



Episème

n°21-Été/Automne, septembre 2012

Edito ... INVITATION pour un weekend de décision d'orientation pour Triptolème

Au sommaire ...

Info Pays Blé p 2

*PaysBlé touche à sa fin...
Un regard depuis l'INRA*

Les brèves du moment p 4

Echanges et transmission p 6

*Retour de formation
Tours de champs
Caravane des battages
A venir....*

Technique et pédagogie p 10

*Fiche pour jardiniers !
Le Kit « Ess'aimons les blés »*

Les Infos du réseau p 12

Parlons de notre endroit p 14

*Et si le rêve devenait réalité ?
Impression des Indes*

Annonces p 17

Agenda p 18

Alors que la rentrée arrive, annonçant la préparation des semis d'automne, et beaucoup de moments de rencontre et de transmission, nous profitons de cet épisème pour vous convier une nouvelle fois, la dernière, pour requestionner les choix d'orientation passés, évaluer s'ils sont encore pertinents aujourd'hui et redéfinir ensemble le projet associatif de Triptolème.

Le rendez vous est pour début décembre, les dates et lieux précis vous seront communiqués dans les semaines qui viennent.

Ils nous semble important que nous soyons un groupe représentatif de l'association pour décider d'orientations qui nous engageront les quelques années qui viennent, Nous avons même évoqué de l'appeler AG extraordinaire pour souligner l'importance de la présence des personnes impliquées ou souhaitant l'être, CA élargi n'étant pas suffisamment fort. Vous comprenez l'importance que tous ceux qui se sentent concernés par la thématique viennent apporter leurs graines pour aider les réflexions à trouver le chemin correspondant le mieux aux Triptolémiens.

Nous partirons de la matière issue de deux sessions de journées de réflexion, portant initialement sur la question du matériel, qui nous amène très vite sur le travail de fond de l'association de conservation, multiplication de semence, expérimentation, transformation et transmission. Ce sujet est particulièrement transversal et nous impose de reposer la globalité de l'association, remettre des priorités pour gagner en efficacité.

Pour ces journées, nous serons accompagnés par Hervé Chapelais et un(e) de ses collègues de la SCOP L'Engrenage qui nous proposeront des outils d'animation participatifs que nous pourrons nous approprier pour la suite.

OBJECTIFS

- repartir de ce qui nous rassemble : le terrain, les échanges concrets de savoirs, d'expériences, ..

- la place de la recherche dans l'association

- la mutualisation au sein d'un collectif inter régional de gestion de la biodiversité (maison des semences paysannes)

- l'autonomisation des fermes de biodiversité

- la gestion du matériel

- la création d'un groupe pro

La première journée sera consacrée à la formulation d'hypothèses et de propositions sur les différents thèmes. Elle sera introduite par un atelier autour de « Tripto pour moi c'est quoi ? » qui permettra notamment de repérer et d'oraliser les éléments fédérateurs.

La seconde journée pourra ainsi être consacrée à la prise de décision et la mise en œuvre des décisions actées.

Au plaisir de vous retrouver nombreux et motivés pour avancer sur ces thématiques Nous vous demandons de vous inscrire pour anticiper la logistique, et l'organisation du travail en sous-groupe, et préférons que les personnes viennent les 2 jours. Amenez votre couchage et de quoi faire des popotes en commun, toute autre dimension, musicale, artistique, gustative,... , est bien entendu la bienvenue.

Julie pour le CA

Association Triptolème

Ferme de Bobéhec
56250 LA VRAIE-CROIX
www.triptoleme.org

Animation-Coordination

Alice Mouton

02 97 67 48 35 - tripto@laposte.net

Animation programme PaysBlé

Julie Bertrand (jusque fin octobre 2012)

Ferme de Carafay - Kerbricon - 56230 Molac
mardis au tel : 02.97.45.79.34 -
tripto.paysblé@laposte.net

Info Pays Blé

Un regard depuis l'INRA ...

PaysBlé se termine et voici quelques éléments de synthèse et de réflexion (de mon point de vue d'ingénieur en charge des essais au champ) sur ce projet, avant de vous faire part (plus tard) de bilans plus complets.

La sélection participative :

Dans le cadre de PaysBlé, nous avons décidé de remultiplier la collection de Redon dans des champs vivants et de la proposer comme source de diversité pour la création de populations personnelles ou collectives adaptées à l'environnement de chacun. De mon côté, j'ai distribué la collection en précisant que le but était que chacun multiplie et sélectionne ce qui l'intéressait, selon ses critères, bref, qu'il exerce sa liberté de création. Nous voulions aussi en profiter pour caractériser la collection et recueillir des données sur ces variétés finalement assez mal connues que sont les blés de Redon, afin de pouvoir les proposer en meilleure connaissance de cause au réseau.

La première année, avec Annabelle, stagiaire de Triptolème, nous avons caractérisé les 333 variétés au stade maturité. La deuxième année, je suis passée au stade tallage chez les expérimentateurs pour m'apercevoir en fin de compte que les données n'étaient pas très utilisables car il fallait les prendre à différents moments selon les variétés et je ne passais pas forcément au bon moment. Enfin, la dernière année, j'ai déclaré forfait, prise dans le tourbillon d'autres essais et démotivée par le fait de ne pas arriver à créer une dynamique de réflexion autour de cette collection. Mais plutôt que de s'appesantir sur cet échec (partiel), tirons-en les enseignements et proposons des réflexions !

Ainsi, après 3 années de multiplication et de sélection de la collection dans le cadre de PaysBlé, je me rends compte que les objectifs de ce volet « sélection participative » du projet n'étaient pas clairs, et tout simplement, nous ne les avons pas définis de manière participative ! De mon point de vue, un des objectifs était de constituer un groupe qui aurait permis d'alimenter la réflexion collective sur les maisons des semences paysannes au sein de l'asso à partir d'un exemple concret. Or, les grains sont pour la



plupart à l'INRA et on ne sait pas quoi en faire, nous n'avons pas réussi à nous organiser. Je suis consciente qu'il s'agit entre autre d'une mauvaise organisation de ma part et je m'en excuse. On apprend de ses erreurs, j'espère que notre rebond collectif sur celle-ci nous fera faire un pas significatif sur les questions de maison des semences.

De nouvelles questions concrètes se posent : que

fait-on de toutes ces graines ? Comment en organise-t-on la conservation, la distribution... Plus concrètement, comment organise-t-on la gestion de la conservation dynamique de la collection des blés de Redon ? Il me semble qu'il faut une conservation variété par variété assez régulière, qui soit une source évolutive de création de nouveaux mélanges et de sélection plus « classique ». D'un autre côté, chacun constitue des mélanges qu'il fait évoluer à partir de ces variétés, ces mélanges peuvent devenir des « nouvelles variétés » de la collection. Devant une telle quantité de travail (plus de 333 variétés à faire vivre dans les champs), il apparaît primordial d'être en mesure d'organiser la gestion spatiale et temporelle de ce trésor. Nous pouvons commencer par nous demander collectivement si cette gestion dynamique de la collection « doit » faire partie des objectifs de Triptolème, et tel est le cas, alors à nos idées à tous !

Les essais agronomiques :

Depuis 2 ans, nous faisons des essais « agronomiques » où nous testons 3 variétés dans différentes fermes pour observer les différences de comportement de ces 3 variétés selon les environnements. Nous avons mis au point une méthode de description des environnements afin que leurs caractéristiques puissent nous guider dans l'interprétation des données agronomiques mais aussi des données farines et des tests de dégustation.



Les 3 variétés testées, même si elles ne font pas consensus, ont été choisies collectivement lors du séminaire de travail PaysBlé à Paimpont en 2010. Nous avons choisi de travailler sur une variété moderne (Renan), une variété population (Sixt Sur Aff 15746) et un mélange de populations (la population dynamique de Florent) afin d'avoir 3 types génétiques différents et d'étudier la variabilité de comportement de chacun de ces types. Nous voulions aussi en profiter pour conduire les expérimentations de manière participative, impliquer au maximum les agriculteurs afin de stimuler la réflexion sur l'agronomie au sein de l'association.

Du côté des résultats, nous avons des données sur 2 années et 8 essais (3 seulement pour 2012). Nous avons du mal à sortir des résultats synthétiques rapidement, du fait de notre faible

disponibilité et manque de « personnel ». Ainsi, les dernières mesures ne sont pas encore faites à ce jour (les épis de cette année ne sont pas battus) et donc tout ce qui suit attend (traitement des données et surtout digestion pour ensuite pouvoir en extraire des informations compréhensibles par tous). Nous pensons y travailler cet hiver mais nous pouvons déjà proposer des tendances (qui ne vont pas en étonner beaucoup, mais qui ont le mérite d'être appuyées par des chiffres...) : les variétés populations semblent présenter des avantages par rapport à la variété moderne testée comme une stabilité de rendement plus importante, une meilleure concurrence face aux adventices, une biomasse totale plus importante. Ces potentialités sont cependant nuancées par une plus forte tendance à la verse, problème récurrent...

Du côté de la participation des agriculteurs, le groupe agronomie a, à mes yeux, du mal à fonctionner, l'implication des agriculteurs n'est pas très forte ni l'interaction entre eux. De mon endroit, je pense que cela peut s'expliquer par la distance importante qui nous sépare et le temps qui manque à chacun d'entre nous, d'autant plus que plusieurs expérimentateurs sont en installation. Du point de vue de l'INRA, ces essais sont très intéressants ; ils nous apportent des connaissances sur les variétés testées et nous guident sur le travail qui reste à faire, mais ils sont aussi très utiles car ils nous permettent d'innover dans la manière de faire de la recherche : une recherche en conditions réelles plutôt qu'en station et une approche globale avec toujours beaucoup de liens à faire entre les données, les lieux... Cette nouvelle manière de faire est encore assez mal comprise par certains de nos collègues mais cette idée de recherche à la ferme progresse et dévoile toute sa pertinence au fil du temps !

Je suis donc demandeuse de continuer ces essais au moins l'année prochaine, même si l'implication des agriculteurs est moindre. D'autre part, nous n'aurons pas assez de grain cette année pour faire les tests de panification, et étant donné les résultats très intéressants de ce printemps obtenus avec les blés récoltés en 2011, ce serait vraiment chouette de recommencer les essais panif ! Je propose aussi cette année que les essais agronomiques soient dans les champs de production de chacun des expérimentateurs et je prendrai des mesures sur leur variété habituelle afin que l'on puisse la comparer aux variétés testées. Je fais cette proposition afin d'essayer de rapprocher le travail scientifique des agriculteurs, une manière aussi pour eux de s'approprier des données de terrain. Dites-moi ce que vous en pensez et n'hésitez pas à contacter Alice pour vous lancer dans

l'aventure des expérimentations agronomiques de PaysBlé (même si ce n'est plus dans le cadre de ce projet, gardons-en l'appellation pour une année encore...)

Du côté de l'INRA :

Véronique est en train de rédiger de nouveaux projets, souvent inspirés de ce que nous voyons chez les uns et les autres et de discussions que nous avons au sein de l'asso. Tout ne sera pas complètement participatif et ne répondra pas exactement à toutes



vos questions mais nous serons très heureuses de pouvoir continuer le travail avec vous, au moins au champ ! Des infos plus complètes arriveront cet hiver certainement.

Je voulais aussi vous faire part d'un problème que nous rencontrons : mon CDD se termine en septembre, il y a encore 2 ans de salaire provisionnés à l'INRA et du travail à

revendre mais pour des raisons administratives, je suis invitée par la direction des ressources humaines à terminer ma mission (c'est-à-dire ne plus travailler pour le projet SOLIBAM, et donc PaysBlé qui en est l'application locale). Nous avons beaucoup de mal à trouver une solution que ce soit de secours ou à long terme et la phase des propositions n'ayant pas fonctionné, nous passons dans une phase de bataille qui s'annonce difficile. Je me pose parfois la question de l'utilité de mon travail mais ai une terrible envie de continuer avec vous et les acteurs du réseau. En effet, je crois que nous avons tous un même projet de société que nous essayons de concrétiser chacun avec nos compétences différentes et complémentaires. J'espère donc pouvoir continuer l'aventure !

Bien à vous,

Estelle

PaysBlé touche à sa fin, fin octobre 2012...

De belles leçons d'humilité se sont présentées à nous, nous, acteurs de terrains, qui voulons faire avancer les connaissances sur les blés de pays, remplis des vérités qui nous habitent...

Le dispositif ASOCs, soutenant le projet PaysBlé a offert à l'association les moyens de réunir plusieurs acteurs scientifiques

de l'agronomie, du sol, de la génétique des plantes, de la meunerie et de la panification pour partager leurs connaissances et démarches, dans les champs, au moulin et aux fournils de paysans et artisans. L'objectif étant de faire le maximum de place à l'**observation** pour une meilleure compréhension des différents

contextes et permettre une optimisation dans l'utilisation des blés de pays.

Et bien, même si les résultats (scientifique et paysan) ne sont pas encore à la hauteur de ce que nous attendions, la mutualisation entre praticien et chercheur, la recherche de compréhension mutuelle, de respect, de transmission, a permis de créer une dynamique qui souhaite se pérenniser et s'améliorer, forte de l'expérience acquise.

Parmi les aspects intéressants et presque innovants, il y a eu la mise en place d'une démarche expérimentale basée sur l'observation par des expérimentateurs professionnels eux-mêmes, la co-construction d'une démarche expérimentale issue d'une réflexion participative.

Nous vous invitons pour une première restitution au salon Ile et Bio de Guichen, le samedi de 15h30 à 17h, dans le pôle « professionnel » ! Et tout le weekend, plusieurs acteurs impliqués dans PaysBlé seront disponibles pour échanger du grain au pain... Venez nombreux.

Les résultats présentés (agronomie, meunier, boulanger et sensoriel) porteront à la fois sur des mesures et des observations et sur les liens qui peuvent être établis. Ils pourront permettre de différencier des comportements variétaux et de terroirs à la fois au plan agronomique, transformation meunerie-boulangerie et sensoriel.



L'originalité de PaysBlé se situe dans le fait que ce sont les acteurs qui ont mis en œuvre leur démarche expérimentale, en AB, avec une diversité de terroirs et de pratiques agronomiques et de panification représentant la diversité de la filière.

Outre les mesures réalisées, l'observation a pris une place importante et son importance a été reconnue, avec l'apprentissage de la rigueur scientifique indispensable à avoir pour croiser les résultats obtenus. Ce processus nous a conduit à

des démarches de partage et d'appropriation mutuelle des connaissances. Ce type de « recherche participative action » permet la mise en mouvement de démarche de recherche, cette restitution portera donc à la fois sur la mise en œuvre de la démarche expérimentale et les résultats.

Que la région Bretagne, qui lors de ces vœux de nouvel an (suite à la loi du 28 novembre dernier sur l'utilisation et l'échange entre agriculteurs de semences fermières) ait émis que le Conseil Régional de Bretagne, réuni le 16 décembre 2011 :

- * réaffirme son opposition à toute taxation de l'utilisation et de l'échange entre agriculteurs de semences fermières,

- * demande l'abrogation de la loi adoptée par l'Assemblée nationale le 28 novembre 2011,

- * demande à l'État d'apporter son soutien à la sélection participative paysanne et au fonctionnement des "Maisons de la semence paysanne".

continue d'encourager ces initiatives territoriales, qui conduiront à des modes d'organisation collectifs, impliquant les acteurs locaux, quant à la gestion collective des semences paysannes et leur valorisation au sein de filières de proximité, conduisant à la création de maisons des semences paysannes sur des fermes de biodiversité actrices dans différents réseaux.

3 ans pour un projet de recherche est bien entendu trop court, heureusement que Véronique se mobilise pour trouver à travailler sur le long terme, à condition que nous trouvions de la rigueur dans le terrain, et son suivi. Nous vous tiendrons au courant des pistes de pérennisation.

A très bientôt j'espère lors de Guichen ou d'autres événements du réseau

Julie

La réflexion sur la sélection participative au sein de Triptolème continue !!! Tous ceux qui sont intéressés par ce merveilleux travail, ceux qui veulent continuer, ceux qui se demande comment participer, rendez-vous le 21 septembre à 10h à Montreuil des Landes (35).

Les brèves du moment



Le marché artisanal de Montfort sur Meu

Le 26 mai 2012, la présence de Triptolème a été sollicitée pour le marché artisanal de Montfort sur Meu (35). Le stand installé pour l'occasion de présenter les blés paysans, et de sensibiliser à la thématique de la biodiversité cultivée. Une dégustation a d'ailleurs été proposée: le pain de Jérôme a séduit !

La fête du lait bio

Pour la fête du lait bio, des petits déjeuners à la ferme ont eu lieu le 3 juin. Gilles Simmoneaux de la ferme des Petits Chapelais (Chavagnne, 35), et Rémi Geffray, boulanger à Allaire travaillant

avec le GAEC de Brandéha (Allaire, 56), ont convié Triptolème et son stand.

La fête du pain à Pluherlin

Triptolème et la ferme de Carafay étaient présentes à la fête du pain de Pluherlin, le 15 août. Cette fête est l'occasion d'un défilé traditionnel, et regroupe différents artisans autour de plusieurs disciplines (boulange, tressage, tissage, etc.) Les participants ont pu assister et participer à la confection du pain, le déguster, et même suivre la réalisation d'un pain des moissons avec le blé de l'année !



Film « Gens des Blés »

Triptolème accueille avec enthousiasme ce projet de film documentaire du réalisateur Harold Vasselin. Lors d'une première étape de repérage et de prise de contact, Harold a pu tourner chez Florent Mercier, à la ferme du Pont de l'Arche (Bouchemaine, 49), lors des moissons de sa collection de blés. L'expérience a été enrichissante et intéressante ! Le projet est en phase de développement, au début d'un long processus, qui nous amènera à travailler avec Harold sur un ou deux ans.

« Je tiens à remercier vivement l'équipe de Triptolème pour avoir accepté de travailler avec moi sur ce projet !! »

Harold

SYNOPSIS : Des hommes et des femmes cultivent du blé et font du pain. Ce sont des gestes de travail, et ce sont aussi des constructions politiques. En ces pratiques, différentes et extrêmement variées, sont mises en œuvre des visions de l'humain, de la nature et de la société, visions elles aussi différentes et quelquefois contradictoires.

Entre paysan et exploitant agricole, entre génie génétique et sélection en champ, du marché mondialisé au réseau de proximité, de l'agriculture "conventionnelle" à l'agriculture "durable" est-ce une rivalité, ou une distance silencieuse ? Ou bien est-ce un espace nouveau, encore indéfini, et où s'invente l'avenir ? C'est l'utopie à laquelle s'aventurent des chercheurs et des paysans, du Nord et du Sud, autour de projets dits de « recherche participative », pour continuer la millénaire histoire des hommes et des blés.

CA de Triptolème le 07 juillet chez Pierre Citron

Le 7 juillet le Conseil d'Administration s'est réuni pour la première fois chez Pierre Citron à la Chapelle St Sauveur (44). Plusieurs points ont été abordés, comme la gestion interne et la prise de décision, la préparation des nombreux événements de cet automne. N'hésitez pas à demander le compte rendu.

Merci à Pierre pour son accueil chaleureux !



🌀 Moments d'échange et transmission 🌀

« Approche sensible et systémique de la santé: du sol, aux plantes, aux animaux et à l'humain »

Du 18 au 20 mai aux Jardins de Siloé (Brambécac, 35)

Les jardins de Siloé, la vie est une école

Réunion humble, solidaire, partageuse pour une meilleure compréhension du vivant

Ce vendredi 18 mai 2012 nous étions une bonne trentaine d'êtres humains réunis sur le domaine de Brambécac, sortant juste de son « sommeil », pour s'écouter les uns les autres, et assister à la première conférence du professeur Bernard Berthet. Il est convaincu de l'importance des équilibres microbiologiques sur la santé, exposant les nombreux problèmes d'allergie aux produits lactiques et aux glutens fournis par l'agro-industrie. Lui et son équipe analysent l'état de la flore intestinale de leurs patients afin de leur offrir des soins complémentaires par un régime alimentaire adapté à chacun et chacune, en leur apprenant à se nourrir, ainsi qu'à mastiquer suffisamment malgré un régime sans caséine ni glutens, tout en développant les plaisirs de l'art culinaire. Les allergies aux produits laitiers et glutens sont en forte augmentation depuis ces dernières décennies, causant de graves troubles à la flore intestinale, par la fabrication de dérivés opioïdes en réaction à la caséine et /ou aux glutens modernes. Ces dérivés peuvent contribuer à causer l'autisme, la sclérose en plaques, et d'autres maladies, également déclenchées par les incidences d'intoxications au mercure ou à d'autres métaux lourds. Le professeur Berthet rappelle que le gros intestin a plus de terminaisons nerveuses que le cerveau puisque son activité digestive approvisionne le cerveau et les cinq organes vitaux : Comment les plantes sont-elles organisées ? Elles ont un métabolisme de croissance, et un de défense. Le premier comprend un grand nombre de lipides, protéines, glucides et autres molécules permettant aux plantes de faire leurs tissus végétaux. Certaines, comme le lin, le chanvre, ont d'excellentes qualités pour tisser des vêtements et autres étoffes. Le métabolisme secondaire offre un complexe immunitaire aux plantes, à base de tanins, de flavonoïdes, et plus de 1000 molécules d'automédication. On retrouve également des émissions moléculaires volatiles servant de signaux et de défense directe : éloge de l'adaptabilité.

Quant à la suite de sa conférence, je vous invite à lire son article paru dans la revue « effervescence » de mai-juin 2012 (n°82), ainsi que les livres de Gérard Ducerf ([Les plantes bio-indicatrice alimentaires et médicinales guide de diagnostic des sols](#)) pour mieux connaître la vie des plantes et les nombreux messages qu'elles donnent.

Comme tous les participants à ces trois jours d'échange, il m'est impossible de les retranscrire en totalité, même des enregistrements sonores ne le peuvent.

Marie-Christine Favre, thérapeute et vétérinaire, nous invitait à prendre conscience de la situation des liens ténus entre plantes et animaux, dont nous faisons partie.

Puis Véronique Chable, scientifique à l'INRA pilotant de nombreux projets de sélection participative, nous sensibilise sur la notion de coévolution, école du vivant. Qui évolue avec qui ? Dès 1943, Sir Howard affirme que nous évoluons tous ensemble. Il était déjà convaincu qu'un sol fertile porte des animaux en bonne santé et des plantes saines. Véronique réussit même l'exploit de nous faire un peu moins désespérer de la bureaucratie européenne, aussi intéressée par la compréhension de la microbiologie de la flore intestinale et de ses métabolismes, ainsi que par d'autres projets permettant une approche plus holistique du vivant.

En ce matin de samedi pluvieux, douce pluie océanique, nous fîmes un cercle de parole sous le charme, l'arbre, sous le charme dans ce lieu nommé Brambécac habité par une nuée d'oiseaux au riche chant printanier. Ici il y a abondance d'arbres majestueux pour nicher. Nicolas et Laetitia, qui ont organisé ces 3 jours de rencontre, nous contèrent leurs premiers contacts avec les habitants des lieux (chevreuils, cigognes de passage, hérons, chouettes, et d'autres), ainsi que leur souhait d'accueillir un petit troupeau de pies noires à demi sauvage sur cette ferme. Ces lieux travaillés par des générations de paysans, depuis au moins quatre ou cinq millénaires comme en témoigne un dolmen en ruine sur un lieu fortement tellurique de l'endroit, sont dans leur nouvelle dénomination les Jardins de Siloé.

L'heureuse venue de James Restoux nous éclaira sur la vision de Rudolf Steiner, l'unicité dans laquelle nous respirons, ainsi que sur d'anciens savoirs, comme la connaissance de chaque famille

animale. Au Moyen Age, on semait le blé en août, après l'avoir fauché au meilleur moment pour cette annuelle, puis on le mettait en gerbe, et on le battait à la chandeleur. Ce n'était qu'après la chandeleur que les paysans fauchaient le foin des trèfles pour les animaux et pour la semence. Excellente introduction avant de voir in situ l'association des blés, trèfles et autres formes de la biodiversité dans un champs travaillé sans labours par Nicolas et comparses depuis 5 ans.

L'après-midi, Marie-Christine Favre nous décrit son approche de la compréhension des mondes animaux. Pour cela elle part du factuel afin de prendre conscience de la symbiose d'un animal



avec son environnement. Dans le règne animal tout est excellent pour faire ce qu'il y a à faire, à nous de comprendre ce que chaque animal apporte au lieu dans lequel il vit, aux humains.

Ici à Brambéac, les chants des oiseaux déclarent leur impatience au recommencement de la ferme afin de revenir à la fertilité de la nature en ce lieu. Le héron porte, entre autres, le message de deuil à faire avant de semer. Pour vivre des relations avec les animaux, on apprend à connaître leurs modes de vie, leur morphologie, leurs particularités. Les abeilles font partie des animaux les plus proches du sacré, du divin. Elles travaillent beaucoup avec la silice, la lumière, la pureté.

Lilian conclut cette intense journée par un exposé sur l'apithérapie moderne, commençant à peine à saisir les différentes synergies entre les 2000 à 3000 molécules présentes dans les propolis naturelles, plus riches en diversité, plus efficaces que celles récoltées par le biais de grilles à propolis. Encore une fois, je vous invite à lire, et prendre connaissance des bienfaits de la propolis naturelle.

Ce midi-là nous nous sommes régalés d'excellentes galettes et crêpes d'Alain, et le soir de délicieux dîners préparés par Laetitia et Véro.

Le troisième jour vint le temps de mettre de l'eau dans son vin, ou dans son jus de pomme, du café dans sa tasse ! La matinée nous permit d'entendre une autre expérience d'agriculture

biodynamique, de géobiologie, sciences de la connaissance des courants électrostatiques faisant lien entre les différentes forces de courants telluriques.

La dernière conférence fut réalisée par Yann Olivaux sur les mystères de l'eau, ce précieux trésor de vie, cet élément encore mal connu malgré son omniprésence, quantique, relative, poétique. Du cosmos à l'intracellulaire, l'eau est le continuum. Malheureusement, l'eau n'est de nos jours plus considérée comme un élément mais comme une simple molécule. Pourtant une simple goutte d'eau est composée de 2000 molécules, en mouvement continu et aléatoire : un goutte d'eau est un mouvement dynamique.

Encore une fois, on peut déplorer qu'une majorité de scientifiques préfèrent ignorer ce qu'ils ne comprennent pas, plutôt que d'avouer leur ignorance et d'affiner leur connaissance de cet élément mystérieux. Lilian conclut par « La mémoire de l'eau », invitant à lire le professeur Montagnier.

Les riches échanges continuent librement, table ouverte jusqu'à plus soif, sous le charme, du début à la fin, avec humilité. En laissant les derniers mots de ce compte rendu à Laetitia : « La marche est une suite de déséquilibres et la Terre nous porte ».

Merci à tous les intervenants et participants.

A bientôt.

Pierre

Tours de champs

Plusieurs paysans ont accueilli le public dans leurs champs, pour de belles journées de partage autour des blés, des pratiques culturelles associées, et ce que chacun était venu échanger.



- Le 3 Juin, **Séverine** (Bouvron, 44) a fait visiter ses parcelles, puis son fournil.

- Le 10 juin, ce sont **Yves et Sylvie** (Nivillac, 56) qui nous ont invités à échanger autour de leurs parcelles de blé, avec notamment un mélange de blé de Redon, et le Rouge du Morvan, et de sarrasin. Après la visite du fournil, les échanges ont longtemps continuer autour d'un bon goûter !

- Le 24 juin, nous avons été chez **Nicolas et Laetitia** (Le Rocher de Ropenard, 35). Après un long temps d'échange sur le pain issu de blé paysans dans le fournil, nous avons pu admirer la collection des 330 blés de Redon, semée cette année chez Nicolas. L'après-midi s'est terminé à Brambéac, sur l'Ecosite Les Jardins de Siloé.

- Alain (Pornichet, 44) a proposé plusieurs activités. Nous avons pu visiter sa collection de 120 microparcelles, assister à la fabrication du pain, découvrir l'apiculture, les abeilles et la confection du miel, et rencontrer les moutons Landes de Bretagne et les poule de Marans.



- Le tour de champs chez Florent (Bouchemaine, 49) s'est déroulé sur deux journées, les 1^{er} et 2 juillet, avec le GAB Anjou. La visite de sa collection nous a permis d'apprendre sur la généalogie et l'histoire des blés, ainsi que sur l'énorme diversité de ces derniers, avec par exemple la présence de l'Aegilops, ancêtre sauvage de nos blés ! Des discussions et ateliers ont

également été proposés, sur les thèmes de la Maison des semences paysannes, la sélection participative, etc.

découvrir ses parcelles de mélange, et sa collection en pur !

- Pascal (Penvenan, 22) nous a accueilli le 15 juillet, pour

Un grand merci à tous ceux et celles qui sont venus participer à ces temps d'échange !

Caravane des battages

Malgré la météo et les petits tracas de la Belle Bleue, la moissonneuse batteuse, la Caravane des Battages a pu suivre son chemin, notamment grâce à tous ceux et toutes celles qui sont venus prêter leurs petites mains. Un grand merci tout particulièrement à Pierrick et Marie-France, qui ont su bichonner la Belle, et qui en prendront soin cet hiver...

Et sous ce « joli » temps, au pays des paysans... La caravane passe...

Bien décidée à m'accrocher à la caravane des moissons cet été, j'ai pu découvrir quelques jolies fermes pleines d'énergies, et bien sûr, apprécier la beauté des champs de blés... mais pas que... La Belle Bleue, la pluie, le vent, certains éléments sont venus animer, voir totalement bouleverser le programme :

Chez James : première sortie de la Belle Bleue, à St James, au-dessus de Fougères

pour s'occuper des Orges. La collection fut entièrement ramassée à la main, pendant que la p'tite moissonneuse

s'occupait du mélange...

Problème

d'allumage, de l'eau

dans l'essence, bourrages... Malgré tous les efforts du super mécano (qui sera gentiment resté à ses côtés durant une bonne partie des moissons), elle dormira pour cette fois-ci, en Normandie ! Les derniers épis seront battus avec succès le lendemain. Malgré une entrée un peu chaotique dans la saison, la belle nous aura permis de prendre le temps de ramasser de la camomille pour des macérations, de discuter, faire des siestes et s'assurer de passer du bon temps !

Chez Julie et Florian

La première journée blés est programmée chez Julie et Florian, en début d'après-midi.

Une belle averse dans la matinée vient arroser le champ de la collection.... Il semble peut être préférable d'annuler.

Puis le soleil perse, s'impose et voilà que débarquent quelques faucilles, faux, ciseaux... C'est parti, nous allons au moins voir ce que nous racontent les épis.



Le blé ne semble pas si humide, nous sommes une dizaine de paires de bras et la motivation est là, ni une ni deux, c'est parti. Alors que les petites mains s'activent dans la collection, en alternant diverses techniques de coupes, la moissonneuse fait son apparition.

Ronronnements un peu bizarres, la machine réitère ses caprices... Vague de Scepticisme autour de la Belle, ce sera donc accompagnée de son mécano qu'elle se lancera réellement au travail. Tout en moissonnant tranquillement, le docteur écoute attentivement les différents bruits de la machine, l'allumage sera à vérifier...

Quand survient un tout nouveau bruit, via un tout nouveau problème. On arrête tout et le constat est un peu alarmant.

La barre de coupe vient de céder. Une soudure est testée mais en vain, la barre lâche une

nouvelle fois... Pendant ce temps, sur la ferme, une deuxième équipe s'occupe de battre des blés déjà coupés et bien secs. Ils répartissent ces derniers dans de petits sachets, en notifiant bien le nom de chaque variété.

Variétés de la collection mais également les essais PaysBlé, la rigueur est de mise !



Certains sachets pleurent le peu de grains, alors que d'autres donnent l'impression d'avoir eu des épis très bien fournis...

La journée s'achèvera sur une visite du mélange en plein champ : 5 hectares d'épis qui dansent et chantent, bien fiers de leur belle allure et qui font rêver les boulangers. Nombreux questionnements autour de la Belle : Réparations ? Coûts ? Délais ? En pleine période de moissons, pas trop le temps pour la réflexion. La moissonneuse collective va sûrement se faire soigner mais en attendant, tous aux champs !



La prochaine escale de la petite devait se faire chez Nicolas et Laetitia. Son absence étant certaine, des bras se mobiliseront en guise de barre de coupe !

Chez Nicolas et Laetitia

Pour pallier l'absence de machine, direction Maure de Bretagne. La collection est déjà en grande partie récoltée mais le champ de mélange qui l'entoure semble s'impatienter.

Laetitia et Nicolas ont déjà commencé à en sortir quelques bouquets.

La beauté des épis, leur jolie cohabitation avec la carotte sauvage et toutes les autres espèces qui s'expriment dans cette parcelle, motivent d'autant plus à récolter ces futures semences. C'est donc aux ciseaux que les blés seront récoltés et regroupés sous forme de bouquets. Ils pourront sécher et prendre le temps de murir.

Pluie en permanence, mais (presque) pas décourageante...

On se rassure autour de l'idée que la Belle Bleue n'aurait jamais

pu être aussi efficace que nous sous ce temps !

Et, dans ce champ, à écouter, observer, prendre le temps, nous sommes tout simplement bien.

Ces situations exceptionnelles appellent à des méthodes très peu conventionnelles...

En effet, une fois la récolte faite, les bouquets de blés étaient bien soigneusement déposés dans la voiture. Chauffage sur le trajet du retour et une journée sous les vitres : Séchage Optimal.

Les vacances du pétrin corrélant avec celles du boulanger, on y a déposé les bouquets pour terminer le séchage à l'abri de voleurs à 4 pattes.



Retour chez James pour la collection de Blés :

C'est sous le soleil, les blagues, les anecdotes, les rires que nous sommes allés récolter les variétés de blés à St James.

Bien décidés à terminer notre mission dans la journée, nous avons quitté le champ vers 20h et achevé la journée en écoutant le maître des lieux nous conter des histoires tout en faisant son fromage.... Encore une belle journée passée chez James.

Il est vraiment passionnant et encourageant d'accompagner ces blés qui ont su, une nouvelle fois, réunir des énergies, créer de nombreuses rencontres, impulser des échanges et du partage, rassembler des amis, susciter de la curiosité et des envies, stimuler le collectif, surprendre et rassurer par leur diversité, conforter des idées, renforcer des solidarités, permettre de prendre le temps, amener à se retrouver, soulever et animer des discussions, inspirer des projets, encourager des passionnés, éveiller des curiosités...

Pauline



🌾 Technique et Pédagogie 🌾

Pour les jardiniers qui veulent prendre soin des blés, Patricia a préparé un petit guide, par le biais duquel il est proposé aux jardiniers de parrainer une variété de blé. Un grand merci à elle, pour ce beau travail à utiliser et diffuser !

Bienvenue dans notre réseau!

Vous allez semer un blé de pays issu du travail collectif et bénévole de sauvegarde et de multiplication, mené depuis plusieurs

années au sein de l'association Triptolème. En vous engageant à partager avec nous votre expérience et les semences récoltées, vous participez au programme de développement de semences de notre patrimoine. Notre programme : produire des semences sobres à l'usage d'une agriculture respectueuse de la vie, adaptées aux terroirs, gastronomiques et librement reproductibles. Pour réunir un maximum d'informations sur le blé que vous parrainez, nous aimerions que vous le cultivez 3 ans de suite .

SEMIS

On sème le blé entre septembre et novembre. Toujours par beau temps, quand la terre fond dans la main. S'il fait trop sec, trop mouillé, s'il gèle, mieux vaut patienter.

L'épi que vous avez en main permet de cultiver 1 m².

- Si vous avez copieusement fumé le terrain pour cultiver des légumes exigeants au printemps (courges, pommes de terre, choux)

contentez-vous d'ameubler le terrain.

Si le blé doit succéder à une culture non fumée au printemps (oignons par exemple), apportez 500 g de compost/m².

Attention, trop

de compost peut le faire verser.

- Environ une semaine après le bêchage, tracer 3 sillons espacés de 25 cm à la houe ou à la binette parisienne pour tracer « large » (10

cm) afin de semer clair (1 graine tous les 1-2 cm), et éviter le risque de verse. Couvrir les graines et tasser légèrement du dos du

râteau (ou avec deux planchettes sur lesquelles on marche successivement).

ENTRETIEN

- En fin d'hiver, quand le blé est en touffettes d'herbe, le sarcler pour le butter et l'encourager à taler (à émettre plusieurs tiges).

Pour le joli coup d'oeil, on peut alors semer entre les rangs du trèfle blanc ou violet (5g/10 m²) pour couvrir le sol, entretenir sa fertilité (les trèfles fixent l'azote de l'air). Les pollinisateurs apprécient leurs fleurs. En prime, ces plantes compagnes évitent la corvée

de sarclage dans les terrains prompts à s'enherber.

- En mars-avril, on peut semer un rang de bleuets ou de lin autour du carré pour réjouir l'oeil du jardinier et régaler les pollinisateurs.

- Si le blé devenu grand, semble vouloir se coucher, disposez 4 piquets autour du carré et tendez deux rangs de ficelle pour le cerner.

- Le seul gros souci à craindre est la carie, qui survient lors de la maturation: les épis sont alors pleins d'une poudre noire malodorante, très contagieuse. Brûler les suspects au moindre doute pour enrayer cette maladie redoutable.

RÉCOLTE

Dès que les épis blondissent , surveillez les oiseaux. Il est prudent d'acheter un petit filet (2 m x 2 m) à l'avance, car s'ils se jettent sur

vos beaux blés, le pillage peut être éclair. Tendez-le sur 4 piquets et attachez-le sur une ficelle faisant le tour de la culture pour éviter

que les oiseaux ne se fauillent dessous, car une fois décidés, ils ont toutes les audaces!

Variante : croiser des ficelles sur 4 grands piquets plus haut que le blé, plantés aux 4 coins du carré.

- Si les oiseaux commencent à faire des dégâts sur les grains déjà croustillants, arrachez les pieds entiers, réunissez-les en gerbes lâches et suspendez-les à l'abri des rongeurs. Ils continueront de mûrir, alimentés par les pailles.

- Dans notre région les blés anciens sont bons à moissonner entre la fin juillet et la mi-août, soit souvent plus tard que les modernes.

Donc pas de panique si les voisins ont déjà commencé les moissons quand votre blé, lui, ne paraît pas mûr. Dans sa dernière montée

de sève, comme le faisait remarquer Julie dans un numéro d'Épisème, le blé devient magnifique, déployant une fabuleuse gamme de

tons du sol à l'épi. Profitez-en pour vous régaler les yeux! Lorsque la maturité approche, il devient plus uniforme, voire un peu

grisâtre, les épis s'alourdissent et ont tendance à se courber, surtout chez les poulards.

Le grain est bon à moissonner quand il est dur sous la dent.

-Par beau temps sec, récoltez le blé à la faucille bien aiguisée (on en trouve dans les vide-grenier) ou à la cisaille, à 10 cm du sol.

Liez la récolte en gerbe, en retirant les épis qui paraissent peu caractéristiques de la variété. Suspendre ou ranger la gerbe debout, au

sec et à l'abri des rongeurs. Le blé se conserve très bien ainsi.

Si vous cultivez plusieurs variétés, étiquetez les gerbes en les liant pour ne pas les mélanger.

Sirôt la récolte terminée, remplissez la fiche « observations » de l'année. Les meilleurs souvenirs s'effacent vite !

BATTAGE

C'est le moment de retrouver les copains, de partager les

observations de l'année et de restituer une partie de la récolte en vue de la

conservation ou de la pré multiplication.

Chaque année, Triptolème organise une fête des battages vers le 20 septembre, apportez votre moisson à battre!

C'est l'occasion de faire connaissance de partager nos savoirs, de prendre les dernières nouvelles de la recherche et de goûter pains,

pâtes et gâteaux en bios blés du pays!

Si vous avez plusieurs variétés, pour éviter tout mélange involontaire de graines, il faudra venir avec vos gerbes entières étiquetées ou

les faire parvenir par des amis.

- Si vous ne pouvez pas participer au battage en commun, voici comment recueillir la graine:

Couper les épis bien secs au sécateur et les jeter dans un sac en grosse toile. Fermez-le hermétiquement et battez-le énergiquement

pour faire sortir le grain.

Il faut ensuite le vanner, sur un grand plateau à couscous, sur un tamis de maçon, par exemple, en faisant tourner les grains face à

A lire, voir ou écouter ...

• Les actes de la journée du 13 juin « La luzerne, incontournable en GC biologiques ? » est en ligne sur le site de l'ITAB.

<http://www.itab.asso.fr/publications/actesjt.php>

• La flore adventice est maîtrisable par les techniques alternatives aux herbicides : Dans les systèmes testés en protection intégrée par l'Inra Dijon sur le Domaine expérimental d'Époisses, les résultats montrent qu'il est possible de maîtriser la flore herbicide en ayant peu recours aux herbicides. http://www.inra.fr/presse/10_ans_essais_epoisse

• Une vidéo a été réalisée par Pollinis, un réseau de conservatoires d'abeilles et pollinisateurs créé tout récemment pour essayer de sauver durablement les abeilles, et avec elles, le travail colossal de pollinisation dont elles s'acquittent et qui assure

un

léger courant d'air pour faire voler la balle.

IMPORTANT : Écrire le nom de la variété, l'année de récolte et votre nom sur une étiquette et la glisser avec les graines dans un bocal. Puis le ranger au congélateur pour au moins 15 jours (effet anti-parasites).

COMPTE-RENDU

Votre témoignage est précieux pour l'étude des variétés anciennes que nous entreprenons ensemble.

Pensez à apporter la fiche d'observations ci-jointe à la journée de battage, ou envoyez-là en septembre à Triptolème.

Vous pouvez le faire par mail. Il suffit de remplir les cases dans une version « enregistrer sous » avec votre nom/ année/variété. Ainsi

vous conservez une fiche vierge prête à servir l'an prochain, avec la mémoire de votre culture de l'année.

Sans notes, les souvenirs s'effacent hélas! Même ceux des années inoubliables, car vous allez voir, cultiver du blé cultive aussi son jardinier et c'est un grand bonheur!

la survie et la reproduction de plus de 80% des espèces de plantes à fleurs qui existent dans le monde. « Abeilles : le massacre autorisé »

<http://clics.institutprotectionsantenaturelle.eu//t/AQ/AAuleg/AAub8Q/AAchlg/Ag/A2HmSg/To6w>

• Les blés anciens de Vilmorin

http://www.museum.agropolis.fr/pages/documents/bles_vilmorin/tome1/1_table_des_materies1.htm

• L'émission Alter Echo du 27 juin 2012 diffusée sur Radio Larzac dans laquelle intervient Laurent REVERSA porte sur la Maison des Semences Paysannes de L'AVEM et sur les semences paysannes.

www.radiolarzac.org/sons/alter-echo-27-juin-2012

Le Kit « Ess'aimons les blés » arrive !



Le kit pédagogique « Ess'aimons les blés » est réalisé par les membres du groupe péda de Triptolème. Il propose de rentrer dans la grande aventure des blés, avec des sachets de semence de différentes populations (Engrain, Amidonnier, Timopheevi, Aegliops, Blé dur, Blé Tendre, Epeautre), des fiches descriptives des différentes populations, et des fiches techniques reprenant l'histoire des blés, et les points

techniques indispensables à leur culture !

De la graine au grain.

Semer une graine, afin de la faire germer.

Regarder pousser, observer, récolter, des gestes qui rendent la vie belle.

S'inciter aux pratiques du jardinage naturel.

Connaître et reconnaître les variétés anciennes de blé.

Faire de la généalogie ludique.

Prendre de la graine !

Laure

L'ITAB recherche des lots de céréales contaminés par la carie

Dans le cadre de programmes de recherche menés en 2012, plusieurs organismes s'intéressent à la mise au point de :

- tests de détection précoce de la carie commune du blé,
- tests de viabilité des spores de carie.

Il s'agit d'ARVALIS - Institut du végétal, de la SNES (Station Nationale d'Essais des Semences, dépendant du GEVES) et de la FREDEC Midi-Pyrénées.

L'ITAB leur vient en appui en relayant la recherche de lots de grains de céréales contaminés par la carie commune. La multiplicité de ces lots et de leur provenance aidera en effet à la mise au point et à la validation des tests.

Des échantillons d'environ 1.5 à 2 kg sont nécessaires.

Merci de :

- remplir la fiche jointe
- de la renvoyer par mail à laurence.fontaine@itab.asso.fr
- de l'imprimer et l'envoyer avec le lot contaminé (NB : attention à bien identifier les échantillons si plusieurs sont envoyés) à :

Julie Toussaint-Ferreyrolle
ARVALIS Institut du végétal
Laboratoire de Pathologie Végétale
Domaine AgroParisTech, Bâtiment INRA BIOGER-CPP 78850 THIVERVAL-GRIGNON

Vous serez en retour tenus au courant de l'avancée des recherches !



Les infos du Réseau Semences Paysannes

La justice européenne condamne la biodiversité à la réclusion à perpétuité jusqu'à ce que mort s'en suive

La Cour de Justice de l'Union Européenne estime dans son arrêt du 12 juillet que l'interdiction de commercialiser des semences diversifiées est conforme aux objectifs des directives européennes. Telle est la réponse qu'elle a adressé à la cour d'appel de Nancy qui doit se prononcer sur la plainte déposée par le semencier Baumaux contre l'association Kokopelli qui diffuse de telles semences.

Les juges européens n'ont pas voulu suivre les conclusions courageuses de l'avocate générale qui estime que les obligations d'homogénéité et de stabilité imposées aux semences commerciales sont disproportionnées. Ce jugement confirme qu'il

est urgent de réformer les directives européennes pour sauver la diversité cultivée.

La Cour a jugé en l'absence du condamné : si elle avait rencontré les vraies plantes, celles qui poussent dans les champs et les jardins, et non dans les catalogues de l'industrie, elle aurait constaté qu'elles ne se reproduisent pas comme des objets manufacturés, tous identiques les uns aux autres. Cela ne fait que cinquante ans que l'industrie semencière a commencé à standardiser les semences pour les adapter partout aux mêmes engrais et pesticides chimiques. Les semences « anciennes » ont toutes été sélectionnées pendant des millénaires pour s'adapter,

sans ces béquilles chimiques, à la diversité et à la variabilité des terroirs, des climats et des besoins humains. C'est pourquoi elles sont riches de diversité et de variabilité. Il n'y a que dans les lois dictées par les lobbies industriels qu'on peut prétendre les rendre homogènes et stables; dans la vraie vie, cela revient à les interdire. En n'autorisant à la commercialisation que des plantes homogènes et stables sans diversité génétique interne, les directives européennes aggravent la destruction de la biodiversité cultivée.

Les juges affirment que les conditions particulières accordées par le « catalogue de conservation » sont suffisantes. S'ils avaient vérifié ces conditions particulières, ils auraient constaté que l'écart toléré par rapport à la norme industrielle ne laisse la place à aucune diversité génétique, et que les restrictions de commercialisation imposées ne permettent aucune viabilité économique. En deux ans et demi d'existence de ce nouveau catalogue, moins de dix variétés françaises y ont été enregistrées : n'est-ce pas la preuve de son échec ? Comment les agriculteurs pourraient-ils contribuer à la conservation et à l'utilisation durable de la diversité des semences en n'utilisant que des variétés anciennes momifiées, sans pouvoir les faire évoluer pour les adapter aux conditions actuelles de culture ?

Les juges se réfèrent ensuite à l'objectif de productivité agricole que seules les semences standardisées pourraient remplir, alors même que ces semences sont incapables de s'adapter à l'amplification des changements climatiques et qu'elles imposent toujours plus d'engrais et de pesticides chimiques qui nous empoisonnent, détruisent l'environnement et la biodiversité

sauvage et font apparaître des pathogènes toujours plus virulents. Ce productivisme est une impasse, les citoyens et les consommateurs européens n'en veulent plus. Ils veulent une productivité appuyée sur les richesses de la biodiversité. La diversité des semences doit sortir d'urgence des congélateurs des banques de gènes où elle ne sert que de matière première aux OGM-pesticides brevetés par une poignée de multinationales.

Les « Croqueurs de carottes » continueront à vendre des semences de variétés traditionnelles refusées ou non inscrites au catalogue, d'abord parce qu'elles donnent entière satisfaction aux jardiniers, aux maraîchers et à leurs clients. En outre, parce que les directives européennes autorisent encore cette commercialisation tant qu'elle ne vise qu'« une exploitation non commerciale » comme le jardinage pour l'autoconsommation. Mais les projets de réforme en cours menacent de supprimer ce dernier espace de liberté.

Nos droits ne s'usent que lorsque nous ne nous en servons pas, nous devons tous nous en servir.

C'est pourquoi, avec ou sans l'accord des juges européens, le Réseau Semences Paysannes et les Croqueurs de Carottes continueront à faire vivre et à diffuser la diversité cultivée dans les champs et les jardins. Ils appellent les citoyens à rejoindre la campagne pour une loi de reconnaissance des droits des paysans, des jardiniers et des artisans semenciers d'utiliser, d'échanger, de vendre et de protéger leurs semences :

www.semonslabiodiversite.com

Rencontres Internationales Maisons des Semences Paysannes 2012, des modes d'organisations collectives pour gérer la biodiversité cultivée

Échanger, se structurer, partager ses expériences ou ses questionnements sur les modes d'organisations collectives de gestion de la biodiversité cultivée... tels sont les objectifs des Rencontres Internationales Maisons des Semences Paysannes 2012. Ces rencontres se dérouleront les 27, 28 et 29 septembre prochain en Dordogne au Centre des Congrès de Boulazac (Périgieux).



« Abeilles, semences et biodiversité »

La privatisation du vivant, qui mène à la régression de la biodiversité sauvage et cultivée, continue son offensive. Elle porte

atteinte à la souveraineté alimentaire et aux droits à la vie des générations futures. Les 23 et 24 juin se sont tenus les États Généraux « Abeilles, semences et biodiversité », qui ont abouti à l'appel de Poitiers.

http://www.semonslabiodiversite.com/?page_id=1388

A voir !

Vous trouverez sur le site du Réseau Semences Paysannes une vidéo, *Semences : une guerre oubliée*, qui présente un débat entre Patrick de Kochko, paysan bio, coordinateur du Réseau Semences Paysannes, et Henri Feyt, agronome généticien, membre de l'association des sélectionneurs français.

Réalisation : Sylvie Allonneau Durée 34 min.

http://www.semencespaysannes.org/debat_semences_une_guerre_oubliee_12-actu_167.php

🌀 Parlons de notre endroit 🌀

Et si le rêve devenait réalité ?

Le rêve initial en 2007

Il y a 5 ans de cela, en 2007 devant la désolante inexistence de champs de blés panifiables dans le Trégor Costarmoricain, je faisais un rêve : faire du pain 100% Penvénan à base de variétés anciennes bretonnes de froment.

Ensuite, pour éviter que ce rêve ne se dilue jusqu'à l'anéantissement dans une utopie irréalisable, peu poétiquement, je décidais de tronçonner ce rêve en petits « réveillons ».

- (1) Faire du pain à partir de variétés anciennes de céréales
- (2) Cultiver en solo à Penvénan des petites quantités de variétés anciennes bretonnes de blés afin :
 - a. d'étudier leur viabilité
 - b. d'analyser et d'initier leur adaptabilité au climat et aux terroirs Penvénannais
 - c. d'acquérir de l'expérience quant à la culture de variétés anciennes de céréales
 - d. de susciter de la curiosité et des interrogations auprès des professionnels et des clients locaux
- (3) Récolter des informations et se former sur les micro-meuneries
- (4) Trouver des partenaires agriculteurs Penvénannais pour emblaver leurs champs de variétés anciennes
- (5) Initier une discussion avec les partenaires agriculteurs pour inventer un nouveau mode de partenariat commercial entre le boulanger et le paysan pour les variétés anciennes de céréales
- (6) Aboutir à un partenariat collaboratif sur la culture et la mouture
- (7) Moudre les variétés anciennes à Penvénan
- (8) Faire la totalité des pains à partir de variétés anciennes de céréales, sélectionnées, cultivées, récoltées, moulues, panifiées à Penvénan.



Le point à l'été 2012

Aujourd'hui, les 4 premiers « réveillons » se sont accomplis et nous produisons la quasi totalité des pains Messidor à partir de variétés anciennes de céréales pour un volume de farine annuel de l'ordre de 50 tonnes avec une réponse très très enthousiaste des clients à l'offre « pain variétés anciennes ». A l'automne 2011 et au printemps 2012, nous avons aussi semé à Penvénan, 3,5 ha de froments anciens (population dynamique) et 1 ha de sarrasin ancien (Petit gris). Les blés sont magnifiques et suscitent beaucoup d'intérêt de la part des clients, des agriculteurs locaux, mais aussi du grand public pas forcément clients, ni professionnels de l'agriculture.

Ces premiers objectifs, je les ai réalisés parce que d'autres personnes ont aussi cru en ce rêve et, certaines depuis le début, je les remercie très profondément pour leur aide : Manu, Sylvie, Dom, Pascal, Denis, Jean-Marie, Yves, Thierry, Nicolas, Jean Pierre, Éric, Florent et aussi Triptolème dans son ensemble. Le cinquième « réveil » est en cours, mais il faut convaincre qu'il n'y a pas d'entourloupe derrière la volonté de vouloir inventer un nouveau mode de partenariat agriculteur/boulangier qui soit intéressant financièrement pour les deux acteurs. Cela est, à mon sens, la condition sine qua none pour pérenniser de manière durable une filière blé-pain locale. Toutefois les femmes et les hommes de la terre n'ont pas l'habitude qu'on leur pose la question « dis-moi ce qu'il faut que tu gagnes par hectare de blé, nous organiserons notre collaboration autour de cet axiome de base ». Il faut là, laisser le temps opérer, il ne faut pas brusquer, il faut laisser la confiance qui se perd en kilos, mais se gagne en grammes, s'installer et grandir, il faut susciter, inspirer et orienter en douceur plus que diriger, il faut montrer ce qui se fait ailleurs différemment. Il y a de tous petits signes qui me font dire que nous sommes sur la bonne voie : des collègues agriculteurs intéressés, curieux, des clients qui viennent de la sphère des agriculteurs, ...on dirait que ce « réveil » commence à tutoyer le réalisable, voire le réalisé...

Et maintenant qu'allons-nous faire ?

La récolte 2012 Penvénannaise se prépare, les blés dansent majestueusement dans les vents trégorrois et nous avons réglé en avance de phase les trois problèmes qui se présentaient à nous :

- **le séchage** : il sera, si besoin, réalisé avec un séchoir mobile Mecmar D2053, le but étant de s'affranchir d'une éventuelle météo défavorable pour récolter sur le critère « maturité » et non sur le critère « degré d'hygrométrie » des grains.
- **le triage** : le trieur/séparateur est arrivé à Penvénan et est en cours d'installation. Les blés seront donc triés avant mise en bigs-bags d'expédition.
- **la mouture** : elle sera réalisée chez notre partenaire

agriculteur/meunier/boulangier dans la Sarthe. Il suffira juste de coordonner une livraison de farines avec l'expédition de la récolte séchée/triée. Après déchargement des farines, le camion repartira chez le meunier rempli des blés anciens Penvénannais qui seront moulus là-bas.

Après le travail des champs et les travaux post-moisson viendra le temps des bilans et des prises d'orientation et peut être, si les tours de champs ont été convaincants et la récolte satisfaisante,



entrerons-nous dans la réalisation du « révaillon » n°5 et le début de réalisation du « révaillon » n°6. Il faudra aussi enrichir la population dynamique de froments avec les essais en « pur » qui sont déjà Penvénannais depuis trois ans et que l'on va

moudre pour la première fois, en pur pour en apprécier le résultat en panification. Restera alors à intégrer les lauréats à une dose à définir dans les semences 2012. Il faudra aussi initier en local la culture de petit épeautre, blé de Khorazan, seigle, lin brun,...

Ensuite lorsque le modèle de collaboration aura été trouvé,

viendra peut être le temps de la mise en place d'une meunerie collaborative locale. Il ne restera plus alors qu'à adapter la surface cultivée en variétés anciennes aux besoins du boulangier, à tout moudre et tout panifier à Penvénan. Pour les pessimistes, on peut se dire que nous n'y sommes pas encore et que nous en sommes même très loin, mais pour moi, il reste un gros col à franchir : trouver le nouveau modèle de collaboration non utopiste où tous les acteurs sont gagnants avec un poste de meunerie qui sert de variable d'ajustement sans jamais générer de profit. Pour franchir ce col, le carburant nécessaire est la confiance entre les acteurs et j'ai une confiance énorme en la viabilité et en la réalisation effective de ce projet, il faut juste qu'elle soit suffisamment communicative...

Voilà le bilan à cet instant du parcours, comme me l'a suggérée Alice qui est l'instigatrice de ce petit mot, je vous propose un nouveau rendez-vous dans un an, pour voir si d'autres révaillons auront été réalisés et aussi voir comment ce col aura été franchi pour, pourquoi pas, devenir un nouveau modèle de collaboration paysans/boulangers réutilisable ailleurs...

A l'année prochaine,

Pascal

Impressions des Indes, octobre à décembre 2011.

Plus de 10 ans que je n'avais pas posé les pieds sur le tarmac de New-Delhi, capitale fédérale de la « plus vaste démocratie » du monde, avec ses 1 milliard et 200 millions de citoyens. J'y ai passé 2 ans en 4 voyages entre 1994 et 2000.

Je restais 2-3 jours à Delhi, le temps d'avoir une place dans un bus m'emmenant en Himachal Pradesh, petit état du nord-ouest, voisin du Ladakh. Région tibétaine du Cachemire, et, voisin du Tibet, écrasé par l'occupation chinoise. Alors que je prenais un petit déjeuner dans un restaurant de Delhi spécialisé dans la cuisine du sud de l'Inde (idlis, petits pains non fermentés à base de farine de riz, cuits à la vapeur), un indien du Kerala s'assit à ma table. Fièremment, il me dit travailler à recevoir en Inde des militaires de l'OTAN, mais, seulement des américains, et non leurs supplétifs européens. Que vient faire l'OTAN en Inde !?.. Là, il refusa de me donner une réponse claire. Top secret...

Après plus de 15 heures de bus cahotant j'arrivais à Nagar à environ 1200 m d'altitude. Joli village de montagne, naguère visité par un célèbre peintre russe, Roerich. J'y connaissais un Français marié depuis une trentaine d'années à une locale, devenus grands-parents très actifs tenant une guest-house. Personnes et lieu idéaux pour s'acclimater aux montagnes himalayennes, avant une longue journée de marche m'emmenant sur le territoire tribal de Malana, république villageoise depuis plusieurs siècles, et dont les droits tribaux d'autonomie ont été supprimés il y a quelques années par le gouvernement central. Marche partant d'environ 1500 m d'altitude jusqu'au col de Chandrakhani (le croissant de Lune) à 3200m, une des frontières

de cette vallée magique. Puis redescende légère en dessous de la limite de la forêt à environ 2700m où je retrouvais des amis. Pendant des siècles, ce peuple vécu en quasi-autarcie, échangeant juste du sel et des outils métalliques avec les vallées voisines ; mises à part deux vallées avec lesquelles ils avaient des liens plus étroits, dont la langue, et de rares mariages externes à la vallée. Le gouvernement central y installa l'électricité et une école il y a une trentaine d'années. L'alcool y a aussi fait son apparition durant cette période, avec les dégâts qu'il occasionne chez un peuple l'ignorant jusqu'alors. Une grosse compagnie du Rajasthan a ravagé une partie de cette vallée afin d'y construire des barrages hydrauliques, le 3^{ème} est en cours de finition, changeant la rivière émeraude de Malana, jaillissant directement d'un glacier (ayant nettement diminué au cours de cette décennie passée), devenue boueuse lorsqu'un des barrage ouvre ses vannes. Les malanas n'en tiraient aucun avantage jusqu'à ce qu'ils bloquent un des chantiers, où les représentants de cette compagnie leur accordèrent avec mépris quelques miettes. La modernité technicocapitaliste a bouleversé certains équilibres naturels et humains, et ne représente pas forcément un progrès positif mais destructeur.

Quelques jours passés dans une grotte, là où les ours noirs aiment venir faire leurs griffes et se frotter aux troncs de certains arbres. A coté de 2 bergers, leurs gros chiens pour s'occuper d'un troupeau de 600 têtes, brebis et chèvres. Je suis descendu au village dans lequel je n'avais pas été depuis 1996. Un gros tiers a brûlé, il y a 3 hivers, sans faire de victime. Certains ont reconstruit

à la hâte en béton de mauvaise qualité, d'autres ont pris leur temps pour reconstruire en pierres et en bois. Seules les tôles ont remplacé les lauzes.

Depuis la suppression de leurs droits tribaux, ils ont voté pour la 1^{ère} fois à l'élection de l'assemblée d'Himachal Pradesh, élection ayant amené la division au sein de cette communauté jusqu'ici très soudée, ainsi que la corruption, maintenant quasi-généralisée à toute l'Inde. De moins en moins de personnes portent les vêtements traditionnels tissés avec la laine de leurs troupeaux, mais des fripes synthétiques demandant moins de temps de travail. Et, phénomène que l'on connaît bien ici en Bretagne, le dénigrement d'une culture traditionnelle, ancestrale, passée comme arriérée, en fait disparaître rapidement des pans entiers, au profit de cette modernité tant vantée et vendue. Alors qu'avant, tous les emballages étaient naturels, se dégradant facilement dans l'environnement, maintenant traînent partout plastique et aluminium ! Parfois ils en font des petits tas qu'ils brûlent, avec cette fumée malodorante et polluante, très différente de celle du bois. Ils ne savent pas.

J'y ai raccourci mon séjour, le cœur triste, pour retourner à Macleod ghanj, Darhamsala, siège du gouvernement tibétain en exil depuis 1959. Tous les commerces y ont remplacé les sacs plastiques par des sacs papiers. Le village voisin de paysans à laisser place à de nombreux hôtels penjabis. Le tourisme devenu industrie de masse en Inde aussi, business is business...

Depuis une trentaine d'années, de nombreux vergers de pommiers ont été plantés en Himachal Pradesh, nombre de ces fruitiers sont attaqués par un parasite, faisant fortement chuter la production et donc les revenus de ces paysans montagnards.

Au Tibet, une vague d'immolation est en cours afin de protester contre le génocide culturel appliqué par le parti communiste chinois et son armée pléthorique. Celle-ci s'installe massivement le long de la frontière tibéto-indienne, dont une partie est encore en litige. Du coup le gouvernement indien va dépenser des centaines de millions de dollars ces prochaines années pour installer plus de 100 000 soldats et leurs équipements le long de cette frontière de haute-montagne. Combien de bouches pourraient être nourries, d'écoles et d'hôpitaux construits avec cet argent ?

Pour finir mon séjour dans le nord de l'Inde, je suis retourné à Rishikesh au bord du Gange sacré, au pied des montagnes. Plus haut, près de la source du Gange, haut-lieu de pèlerinage, les pouvoirs veulent déloger les sadhus (moines, souvent Shivaïstes, renonçant aux biens matériels pour se consacrer à une recherche spirituelle) vivant dans des grottes, selon une tradition pluri-millénaire, pour y construire des complexes hôteliers afin de faire de l'argent avec les touristes de la classe moyenne, très urbanisée...

Arrivée à Trivandrum, capitale de l'état du Kerala (sud-ouest de la république fédérale indienne) où j'avais rendez-vous avec le Dr A.K. Sherief, professeur à l'université agricole du Kerala. Je suis entré en contact avec lui en cherchant sur internet des liens en Inde avec l'agriculture naturelle mise au point par Masanobu Fukuoka. Belle rencontre. Il m'offrit le compte-rendu (en anglais et

malayalam, langue majoritaire au Kerala) d'un séminaire s'étant tenu du 23 au 27 septembre 2011. Séminaire pour une nourriture saine et libre de toxiques et les droits des consommateurs du Kerala, dont voici un bref résumé à ma sauce. Il y a une prise de conscience généralisée, et facilitée par le très fort taux d'alphabetisation de cet état, des problèmes de santé induits par la « révolution verte » appliquée depuis les années 50, et des processus d'endettement afin d'acheter ces graines « améliorées » et les produits chimiques leur permettant de « bien » pousser. Endettement qui a poussé des dizaines de milliers de paysans au suicide, souvent en ingurgitant ces pesticides, car incapables de rembourser la totalité de ces dettes à l'agroindustrie. Prise de conscience des graves problèmes de santé dans toute la population causés par l'empoisonnement des eaux potables par les produits chimiques répandus sur les cultures et de ces résidus dans les produits alimentaires.

Toutes les institutions du Kerala unissent leurs efforts pour accompagner la reconversion totale de l'agriculture de cet état au biologique durant ces 10 prochaines années. Volonté politique, du monde enseignant et de pans entiers de la société, faisant cruellement défaut en France, 27^{ème} sur 28 pays européens en surface agricole biologique...

Pour cela, ils vont favoriser des outils adaptés à ce mode d'agriculture, des lieux de stockage adaptés dans ces villages, afin d'éviter le gaspillage par la perte de stocks mal entreposés, mettre en place des circuits courts et directs de distribution de ces aliments bio, permettre le développement de l'agroforesterie, la formation de jeunes villageois à ce type d'agriculture qui transmettront ces savoirs aux autres, l'égalité de participation des femmes et des hommes, la formation à faire des composts et des fongicides (à base de feuilles de Neem) naturels. Tout cela afin d'assurer la sécurité alimentaire nationale, la sécurité nutritionnelle, le maintien et/ou le retour à la santé des sols, en améliorant naturellement leur productivité et laisser un héritage fiable et sain aux générations futures et viable pour l'agriculture familiale et tribale.

Une belle note d'optimisme pour terminer ce voyage, en espérant que l'exemple du Kerala se répande bientôt dans toute l'Inde et au-delà.

Ce vendredi 1^{er} juin, j'ai assisté à la diffusion d'un documentaire sur la marche des paysans sans terre de Gwalior à New-Delhi en 2007, organisé par le réseau Ekta Parishad (Forum de l'Unité). Marche qu'ils veulent renouveler cet automne et dont une marche de soutien contre la misère aura lieu du Croisic à Paris du 21 septembre au 17 octobre 2012. Venant de Carcassonne, Louis Campana de l'association Gandhi international, entre autre producteur de la « marche des gueux » a conclu cette soirée en parlant du réseau Sarvodaya Shramadana (L'éveil de tous par le travail partagé) organisant, depuis plus de 50 ans, 10 000 villages (6 millions de Sri-lankais soit un tiers de la population de l'île) par la mise en place de chantiers collectifs, de dispensaires, d'écoles, de routes, de ponts, de banques auto-gérées, ils construisent une alternative économique non-violente, indépendante du marché financier planétaire. Pour que le monde humain devienne une

๑๑๑ Petites annonces ๑๑๑

Recherche

•Souhaitant m'installer en maraîchage bio en traction asine, je suis à la **recherche d'un âne** (hongre ou ânesse) déjà éduqué et si possible habitué à la traction agricole. L'objectif est de profiter de l'année précédant mon installation (qui aura lieu fin 2013) pour apprendre à connaître cet âne et me former de façon plus poussée à la traction animale. Merci

Xavier Dumas - Tél 02.98.72.02.38 - Mail xavier.dumas.1@gmail.com

•Je suis à la recherche de **sacs kraft** pour ensacher de la farine en 5kg. La société Gascogne Sack me propose des sacs :

- kraft écru
 - 70 gr deux épaisseurs
 - format 19.5+ 10 x 53cm(19.5 + 10 étant la dimension du fond plat, et 53 la hauteur)
- pour un prix de 260 € (à préciser) le mille, mais il faut en commander 3500 minimum.

J'ai reçu des échantillons. Ils conviennent bien pour ensacher 5 kg de farine de froment, blé noir ...

Certains d'entre vous sont ils intéressés pour faire une commande groupée ? et si oui, pour quelle quantité ?
ou alors, connaissez vous d'autres sources d'approvisionnement ?
Pour ma part, il m'en faut entre 50 et 100.

Dominique BOURDON - Tél 02 99 08 92 87

•H 30 ans, en reconversion, ayant obtenu un BTSA en 2011 recherche un **contrat type CIE, CAE ou CDD de 1 à 2 ans chez un paysan-boulangier** en vue d'une future installation/reprise/association. Je dispose actuellement d'une première expérience de 3 semaines chez un paysan boulangier de la Drôme.

Travailleur volontaire dans différentes fermes durant l'année 2012, je désire poursuivre mon apprentissage du métier de paysan-boulangier. Possibilité de venir sur une courte période en tant que travailleur volontaire pour réaliser une période d'essai. Merci de vos propositions

Philippe - Tél 07 77 04 45 08 - Mail: chevalier.phil@gmail.com

A Vendre

•Je mets en vente ce magnifique **tracteur** au prix de 7000€. Il est en bon état de marche , n'a jamais subi aucune transformation mécanique, ni de rayures sur la carrosserie. La peinture est impeccable, et il n'a subi aucune modification mécanique. Voici les informations relatives:

Marque: New Holland T5060

Année d'imm: 2009

Dernière révision faite en decembre 2011

Usure pneus avant: 60%

Rendement moteur:106 CV

Usure pneus arrière: 60 %

Heures d'utilisation: 465 h

Type de traction:4 roues motrices

Cabine: Standard

Taille du pneu avant: 380/70R24

Taille des pneus arrière: 480/70R34

Vitesse maximale: 40 km/h

Cylindres: 4 pièces

Transmission: Hi-lo

Autres accessoires:

-Treuil GMC d'une capacité de 6 tonnes

-toutes les masses + le porte masse

Autres informations:

-Première main

-465 heures

-4 roues motrices

-Masses avant (non présentent sur les photos)

-État et entretien impeccable : toujours très bien entretenu ; à l'abri des intempéries et du soleil ; correctement graissé et vidangé.

-Équipé d'un treuil GMC d'une capacité de 6 tonnes

-inverseur hydraulique

-doubleur hydraulique

Gérard Puvlaud - Mail gerardpuvlaud@yahoo.fr

•Vends **outils de maraîchage à traction animale** : 1 buttoir, 1 bineuse, 1 charrue, Des beaux outils à petit prix.

Dominique BOURDON - Tél 02 99 08 92 87 aux heures des repas.

• Vend **parisien** :11 planches / longueur 130cm / largeur 76 / hauteur 190 (roulettes comprises)

Séverine - Tél 06 79 85 62 68

• Fournil à vendre avec four à bois neuf avec gueulard (6 m²) + maison F5 récemment rénovée, le tout sur un terrain de 3500 m² avec petit bois. A Leigné-sur-Usseau (86230).
Prix :180000 €.

Christian - Tél: 05.49.21.83.77, Mail : four.christian.mantez@wanadoo.fr

Autre...

•Voici les coordonnées de Said, qui commence à construire des **fours à pain en métal** (sole fixe pour le premier, soles tournantes pour le second). Pour l'instant c'est sans atelier ni cintruse, mais ça devrait évoluer, en tout cas je trouve ça plutôt chouette de voir quelqu'un qui se met à construire des fours localement. à soutenir ! Il est à Saint Malo de

Guersac juste au dessus de St Nazaire, un peu plus près que la Belgique...

CHABI Said, - 43 rue de l'isle 44550 Saint Malo de Guersac

Tél 06 85 97 55 04 - Mail schabi@hotmail.fr

🌾 Agenda 🌾

Les rendez vous de Triptolème

A vos semences et grains, c'est la période !!

Pour l'organisation collective des échanges de semence et d'expériences, je me permets de faire un appel aux Triptolémien(ne)s pour préparer au mieux, certains événements pour la rentrée :

8 et 9 septembre : la Folie des plantes à Nantes

Au jardin des plantes de Nantes, une belle occasion pour impliquer les jardiniers dans le parrainage de blés ou autres plantes aimées, une fiche jardinier a été faite par Patricia...

21 septembre : Réflexion sur la Sélection Participative

La veille de la fête des battages, une rencontre de bilans et perspectives le 21 septembre dès 10h à Montreuil des Landes;

en matinée 10h-13h

Essais Agronomiques - restitution des résultats

Bilan de chacun -Objectifs pour les prochains semis

Penser à prendre ce qui vous semble bon à partager pour le repas du midi, ou pour assaisonner les échanges de la journée

14h

bilan et perspectives pour la sélection participative, comment imaginer la poursuite de ce travail au sein de Triptolème

Nous choisissons de faire cette réunion la veille de la fête des battages, que ceux qui ont besoin, puissent venir battre avec la batteuse à bottillon ou la moissonneuse batteuse leurs gerbes et épis, la fin de journée pouvant ainsi être consacrée à l'échange de semence.

Cette journée reste ouverte à tout ceux qui souhaitent se relier à d'autres dans leur travail de conservation, sélection et multiplication de semence, et de transformation (farine, pain, pâte, chaume, bouquet, chapeau, bière...).

22 et 23 septembre : les Battages de l'Équinoxe

La Fête des battages de Triptolème, un moment privilégié pour partager ensemble les fruits des récoltes de l'année autour des semences et/ou gerbes, de céréales de l'année, amenées, se tenir au courant des réflexions collectives en cours, juridiques notamment et des projets en cours et à venir, RENCONTRE D'ECHANGE D'EXPERIENCES ET DE CONSTRUCTION COLLECTIVE.

Elle aura lieu cette année à Montreuil des Landes, co-organisée

avec le collectif « Tous dans le même panier » www.tousdanslememepanier.com.

Au programme...

- Des concerts dès le vendredi soir à 22h
- Des ateliers toute la journée du samedi, dès 10h30, avec bien sûr un battage collectif pour lequel vous êtes invités à ramener vos gerbes et épis à battre ! Seront également proposés des ateliers de construction, de boulange, papier recyclé, etc..
- Et le dimanche, venez échanger vos semences et participez aux espaces de discussion !



Cette fête se veut sous le signe de l'échange... Ramenez tout ce que vous voulez partager et faire connaître !

Bien sûr l'organisation et le bon déroulement de cette fête demande de l'énergie. Si vous êtes disponible et que vous voulez aider à la préparation, avant et pendant, contactez l'animatrice de Triptolème !

12, 13 et 14 octobre : Salon Ile et Bio à Guichen

Guichen, des épis, aux grains, en passant par la batteuse ou moissonneuse batteuse, le tarare, puis au moulin, au pétrin et à la bouche en pain, un kit pédagogique, Guichen sera vraiment l'occasion de présenter ou de s'approprier le chemin du grain au pain, version triptolémienne, avec toutes les exigences liées à chacune des étapes... Nous vous avons concocté un bon menu pour cette édition 2012, voir le tract en pages centrales... Tous ces événements sont propices pour se rencontrer, faire découvrir la biodiversité cultivée du grain jusqu'au pain, partager nos expériences agronomiques, de transformation manuelle, mécanique, échanger sur l'intérêt de faire sa propre semence pour l'autonomie des paysan(ne)s, se tenir informés des chantiers individuels et collectifs en cours ou en perspective, proposer ce qui nous semble intéressant pour la valorisation de l'association, du travail de terrain... Pour chacune de ces rencontres, nous pourrions présenter différentes semences à échanger, et boulanger différents mélanges, populations ou variétés de l'année, et même les moudre, à Guichen. En ce sens, nous nous sommes proposés pour amener notre four ambulant et suivre les essais meuniers et boulangers faits lors de ces occasions... Sachant, vous l'aurez compris, que bien d'autres compétences seront réunies pour répondre à vos questionnements du moment ! Alors si certains souhaitent faire connaître et tester le fruit de leur travail issu de terroir et pratiques différentes, c'est l'occasion. Ramener donc de vos fermes du **concret** à ces occasions de rencontre, grains, gerbes, farine, pains, photos, témoignages... pour partir de ça et tenter différentes pistes de réponses...



Je vous propose de centraliser les échantillons pour faire la farine à la ferme ou sur place à Guichen, me prévenir au 02.97.45.79.34 ou sur epona@no-log.org, nous pouvons aussi envisager des moments d'essais de panification à plusieurs, mais tout ça se prépare, comprenez bien. Dernière chose à dire qui n'est pas négligeable, ces occasions sont aussi le moyen de rentrer un peu de sous pour l'autofinancement de l'association avec les productions réalisées, sur chaque pain vendu, 1€ ira à Triptolème, en plus des appels à dons pour la participation aux frais d'expérimentation de l'assoc, notamment l'entretien du matériel, des nouvelles adhésions...

Au plaisir de vous retrouver

Julie

Avis aux petites mains :

Pour que Triptolème puisse être présente sur tous ces événements, nous avons besoin de vous ... comment ? N'importe quelle aide est la bienvenue ; Et c'est surtout l'occasion pour les bénévoles de se retrouver, de rencontrer, d'échanger, de connaître un peu mieux l'association et ses adhérents ! N'hésitez donc plus, et contactez l'animatrice de Triptolème !



Formations

Les dates des prochaines formations organisées (traction animale, boulange, blé anciens, ...) par Triptolème vous seront communiquées au plus vite !

Les rendez vous des associations en réseau

Formations

• La prochaine formation **De l'idée au projet** organisée par La Marmite pour les porteurs de projet en milieu rural commencera en octobre. Renseignements et inscription auprès de La Marmite : **Tél** : 02 97 67 28 06 - **Mail** : lamarmite.asso@yahoo.fr

• Stage de **jardinage biodynamique** les 22 et 23 septembre organisé par le Mouvement de l'Agriculture Bio-Dynamique au Domaine Saint Laurent à Château (71).bVous y trouverez le savoir-faire de Pierre Masson, formateur en agriculture biodynamique.

Sandrine Boullée - Tél 03 89 24 36 41 - **Mail** info@bio-dynamie.org

• Formation en **Techniques Culturelles simplifiées** les 25 septembre et 21 novembre en Maine et Loire (49)

Benoît Sourisseau - **Mail** bsourisseau@gmail.com

• Le Mouvement de l'Agriculture Bio-Dynamique organise cet automne des formations sur le thème : **Le Pain, de la graine à sa transformation panairre, un processus vivant de science et de sens-** En Ille et Vilaine (35580 Baulon), les 15 et 16 octobre 2013, avec Pierre Delton.- En Saône et Loire (71250 Chateau), les 18 et 19 février 2013, avec Pierre Delton.

Contact - **Tél** 03.89.24.37.01 - **Mail** sabd@bio-dynamie.org

Foires et salons

• **Foire Biozone à Mûr de Bretagne (22) les 8 et 9 septembre** : Cette année le thème de la foire est « Les énergies, le grand défi »

• **Foire bio de Muzillac (56) les 28 et 29 septembre**

• « **L'Equité** », les 28 et 29 septembre à La Chapelle Gaceline*, près de La Gacilly (56). La manifestation a pour objectif de présenter le cheval au service des collectivités et dans ses missions utilitaires.

Réseau Semences paysannes

• Ciné-rencontres **Culture et biodiversité** du 11 au 29 septembre 2012. Vous pouvez télécharger le programme sur http://www.semencespaysannes.org/cine-rencontres_cultures_et_biodiversite_476.php

• Les **Rencontres des Maisons des semences** auront lieu du 27 au 29 septembre près de Périgueux. Si vous y aller, contacter l'animatrice de Triptolème afin d'organiser du covoiturage !

Autres

• Le GAB 56 organise 2 portes ouvertes en agriculture biologique :

Le **17 septembre de 14h à 17h** maraîchage aux jardins de Clérigo sur la diversification des modes de vente en circuit court.

Le **20 septembre de 14h à 17h** bovin lait avec un focus sur le séchage en grange.

Contact : **Rebecca BRUMELOT** Animatrice Filières, Circuits courts et Communication GAB 56 - Tél : 02 97 66 32 62

• Journée de valorisation **de la recherche action** le 21 septembre à Brest, organisée par la Plateforme Régionale d'Éducation à l'Environnement et au Développement durable, en partenariat avec la plateforme PÉRISCOPE et OCEANOPOLIS. Le formulaire d'inscription est disponible sur internet : <http://www-ium.univ-brest.fr/scisoc/admin/inscription>

REEB Mail : contact@reeb.asso.fr

• Du 21 septembre au 17 octobre aura lieu la **marche Le croizic Paris** contre la misère et pour la souveraineté alimentaire.

Renseignements Tél : 06 47 15 39 82

Mail : inscriptions.marche2012@live.fr

Merci au comité de rédaction et de relecture :

Julie Bertrand, Florent Mercier, Estelle Serpolay, Pierre Citron, Pauline Duvacher, Patricia Beucher, Laure Rossi, Pascal Le guern, Alice Mouton.

Appel à contribution pour le prochain Episème

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

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

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



Association Triptolème : APPEL A COTISATION 2012

Pour soutenir nos actions en 2012 : rejoignez-nous et adhérez* dès maintenant

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Commune :

Téléphone :

Courriel :

Activité ou projet :

.....

.....

J'adhère et soutiens l'association (minimum 15€) : €

Je souhaite recevoir le bulletin de liaison trimestriel « Episème » : + 15 €

Je souhaite participer aux frais de multiplication de la semence : + €

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!

Bonne lecture, et au plaisir de vous retrouver !