



# Episème

n°13 - Eté, Juillet 2010

## Au sommaire ...

* Infos PaysBlé :	2
<i>Echos du séminaire de Paimpont</i>	
* Les brèves du moment	6
<i>Module traction animale - Tours de Champs - Fête du Wagon</i>	
* Dossier technique :	9
<i>Trieurs Marots, nettoyeurs combinés</i>	
* Les Infos du Réseau	11
<i>Les fraudes, « normes paysan boulanger »</i>	
* Parlons de notre endroit	12
<i>Témoignages - Recettes - Poème</i>	
* Les rdv triptolèmiens	14
<i>La caravane des battages - Formations</i>	
* Les rdv extra-triptolèmiens	16
* Livres et films	17
* Les annonces	18

## Association Triptolème

Ferme de Carafray - Kerbricon  
56230 MOLAC  
[www.triptolème.org](http://www.triptolème.org)

### Contacts :

Christelle Poulaud : Animatrice coordinatrice  
Tel : 09.62.38.57.86 - [tripto@laposte.net](mailto:tripto@laposte.net)

Julie Bertrand : Animatrice Paysblé  
mardis au Tel : 02.97.45.79.34 -  
[tripto.paysblé@laposte.net](mailto:tripto.paysblé@laposte.net)

## Edito ...

« La permaculture est une méthode de conception permettant de créer des environnements répondant aux besoins des êtres humains, tout en respectant la nature.

La permaculture s'est dans un premier temps concentrée sur l'établissement de systèmes agricoles durables, avant d'élargir son champ de vision à toute la société, à travers ses systèmes agricoles, socio-culturels, industriels ou financiers.

La conception permaculturelle, basée sur l'observation et la reproduction des écosystèmes naturels, se fait par une approche systémique qui vise à interconnecter les éléments du système, grâce à des principes d'efficacité énergétique, pour créer des environnements durables, résilients et répondant aux besoins des êtres humains.

**Le fondement de la permaculture est une philosophie dont l'éthique est le respect de la Terre, de l'Homme, et le partage équitable. »**

*Association Brin de paille : Réseau de permaculture pour l'entraide et l'échange*

Une conférence récente sur la permaculture m'a apportée de nouvelles perspectives quant au fonctionnement d'une association comme Triptolème.

L'arrivée d'un(e) salarié(e) dans une association est à double tranchant et il est bon d'en être conscient : plus de temps et d'énergie au quotidien pour dynamiser de nouveaux projets, trouver des financements .... Progressivement, la part des financements publics nécessaire augmente et nous met en état de dépendance. Vous me direz, c'est classique..

Sauf qu'il me semble que Triptolème n'est pas une association qui puisse vivre pleinement sous perfusion. Trop d'entre vous ne s'y reconnaîtraient plus, enfin c'est le sentiment que j'en ai.

L'approche permaculturelle d'une association peut nous orienter vers un fonctionnement plus autonome et par voie de conséquence plus responsable. Si nous pensons que Triptolème répond à un besoin collectif (ce qui ne fait aucun doute), alors nous devons trouver les solutions collectives à son fonctionnement aussi bien en terme d'énergie que financièrement.

C'est à nous d'inventer de nouveaux modes d'organisation et d'implication en fonction de nos besoins.

Ceci n'est autre qu'une réflexion personnelle que je souhaitais partager avec vous. Belles et généreuses moissons à vous.

# PaysBlé

## ASOSC : «Actions pour l'appropriation sociale des sciences»

Développement d'un réseau régional pour expérimenter, maintenir et promouvoir la diversité cultivée des blés de terroir bretons en agriculture biologique

**Les échos du séminaire de travail des 22 et 23 avril à la station biologique de Paimpont...  
et des essais de panification du 21 avril chez Nicolas Supiot à Maure de Bretagne**

Tout d'abord **un grand merci** à chacun  
des participants ou, personnes qui ont contribué à la richesse de ces rencontres...

La première année du programme Paysblé s'articule autour de trois actions principales : une enquête en Bretagne, la multiplication et une première observation des ressources INRA de blé de Redon et un séminaire pour préparer les étapes 2 et 3 du projet. Dès janvier 2010, l'enquête a été lancée par Julie auprès des personnes plus ou moins proches du réseau ayant reçu un épi ou plusieurs kilos par l'association, et notamment des blés de Redon, sur la période 2004-2009. En mars, Annabelle, étudiante et stagiaire auprès de Triptolème, a poursuivi auprès des personnes plus impliquées dans le réseau Triptolème ou Réseau Semences Paysannes. Et ce, afin de :

- Répertorier les variétés ou mélanges de blés adaptés au Grand Ouest,
- Recueillir les expériences de chacun,
- Définir les critères de caractérisation des variétés de blés pour une base de données.

### **Des blés de Redon sortent des réfrigérateurs pour s'ouvrir au monde de la biodiversité cultivée :**

A la fin des années soixante, un chercheur passionné de l'INRA, Gérard Doussinault, collectaient des blés de la région de Redon. Ils constituent une collection de 330 échantillons et sont maintenant conservés à l'INRA de Clermont-Ferrand. Ces dernières années et de façon informelle, quelques graines de cette collection ont été multipliées et échangées au sein du réseau Aspaari/Triptolème, souvent à l'échelle d'un épi, les quantités restant minimes.

Un patrimoine unique : le pays de Redon est la seule région de France qui ait bénéficié d'une telle mesure de sauvegarde au moment clé de la disparition de ces géants d'autrefois. Un entretien avec Maxime Trottet, le 22 mars dernier, a permis de faire le point sur le travail réalisé.

L'idée de Gérard Doussinault, lors de sa collecte, était de trouver des blés résistants au piétin verse (il a donc déjà sélectionné les champs dans lesquels il a prélevé les épis). Aucune enquête n'a été réalisée auprès des paysans lors du prélèvement des épis de blés dans les années 1968 – 71 (dernière collecte dans les champs). Il est donc difficile de situer l'ancienneté des blés (sélection ou pas, origine géographique...). Deux séries de collecte ont été réalisées : par morphologie ou par lieu de prélèvement.

Multiplication en station à Rennes : Tous les épis prélevés dans un champ ont été multipliés individuellement à



l'INRA : 1 épi devient une « entrée » ou échantillon de base (avec autofécondation parfois).

Les échantillons récupérés aujourd'hui ont une structure génétique de lignée pure plutôt que celle de population (du fait de cette multiplication en ligne avec autofécondation).

Lorsque plusieurs lignées étaient « trop identiques », une seule du type était conservée. Lorsque la descendance d'un épi montrait une ségrégation de caractères, elle a été supprimée. Il y a certainement eu aussi quelques pertes lors des

multiplications.

Ce patrimoine est une base précieuse pour faire vivre dans son terroir les blés de pays et d'en retrouver l'utilisation agricole, meunière et boulangère.

Et d'épi en épi, de grain en grain, ces blés de Redon en ont appelé d'autres, le Rouge de Bordeaux, Talisman, Concorde, Touzelle, les Poulards, engrains, épeautres ... repeuplant progressivement certains champs... et ont permis la réunion d'acteurs soucieux du maintien du patrimoine de biodiversité cultivée et de savoir-faire associés.

### Retours succincts des enquêtes :

489 blés de pays dont 45 mélanges personnalisés, sont conservés, 10 seigles, 15 orges, 5 engrains, 7 grands épeautres, 7 amidonniers, 3 avoines, ... se rajoutent les 330 blés de Redon sortis des frigos de l'INRA cette année.

### Ce qui est ressorti au niveau des pratiques agronomiques :

- Majoritairement labours peu profond (15 cm)
- Rotations céréales / engrais verts ou prairies
- Associations légumineuses / graminées
- Semis tardifs (de octobre à décembre)
- Fertilisation : apport de fumier
- Broyage et restitution intégrale des pailles ou utilisation (élevage, écoconstruction)
- Mélange blés « anciens » - blés modernes
- Volonté d'aller vers moins de mécanisation et d'autres pratiques culturelles plus respectueuses des sols et des plantes.

### Des pratiques boulangères :

- Diversité des pratiques
- Farine de meule de pierre
- Mélange farine blés « anciens » et modernes
- Levain naturel
- Utilisation pour pâte, pâtisserie, levain ou en mélange

### Les difficultés couramment rencontrées:

Manque de terre - Sensibilité à la verse- Rendement faible - Présence de vesce –Conservation - Manque de force boulangère -Gestion de la pluriactivité – Transmission du grain pour ceux qui ne transforment pas

### Les réussites :

Qualité nutritionnelle et gustative – Esthétique – Rusticité - Biodiversité

### Recherche et idées pour la suite :

- Formation en sélection végétale
- Outils de triage, de culture et de conservation adaptés à l'échelle des petites fermes
- Mise en place d'une gestion collective de la semence
- Orges nues, avoines nues, Ciradèle, blé miracle, blé palestinien, Sixt/Aff, panel de biodiversité, Goldendrop, variétés anglaises...
- Compréhension de l'influence des pratiques agronomiques sur la qualité globale (du sol au pain)
- Construction des protocoles d'observation
- Mise en lien multiplicateurs / utilisateurs
- Appel à parrainage.
- Collectage de semences paysannes et de témoignages.

### Par rapport à la base de données :

- Répertorier les variétés de blés et les localiser.
- Centraliser les caractérisations des variétés de blé.
- Croiser des caractérisations différentes (approche technique et approche sensible).
- Devenir un outil de travail et de communication dans les réseaux régionaux et nationaux

### Du projet de création de Maison des semences paysannes :

- Plate forme pour faciliter la diffusion des semences.
- Mise en place par réseaux /départements : possibilité d'implanter dans des fermes.
- Responsabilité collective du réseau par rapport au salarié.
- Mise en place d'animations et de communications auprès de différents publics pour transmettre les savoirs.

Nous n'avons sans doute pas enquêté tous ceux qui possèdent la fibre « blés anciens et de pays», si vous êtes dans ce cas, faites passer vos expériences, idées et infos sur vos blés précieux, vos trouvailles et propositions...



Le **séminaire de travail**, prévu lors de cette étape 1 du projet PaysBlé, a réuni divers acteurs (45) de la boulange paysanne venus d'horizons diverses, paysans, artisans, chercheurs, enseignants, animateurs, citoyens engagés, porteurs de projet... Une belle diversité humaine représentant bien la réalité triptolémienne.

Le premier jour a posé en matinée la toile de fond de ce projet de recherche participative, son historique et le contexte dans lequel il évolue. L'après-midi, les participants ont été amenés à réfléchir à l'organisation de la recherche participative, aux outils d'analyse de la qualité globale, et en sous-groupe à la faisabilité des expérimentations agronomiques et boulangères. Le second jour était restitué chacun des ateliers à l'ensemble des participants et préparait l'échéancier et les perspectives.

Depuis, une équipe d'expérimentateurs en agronomie s'est constituée, chacun s'engageant selon ses possibilités (voir schéma ci-dessous), la 3<sup>ème</sup> échelle en microparcelle reste ouverte à d'autres triptolémien/nes souhaitant multiplier et faire évoluer les blés de pays bretons.

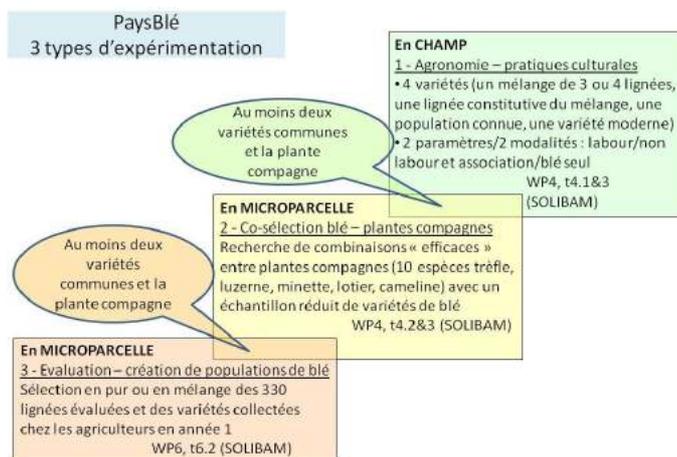


Schéma d'Estelle et Véronique

**10/09/10 : Réunion d'organisation** avant semis pour ceux engagés à l'échelle 1 et 2 au Dresny, une invitation leur sera envoyée.

*Possibilité d'échange d'informations et de semences pour les autres lors de la foire du Dresny les 11 et 12 septembre, à condition de me prévenir pour prévoir les échantillons suffisants.*

Une équipe de boulangers s'est également proposée. Une réunion est prévue le **13 novembre**.

Aventure à suivre...

*La restitution de ce séminaire est en cours, elle pourra être envoyée par mail sur demande*

Julie,

Joignable les mardis au 02.97.45.79.34 ou sur [tripto.paysblé@laposte.net](mailto:tripto.paysblé@laposte.net)

## Différents témoignages pour relater ces journées...



*Pains réalisés lors des essais de panification de la veille en présence d'une dizaine de boulangers, mis en dégustation lors du séminaire et analysés par les chercheurs couche tard...*

« La région Bretagne en finançant le projet Pays Blé au travers du plan d'action ASOSC (Action pour l'Appropriation Sociales des Sciences), estime nécessaire de jouer un rôle actif dans l'appropriation des sciences par la société civile et le développement des relations entre le monde scientifique et les citoyens-nes, afin d'encourager pleinement l'édification d'une véritable société de la connaissance.

Elle estime que de nombreux acteurs de la société civile (associations, syndicats, groupes de citoyens), souvent éparpillés et disposant de peu de moyens, développent une expertise propre dans des domaines scientifiques touchant leur vie quotidienne, constituant peu à peu un « tiers-secteur » scientifique complémentaire de la recherche institutionnelle.

A travers de ce présent appel à projets, la région Bretagne souhaite soutenir l'émergence de ce « tiers-secteur ».

Le séminaire Paysblé du mois d'avril a permis cet échange de connaissances diverses au travers d'une diversité et richesse d'expérience. Sans vouloir faire ancien combattant j'ai retrouvé l'esprit des congrès Nature et Progrès dans les années 1970, où se côtoyaient à la fois scientifiques, producteurs et transformateurs et militants associatifs animés d'un désir d'échange, d'ouverture sans oublier cette confrontation d'idées et de philosophies non sectaires. Un des enjeux de ce projet sera donc à la fois de définir des démarches expérimentales dans un contexte de pratiques professionnelles de la filière bio blé-farine-pain.

Ce qui évolue et qui change, à mon sens, dans notre environnement scientifique c'est de considérer que l'émergence de la connaissance n'est plus seulement attribuée aux résultats de la démarche expérimentale et qu'elle prend en compte les savoirs et savoir-faire des acteurs d'un domaine. Mais recueillir la connaissance suppose que l'on s'appuie aussi sur la rigueur scientifique. Notre démarche dans ce projet est donc à la fois nouvelle et actuelle.

Ce recueil de la connaissance dans la transformation blé/farine/pain a déjà été amorcé avec les rencontres entre les boulangers qui ont permis à la fois d'identifier des pratiques, des observations et des évaluations différentes. S'il y a une nécessité de définir un langage commun pour tester des farines en panification, l'harmonisation ne veut pas dire restreindre et appauvrir le langage mais c'est introduire cette diversité et c'est

aussi anticiper son évolution. Dans le domaine de la panification conventionnelle, un recueil de connaissance, qui a conduit à un glossaire technologique, existe mais les approches levain n'ont pas été traitées en tant que telles. Nous pouvons espérer aussi au cours de ce contrat, établir les bases d'un essai de panification adapté aux blés issus d'une agriculture biologique et transformés avec des pratiques de la profession ce qui pourra à la fois permettre de caractériser les blés de pays mis en culture et proposer aux sélectionneurs des bases de caractérisation technologique des blés bio. »

Philippe Roussel  
Polytech'Paris-UPMC

\*\*\*\*\*

## « Retour de Séminailles

21 avril - Le soleil vient juste d'entrer en signe de terre et la lune est toute en eau pour la journée<sup>1</sup>. Ce jour est pain béni pour la cérémonie des pétrissées. De bonne humeur, une douzaine de boulangers montent vers le rocher où sied le monastère panaire de Nicolas le grand.

Là, ce joue gros pour l'avenir de quelques blés dont l'âge canonique est en faveur d'obtenir résidence au panthéon de la néo-boulangerie. Mais ils savent déjà qu'ils seront tous admis, ces éco-chéris de la bio-paysannerie. Furent-ils jadis contemplés par nos ancêtres, et pour leurs fils, aujourd'hui maudits. Ainsi que chez les boulangers dont le métier est menacé par l'éco-comique marché de la concurrence.

Le lendemain, c'est une procession de pains d'honneur qui chemine vers la taverne officielle en lieu bien mystérieux nommé INRA. Mais les Korrigans de Brocéliande sont des coquins. Car bien malin qui pouvait dire : cette personne là est dans la science et cette autre-ci est de la boulangerie ! Des paysans et des savants assis sur le même banc ! L'université consacrant l'immensité des petits gens de la ruralité. Et que voilà, se tutuyant, se vüvüyant, toujours de la farine entre les dents.

Mais qui, en cette assemblée piquée de la semence, aurait reconnu la présence du plus fêlé d'entre nous, magicien parmi les siens, notre voisin au quotidien ? Vous saurez dans quelques lignes qui est cet invité.

Julie, la fée de ces journées, a si bien tout dessiné, que cette fête de PaysBlé a été vierge immaculée de tout ce qui pouvait l'ombrager. Là c'est gagné et ho merci bien mérité à sa discrète efficacité.

Bien réveillés d'une éternité cachée dans l'ignorance des boulangers, les pentosanes, Marc déposée<sup>2</sup>, se sentent d'un coup une envie de

<sup>1</sup> Respectivement le soleil en taureau et la lune en cancer

<sup>2</sup> A ce propos lire l'excellente brochure de Marc Dewalque sur les pentosanes disponible sur demande par mail

fleureter. Qui veut toucher ? Et que faire des glutens ? Comme tout délinquant, ils sont le cri d'un malaise de leur milieu bien-pensant. Les commissions sont à leur sujet très partagés, mais un carton jaune leur pend au nez.

Pendant trois jours, deux mondes se sont fiancés : les théoriciens et les praticiens ont apprivoisé des langages communs, des vaisselles conjointes, et autres serre-joints sans titre ni étiquette, et cependant, d'étiqne plein la tête.

Toutefois, une toile de nostalgie reste accrochée au plafond de cette belle démonstration. « Tripto » est un îlot d'une terre sans rêve où trop peu de quelques uns poètent dans leur coin. L'urgence qui s'impose est une désobéissance à la dictature de la possession, dont la semence est le symbole d'une réalité quotidienne en voie de stérilité.

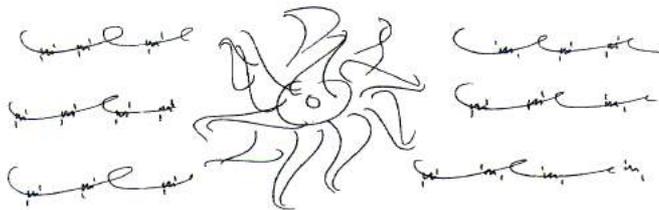
Et si cette piqure de rappel est encore insuffisante, la prochaine réflexion qui vous attend, moi le premier, sera une perfusion !

C'est là que je vous révèle l'identité de l'inconnu infiltré dans l'assemblée : il est en chacun d'entre nous. Le message : ne faire aucune ombre au potentiel qui nous habite. Ainsi de ces rencontres s'enfantera un égrégore, qui, au-delà de la seule information, résonnera en vibration sur tout ce qui est germe, graine ou pensée, qui courent à travers l'univers.

Aussi, choisir Paimpont et sa station pour accueillir nos ébats céréaliers, c'est d'emblée, jeter le pont et amorcer la pompe d'un désir qu'un seul mot contient : le Pain.

Et bien, maintenant, pompont ! »

*Daniel Testard, Gallopain à Quily*



« Le projet PaysBlé est éminemment moderne, et le séminaire, de mon point de vue, posait l'air de rien, la question du type de société que l'on souhaite semer. Moderne, dans le sens d'une seconde modernité réflexive où le progrès ne consiste pas à avancer coûte que coûte n'importe quelle technologie comme l'hybridation ou la transgénèse, quitte à détruire la planète (l'écoumène), ni d'ailleurs de se contenter de la réparer.

Il s'agit bien d'un projet de progrès humain dans le sens où il redonne du pouvoir à chacun (en particulier aux paysans) et où il produit de l'attachement (au cosmos, à la planète, aux ressources...). Christophe Bonneuil montre bien à travers son histoire des semences, l'histoire d'un détachement des paysans de leur territoire et de leurs productions. PaysBlé consiste bien à relier ce qui a été détaché. Cette nouvelle relation est en réalité aussi un lien avec d'autres territoires et d'autres histoires d'hommes et de femmes. Les Blés de Pays de Redon et les riz des paysans du Kerala forment un tout.

Les impasses du modèle agricole Breton, en particulier, ne font plus vraiment débat... ce sont les solutions qui ne font pas consensus. Une manière de trouver les solutions est de rentrer sur le sujet par la question alimentaire et la question du territoire.

Un projet pour l'alimentation, sorte de contrat entre les producteurs et les consommateurs (co-producteurs ou consomm'acteurs), un peu à la manière des AMAP ou des communautés de nourriture, peut avoir du sens particulièrement dans cette relation presque « affective » qui est en réalité, humaine.

Il s'agit de donner valeur au produit, au savoir faire du producteur. De valoriser l'acte d'achat entre autres (il y a aussi la créativité dans la préparation de la nourriture et le partage) donc de donner valeur au consommateur. Produire, acheter ou co-produire ... le troisième maillon est bien-sûr la valeur du territoire (biodiversité culturelle). Le projet PaysBlé s'inscrit dans ce fil et le re-tissage de communautés de la nourriture, le plaisir et l'empowerment (l'initiative en plus fort) à tous les niveaux et participe d'une société du progrès humain. »

*Pascale Loget*

\*\*\*\*\*

« Après les journées de fin avril à Paimpont, j'ai surtout entendu une petite phrase de Guy Kastler "attention les mycotoxines, c'est là qu'on nous attaquent" et j'ai mis mon énergie à rédiger un dossier technique sur le sujet. Passionnant, non pas le thème qui est par définition toxique, mais ce que l'on peut trouver en feuilletant une documentation venant de tout bord.

Pour fin juillet j'espère avoir fini ma recherche et sa rédaction, il me faudra encore une relecture.

Le dossier comprend en chapitre; 0-/ le mal des ardents, 1-/ les mycotoxines des céréales, 2-/La toxicité et la réglementation, 3-/les analyses de fusariotoxines, 4-/pour la lutte préventive, il faut appréhender, la suite approche l'étude sur les deux modes de production bio et "raisonnable", les céréales du p'tit déj' et pop corn et mycotoxines, la détoxification chimique et l'action du levain. »

*Marc Dewalque*

## Les brèves du moment ...

### Du 25 au 27 mai - Retour de la formation en traction animale chez Dominique Bourdon (56)



Afin de répondre à un souhait des adhérents de se former en traction animale, l'association organisait, du 25 au 27 mai dernier, un module « Découverte des soins et du menage de l'animal de trait dans les activités journalières d'une ferme » chez Dominique Bourdon, paysan boulanger en traction animale et adhérent de l'association.

Cette formation, qui s'adresse à des néophytes en attelage, relève de la découverte. Elle permet par la pratique de valider ou non son choix d'intégrer la traction animale dans son projet agricole et par là même de poursuivre la formation.



Au delà de l'aspect formateur de ce module, les participants ont apprécié de rencontrer d'autres personnes dans des projets similaires où la traction animale est intégrée. L'un des objectifs de ce module est aussi d'apporter une réflexion sur la faisabilité de la traction animale dans une ferme aujourd'hui. Chacun est conscient qu'il veut aussi se dégager du temps pour faire d'autres choses. C'est important d'aborder ces points et de pouvoir avoir des retours des personnes actuellement installées et qui pratiquent. Ce module permet simplement de regarder en face ce qui pourrait n'être qu'un doux rêve au départ afin qu'il devienne une belle réalité bien vécue.

#### Quelques réflexions :

- Mieux vaut commencer son projet agricole en payant un entrepreneur que d'investir directement dans les chevaux et le matériel afin de se donner le temps de maîtriser la partie qui permet de

vivre (production, transformation, vente, ...).

- Le cheval peut être considéré comme le 2ème petit tracteur de la ferme pour les travaux quotidiens de la ferme (à proximité). On peut aussi imaginer de garder les gros travaux pour l'entrepreneur ou la CUMA.

- Les conditions économiques actuelles rendent le "tout traction animale" difficile à atteindre pour un paysan isolé; car son temps libre en devient très réduit.

- Plus de liens sociaux et de paysans permettraient une plus grande place du travail de l'animal dans la ferme.



Il en ressort le besoin et l'envie de travailler sur un petit groupe Traction Animale en lien avec les autres groupes du grand ouest afin de mutualiser les innovations et les savoir-faire.

Proposition d'axes à développer dans un travail de groupe :

- \* Faire un annuaire des maréchaux ferrands qui ferront les chevaux de trait (avec un travail).
- \* Faire annuaire des personnes qui travaillent aujourd'hui réellement en traction animale.
- \* Annuaire des fabricants de matériels.
- \* Trouver les compétences et la disponibilité auprès de personnes pour fabriquer des outils.

*Le compte-rendu de la formation est disponible sur demande.*



Et si on inversait les rôles ... pas trop longtemps.

*Christelle Poulaud & Dominique Bourdon*

\*\*\*\*\*

## 6 juin - Foire éco-bio Armor et Sens à Plérin (22)

Triptolème a tenu un stand la foire le dimanche. Ce fut l'occasion de proposer au visiteur le film « Les blés d'or ». A la suite du film, nous avons pu aborder les questions des semences paysannes, du pain et de l'accès à la terre en compagnie de Corrine Million, paysanne boulangère

triptolémienne. Installée à Pléguien (22), elle a pu témoigner de son parcours concrètement. Quelques jours après ces échanges, nous avons reçu une proposition de terres d'une des personnes qui avait assisté à ces échanges. Vous la trouverez en pages annonces.

\*\*\*\*\*

## 19 juin - Tour de champs chez James Restoux, Saint Senier de Beuvron (50)



James pouvait être content d'ouvrir la collection au public. Malgré certains blés qui avaient versés, suite à la pluie et au vent, l'ensemble était bien beau à voir. Les trois belles rangées



Estelle et Annabelle en ont profité pour commencer les caractérisations de ces blés pour le programme PaysBlé.

James nous donne rendez-vous vers les 14 et 15 juillet pour récolter les orges.

orges à 2 rangs (pour une future bière ?) un joli mélange qui entoure et protège la précieuse collection en son sein. Hé oui, précieuse, c'est peu de le dire puisque les 330 variétés de blés de Redon s'y trouvent accompagnées de quelques 200 autres blés !

Nous en profiterons pour faire des petits bouquets de biodiversité. Puis à la fin juillet nous irons récolter à la main les collections. Rien de plus agréable et formateur que de voir passer dans ses mains les épis des différentes variétés.

Christelle

\*\*\*\*\*

## 25 juin - Tour de champs chez Bastien Moysan près de Daoulas et inauguration du fournil d'Alex (29)



Ces moments d'échanges sont importants pour les paysans qui souhaitent s'orienter vers ces semences de pays car elles nécessitent des pratiques culturelles adaptées, transmises de paysan à paysan.

Les paysans ont apprécié la qualité des blés comme le Barbu du Finistère, le mélange boulanger de Nicolas, la population dynamique de Florent, le mélange de poulards de Julie, la collection des blés de Redon (faisant l'objet du programme de recherche régional "PaysBlé" en partenariat avec l'INRA), les orges (du Finistère et d'ailleurs).



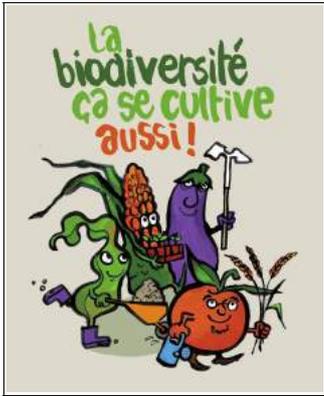


C'est l'un des rôles de Triptolème : la mise en lien et la transmission de savoir-faire autour de ces semences paysannes.

L'inauguration du fournil d'Alex, la compagne de Bastien, fut l'occasion pour les consommateurs de l'AMAP Libertaterre de Brest et celle de Landerneau de venir voir la boulangère dans son fournil et les blés, cultivés par Bastien. Beaux échanges en soirée auprès du fournil.

\*\*\*\*\*

#### 4 & 5 juillet - Tour de champs chez Florent Mercier, Bouchemaine (49)



« La biodiversité ça se cultive aussi ». Telle est lancée la campagne du Réseau Semences Paysannes qui permet de mutualiser la communication autour de nos événements locaux. Merci.

Les deux jours de tour de champs organisés par le GABB Anjou en partenariat avec Triptolème. Eric Labbé puis Julie Bertrand sont venus faire du pain

en testant certaines farines. Une belle surprise avec l'engrain qui a donné une mie jaune et une bonne levée. Pierre Citron et

Franck Perrault nous ont fait goûter leurs pains, notamment le délicieux pain brioché !

La collection de Florent nous permet de retracer de façon pédagogique, la généalogie des blés en partant de l'engrain, puis de l'amidonner, des poulards (anciennement cultivés aussi en Anjou), du blé dur et du blé tendre. Ce dernier est issu d'un croisement entre un amidonnier et une graminée sauvage. Le grand épeautre, quand à lui serait issu du croisement d'un blé tendre et d'un amidonnier.

Philippe Guichard, paysan du Sud Ouest du Groupe Blé du Réseau Semences Paysannes, est intervenu sur les semis sur luzerne, la réglementation sur les semences et nous a parlé d'expérimentations en cours.



\*\*\*\*\*

#### 13 juin - « La fête du Wagon » à Pannecé (44)

"La célèbre fête du Wagon du 13 juin dernier, axée sur la « biodiversité » cette année, avait invité Triptolème pour cette occasion, aux côtés d'autres associations et artisans œuvrant pour cette cause sur le terrain. Elle a encore une fois, le superbe temps aidant, connu une affluence record (1200 repas servis) dans une ambiance festive et conviviale. Le stand triptolémien a été honoré par Daniel, fils du pays, et Julie, qui ont tenu le stand sur la journée, ainsi que par les bouquets de beaux blés du moulin voisin qui a mis en culture à des fins pédagogiques une

collection d'une trentaine de céréales, des aegilops aux blés modernes en passant par toutes les familles des triticum (voir présentation du moulin dans le prochain Episème), et tous ceux qui sont passés nous rendre visite...

Cette journée a permis d'entretenir les liens avec les triptolémien et acteurs de terrain sur ce coin là, et de faire découvrir les blés de pays et leurs usages aux curieux de passage."

Julie

## Instructions pour la conduite des Trieurs Marot, Série B

### I. Mise en marche.

Placer l'appareil déballé sur un terrain parfaitement horizontal.

Pour les trieurs numéros bis, rapprocher les deux parties du trieur de façon que les pieds intermédiaires se touchent. Fermer les crochets qui assurent la jonction et par suite la transmission du mouvement de rotation.

S'assurer que la position des régulateurs est normale, c'est-à-dire que la glissière est fixée au milieu de sa course (fig. A).

S'assurer que les trappettes reposent par leur extrémité supérieure sur la paroi intérieure du cylindre alvéolé.

Visser la manivelle sur l'arbre moteur. (Cette manivelle est placée pour le transport, entre les grilles du crible à trépidation).

Placer chaque caisse numérotée sous le numéro correspondant du bâti.

### II. Fonctionnement.

Actionner la manivelle à 45 tours minute. Donner au début une alimentation réduite que l'on augmentera ensuite progressivement, mais en évitant d'encombrer la surface du premier crible (émetteur), ce qui nuirait au rendement. Débarrasser l'émetteur des grosses impuretés en ouvrant de temps à autre la portière ménagée à cet effet.

### III. Réglages.

- Au cas où le froment de semence contiendrait des avoines ou des orges, il conviendrait de relever le régulateur de tête (côté manivelle). A cet effet, desserrer l'écrou qui maintient la glissière du régulateur et remonter celle-ci de 1, 2 ou 3 centimètres, puis serrer l'écrou pour le maintenir dans nouvelle position (fig. C).
- Au cas où les avoines et orges contiendraient des grains de froment, il y aurait lieu de baisser le même régulateur. (fig. B).
- Au cas où le froment de semence contiendrait des graines rondes, il y aurait lieu de baisser de 1, 2 ou 3 centimètres le régulateur de queue (côté de la caisse n°1).
- Enfin si les graines rondes (chute n°1) contenaient de gros grains de froment, il y aurait lieu de relever de 1, 2 ou 3 cm le même régulateur.

### IV. Entretien.

Au cas où quelques alvéoles viendraient à s'obstruer, on les débarrasserait facilement en frappant au moyen d'une canne quelques coups secs à l'intérieur du cylindre.

Les points à graisser de temps à autre au moyen de quelques

gouttes d'huile seulement sont :

- 1° Les coulisseaux de la bielle de trépidation.
- 2° La douille coussinet qui porte la manivelle.
- 3° Les axes en acier qui se trouvent aux extrémités de l'hélice.
- 4° Les portées du croisillon sur l'axe même du cylindre.

Des trous graisseurs sont ménagés à cet effet.

Dans les trieurs à trépidation silencieuse éviter le contact permanent de l'huile ou de la graisse sur la ceinture de caoutchouc qui entoure le galet de fibre, ces produits ayant l'inconvénient d'attaquer à la longue le caoutchouc.

Dans ces appareils, il convient de temps à autre d'introduire 2 ou 3 gouttes d'huile fluide à l'intérieur de l'axe en acier sur lequel (???) le galet de fibre. A cet effet, dévisser la vis tête ronde placée sur l'axe du galet ; on découvrira ainsi l'ouverture du canal de graissage.

Dans les appareils à trépidation silencieuse, placer, lorsque le trieur est au repos, une cale de bois entre la planchette avant et la tige de la ferrure trèfle, de façon que le galet caoutchouc ne repose pas sur le rocher pendant l'arrêt.

Pour vider complètement le cylindre après chaque opération, il convient de desserrer l'écrou qui fixe chaque régulateur et de faire tourner ce dernier d'un quart de cercle de gauche à droite, de façon à vider les dalles de leur contenu, puis de maintenir les régulateurs dans cette position au moyen d'un fil de fer ou d'une ficelle. Tourner alors la manivelle pendant quelques minutes pour vider complètement le cylindre et remettre les régulateurs à la position normale.

### V. Triage des différentes céréales.

Pour le traitement des orges et avoines, remplacer l'émetteur à froment par l'émetteur à orge et avoine.

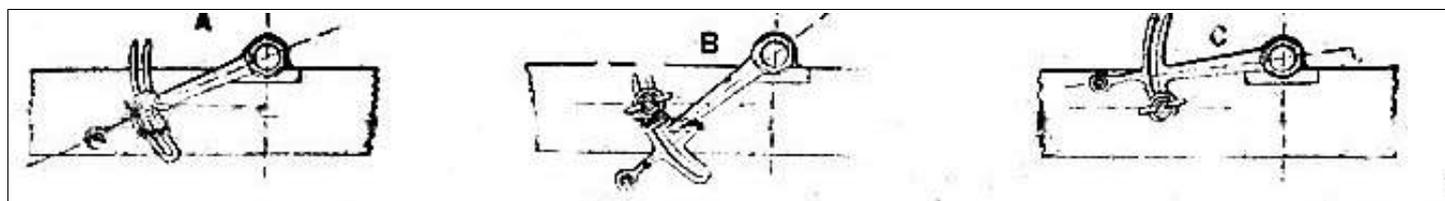
Au cas où le froment, en raison de sa grosseur, passerait difficilement au travers de l'émetteur ordinaire, employer l'émetteur à grand rendement.

### VI. Triage par différence de densité.

A tous nos trieurs de la série B marchant à la main peut être adapté, notre ventilateur métallique breveté modèle 1931 qui permet la séparation des grains nus et corps légers.

Pour les clients disposant d'une petite force motrice, nous conseillons notre turbine à air brevetée qui donne des résultats incomparables et permet de sélectionner les grains et graines par différence de densité.

*Transmis par Julie et décrypté par Justine*



leur descente, une vitesse d'autant plus grande qui les fera s'éloigner davantage de l'axe qu'elles seront plus rondes et plus grosses; il se sera donc nettement produit une séparation suivant chaque nature de grains. En B les graines rondes; en C, les graines mêlées; en D, les petits blés, et en E, les poussières.

L'autre appareil, dit « séparateur à graines rondes » fig. 109) est constitué par un bâti supportant un système de toile sans fin tendue sur deux tambours, dont les axes, placés sur deux plans différents, don-

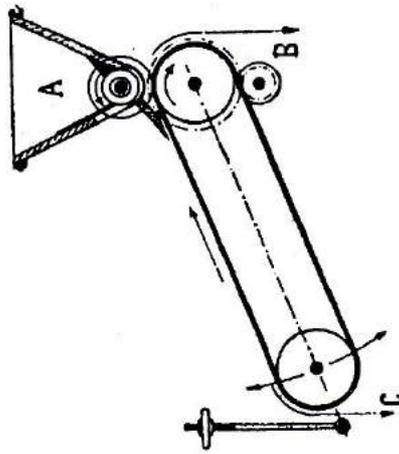


Fig. 109.

ment une légère inclinaison qui peut être rendue variable suivant la nature des grains traités.

Le tambour supérieur fixé au bâti reçoit le mouvement de commande par l'intermédiaire d'une paire d'engrenages réducteurs de vitesse, pendant que le tambour inférieur mobile est monté sur deux coulis-seaux pouvant se déplacer dans les glissières placées sur les flasques et destinées à maintenir l'ensemble, de la toile sans fin. Une tige filetée munie d'un écrou permet de donner à la toile la tension nécessaire.

Enfin, en arrière du tambour inférieur, sont dispo-

Bouquin. - *Manuel de Meunerie* 8

Classeur à déchets.

Parmi les différentes graines rejetées par le trieur à reprises des déchets il existe, mêlé au petit blé, des graines noires, des vesces, etc., dont on a intérêt à effectuer le classement afin d'augmenter la valeur marchande des différents produits pouvant trouver leur utilisation dans l'élevage.

Il existe actuellement deux sortes d'appareils pouvant effectuer ce travail dans de bonnes conditions; le premier basé sur l'action de la force centrifuge; le second, sur la pesanteur.

Le premier type de ces appareils ne nécessitant l'intervention d'aucune force est souvent désigné sous le nom « toboggan » ou encore « escargot classeur ». Il est constitué par trois plans inclinés s'enroulant en spirale autour d'un tube vertical et allant en s'élargissant de la partie supérieure vers la base, où enfin une série de petits cloisonnements partage les graines, suivant leur grosseur à l'arrivée.

Le principe de cet appareil est basé sur ce fait qu'en déversant doucement sur un plan incliné et enroulé en spirale comme le montre la figure 108, les graines acquièrent, dans

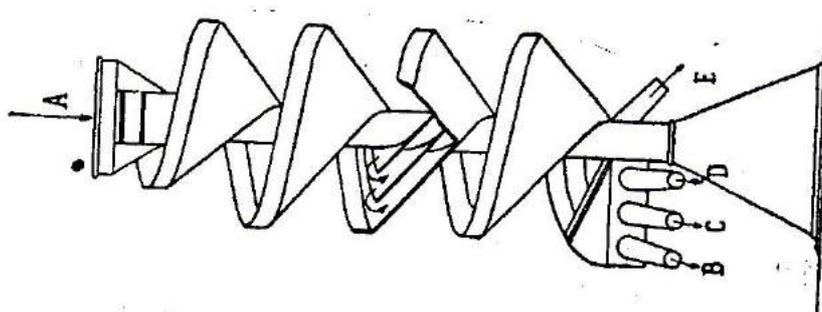


Fig. 108.



## *Des contrôles de la Protection des Populations (ex « fraudes ») pour fêter l'année de la biodiversité ?*

2010, année internationale de la biodiversité, semble connaître un regain des contrôles sur les semences de la part des services des Fraudes (et plus particulièrement d'un agent spécialisé particulièrement zélé quand il s'agit de pourfendre les semeurs et diffuseurs de diversité cultivée). Ces contrôles concernent d'une part les échanges de graines ou semences entre agriculteurs ou jardiniers qui sélectionnent ou conservent la biodiversité, d'autre part l'obligation d'adhésion des vendeurs de plants de légumes à l'interprofession semencière. Des maraîchers qui vendent des plants produits sur leur ferme sont ainsi contrôlés sur les marchés et sommés de prendre leur « carte GNIS » comme s'ils étaient semenciers.

Si le cadre réglementaire sur les semences est effectivement bien verrouillé, les agriculteurs ont tout de même encore des droits, ceux de conserver, produire et vendre leurs propres semences.

Le Réseau Semences Paysannes a voulu les rappeler en publiant deux notes : « Que peut faire un producteur en cas de contrôle d'un agent des fraudes ou du GNIS » et « Echanges et ventes de semences et plants de variétés non inscrites au catalogue, que peut on faire dans le cadre réglementaire actuel ? ». Vous les trouverez sur notre site internet : [www.semencespaysannes.org](http://www.semencespaysannes.org) ou nous vous les enverrons sur demande.

*Les droits ne s'usent que lorsqu'on ne s'en sert pas !*

*Alors semons, diffusons et faisons vivre la biodiversité cultivée !*

*Bertrand Lassaigne, administrateur du RSP*

Merci à Anne-Charlotte Moÿ, chargée de la veille juridique et Guy Kastler du Réseau Semences Paysannes pour l'élaboration de ces fiches.

\*\*\*\*\*

## *Quelles normes sont appliquées aux paysans boulangers ???*

« Dans le département de l'Orne, de jeunes paysans boulangers ont reçu la visite d'un contrôleur de la DSV. Oralement, il leur a été dit qu'il ne fallait pas de bois, pas de chaux dans le fournil et qu'ils faisaient une concurrence déloyale aux boulangers tenus d'avoir un fournil aux normes. Des papiers leur ont été remis avec des préconisations pour les travaux.

En résumé le constat est :

- non conformité des locaux (croisements des circuits propres et sales, sol en béton brut, absence de vestiaire et de sanitaires)
- conditions de stockage des matières premières et consommables non conformes (pas de précision)
- fonctionnement de l'atelier non conforme (propreté, et auto-contrôles de fabrication non mis en place)

Le contrôleur se base effectivement sur le règlement 852/2004 et a "conseillé" un plan du fournil (devenu "labo") avec marche en avant, vestiaire, sanitaire et local de vente séparé, et stockage conforme (farine sur palette PVC?).

Plus inquiétant, le règlement en question dans ses considérations préliminaires fait état du codex alimentarius et de la démarche HACCP (hygiène et sécurité des aliments). Les questions à se poser sont :

- est-ce que les paysans boulangers doivent être considérés comme des exploitants du secteur alimentaire concernés par ce règlement?
- comment et pourquoi les contrôles et les exigences sont appliqués avec plus ou moins de souplesse.

Dans le règlement en question et concernant spécifiquement le

système HACCP, il est en effet fait référence à une souplesse suffisante pour pouvoir s'appliquer y compris dans les petites entreprises. Il est précisé que la souplesse est nécessaire pour permettre le maintien des méthodes traditionnelles à tous les stades de la production, de la transformation ou de la distribution des denrées alimentaires.» *Patrick De Kochko, Groupe Blé RSP*

« Après interrogation d'un paysan boulanger récemment installé dans le Jura et de la toute nouvelle DDCSPP (entendre Direction Départementale de la Cohésion Sociale et Protection des Populations... ouf!, qui réunit services des fraudes, vétérinaires et DASS ) du Jura, la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène applicable aux labos de transfo de paysan boulanger est la même... que celle des boulangers; donc si les aménagements de type surfaces lisses, imputrescibles, et lavables; lave main à commande fémorale, bac de lavage en inox et pétrin (inox recommandé; alu possible) sont obligatoires, les équipements pour transformation de produits laitiers ou œufs ne sont pas imposés car relevant de l'activité viennoiserie / pâtisserie.

Pour des informations très précises, se référer aux textes de la réglementation européenne dit "852 2004" sur le site [paquethygiene.com](http://paquethygiene.com) et selon les départements, prendre conseil auprès des DDCSPP ou des CLAQ (Comité Local d'Action Qualité, statut associatif). A noter que la DSV n'aurait plus qu'un rôle de contrôle et de répression. » *Anne Charlotte Moÿ, juriste RSP*

« Toutefois, des boulangers de différents départements ont réussi

à faire entendre la nécessité de pouvoir travailler avec des supports bois (pour le boulage par exemple), ce qu'a finalement accepté la DDASS. Autre point sur lequel la DSV pourrait interpeller les paysans boulangers en question: celui de la "marche en avant" (démarche HACCP) . A savoir pour finir qu'il y a la loi, et la marge d'interprétation que s'accorde le contrôleur dans sa mise en application en fonction notamment des spécificités locales...» *Antoine Deransart, CFPPA de Montmorot*

« Les règlements sanitaires ("paquet hygiène") s'appliquent à toute transformation à la ferme, comme à toutes les productions animales. Seules les productions primaires végétales sont encore provisoirement épargnées en France, grâce notamment à un bon travail des instituts techniques (pour une fois !), dont l'ITab. Mais la commission européenne revient déjà à la charge...

*Les paysans boulangers sont donc concernés dès aujourd'hui par ces règlements. Nous sommes dans le même cas que les*

*dérogations aux normes sanitaires des petites fromageries fermières : ces dérogations sont une possibilité laissée à l'administration et non un droit reconnu aux producteurs. Donc, en l'absence de guide de bonne pratique spécifique, leur application est laissée au bon vouloir du "zèle" de l'administration locale et dépendent aussi pour beaucoup des rapports de force locaux. Elle dépend aussi d'éventuelles consignes de l'administration nationale : il est clair que la multiplication actuelle des contrôles sur tout ce qui est circuit court (Amap, paysans boulangers, vente de semences...) est directement liée aux récentes déclarations de Le Maire sur l'intérêt des circuits courts et à la volonté de l'administration de reprendre en main ce secteur en s'appuyant sur le duo habituel intimidations administratives/encadrement, Chambres Agri. Il est important que ceux qui sont inquiétés ne restent pas isolés. »*

*Guy Kastler, RSP*

\*\*\*\*\*

## Parlons de notre endroit ...

### *Témoignage et propositions pour pérenniser nos actions*

Il est évident que Triptolème n'est pas la Conf des paysans boulangers ou boulangers paysans , mais une association comme celle-ci qui touche du doigt rêves, passions et monde professionnel doit aussi prendre ses prérogatives d'association, soutenir activement ses adhérents sans militantisme ni syndicalisme et bien évidemment sans jouer aux pompiers.

NESO est un bel outil mais centré sur l'organe de production. Nature et Progrès dans sa charte inclus une mise en relation avec les producteurs locaux avant installation mais personne ne la respecte sur ce point de vue.

Par contre une approche claire, précise et non passionnelle des problèmes que vont rencontrer tous les néo-boulangers formés par Triptolème et adhérents qui sont dans le sillage de nous tous avec l'envie de faire du beau pain et de vivre simplement de leur activité, doit faire jour au sein de la communauté.

Je pense qu'il serait bon aussi, sans faire le travail de la MSA , du fisc, de la douane de la DGCCRF , de la DSV de tous nos amis qui ne nous veulent que du bien et du bonheur pour une longue vie parmi les nôtres, de faire une synthèse réaliste des limites de

nos professions sur : les droits de moutures, l'autoconsommation et la vente de farines, les capacités à l'installation avec ou sans CAP, le statut de cotisant solidaire en boulange (en fonction des départements, du travail horaire et la conversion surface ), sur les normes d'un fournil etc....afin de donner les clés à tous nos néo-boulangers ainsi que la boîte à outils pour se débrouiller et éviter les frictions entre adhérents.

Çà veut dire en quelque sorte une commission législative au sein de Triptolème, très simple mais existante. Mon installation est encore fraîche , et là sont bien les pierres d'achoppements ; faire du blé et du pain est finalement assez facile car nous y mettons toute notre âme et passion.

N'oublions pas que 90 % des contrôles fiscaux et sanitaires sont sur dénonciation, nous ne vivons pas toujours dans un monde de Bisounours et les boulangers conventionnels nous rappelleront assez vite un jour ou l'autre notre place. Pour rendre le monde plus beau, il faut aussi savoir le contourner mais pas l'affronter.

*Pierre Tranchant, 56*

\*\*\*\*\*

### *Du blé... au pain en Anjou !*

Dans le projet de création du fournil de la Milandrie (ouvert septembre 2009 sur la commune du Louroux à l'Ouest de l'Anjou - 49) il y avait la volonté de créer une filière de proximité pour l'approvisionnement locale en blés biologiques panifiables.

A l'automne 2009, après avoir convaincu un voisin agriculteur (famille LE PRETRE) d'adhérer à la démarche (à partir du livre "témoignages" réalisé par réseau semence paysanne), un mélange de blés anciens à été concocté par Florent Mercier en

fonction de la nature du sol de la parcelle cultivée.

En complément, un mélange de variétés de blés biologiques plus conventionnels fournis par la meunerie de la commune a également été réalisés.

Pour conforter cette initiative locale, l'idée de faire une porte ouverte a germée et c'est ainsi qu'est née la journée du 13 juin dernier inscrite au printemps bio.

Coorganisée avec le GABB ANJOU, nous avons proposée aux visiteurs un circuit original associant la ferme bio, la meunerie et

le fournil. Nous avons ajouter un 4ème lieu particulièrement pertinent : La société CROIX spécialisée dans la construction et la rénovation de moulins à vent et la taille de meule de pierre utilisées pour faire des farines de qualité.

Ainsi les personnes ont découvert : A la ferme, les superbes blés avec des explications de Thierry Mercier.

Chez l'amouleur, des charpentés, ailes et meules de moulins.

A la meunerie, l'histoire du lieu qui fêtait à cette occasion son centenaire, et des différentes farines avec Florent Mercier.

Au fournil, des pains et spécialités à l'ancienne et le stand du GABB.

Sous un beau soleil, c'est au total environ 600 à 800 personnes qui ont visité 1 à 4 sites sur un rayon de 6 km autour du Louroux.

Un beau succès ! Rendu possible grâce à l'aide précieuse de Virgine Beauperin du GABB Anjou et de la famille Mercier presque au complet .

*Philippe Le Pape - Fournil de la Milandrie*

\*\*\*\*\*

### *Rénovation annuelle d'un four à gueulard, besoin de conseils*

Bonjour,

Nous nous tournons vers vous pour avoir quelques conseils pour la rénovation annuelle de notre four. Nous avons un four à gueulard, et la rénovation concerne ici le foyer. A force de chauffés répétés, et d'extinctions de feux, les briques réfractaires du foyer ont une durée de vie de maximum un an et demi, deux ans. J'ai l'impression qu'elles supportent mal les changements brutaux de température, pas étonnant me direz vous. Il y a aussi

le ciment réfractaire que nous utilisons, il est le premier à se désagréger. Ma question serait donc la suivante :

Peut on utiliser d'autre matériau, qui supporteraient mieux cette torture quotidienne, des briques non réfractaires? De la chaux à la place du ciment?

Vos avis et expériences nous intéressent.

Bon courage à tous pour les moissons à venir.

*Antoine, Boulangerie leS COPains : 02.31.32.22.24*

\*\*\*\*\*

### *Crêpes au sarrasin - Recette du Pays Toy*

INGREDIENTS (Pour 8 personnes) :

- - 125 grs de farine de sarrasin
- - 125 grs de farine de blé
- - 70 grs de beurre fondu
- - 3 œufs
- - 1 sachet de sucre vanillé
- - ¼ de verre de sucre en poudre
- - 250 grs de lait
- - 250 grs d'eau
- - un peu de sel
- -Liqueur

PREPARATION:

Dans un récipient :

- Mélangez les farines avec les jaunes d'œufs et le beurre fondu
- Ajoutez peu à peu le lait et les blancs montés en neige
- Ajoutez l'eau, le sel et le sucre
- On parfume suivant le goût, au cointreau, au citron, au punch, à la fleur d'oranger ou au génépi
- Laissez reposer la pâte pendant 2 heures en la couvrant avec un torchon
- Les sucrer et les plier en quatre ou les rouler

Nota: On sucre la pâte pour rendre les crêpes plus croustillantes

*Claude Péré, 65*

\*\*\*\*\*

### *Gâteau de sarrasin aux myrtilles*

INGREDIENTS:

- - 1 yaourt nature (sert en suite de mesure)
- - 3 œufs
- - 1 pot d'huile
- - 2 pots de sucre
- - 1 pot de farine de blé
- - 2 pots de farine de sarrasin
- - 1 paquet de levure
- - 1 sachet de sucre vanillé
- - 1 cuillère à soupe de fleurs d'oranger
- -.4 cuillères à soupe de myrtilles

PREPARATION:

Dans le robot :

- Montez les blancs d'œufs (mousse seulement)
- Versez le pot de yaourt, le sucre, la farine de blé, la levure, la farine de sarrasin, mélangez et ensuite mettez les jaunes d'œufs et le parfum.
- Mélangez l'ensemble
- Après avoir huilé le moule, répartir les myrtilles à différents niveaux dans la pâte et en garder une cuillère pour garniture.
- Préchauffez le four à 180 °C et laissez cuire ¾ d'heure, éteignez le four et laissez refroidir un ¼ d'heure dans le four.

*Claude Péré, 65*

\*\*\*\*\*

## Hymne à la terre

Depuis toujours je suis la mère nourricière de  
l'humanité.  
Couchés sur les champs, les paysans autrefois  
m'aimaient.



On récolte suivant ce qu'on sème dit un vieux  
proverbe, mes fruits sont déséquilibrés et minent la  
santé de l'homme. Il y a des malades partout, l'homme  
est ébranlé, son corps et son esprit sont atteints. La  
médecine est impuissante.

J'étais l'objet de leurs soins attentifs, on me  
respectait, après quelques années de rapport, on  
m'accordait un repos, j'étais vivante et bien portante  
et mes fruits étaient sains, cela faisait des hommes forts et  
heureux, joyeux de vivre, les gens chantaient et remerciaient la  
Terre généreuse et féconde.

Mes fils de la terre, il est temps de changer.  
Il faut à nouveau honorer la Terre et ceux qui la travaillent.

C'est le premier des métiers, le plus important pour le bonheur  
des hommes.

Le paysan ne doit plus être le miséreux de la nation.

J'ai surtout besoin d'être aimée pour produire et nourrir car sans  
amour, rien de bon et de fécond ne se réalise.

Il faut que je rende à tout prix et sans arrêt, pour cela on me  
dope avec 36 engrais.  
On me triture comme une matière inerte, moi qui suis vivante.  
Les machines me broient sans cesse, détruisant ce qui est en moi  
; produire, qu'importe si je deviens stérile, épuisée.  
Plus d'amour, plus de soins, plus de fécondité, je produis des  
bâtards.

Dites aux hommes que je peux encore les guérir, leur redonner  
force, santé et joie de vivre, mais qu'ils ne tardent pas trop car  
on meurt vite quand on n'est plus aimé.

Poème transmis par Didier Findinier, 62

\*\*\*\*\*

## Les Rendez-vous triptolémien

### Mi-juillet - mi-août : La caravane des battages



La Caravane des  
battages reprend la route  
cette année avec Alain  
(son conducteur) pour  
aller de ferme en ferme  
afin d'accompagner les  
paysans qui multiplient  
pour le collectif.  
N'hésitez pas à vous

manifeste afin de voir si la caravane peut passer chez vous à la  
récolte. Si tel n'est pas le cas, il vous sera possible d'apporter  
vos blés récoltés en gerbes à l'un des rendez-vous de  
septembre (Daoulas, Le Dresny) ou de vous rapprocher d'une  
ferme qui reçoit la moissonneuse batteuse de l'association.  
Ces moments d'échanges d'expérience et de savoir-faire, sont  
de bonnes occasions pour apporter votre soutien à l'association.  
Nous en profiterons pour faire des bouquets de la biodiversité  
que nous proposerons sur les stands de l'association.  
Pensez à faire de belles gerbes de vos blés lors des récoltes, ils  
peuvent être de beaux témoins du travail des paysans lors des  
événements de l'année.

Voici un ordre d'idée de la progression de la caravane :

*Mi juillet : Chez James, St Senier de Beuvron (50) - Récolte des  
orges et des bouquets de la biodiversité.*

*Fin juillet : Chez James, St Senier de Beuvron (50) - Récoltes à la  
main de la collection et à la moissonneuse des mélanges.*

*Chez Bastien, Daoulas (29) - Récoltes à la main de la collection  
et à la moissonneuse des mélanges.*

*Chez Alain, Saint Nazaire (44) - Récoltes à la main de la  
collection et à la moissonneuse des mélanges.*

*Chez Pierre à Saint Dolay (56)*

*Début-août : Chez Julie à Molac (56). Récoltes et sélection à la  
main dans les grands champs et à la moissonneuse des  
mélanges. Gerbes de sarrasin.*

*Début août : Chez Florent, Bouchemaine (49) - Récolte de la  
collection. Puis chez Nicolas, Maure de Bretagne (35).*

*Ceux qui souhaitent se joindre à l'équipe de la caravane peuvent  
se manifester au plus vite afin d'être tenu informé de l'évolution  
de la caravane.*

*Belles moissons à vous !*

Contact : Christelle : 09.62.38.57.86 [tripto@laposte.net](mailto:tripto@laposte.net)

\*\*\*\*\*

## Samedi 28 août - Ballade découverte dans les marais salants de Guérande (44) avec Gilles Bernier

Gilles, ancien paludier sur les Marais de Guérande (44), vous propose d'ouvrir les portes du marais pour une ballade découverte. RDV à 16h au lieu-dit « La Maison brûlée » en dessous du village de Cly près de Guérande.

Il vous invite aussi au vernissage de son livre « Le petit homme et la mer » dans une salorge au même endroit à partir de 10h le dimanche 11 juillet.

Contact : Gilles : 06 75 47 83 56

\*\*\*\*\*

**APPEL A BENEVOLES pour tenir les stands lors des foires et pour partager les expériences.  
N'hésitez pas à contacter Christelle pour organiser ces moments.**

## Samedi 4 septembre : La Foire de Daoulas fête la biodiversité (29)

Tout au long de la journée : stands, animations, fabrication du pain, démonstration de traction animale, de greffe de fruitiers, jeux, dégustations, conférences, projections, bourses aux graines; présentation de races locales, puis repas-concert, fest-noz..

\* 7 ans déjà que les P'tits pot'iront bousculent Daoulas avant que la bise n'arrive.

Les artisans, artistes et agriculteurs y exposent et partagent leurs savoirs-faire.

\* 7 ans que la foire de Daoulas s'anime pour le plaisir de chacun.

\* 7 ans c'est pas rien et cette année, les P'tits pot' vous proposent, en exclusivité, la venue des associations *Triptolème* (céréales), *Kaol Kozh* (légumes), membres du Réseau Semences Paysannes et *Les Mordus de la pommes* (fruits) dont les domaines d'activités sont la conservation et la diffusion de variétés paysannes.

Du blé aux choux, des pommes aux abeilles et tout ce qui se

mange (les vaches aussi).

A l'heure où les terres s'appauvrissent et les graines se dégénèrent, il nous semble important de multiplier nos semences et de les échanger, mais avant cela, de les redécouvrir. C'est pourquoi, en plus de la foire, ce jeune trio jouera sur le thème suivant : **la biodiversité cultivée**.

Sauf que la biodiversité, ça se cultive pas tout seul, alors venez faire la foire à Daoulas le samedi 4 septembre prochain, à partir de 9h00 !

Si vous souhaitez participer à ce moment d'échange et convivialité, contactez nous.

Co-organisé par l'Association les P'tits pot'iront & Triptolème

Contact : Christelle (Triptolème) : 09 62 38 57 86 - courriel : [tripto@laposte.net](mailto:tripto@laposte.net)

Contact : Alex ou Bastien : 02 98 25 88 11 - Email : [il.sble@gmail.com](mailto:il.sble@gmail.com)

\*\*\*\*\*

## 10, 11 & 12 septembre : Fête de la vache nantaise au Dresny (44)

Triptolème sera présent à la Fête de la vache nantaise, offrant ainsi la possibilité de battre vos gerbes de blés, d'échanger des semences. Du sarrasin de pays y a été semé. Julie et Florian y feront du pain avec différentes farines. N'hésitez pas à leur faire passer (en août) des blés que vous aimeriez faire tester (de quoi faire 5 kg) ou de la farine.

**Avis aux boulangers peuvent venir le vendredi à 10h pour des essais de panifications qui serviront aux dégustations durant le WE.**

Un espace animaux, présentant l'ensemble des races à faibles effectifs de l'ouest (30 races dont la vache Nantaise) sera la colonne vertébrale habituelle de la fête avec concours et présentations sur le ring pour le plus grand plaisir du public, qu'il soit novice ou averti.

Une attention particulière sera apportée aux différentes valorisations de ces races locales. Ainsi, produits originaux comme le Gwell de Bretonne Pie Noir, beurre de Froment du Léon ou poulet Coucou de Rennes seront mis en lumière par nos partenaires comme Slow Food France ainsi que par des restaurateurs régionaux.

La traction animale sera également présente au travers des attelages de boeufs et chevaux, avec la volonté de montrer des exemples d'utilisations professionnelles variées, avec du matériel moderne.

L'espace découverte présentera au grand public des exemples d'initiatives locales qui peuvent amener à une économie plus solidaire. Ainsi des actions sur l'économie et les échanges solidaires, jardins partagés, éco rénovation, énergies renouvelables, restauration collective locale et bio ainsi que le traitement des déchets (et d'autres encore) seront mises en valeur au travers d'associations partenaires

De nombreuses animations (cinéma de plein air, repas et musique gascons, marché fermier, balade chantée, espace enfants, ..).

Rappel : Le 10, réunion agronomie dans le cadre du programme Payblé et possibilité de transmission de sachet de semences pour les expérimentation en micro-parcelles (prévenir Julie)

Contact Christelle : pour tenir le stand

Contact Julie pour les essais de panification du vendredi et pour ceux intéressés pour les sachets de semences pour les expérimentations Paysblé. <http://www.vachenantaise.fr>

\*\*\*\*\*

### **Dimanche 3 octobre : Foire aux courges à Péderneq (22)**

A partir de 10 H 30: Des ateliers cuisine, des stands sur les micro-organismes autour de nous, sur les abeilles, ateliers sur l'autoconstruction, un spectacle pour enfants dans l'après-midi, des animations : les ânes du Méné Brait, les attelages du Faut... Des producteurs de fruits, légumes, produits laitiers biologiques et écologiques.

A 15 h : Conférence de Claude et Lydia Bourguignon,

Clément Doédens : 02 96 45 34 24

**Le prochain CA de Triptolème y aura lieu à 10h.  
Les adhérents du secteur sont les bienvenus pour y assister.**

\*\*\*\*\*

### **Mercredi 6 octobre : Conférence « Biologie du sol » avec Lydia et Claude Bourguignon à Malestroit (56)**

Conférence présentée par Claude et Lydia Bourguignon, Ingénieurs agronomes, microbiologiste des sols et Directeurs du LAMS (Laboratoire d'analyse microbiologique des sols) voir le site du LAMS : Le sol : sa formation, sa maturité, sa mort. La biologie du sol : rôle des microbes, de la faune et des racines.

Fertilisation : l'analyse de sol pour une meilleure gestion de la fertilisation. Le travail du sol : - travail superficiel - décompacteurs - semis direct.

Lieu : Cinéma de Malestroit (56) - Heure : 19h30

Entrée : participation libre

\*\*\*\*\*

### **8, 9 et 10 octobre : Salon Ille & Bio à Guichen : présenté dans le prochain numéro.**

Triptolème y sera avec les Mordus de la Pomme et Kaol Kozh. Pierre tranchant viendra faire une démonstration en traction animale avec son semoir en semis direct. Nous sèmerons des

blés de pays. Animations autour des semences paysannes. Une conférence est prévue sur les semences paysannes. Vous aurez le détail de ce salon dans le prochain numéro.

\*\*\*\*\*

## **Les formations à venir**

### **Du 4 au 6 octobre : Module Traction Animale - 2 - Conduite de la traction animale en grande culture**

Cette formation se déroulera avec Pierre Tranchant, paysan boulanger, adhérent de Triptolème (56). Au programme : Approche agronomique du travail du sol en grande culture, travail avec les chevaux en paire, avec des outils rotatifs et à dents,

approche technico-économique d'une ferme en traction animale & tracteur sur 15 ha.

Coût : 280 € (moins si financement Vivéa).

8 places. Réservation auprès de Christelle

\*\*\*\*\*

### **Jeudi 7 Octobre : Formation « Biologie du sol » avec Lydia et Claude Bourguignon, chez un paysan travaillant sans labour (35 ou 56)**

- A confirmer -

Matin : Témoignage de praticiens - Conférence présentée par Claude et Lydia Bourguignon, Ingénieurs agronomes, microbiologiste des sols et Directeurs du LAMS (Laboratoire d'analyse microbiologique des sols) voir le site du LAMS : Le sol : sa formation, sa maturité, sa mort. La biologie du sol : rôle des microbes, de la faune et des racines. Fertilisation : l'analyse de sol pour une meilleure gestion de la fertilisation. Le travail du sol :

- travail superficiel - décompacteurs - semis direct.

Après-midi : Formation de terrain : Analyse d'un profil, observations des racines et de la faune.

De 9h à 18h

Coût : 40€ approximativement

Pour les modalités pratiques, contacter Julie (joignable les mardis au 02.97.45.79.34 ou sur [tripto.paysblé@laposte.net](mailto:tripto.paysblé@laposte.net)).

\*\*\*\*\*

### **Courant novembre : Module « Boulange et semences paysannes » : Date à préciser**

- Approche de la boulange paysanne sur plusieurs fournées  
- Pain et viennoiserie sur levain-levure - four Soupart  
- Pain au levain à partir de variétés de blés paysans  
- Semences paysannes et sélection participative

- Essais de panifications - pains spéciaux - dégustation

Coût : 300€ (moins si financement Vivéa).

12 places - sur réservation auprès de Christelle

\*\*\*\*\*

### **13 novembre : Réunion Paysblé : expérimentateur boulange**

\*\*\*\*\*

### **Courant 2011 (à déterminer) : Module Meunerie**

Pour toute information et inscription aux formations, contacter Christelle Poulaud au 09 62 38 57 86.

## Les rendez-vous extra-triptolémien ...

### *Du 2 au 7 août : Stages "Mon potager agroécologique avec Terre et humanisme", (22)*

L'Oasis de Penn Ann Hoat à Kergrist-Moëlou, antenne de Terre & Humanisme en Bretagne (22), organise des stages "Mon potager agroécologique" (animés par Brigitte Gardet, Joseph Lucas et Arnaud Amos). : Acquérir des bases en agroécologie appliquée,

nécessaires à la réalisation d'un jardin potager vivant, respectueux de l'environnement (6 jours). Autres dates : du 06/09 au 11/09.

Contacts : Arno Amos : 02.96.36.58.95 -

<http://www.terre-humanisme.org/rubrique66.html>

\*\*\*\*\*

### *Du 18 au 22 octobre : Une nouvelle Ecole Thématique Biodiversité et Ecologie du Sol*

Cette école est organisée conjointement par l'IFR CAREN (Rennes) et l'UMR Eco&Sol (Montpellier).

L'**objectif** de cette école thématique est de fournir à des non-biologistes du sol des éléments de base sur la connaissance des **organismes** vivant dans les sols, des **fonctions** qu'ils assurent et des **méthodes** utilisées par les scientifiques pour les étudier. Cette Ecole thématique francophone, à **caractère résolument recherche-développement**, est principalement destinée aux étudiants, aux **scientifiques du sol non-biologistes** et aux utilisateurs du sol (**agriculteurs, agents du développement, gestionnaires**) qui s'interrogent sur la biologie et la qualité des sols. Au cours de cette école seront abordées des **notions** sur la biodiversité du sol, les traits anatomo-morphologiques, démographiques et fonctionnels utilisés pour définir & comprendre les classifications taxonomiques, les classifications

fonctionnelles, les assemblages d'espèces, les interactions entre organismes, l'ingénierie écologique, et les méthodes d'échantillonnage, de quantification et d'étude de ces organismes et de leurs fonctions. L'école débutera le **lundi 18 octobre** en fin de matinée (accueil des participants à partir de 11h00, déjeuner sur place) et se terminera le **vendredi 22 octobre** après le repas de midi. Les frais d'inscription comprennent la formation et le séjour (en pension complète) Pour les étudiants: 350 euros -pour les non-étudiants: 750 euros

La fiche d'inscription (demander à Triptolème) est à retourner, une fois complétée à [catherine.racineux@univ-rennes1.fr](mailto:catherine.racineux@univ-rennes1.fr)

En nous tenant à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

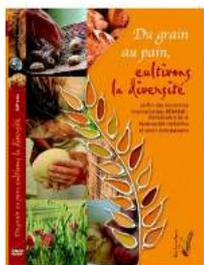
Eric Blanchart & Daniel Cluzeau - [blanchae@mpl.ird.fr](mailto:blanchae@mpl.ird.fr) ,

[daniel.cluzeau@univ-rennes1.fr](mailto:daniel.cluzeau@univ-rennes1.fr)

\*\*\*\*\*

## Livres et films, ...

### *Film : Du Grain au pain, cultivons la biodiversité - Rencontres Rénabio*



Le film "du grain au pain, cultivons la diversité" qui relate les rencontres internationales RENABIO est enfin disponible.

Ces rencontres ont réunit plus de 150 paysans, boulangers, meuniers et chercheurs venus d'une vingtaine de pays pour découvrir une collection de blés de tous les continents, et partager leur savoir faire autour de la culture et la transformation de leur céréales paysannes.

Visite de la collection qui retrace aussi l'historique de la sélection des blés depuis ses ancêtres sauvages jusqu'aux blés de pays et même jusqu'aux variétés modernes nanifiées, ateliers multiculturels

autour du pain : pains au levain, pain à l'épeautre, l'engrain, au blé de Khorazan, au seigle, pains plats des pays méditerranéens, mais aussi travail du blé dur (semoule, pâte), du maïs (polenta, mamaliga roumaine, broa portugais), pains d'épice etc...

Pour ceux qui n'ont pas eu la chance d'y participer, voici l'occasion de s'imprégner de l'ambiance inoubliable de ces rencontres et de saliver à la vue de ces pains du monde entier. C'est aussi l'occasion de diffuser largement cette envie de découverte des cultures autour du blé et de partage des savoir-faire qui sont les vecteurs les plus efficaces pour le maintien et l'enrichissement de la biodiversité.

Durée : 1h - RSP

Prix : 15 euros + frais de port (2,40€ pour 1 exemplaire)

\*\*\*\*\*

### *Film : Les Sillons de la liberté - Document avec Jean Bernard Huon de Riec sur Belon (29)*



En 1950, en Bretagne, on n'avait pas le choix, on était marin ou paysan, j'étais le seul de la classe à choisir ce métier. Les filles aimaient mieux les

marins, ils étaient riches, nous, on était des "p loucs". J'avais 15 ans lorsque mon père est décédé, j'ai été obligé de quitter l'école, 15ha à 15 ans ça fait beaucoup pour un jeune, mais encore aujourd'hui, je ne le regrette pas. J'ai ma ferme, ma copine Laurence, mes chevaux... Si c'était à refaire, je le referais ! Je suis un homme heureux !"

C'est ainsi que nous parle Jean-Bernard HUON, 62 ans, de la

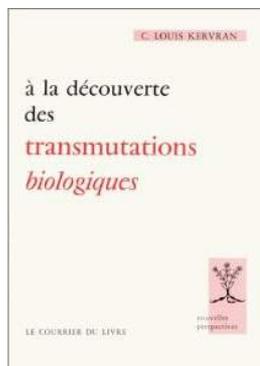
ferme Penprat, en Bretagne. Après "Toi ! L'Auvergnat... Dernier Paysan" en 1999 et "Femme Paysanne" en 2003, la caméra de René DURANTON a suivi pendant une année Jean-Bernard, dernier paysan breton travaillant avec les chevaux (bon là il exagère !).

Document sur le monde rural - Les métiers d'autrefois - Sortie : printemps 2010.

Réalisateur : René Duranton - 2 heures - son stéréo - 16/9 ème <http://www.reneduranton.fr/presentation-sillons-de-la-liberte.html>

\*\*\*\*\*

### Livre : "A la découverte des transmutations biologiques" de Corentin Louis Kervran



À la fin des années 1950, un biologiste français, C. Louis Kervran (1901-1983), découvre une nouvelle propriété à la matière vivante. Celle-ci permet des transmutations à faible dégagement d'énergie.

**Grandes possibilités de la matière vivante :** Les transmutations biologiques se produisent au sein de la matière vivante. Elles peuvent donc se réaliser

chez l'être humain, chez les animaux, chez plantes et chez les microorganismes. Elles permettent à la matière vivante de s'auto-équilibrer en matière de minéraux et d'oligo-éléments. La matière

vivante peut ainsi se " fabriquer " les minéraux qui pourraient lui manquer en utilisant d'autres minéraux qu'elle possède en surplus. Cette possibilité est fantastique. À la lumière des travaux de Kervran, on ne peut plus considérer les carences minéralogiques de la façon conventionnelle.

**Les phénomènes aberrants :** La théorie de Kervran sur les transmutations biologiques a permis d'expliquer un grand nombre de phénomènes dits aberrants. Par exemple, on sait depuis très longtemps que la prêle est une plante qui favorise grandement la recalcification. Les Romains l'utilisaient pour traiter les fractures osseuses. Or la prêle ne contient pratiquement pas de calcium. Elle est cependant très riche en silicium organique. C'est ce silicium qui est transformé en calcium dans l'organisme, comme Kervran l'a démontré.

\*\*\*\*\*

## Petites annonces ...

### Recherche

\* **Orge pour la Triptobière :** Triptolème recherche de l'orge de printemps (2 rangs si possible) pour faire sa bière de semences paysannes. Il nous faut au moins 150 kg , voir 300 kg pour un bon brassin. Sinon qui peut multiplier une partie de la récolte des 3 orges de James pour l'année prochaine ? Ca nécessitera 3 fois 20 à 50 ares par orge. N'hésitez pas à contacter Christelle.

\* **Pain pour Restaurant (29)** :Restaurant Le Ruffé, Brest, recherche son pain quotidien (en variétés de Pays). Contact : Thierry Beauvy : 02 98 46 07 70

\* **Four ambulant.** Est-ce qu'un ou une boulangère de Triptolème aurait un four ambulant en trop ? merci beaucoup. A bientôt Jean Lou (29) - 02.98.25.86.54 - [jl.sble@gmail.com](mailto:jl.sble@gmail.com)

\* **Boulangier (78):** En vue de la création d'un fournil certifié bio, recherche boulangier, avec possibilité de devenir associé. Le poste est à pourvoir en janvier 2011. Il est souhaitable d'avoir une pratique en fabrication manuelle de pain au levain et cuisson au four à bois. Une expérience en situation d'autonomie est nécessaire.

Un diplôme CAP boulangerie ou équivalence est privilégié. Le poste proposé est un emploi temps plein en CDI.

Lieu : Epône (78). Les candidatures sont à adresser par courriel à Daniel Boitard

[boitard.daniel@yahoo.fr](mailto:boitard.daniel@yahoo.fr) - 01.34.75.25.83 / 06.82.92.22.97

\* **Matériel d'occasion dont un pétrin mécanique** de 100l (50-

75kg de farine) - Contact Daniel Boitard (voir ci-dessus)

\* **Charrue Braban bisoc.**

Lalla : 02.40.26.34.18 ou 06.13.08.02.99

\* **Parisien** hauteur maxi 168cm. Possibilité d'échanger avec parisien 190cm de haut, largeur 130, profondeur 76.

Séverine : 02 40 34 25 66

\* **Paysan boulanger Saint-Caradec (22)**

Ferme bio depuis 15 ans. Plus de 25 ha + bois. Possibilité d'installation (en location) d'un paysan boulanger sur la ferme, avec variétés anciennes en culture. (+possibilité animaux). Verger. Logement sur place.

Georges Ollitrault, 23 rue du Cleuziou, 22122 St Briec - 02 96 94 60 26

\* **10 ha en location (29) :** MAZE Jean Yves propose 10 ha entre Quimper et Brest. Terrain bio à certifier d'ici 1 ou 2 ans. Souhaite plantation plantes médicinales. Vit en Haute-Savoie et vient dans la région tous les mois et demi. Tel : 04 50 67 19 37 / 06 33 83 36 20

\* **Paysan boulanger pour installation (49) :** Papiou Vincent EARL du Point du Jour, Jarzé cherche un paysan boulanger qui souhaite s'installer sur la ferme, en association ou pas. Ferme en poly-culture élevage allaitante. Tel : 06 14 46 11 14

\* **Recherche 3 ha** avec petit verger en place, sur le 56 ou 35. Gilles Bernier - 06 75 47 83 56

\*\*\*\*\*

## Commande groupée de Tillecur

Le Tillecur est un produit destiné au traitement des semences pour prévenir la carie (cf Episème Eté 2009).

« Dosage : 1Kg environ pour 100 kg de semences, on peut descendre à 600 grammes quand c'est du pur préventif, et monter à 1,2 kg quand c'est du curât. A noter qu'il peut s'utiliser à sec aussi maintenant. Surtout si pas de carie visible. (car ça marche un petit peu moins bien). » *Florent Mercier*

Le tarif du Tillecur et le transport sont variables selon les quantités commandées. Il y a plusieurs conditionnements :

Conditionnement	Prix HT/ Kg	Prix HT /sac
3 kg	22,30 €	66,90 €
10 kg	20,30 €	203,00 €
25 kg	19,00 €	475,00 €

Poids	Coût transport HT
De 3 kg à 5 kg	15,90 €
De 6 à 16 kg	26,77 €
De 17 à 49 kg	47,08 €
Au delà	franco

Si vous êtes intéressés, contacter Rémi Geffray, adhérent Triptolémien, au 06 16 28 15 09 ou par courriel à [chenopain@novomundi.com](mailto:chenopain@novomundi.com) en précisant bien les quantités demandées, avant le 15 août impérativement

La distribution pourra se faire le 11 septembre lors des échanges de semis au Dresny ou à Allaire chez Rémi en le prévenant.

*Rémi Geffray - Le chêne aux Louveteaux - 56350 Allaire*

\*\*\*\*\*

## A Vendre

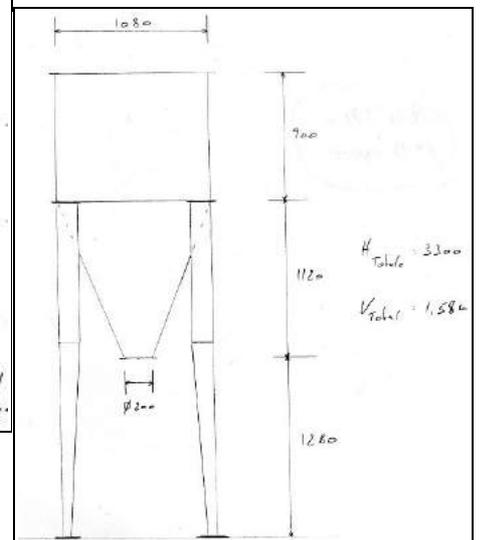
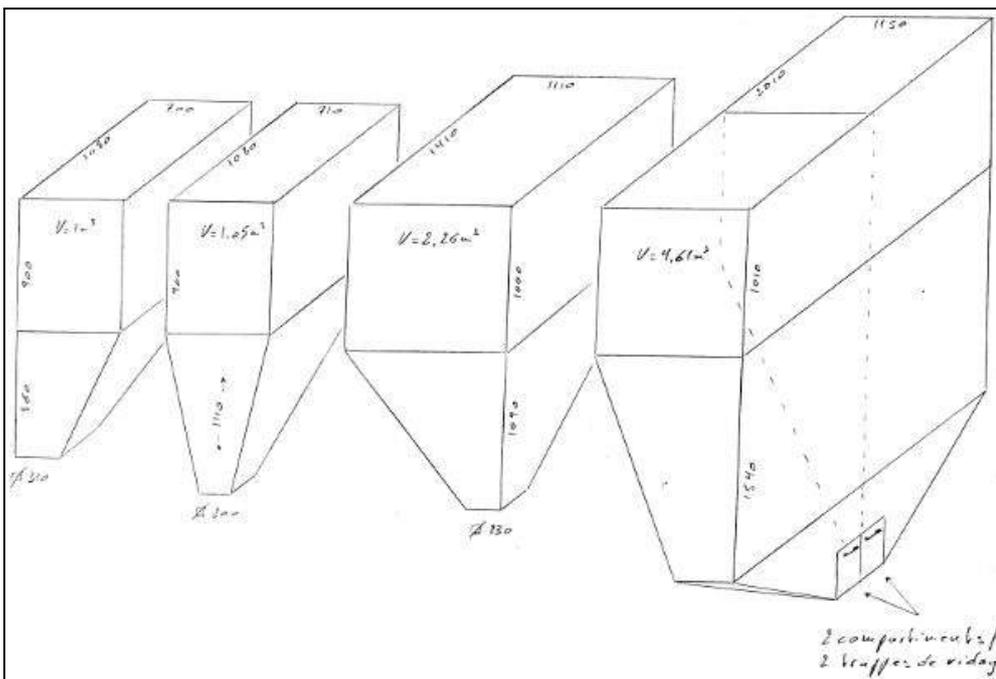
\* **Farine de blé (49)** : Papiou Vincent EARL du Point du Jour, Jarzé vend farine de blé : renan, apache sélection paysanne depuis 10 ans en bio. Disponibilité : 15 Tonnes possible. Moulin du Tyrol. Possibilité mélange de Florent en 2011.

\* **Ferme à vendre (50)**: 12 hectares dont 8 labourable en deux lots (un à 6 kms et le deuxième à 12 kms ).  
Maison d'habitation 125 m2 avec 4 chambres et dépendances.  
Vente direct de pain 70 kgs/ semaine.  
Matériel divers. François Verneuil - 4 hameau orgeat - 50200 Bricqueville la blouette - 0233458229

\* **Vieux tarare** avec moteur 380 adapté dessus dans l'Hérault 100€, à retirer sur place si quelques céréaliers en marge sont intéressés - contact : [severine.boitard@laposte.net](mailto:severine.boitard@laposte.net)

\* **Balance** (voir photo) et Trémis (dessin ci-dessous)

Philippe Bernard, Quimper - 02 98 55 40 10



La collection de cartes postales 2010 est arrivée !  
 « La biodiversité cultivée, vue par Triptolème »



Parfois, certains se demandent comment participer à l'association : vous pouvez aider à la diffusion de ces belles cartes postales autour de vous.

Merci au comité de rédaction et de relecture :

Pascal Loget, Marc Dewalque, Daniel Testard, Philippe Roussel, Didier Findinier, Anne-Charlotte Moÿ, Guy Kastler, Bertrand Lassaigue, Patrick De Kochko, Antoine Deransart, Dominique Bourdon, Pierre Tranchant, Philippe Le Pape, Justine Lerche, Rémi Geffray, Jean Lou Sablé, Bastien Moysan, Claude Péré, Gilles Bernier, Antoine Valente, Florent Mercier, Estelle Serpolay, Véronique Chable, Annabelle Charriau, Julie Bertrand, Christelle Poulaud.  
 Merci à Florent Mercier pour ses magnifiques photos !

*Vous avez sûrement de belles images qui pourraient donner lieu à la collection 2011 ?*

APPEL A COTISATION 2010

- Pensez à renouveler votre adhésion pour recevoir le prochain N° d'Episème -



Pour nous rejoindre en 2010 : Adhérez\* ou soutenez nos actions  
 Nom : ..... Prénom : .....  
 Adresse : .....  
 Code postal : ..... Commune : .....  
 Type d'activité ou projet : .....  
 .....  
 .....

J'adhère et soutien l'association (minimum 15 €) : ..... €  
 Je souhaite recevoir le bulletin de liaison trimestriel « Episème » : + 15 €  
**Total : ..... €**

\* L'adhésion se fait pour l'année civile  
 Adressez nous vos remarques, idées et contribuez aussi à la réalisation d'Episème par des articles, vos annonces, ...  
 Chèque libellé à l'ordre de Triptolème,

Merci & à bientôt



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