Le levain « tout point » sera l'âge atteint du meilleur de son pouvoir.

Un savoir de base consiste à considérer les « lactobacilles » et à l'inverse des « saccharomycètes » comme capable, c'est leur mission, de détruire et digérer les molécules du gluten. Les pâtes ainsi touchées sont sans espoir d'être récupérées. D'où proscription totale des excès de fermentation. Une pâte trop avancée, trop en maturité, va s'alourdir, puis s'éteindre. Mais une pâte jeune et encore en « pousse » va attendre son heure : celle du four qui la réveille et la révèle.

Il s'agira donc, par le principe des « rafraîchis » de cultiver, entretenir cette « force de jeunesse ». Mais à partir de cette vénérable pâte-mère, qui la précède, porteuse de « force de sagesse ».

« Vieux chef et jeune levain » fut le proverbe légendaire avant que la levure ne le vide de son contenu essentiellement bacillaire.

C'est dire qu'à l'inverse, un trop jeune chef et un vieux « tout point » n'enfanteront que pétrissés sans souffle. Ce qui explique donc cet épuisement déjà évoqué dû au manque de sagesse après trop de prises successives sur de jeunes pâtes.

Voilà donc pourquoi la « force » dans son entité, ne peut être qu'une polarité indivisible. Et que, sur ce principe, une pâte doit garder une énergie de réserve pour son dernier combat : le four. Une pâte trop sage et seulement sage a déjà tout épuisé depuis longtemps, car mûrie prématurément et exagérément. Protégeons là par des « tout point » peu avancés et des « apprêts » à peine terminés.

Le « chef » alors tiré de ces pâtes là se souviendra de cette force montante au moment de se ressemer dans les prochains levains. Mais, attention, car il peut aussi conserver des mémoires décadentes.

En résumé, toutes ces lignées nées des successives filiations savent et doivent cohabiter entre générations d'âges et d'origines croisées, afin d'éviter des dégénération liées à la cristallisation du processus d'évolution.

Voilà, Coco, ce que te disent les « forces d'un levain », grand Sachem de mon fournil d'Armorique, à toi, mon ami, grand Panem des boulanges de Belgique.

Et alors qu'au moment de se saluer, ma crêpe te serre la frite.

J'ai hâte à la prochaine flambée[3] de mots croisés et déjà, je m'en beurre la tartine !

Kénavo

Daniel Testard - « GalloPain

»



A propos du dessin :

Ce graphisme tente une schématisation des « force de polarité ». D'abord ce silence intérieur opposé à l'humaine et visible activité extérieure. Ensuite, cette « force de sagesse » signifiée par la grande spirale d'où naissent, en petites spirales, les « forces de jeunesse ».

C'est le chef et ses rafraîchis ou encore le levain « tout point » et ses pétrissées.

[1] « joute » : combat courtois d'homme à homme. Lutte amicale par la lance ou par les mots, sans danger pour les participants.

[2] « « verte » : se dit populairement et traditionnellement des pâtes trop jeunes en pousse et d'apparente manque de force.

[3] Afin de poursuivre les festivités, je propose une prochaine « joute », entre Hubert Chiron et Nicolas Supiot, sur le thème : « Mécanique et somatique », ou tous autres candidats chevaliers. Autrement dit, quelles importances et quelles différences à mettre en évidence entre le pétrissage manuels ou mécaniques. De même que pour tout le processus de boulange.

Brèves du moment :

Parution du livre « Voyage autour des blés paysans », par le RSP

Véritable plaidoyer en faveur de la biodiversité végétale, "Voyage autour des blés paysans" rassemble les témoignages et expériences d'agriculteurs, de boulangers, de meuniers, et même de chercheurs ayant délibérément pris le parti de cultiver ou de travailler les blés paysans. Dans une société plus propice à la standardisation, qu'est-ce qui a bien pu motiver leur choix ? Quelles difficultés ont-ils rencontrées ? Pour quels résultats ? Quelles différences ont-ils observées entre les blés « anciens » et les blés modernes ? Qu'est-ce que la sélection participative ? Enfin, comment et pourquoi la biodiversité cultivée doit-elle être conservée et renouvelée dans les fermes ? Autant de questions s'adressant à toute personne aspirant au maintien, à la réhabilitation, voire à l'enrichissement de la biodiversité dans notre agriculture et notre alimentation...

Nous aurons des exemplaires à vendre lors de la fête des battages 16€ le livre, sinon auprès de certains triptolémien, Florent, Nicolas, Julie, Daniel... ou du Réseau Semences Paysannes

Sortie du DVD "Les semences modernes en question", un film de Marc Peyronnard, produit par Rés'OGM - Info avec le soutien du Réseau Semences Paysannes, avec le concours financier de la Région Rhône-Alpes.

Un film tiré du Séminaire : Quelles plantes pour des agricultures paysannes : séminaire les méthodes de sélections jeudi 6 et Vendredi 7 décembre 2007 à l'ENITA de Lempdes Clermont-Ferrand organisé par le Réseau Semences Paysannes

Jusqu'à l'arrivée des OGM, l'amélioration des plantes par les techniques modernes de culture et de sélection n'a jamais été contestée autrement qu'à la marge. Avec les OGM, puis plus récemment les plantes mutées, cette contestation rentre aujourd'hui

dans le débat public : les performances annoncées et trop souvent non vérifiées ne compensent plus la perte de confiance dans l'agriculture « productiviste » moderne et, suite aux nombreuses crises « sanitaires », de nombreux citoyens revendiquent le droit d'interroger la recherche. Ils s'interrogent sur les avantages et inconvénients de ces méthodes pour les paysans et la Société aux plans agronomique, socio-économique, nutritionnel, sanitaire, de la souveraineté alimentaire, de l'érosion de la biodiversité...

Jaquette sur

http://www.semencespaysannes.org/nos_publications_et_videos_118.php

Une variété d'amaranthe (Amont) mise en culture cette année pour la semence par Christophe et Valérie à La Ganache (85), elle aurait des propriétés panifiables...

A suivre et essayer

Une citation de chercheurs Inra de 1956 intéressante...

"le W continue d'intervenir dans une grande mesure dans la cotation des variétés de blé. Cependant le W ne donne de renseignements que sur un complexe de caractéristiques physiques de la pâte avant fermentation. Sa relation avec la qualité finale du pain n'est certaine que pour une technique bien déterminées de panification. Mais si le boulanger sait tenir compte du type de farine qu'il travaille, aucune corrélation n'apparaît entre la qualité du pain et le W. cela suppose de la part du boulanger une modification de ses techniques pour chaque changement dans le type de farine utilisé, ce qui actuellement n'est pas toujours réalisable. Pour cette raison, le W, malgré toutes les critiques qu'on peut lui faire, peut-être utilisé, mais en s'entourant de précautions dans l'interprétation des résultats"

G. de Fosseux, M. Simon, C. Guimbard et R. Verbiest, « Détermination de la valeur agricole des variétés de blé d'automne et de printemps, cultivés dans le Bassin Parisien et le Nord-Est de la France », Bull. Tech. des Ingénieurs du Ministère de l'Agriculture, n°114 (oct.-nov. 1956), 577-607, p. 589 Christophe Bonneuil

-
- **Si vous souhaitez aussi témoigner de votre expérience ou partager des infos qui peuvent être utiles à d'autres, profitez-en cette rubrique est là pour ça!**
-

Les rendez-vous de l'association Triptolème ou en lien

12 septembre à Riec/Belon : Assemblée Générale de l'association à 17h

13 et 14 septembre à Riec/Belon : Fête des battages

Le 7 septembre à Kéranru chez Laure et Thierry à Péaule, 56 : rdv avec Juan Chávez : une voix indienne contre le désastre

Juan Chávez Alonso est paysan et maître d'école capitaliste industriel, appelé aujourd'hui néo-dans la communauté de Nurío, dans le Michoacan, à libéralisme. Celui-ci est entré dans une spirale sans l'ouest de la ville de Mexico. Il appartient à la nation fin de guerres et de violences, pour s'approprier les P'urhépecha, dont la langue est l'une des soixante- ressources et faire tourner ses industries, en même deux encore parlées dans le Mexique d'aujourd'hui... temps qu'il accélère la destruction des sols, des eaux Porte-parole de sa communauté, membre du Congrès douces et des océans, l'empoisonnement des airs et National Indigène, il a repris, aux côtés des zapatistes l'élimination d'un nombre sans cesse croissant mayas et zoques de l'EZLN au Chiapas, des Yaquis d'espèces animales et végétales, avec par-dessus le du Sonora, des Zapotèques et des Mixes de marché la prétention morbide de substituer aux lois l'Oaxaca, des Nahuas et des Amuzgos du Guerrero, du vivant les solutions high tech, commercialement des Mazahuas de l'Etat de Mexico, etc., la vieille rentables à court terme, produites par la technomarche de la résistance indigène contre l'oubli et science.

l'extermination programmée des peuples premiers, - Cette double démarche suppose à la fois une prise contre le saccage de notre mère la Terre et des de conscience claire de la gravité de la situation, du sociétés humaines qui ont su l'habiter, la connaître et rôle décisif de l'Etat et des institutions internationales, la respecter pendant des dizaines de milliers et la décision d'un passage à l'acte massif et d'années. En 2001, sa communauté a accueilli le déterminé : il faut boycotter le mode de vie et de 3ème Congrès national indigène, dans le cadre de la consommation capitaliste, et désertir son système de marche « Couleur de la Terre » entreprise par le production mortifère. En même temps, il faut mouvement zapatiste pour tenter de trouver une s'organiser, « en bas et à gauche », afin d'assurer la solution à l'application des Accords de San Andrés, récupération des moyens de production (en premier signés 5 ans auparavant entre l'EZLN et le lieu la terre) de la vie matérielle et sociale, et leur gouvernement fédéral, et jamais appliqués par ce gestion collective, horizontale et démocratique, pour dernier. la satisfaction des besoins fondamentaux de toutes et

De sa parole digne et rebelle, sans concession sur tous.

l'actuel désastre politique, économique, Juan Chávez sera en France pendant un mois et environnemental et social, et sur la soumission qu'il a demi, jusqu'au 15 octobre. Il vient rencontrer les su engendrer, on peut retenir quelques éléments : individus, groupes et collectifs qui souhaiteront - Il est impératif de respecter la diversité et les droits procéder à un échange d'analyses, de réflexions et historiques des peuples premiers, notamment celui d' d'expériences. Sur le monde actuel, sur le regard que être libres et autonomes sur les territoires qu'ils nous lui portons, sur nos désirs et nos rêves, sur habitent, et qu'ils ont su, bien mieux que les sociétés notre histoire et nos luttes, nos échecs comme nos dites « avancées », respecter et conserver contre espoirs. Sur les valeurs indigènes de respect de la vents et marées (en Amérique Latine, 80% de la terre, d'autonomie et de dignité, sur les traditions de biodiversité préservée est concentrée dans les zones résistance et de solidarité, dont la mémoire imprègne peuplées en majorité d'indigènes). encore nos campagnes et nos banlieues.

- Il faut mettre un terme, le plus rapidement possible, à la folie furieuse déchaînée par le système

Samedi 20 Septembre 2008 Rando-spectacles et banquet-concert!

Promenez vous sur l'exploitation de "La Grée", visitez tout public!

avec notre guide les installations énergétiques autonomes (solaire, éolien...), les cultures Le soir venez danser au Bal des **Sergent Pèpère**, biologiques, le potager, les toilettes seches, le Manoir concert exceptionnel, restauration et buvette sur de la Grée, la rivière, dans un cadre naturel et place! préservé!

Dimanche 21 Septembre 2008

Randonnée convenant à tout âge: en moyenne 10 min de marche pour 10 min de spectacle, durant une paire d'heures !

Théâtre et Pizzas!

Les enfants peuvent participer en parallèle à une grande Chasse aux Trésors ! Vous aurez le plaisir de rencontrer sur le chemin un conteur, une chorale, une créature surprenante, un clown jongleur et des performances inattendues! Deux heures de bonheur au bon air, de solutions écologiques et de spectacles

Rendez vous au Manoir de la Grée pour profiter d'un Dimanche de rêve, ou se succéderont les spectacles familiaux, tandis que cuisent au feu de bois de délicieuses pizzas biologiques!

Spectacles d'humour, maquillage, concerts et bonne humeur!

Annonces :

Bonjour un adhérents paysan boulanger Pierre tranchant est installé à St-Dolay (Redon) de petites bottes pailles de blé, seigle et avoine le tout en bio (nature et progrès) et à 1€ la botte Il a également 7 tonnes d'avoines bio disponible à vendre ou échanger. Bonjour. voici ses coordonnées Pierre Tranchant la noë vallio St-Dolay 56 130 02 99 90 29 24 tranchant.pierre@voila.fr

L'exploitation Vent d'Ouest, à 30 kms de Poitiers, développe différents ateliers en agriculture biologique : cultures céréalières, meunerie, fournil et maraîchage, depuis 1989.

Recherche pour son atelier fournil, *un(e) boulanger(ère)* pour fabrication de pains spéciaux au levain naturel, et cuisson au feu de bois. être autonome.

Recherche d'un four soupert ou sméguy (pour 1 capacité de 22 à 36 kg) achat d'occasion ou neuf pour cette année. (budget disponible: de 2000 à 4000 €). Guillaume Bozec 06.65.05.43.23

Temps complet, CDD de 3 mois, puis CDI Contact > Jean-Marc Sergent, 06 64 89 23 23, jms86@hotmail.fr <<mailto:jms86@hotmail.fr>>

Bonjour, Je viens de rencontrer un couple qui possèdent un centre équestre mais qui ne peut plus l'exploiter. Ils n'ont pas les diplomes requis et sont en difficultés financières. Ils ont un projet intéressant basé sur le social, l'accueil intergénérationnel, et de personnes handicapées, un véritable lieu de vie. Ils recherchent aussi une personne pour mettre en place une activité maraichage sur 1 ha. pour les aider il faut agir vite pour concerver le lieu. Si vous avez des personnes ressources avec des connaissances juridiques pour trouver les meilleures solutions :SCI, GFA, SCOOP... Il faut aussi créer une asso pour animer le lieu.

Si vous avez aussi des personnes interessées par l'activité maraichage ou équestre, ou tout autre. Toutes les bonnes volontés sont acceptées. Le lieu

Bonjour, Je me permets de vous adresser ce mail afin d'élargir ma recherche à votre réseau, je m'appelle sarah, j'ai 30 ans ,je suis infirmière depuis sept ans et depuis un an en reconversion professionnelle en maraichage biologique avec un projet d'installation en plantes aromatiques et médicinales. Je suis donc depuis un an en contrat de professionalisation avec LE GEICQ afin de préparer un BP REA en maraichage biologique. J'ai donc une partie de cours au rheu et beaucoup de temps sur le terrain,actuellement j'ai une année d'expérience en élevage car j'avais deux patrons(un éleveurs à evran que j'ai toujours et un maraicher au quiou dont j'ai du rompre mon contrat dernièrement. Je suis très motivée mais je dois retrouver un employeur en maraichage afin de poursuivre et valider le temps de formation qu'il me reste, c'est pourquoi je m'adresse à vous et vous remercie d'avance de l'attention que vous porterez à ce mail.

Merci Sarah Le Goff

Mes coordonnées:sarah le goff route de la chapelle du lou 35360 Landujan Tel:0299061194 0683936026

Merci au comité de rédaction :

Véronique Chable, Florent Mercier, Vincent Chesneau, Régine Martin, Guy Kastler, Marc Dewalque, Daniel Testard, Christophe Bonneuil, Julie Bertrand