

Association  
**Triptolème**

Chez Julie Bertrand  
Carafray

56230 MOLAC

[tripto@laposte.net](mailto:tripto@laposte.net)

09.62.38.57.86 (tarif normal)

Nouvelle adresse  
Nouvelle adresse

# Épî sème

Bulletin n°9 d'été 2009

*Épî sème, sème la vie ...*

*Ils ont semé, comme on sème la vie.*

*Le 9 juin, Julie & Florian ont accueilli une jolie fleur. Bienvenue à Jade sur cette belle terre que chacun souhaite accueillante pour les petites graines de vie à venir.*

*Christelle*

## De retour des

### Rencontres Renabios (23 -26 juin)

Ces derniers jours furent très riches en rencontres et en émotions, qui s'en plaindra ?!

Nous étions une petite équipe de Triptolémien(ne)s à participer aux Rencontres paysannes RENABIOS sur la ferme de la Famille Berthelot à Port Sainte Marie (47) : Alain P., Franck P., Pierre C., Pierre-Yves C., Florent, Nicolas et votre animatrice. 17 pays étaient représentés, dont l'Iran, la Jordanie, la Palestine, la Syrie, la Géorgie, la Bulgarie, la Roumanie. Tous venaient avec l'envie d'échanger leurs pratiques, leurs idées, leurs espoirs, ... Quelle émotion de voir les semences de tous ces pays dans le grand champs de blé qu'avaient semés et binés Jean-François et son fils Gabriel.

Nous avons pu suivre différents ateliers comme le pain au levain (France), pain de seigle (Allemagne), pain d'épices, pain au tanoor (Iran, Palestine), pain géorgien au thone (four traditionnel), pain de grand épeautre, pain d'engrain (Belgique), polenta (Italie), mamaliga (Roumanie), talo, broa avec maïs blanc et seigle (Portugal), pâtes (Italie), semoule, frik, crêpes de sarrasin (Bretagne ...).



Beaucoup de pays ont abandonné le levain pour la levure, pour des questions de temps. Suite à différents échanges à ce sujet, certains étaient motivés pour ré-essayer à panifier avec du levain.

Ce fut une belle nourriture à bien des niveaux...

Dès le second jour, l'ambiance est devenue très chaleureuse, certains se retrouvaient, d'autres se

rencontraient, tous partageaient ce moment unique.

Comme nous l'a fait remarqué Sandor de Hongrie, avec beaucoup d'émotion : de la force physique, il n'en manque pas, par contre, c'est de l'énergie spirituelle qu'il a trouvée ici pour l'aider à poursuivre ce beau chemin.

Alia et Saleh, souhaitent accueillir les prochaines Rencontres dans leur pays : la Palestine.

Patrick de Kochko, la famille Berthelot, les interprètes et toute l'équipe d'organisation nous ont permis à tous de vivre un moment inoubliable.

Les liens qui se sont créés et renforcés, sont les nôtres, impalpables mais bel et bien vivants tout comme cet amour que nous partageons pour la Terre Mère.

Alors poursuivons cette grande et magnifique aventure humaine ...

*Christelle*

Des photos sont visibles sur le lien suivant :

<http://picasaweb.google.com/nathaliebede?feat=email>

## Au sommaire

**De retour des Rencontres RENABIOS**

**Portrait de membres du Conseil d'Administration**

**Projet de recherche - « Solibam »**

**Les infos du Réseau Semences Paysannes : Décret meunerie, parution livres**

**Dossier technique : La carie et Seringe**

**Parlons de notre endroit : L'Ame Our, le salage du pain selon le PNNS**

**Les brèves du moment : Visite des essais FSO à Rennes, Journée professionnelle « Sélectionner les blés anciens »**

**Les rendez-vous : La caravane des battages**

**Les annonces et infos diverses**

## Portrait de Florent Mercier - Co-Président de Triptolème Éleveur de blés paysans et de Brunnes des Alpes

Sur la ferme familiale est né en moi un amour passionnel pour la Brune des Alpes, une vache d'origine suisse, calme et intelligente, aux belles cornes en lyre. C'est elle qui m'a amené à l'agriculture, emmené vers les semences paysannes, accroché au lieu de mon enfance, de mes premiers semis, de mon premier labour, de mes premiers foins : le Pont de l'Arche... Une ferme angevine où vingt vaches brunes pâturent des prairies variées, en rotation avec quelques hectares de céréales : des mélanges fourragers et du blé tendre panifiable. Le tout sur des terres difficiles, superficielles et fragiles, sableuses et caillouteuses, un peu limoneuses et argileuses, sur un schiste horizontal peu perméable. Bref une terre saturée d'eau l'hiver et séchante l'été, un handicap amplifié par un micro climat sec l'été (pluviométrie moyenne 500 mm/an). Une dépendance extrême au climat qui rend les cultures aléatoires et l'herbe parfois rare. Aussi, pour en vivre, tout est vendu en circuits courts, pour l'essentiel sur les marchés : lait cru, tome, fromage blanc, beurre, crème, yaourt, farine de blé, sarrasin et seigle, viande de veau, bœuf et porc. Et aussi du pain au fromage, mais pas encore de vrai pain !



Un bac scientifique en poche, je poursuis mes études par un BTS en élevage, devenant ainsi "technicien supérieur", c'est-à-dire armé de quelques bases théoriques pour ne pas faire trop d'erreurs en élevage. C'est alors que je me passionne pour la génétique animale : quand certains font l'arbre généalogique de leurs aïeux, je fais celui du troupeau de la ferme familiale.

logo de la ferme, réalisé avant que les blés ne prennent de la hauteur !

Je m'interroge sur l'intérêt de la sélection animale moderne, menée par des enjeux commerciaux et qui conduit à l'érosion génétique. Un schéma de sélection où l'on choisit une vache ou un taureau selon des "index", chiffres statistiques assortis de leurs coefficients d'erreurs, sur un catalogue de papier glacé avec des photos travaillées de top modèles bovins. Où sont les caractéristiques réelles de l'animal, son physique, son psychisme, ses aptitudes ? Qu'en est-il du savoir-faire et des secrets de l'éleveur-sélectionneur ? La sélection se résume par des chiffres de plus en plus nombreux pour maîtriser des paramètres qui se détériorent, comme la longévité, la résistance aux maladies, la fertilité ou même le caractère des vaches ! Aussi, pour sélectionner les "meilleurs" et mener une sélection "efficace et rigoureuse", on résume l'animal à un index global aux pondérations réductrices. Et très bientôt, "pour aller plus vite et mieux", la sélection assistée par marqueurs moléculaire débouchera sur l'index génomique. Est-ce bien nécessaire ?

Comme beaucoup, mes parents utilisèrent la semence des "meilleurs" taureaux d'insémination artificielle, provenant congelée des Etats-Unis à un prix élevé. Parallèlement, ils achetèrent aussi des semences certifiées des nouvelles variétés de céréales à haut rendement. Nous y croyions. Il n'y avait pas d'alternative officielle. Et ça marchait, du moins au début.

J'entends et lis que le "progrès génétique" est valable pour tous, qu'il est sans limite. Je comprend vite qu'il y a tromperie. Faire rêver les agriculteurs avec des taureaux "+ 1400 kg de lait", ou des blés "rendement 115% des témoins", ça fait vendre, ça accompagne et entraîne l'intensification et l'industrialisation de l'agriculture. Mais derrière des +, il y a souvent des - ; et pour nous, avec un système agricole particulier, sans engrais chimiques ni pesticides pour les cultures, sans ensilage de maïs et de soja pour nourrir les vaches, les + sont souvent absents ou ridicules. Voire, ils se transforment en - . Car les meilleurs blés dans les meilleurs sols ne sont pas les plus productifs dans nos sols. Et les vaches qui donnent le plus de lait avec une alimentation riche, sont plus fragiles et ne sont pas toujours les plus adaptées à une alimentation à base de foin ou d'herbe.



Sélection paysanne suisse en pleine sécheresse angevine...

1997, c'est la démocratisation d'Internet au lycée. J'y passe des heures et trouve des études scientifiques qui confirment mes critiques. J'y découvre aussi des alternatives : Linux et des logiciels libres pour mon ordinateur<sup>1</sup>, d'autres variétés de blé en Allemagne et en Autriche où des semenciers ont sélectionné différemment, pour une agriculture moins intensive. Mais la révélation, c'est la découverte de la vache brune originale suisse, printanière



... plus tard, dans l'herbe printanière

<sup>1</sup> Pour comprendre les liens entre logiciels libres et semences paysannes : [www.grain.org/i/savoirs\\_ouverts.pdf](http://www.grain.org/i/savoirs_ouverts.pdf)

sélectionnée par des éleveurs refusant l'utilisation de la génétique américaine, afin de préserver les qualités d'une race calme et rustique, et adaptée au pâturage d'altitude. Une reproduction menée en monte naturelle pour l'essentiel, d'où une grande diversité de géniteurs mâles et donc une faible consanguinité. Les taureaux s'échangent, des concours permettent aux éleveurs de se retrouver devant les fruits de leur choix, la crème de la race. Certains sélectionnent des petites vaches pour les alpages ingrats, d'autres d'imposantes vaches productives pour des plaines luxuriantes. Chacun y va de ses critères allant jusqu'à rechercher une corne avec une large base ovale plutôt que ronde... C'est mon premier contact avec la sélection paysanne. Depuis 1998, nous achetons cette semence paysanne sous forme de paillettes congelées dans l'azote liquide. Elle donne naissance à de magnifiques veaux vigoureux qui deviennent de belles vaches solides et calmes. En Suisse, comme ailleurs, la brune originale a de plus en plus de succès...

C'est bien plus tard, en 2003, que j'ai découvert les semences paysannes végétales, lors d'une formation au sein du groupement des agriculteurs bio d'Anjou<sup>2</sup>. Réglementation des semences, méthodes de sélection, enjeux et importance de la biodiversité cultivée : quatre jours d'électrochoc. Au retour, je questionne un paysan voisin retraité. Il me raconte comment il s'est séparé de sa variété paysanne locale, qui n'avait pas de nom, avec laquelle il récoltait toujours environ 30 quintaux par hectare, mais qui versait s'il mettait un peu trop d'engrais. Ses voisins le poussent à abandonner sa population locale adaptée à la culture sans engrais chimiques, pour adopter Cappelle, un blé "moderne". Pendant deux ans, il fait d'excellentes récoltes en mettant un peu plus d'engrais. Mais les années suivantes, son blé rouille. "Change de variété !" lui disent ses voisins, "Cappelle est devenu trop sensible à la rouille". Entre temps, il a perdu "son" blé et le voilà donc obligé d'acheter une nouvelle semence... Un témoignage proche de celui de Bernard Ronot (§ 2.3). Peu après, j'enchaîne les lectures de livres anciens sur les blés<sup>3</sup>, les rencontres de Triptolème naissant, et le coup de foudre pour des blés géants et multicolores lors du voyage dans le Lot-et-Garonne narré par Vincent dans le texte précédent. Résultat, j'ai maintenant deux amours à gérer : vaches brunes et blés paysans ! Je sens qu'elles deviennent jalouses.



*Un blé suisse ! Le Rouge de Marchissy*

#### **Un bouquet de vache et 400 troupeaux de blés.**

J'explore la généalogie des blés tendres comme celle de la race brune. Je comprend vite que les variétés de pays françaises n'ont quasiment pas été utilisées par les sélectionneurs privés, préférant l'exotisme des blés étrangers et les résistances aux maladies des graminées sauvages. De plus, la monotonie des premiers blés tendres sélectionnés fin 19<sup>e</sup> et début 20<sup>e</sup> par Vilmorin, Schribaux et les autres ne m'attire pas : "clones" trop souvent blancs et imberbes, à l'épi compact. Je décide alors de sortir des conservatoires européens plus de 400 variétés de pays françaises, mais aussi étrangères. Surtout françaises, car elles sont à priori plus adaptées à nos climats. Et il me semble que préserver et valoriser les variétés locales est essentiel et pédagogique. Aussi j'observe et multiplie avec une attention toute particulière les deux anciens blés d'hiver angevins : le Gris de Saint Laud et le Blé Grillé,



*La batteuse de Triptolème, spécialement conçue pour la récolte d'essais car elle se nettoie très facilement*

appelé aussi Blé Seigle. Mais c'est peut être parce que mon amour de vache est suisse que je cultive aussi beaucoup de blés étrangers, espagnols, tibétains, iraniens, suédois, hongrois... et suisses ! pour y trouver les élus de mon cœur : des blés agréables et faciles à cultiver, adaptés à nos conditions modernes angevines, pourvu qu'ils soient des héritages paysans, des blés authentiques. Qui sait ? Un blé des montagnes du Caucase s'adaptera peut être mieux ici qu'un blé breton n'ayant jamais connu la sécheresse et la faim d'azote... C'est d'ailleurs un blé de Géorgie qui a donné le meilleur rendement chez moi en 2006 !

Au delà du blé tendre, j'explore aussi la diversité des seigles, des orges nues et vêtues, et surtout des *Triticum* (voir l'arbre généalogique au § 2.1), *Triticum sinskajae*, *macha*, *zhukovski*, *turgidum*, *militinae*, *carthlicum*... autant d'espèces mystérieuses, oubliées, comme le blé poulard, mon coup de cœur<sup>4</sup>. Une diversité incroyable, magique et précieuse, ayant presque toujours pour origine un petit sachet venant d'un conservatoire, contenant 100 graines à

<sup>2</sup> GABB Anjou, membre de la CAB, coordination agrobiologique des Pays de la Loire, qui soutient la sélection paysanne et participative – pour le blé mais aussi le tournesol, le maïs, le sorgho... – par un programme de recherche, financé par les producteurs bio adhérents et le conseil régional, incluant mes expérimentations sur les blés anciens et de pays.

<sup>3</sup> Notamment "les meilleurs blés" de H. de Vilmorin (1880), consultable dans certaines bibliothèques municipales et sur Internet : [http://museum.agropolis.fr/pages/documents/blés\\_vilmorin/](http://museum.agropolis.fr/pages/documents/blés_vilmorin/)

<sup>4</sup> Voir chapitre 2.1, "Le poulard, un blé oublié"

la germination aléatoire, portant toujours un numéro, une origine géographique qui se limite souvent au pays, et un nom parfois inconnu, mais rarement de description ou d'évaluation accessible. Un paquet surprise donc, un trésor de grenier, dont j'observe longuement les grains, dodus ou échaudés, blancs ou bruns, glacés ou tendres. Autant d'éléments de réflexion, de sélection et de rêve ! J'y devine les erreurs que font parfois les conservatoires, qui se révéleront plus tard au champ : un blé poulard ou un épeautre étiqueté blé tendre, un engrain trop vêtu pour être nu, un mélange de variétés, une "touzelle barbue" sans barbes, un "landrace" ou "blé de pays" manifestement nain comme un moderne... Et il y a probablement des erreurs invisibles ou invérifiables...

J'expérimente chacune de ces quelques 400 variétés les unes à côté des autres. Je les récolte séparément pour garder année après année une semence "pure" qui sans cesse évolue. Car ces variétés paysannes ont de la diversité, un peu comme un troupeau de vaches brunes : tous les individus possèdent les critères qui déterminent la race, mais ils sont tous différents. Un troupeau en évolution permanente, car chaque année de nouvelles vaches entrent dans le troupeau et d'autres s'en vont. Cette diversité dans l'unité de nos variétés paysannes, fait que l'on parlera peut-être plus tard du "troupeau de Rouge de Bordeaux à Jacques", qui est plus hétérogène et plus vigoureux que le "troupeau de Rouge de Bordeaux à Vincent", qui en revanche est plus précoce. D'ailleurs, certains auteurs anciens utilisent le terme de "race" de blé, au lieu de "variété".

Cultiver séparément tous ces "troupeaux" de blé est une étape nécessaire pour mieux connaître et faire connaître la diversité des blés, ainsi que pour y trouver des variétés qui nous conviennent. Un travail exigeant, qui doit être mené sur plusieurs années, avant de choisir 20, 50, 80 variétés, voire plus, et finalement, de les cultiver ensemble en grands mélanges dans les champs. Car ces "gros" mélanges dont on resème chaque année une partie de la récolte et que l'on appelle "populations dynamiques", s'adaptent plus vite au terroir et au paysan qu'un troupeau de blé de race "pure". Et cela, grâce à une plus grande diversité au départ. Une diversité qui s'enrichit un peu chaque année des rares croisements entre blés - le plus souvent 1 à 2%, mais jusqu'à 10% - donnant naissance à de nouvelles variétés : de la "création variétale" spontanée, aussitôt soumise à la sélection locale. Le principe est simple : les individus les plus productifs font plus de grains et se retrouvent donc en plus grande proportion dans la récolte, qui est aussi la future semence. Résultat, les blés les plus productifs dans le contexte local sont de plus en plus présents dans la population dynamique... C'est la sélection la plus simple, la sélection naturelle. Libre à chacun de complexifier s'il le souhaite : ajouter d'autres variétés dans la population, faire de la sélection massale, c'est-à-dire enlever les moins beaux épis de la population ou, plus fréquemment, récolter les meilleurs pour la future semence.



*Une population dynamique de blés poulards au premier plan et de blés tendres au second*

Pour autant, je n'exclue pas l'intérêt de cultiver des variétés en "pur", voire en duo ou en trio, afin d'obtenir des qualités gustatives ou agronomiques particulières, pour un usage spécifique tel que les pâtes alimentaires, ou pour la beauté d'un nom : une farine de "Perle du Nuisement" ou encore un pain "Poulard et Poulette"<sup>5</sup> ! Il faut alors accepter les imperfections de la variété et un rendement plus aléatoire. Car l'expérience montre qu'il n'y a pas de variété parfaite ; comme dans la société humaine où c'est la diversité des sensibilités et des compétences qui fait la force et la capacité d'évolution. Comment ne pas voir d'ailleurs dans cette collection<sup>6</sup> de blés, orges et seigles, un lieu d'échange unique pour ces céréales originaires de toute la planète, à l'image des populations mondiales qui se rencontrent et se métissent. Une collection qui rassemble autour d'elle paysans, consommateurs, artistes, élus, boulangers, chercheurs ou simples curieux, repartant avec un bouquet d'épis à la main, tous témoins de la biodiversité cultivée et ambassadeurs possibles de futurs champs de blé. Des blés qui égayent les campagnes, interrogent, invitent à l'échange.

Après trois années d'expérimentations, mes premiers résultats et observations montrent une immense diversité des blés de pays : beaucoup d'extrêmes et de cas particuliers. Si bien que derrière les généralités se cachent de nombreux contre-exemples.

Les blés de pays sont nettement plus sensibles à la verse que les blés modernes, en raison d'une paille souvent plus fine et plus haute, qui atteint parfois les 2 mètres ! Mais en 2007, où pluies et tempêtes successives ont fait versé beaucoup de blés, quelques variétés paysannes sont restées parfaitement debout, sans aucun lien avec la hauteur ou le diamètre de la paille ! Et beaucoup de variétés n'étaient qu'à demi penchées, pleinement récoltables.

Deuxième exemple, on dit des blés anciens qu'ils sont moins productifs en grain que les variétés issues de la sélection moderne. C'est vrai dans les sols riches et d'autant plus en culture chimique. Pourtant, sur mes petites

<sup>5</sup> Nom donné à quelques blés tendres comme la Poulette du Tonnerrois, ou encore la Poulette à épis blancs.

<sup>6</sup> Du latin *colligere* : réunir, rassembler ...

terres, nombre de variétés anciennes et de pays égalisent ou surpassent<sup>7</sup> le rendement en grain des quelques variétés modernes cultivées comme témoins. D'autant plus remarquable et surprenant que mes essais étant binés et désherbés à la main, l'aptitude des blés paysans à dominer les adventices n'est pas prise en compte. Tout comme le rendement en paille et la richesse en protéines du grain, nettement supérieurs chez la quasi totalité des blés de pays. Certes, il est vrai que beaucoup de variétés ont des rendements modestes, voire très faibles. Soit parce qu'elles ne sont pas adaptées au climat de l'Anjou ou à mes terres, soit parce que les qualités qui les ont fait cultiver par les paysans d'autrefois sont ailleurs, par exemple dans la qualité du grain. Je préfère ne pas éliminer ces variétés afin de comprendre leurs atouts : me laisser surprendre lors d'une année différente et leur laisser une chance de séduire un autre agriculteur ou jardinier lors d'une visite au champ. Mais aussi pour les introduire dans les mélanges, à doses parfois homéopathiques, car une population dynamique ne se construit pas qu'avec des costauds productifs, mais également avec des poètes fragiles et sensibles, des inadaptes au monde moderne, qui résisteront peut être mieux à des changements climatiques brutaux ou à une nouvelle race de rouille...

Discriminer des variétés sur le rendement n'a de sens qu'avec une multitude d'essais, statistiquement fiables et significatifs, sur des sols et des climats différents, avec des méthodes culturales variées : semis précoces ou tardifs, semis en ligne à petits ou grands écartements, semis à la volée, semis drus ou à faible densité, binés ou non, etc. Un travail titanesque qui, s'il était mené sur les variétés paysannes, montrerait que chaque variété s'adapte plus ou moins à des situations variées, et surtout, qu'il n'y a pas de variétés plus productives que d'autres dans toutes les situations. Chaque agriculteur a donc intérêt à essayer plusieurs variétés sur sa ferme, en les cultivant selon ses pratiques, pendant plusieurs années, afin de choisir celles qui lui conviennent le mieux. Ou tout simplement laisser un mélange complexe, une population dynamique, s'adapter à ses pratiques, son sol et son climat. Une chose est sûre, les blés de pays sont des alliés de taille pour le semis direct<sup>8</sup> ou les TCS<sup>9</sup>, surtout en bio. De par leur meilleure exploration racinaire et leur grande compétitivité face aux adventices<sup>10</sup>. Et grâce au fait qu'ils permettent un semis précoce<sup>11</sup>, faisant profiter au blé de l'abondante ressource nutritive du sol en fin d'été et début d'automne. En effet, tous les nitrates naturels offerts par la vie du sol, particulièrement intense à cette période, peuvent être "pompés" par le blé déjà semé, qui ainsi cultivé sur une période plus longue a un potentiel de rendement supérieur : plus de photosynthèse donc plus de biomasse qui au final nourrira le grain. Et plus besoin de compenser les semis traditionnellement tardifs par des engrais chimiques et/ou par un travail du sol profond qui entraînent des lessivages parfois importants de nitrates, des risques d'érosion des sols et des dépenses importantes de pétrole. Mais il y a encore beaucoup de chemins à parcourir sur cette voie...



Prairie de lotier et trèfle où semer du blé ?

La sélection des plantes est liée à la recherche agronomique. L'un ne va pas sans l'autre. Mon objectif à long terme est de cultiver du blé sans labour, en semis précoce dans un couvert permanent de légumineuses fourragères<sup>12</sup> : lotiers, trèfles, luzernes, etc. Cet objectif oriente mes expérimentations. Pour autant, je mène aujourd'hui mes essais de façon traditionnelle - labour et semis d'octobre ou novembre - tout d'abord pour mieux connaître le blé, sa diversité, et pour susciter l'envie de cultiver des blés paysans en montrant leurs atouts. Mes premiers essais agronomiques demandent à être approfondis, en lien avec d'autres paysans-expérimentateurs, avec des chercheurs institutionnels, pour inscrire ces blés dans une véritable recherche participative innovante. Car je pourrais conduire toutes ces

expériences tranquillement dans mon coin, mais ce serait oublier l'importance de la mise en réseau qui permet de confronter les idées et les observations, d'échanger les graines et les savoir-faire avec d'autres paysans, boulangers, chercheurs et meuniers. Enfin, ceci n'a de sens que dans une approche globale que représente Triptolème au sein du Réseau Semences Paysannes. D'où mon implication au sein de ces deux associations : tout mener de front n'est pas sans difficultés, mais c'est aussi d'une grande richesse.

Florent Mercier,  
fl.m@laposte.net



7 Des résultats évidents pour qui cultive ces blés, mais à confirmer avec des essais "statistiquement fiables et significatifs", sur plusieurs années...

8 Semis sans aucun travail du sol préalable, réalisé le plus souvent dans un couvert végétal avec un semoir à disques, qui tranche la terre pour y déposer la semence à la bonne profondeur. Souvent associé à l'usage de désherbants chimiques malheureusement.

9 Techniques Culturelles Simplifiées, Techniques de Conservation des Sols, le "sans labour" ou comment cultiver en travaillant le moins possible le sol pour le respecter.

10 Par la concurrence de lumière et racinaire, mais aussi semble-t-il par des phénomènes d'allélopathie : sécrétion de substances par les racines qui évitent la germination des adventices ou inhibent leur croissance. Voir sur Internet : <http://fr.wikipedia.org/wiki/Allelopathie>

11 Car de nombreux blés de pays sont "non alternatifs", c'est à dire qu'ils ont besoin de passer un hiver complet pour fructifier. On peut donc les semer en été sans risquer de les voir monter en épi l'année du semis, pour les récolter l'été suivant.

12 Plantes complémentaires du blé par leurs racines et leurs besoins. Elles fournissent une herbe de qualité aux vaches. Et avec des bactéries symbiotiques, elles fixent l'azote de l'air et enrichissent naturellement le sol en azote dont le blé profite.

## Portrait de Véronique Chable - Administratrice

*« Elle est ingénieure de recherche à l'INRA depuis 10 ans, mais exerce son métier de chercheur depuis plus de 25 ans, d'abord dans le domaine de la génétique et de l'amélioration des plantes puis plus récemment dans un département de recherche désigné Science pour l'Action et le Développement (SAD).*

*Passionnée par l'Agriculture Biologique dès le début de ses études, elle a attendu les premiers projets pour l'AB à l'INRA en 2000 pour re-créeer son métier de chercheur en adéquation avec l'éthique de l'AB (et sa conception du vivant) en proposant un premier projet de sélection participative en Bretagne.*

*Aujourd'hui, elle accompagne un réseau d'organisations agricoles et d'associations paysannes sur tout le territoire et pour une trentaine d'espèces agricoles et maraîchères. Elle coordonne aussi un programme européen pour proposer des scénarios réglementaires compatibles avec les semences paysannes et la sélection participative. Toute son activité de recherche vise à favoriser « le retour des semences chez les paysans pour que l'histoire commune des hommes et des plantes continue dans nos terroirs. »*



*Dans la parcelle d'essai FSO au Rheu*



## Portrait d'Alain Parise - Administrateur

Il n'est pas toujours facile de se présenter soi-même et bien souvent on préférerait que se soit les autres qui le fassent. Tant pis je m'exécute.

Etant plutôt sportif, il y a bientôt 30 ans de cela j'ai créé avec mon épouse une petite entreprise de remise en forme et de bien-être que nous avons dirigée pendant quinze ans.

C'est pendant cette période que j'ai construit mon premier four à pain, commencé le jardinage bio avec un intérêt pour tout ce qui touche, de près ou de loin, à la santé et aux médecines douces.



*Mélange de Blés de Redon de Nicolas*

Suite à cette période de chef d'entreprise, j'avais plus l'impression d'être percepteur que de travailler pour moi. C'est pourquoi, virage à 90°, je retourne en FAC et je passe une licence d'éducation physique. Aujourd'hui encore, je suis enseignant dans un lycée hôtelier. Le confort de cette situation privilégiée me permet d'avoir beaucoup de temps et donc de pouvoir me faire plaisir au «champ».

Je suis avide d'autonomie et de savoir-faire de nos anciens. C'est pourquoi, je fais du jardinage bio en multipliant le plus possible les semences, de l'apiculture qui au-delà du miel, est un maillon indispensable de la biodiversité, de la transformation : cidre, pain, choucroute, etc.

Il y a trois ans, j'ai eu la chance de rencontrer Julie pendant une réunion sur un projet pain et depuis je suis devenu un peu accro des blés anciens. Mon projet maintenant, c'est de partager mes passions sur mon petit domaine de trois hectares avec les élèves du primaire et secondaire ainsi que tout ceux qui se sentent concernés par leur environnement et l'écologie en général. Voilà où j'en suis à ce jour. Une association est en cours de constitution, reste à finaliser l'aspect pédagogique et administratif. Les mois à venir seront certainement très riches avec Renabios, la caravane des moissons (samedi 25 juillet - 44) et les prochaines assemblées de Triptolème.



*Photos : Triptolème – Tour de Champs juin 2009*

## Portrait de Julie Bertrand : *Secrétaire*



*Me voici...*

Que les chers blés qui m'accompagnent dans les champs depuis ces dernières années m'aident à me présenter...

Débarquée dans le bouillon aspaarien, dès les débuts de mes expériences boulangères, j'ai apprécié et grandi au contact de chacun de ces allumés de la graine...

Ont commencé pour moi, parallèlement à mes apprentissages boulangers avec la farine de blés anciens de Ropenard, mes premières multiplications sur des parcelles mises à disposition, avec des variétés du pays de Redon, récupérées chez Nicolas, d'autres glanées au fil des rencontres, puis le petit rouge du Morvan, un réel coup de foudre au toucher de pâte lors d'essais de panification, renforcé dans les champs par la suite...

Jusqu'à l'an passé, où après un compagnonnage boulanger à travers la Bretagne, mariant mon levain aux différentes bactéries aimées rencontrées, je me pose dans le Morbihan et ai l'occasion d'avoir accès à de plus grandes surfaces, l'aventure d'un grand jardin de biodiversité commence...

Je m'offre comme petite main pour participer au travail fastidieux de terrain. Le jardin s'est dessiné par mes souhaits d'avoir suffisamment de semence pour mes pains à venir, de découvrir d'autres spécimens et celui de partager l'essence qui nous porte à nous engager dans de pareilles aventures...

Pour ma semence, j'ai mis en terre les blés de Redon qui m'accompagnent depuis ces dernières années, et lors de notre fête des battages, j'avais demandé aux amis triptolémiens qui avaient multiplié le mélange de Redon (lui-même tiré du mélange de James), sélectionné pour la boulange par Nicolas, de me donner quelques échantillons de leur champ. Et cette année, c'est avec grand bonheur, que je suis ce mélange de mélanges de blés de Redon, impatiente de le boulanger...



*Mélange  
de blés de  
R'don  
Juin 2009*

Pour étancher ma soif de découverte, j'ai fait confiance à Florent qui m'a préparé un superbe panel de blés tendres, petits épeautres, grands épeautres, poulards, seigle, fleurs messicoles... Un régal de diversité qui ont été sauvé grâce à l'aide de tous ceux qui ont accompagné et permis cette folle aventure... Les photos parleront d'elles-mêmes, bien mieux que je ne pourrai le faire.

Après une année à m'être consacrée davantage sur mon projet personnel, je suis prête à l'automne prochain à préparer à nouveau un grand jardin entre les lignes de vergers que nous souhaitons mettre en place sur la ferme, avis aux amateurs locaux...

Je poursuis mes engagements au sein du CA pour tous ces bonheurs partagés, espérant arrivée à transmettre à Christelle de mon expérience de mise en lien au niveau du réseau, à partager localement sur les semences paysannes, et à m'investir dans le projet de recherche PaysBlé, parallèlement à l'installation agricole...

*Julie*

## *Le jardin de biodiversité...*



Une préparation hors du commun, au Tillecure, des lots de semences avec Laure et Franck, c'est les joies de l'apprentissage...



Jusqu'au semis mécanique et manuel avec Vincent, Jean, Franck, Noëlla, Laure, Adeline...



*C'est la renaissance des « cambers » morbihannais, groupe d'entraide agricole !*

*Observations au tallage avec Alain*



Puis vient la belle période de l'épiaison, des fleurs... et des visites...



*Jusqu'à la récolte collective, manuelle, contre toute attente de beau temps...*

**Grand merci à tous !!!**



## - *Projet de recherche* - **SOLIBAM**



**SOLIBAM - Strategies for Organic and Low-input Integrated Breeding and Management**  
*Stratégies pour la sélection et la gestion des cultures en agriculture biologique et faibles intrants.*

Le projet de recherche s'inscrit dans le septième programme et plus précisément dans la rubrique KBBE (Knowledge-Based Bio-Economy, « La bio-économie basée sur la connaissance »).

Le consortium de SOLIBAM est composé de 22 organisations européennes, internationale et africaines. Il représente ainsi 10 pays d'Europe et 2 pays d'Afrique. Les institutions de recherche et techniques sont majoritaires (l'INRA et l'ITAB pour la France) mais des organisations agricoles (l'AIAB en Italie et la CNOP au Mali) et des petites entreprises de sélection (Gautier semences, Arcoiris, Agrovegetal et Saatzucht Donau) sont aussi impliquées.

L'objectif général est de développer des approches intégrées de la sélection et des pratiques agricoles pour améliorer la « durabilité », la qualité, les performances et la stabilité de ces performances des cultures en agriculture biologique et faibles intrants, dans leur diversité et prenant en compte les petites fermes africaines. Dans cet objectif, SOLIBAM :

- identifiera les caractères spécifiques de l'adaptation à l'agriculture biologique et faibles intrants dans une grande variabilité de situations en Europe et les concepts appropriés pour définir la performance, l'adaptation et l'adaptabilité des cultures.
- développera des outils d'évaluation des phénotypes, de l'analyse génétique et moléculaire pour piloter les variations héréditaires pendant un processus de sélection
- développera l'utilisation de la diversité intra-population pour répondre à la diversité des situations en bio et faibles intrants
- créera, développera et évaluera des systèmes de culture basés sur la diversification des pratiques culturales et l'utilisation de populations ou variétés génétiquement diversifiées.
- comparera l'efficacité des différentes stratégies de

sélection sous des conditions conventionnelles, faibles intrants et biologiques pour déterminer les meilleures stratégies de création de variétés pour l'agriculture biologique et faibles intrants prenant en compte les caractères oubliés par la sélection conventionnelle.

- quantifiera les effets et les interactions entre sélection et les innovations en matière de conduite des cultures sur les aspects nutritionnels, organoleptiques et pour la transformation.
- développera des méthodes de recherche participative avec les agriculteurs dans le contexte de l'agriculture biologique et faibles intrants en relation avec les besoins des marchés locaux.
- mesurera les impacts sur l'environnement, la qualité des aliments, la rentabilité des innovations en matière de sélection et de techniques culturales pour identifier les pratiques agricoles, la demande des consommateurs et la législation susceptibles d'influencer leur adoption.

Le projet est coordonné par le SAD Paysage, INRA de Rennes, comme le projet Paysblé, financé par la région Bretagne. Ce dernier est en partie intégré dans la problématique de SOLIBAM. Le dispositif de recherche participative du projet Paysblé est repris intégralement dans SOLIBAM pour l'enrichir d'approche complémentaire. Il sera au centre des enquêtes pour illustrer les innovations en matière d'agriculture biologique et paysanne.

Les expérimentations d'associations blé et trèfle seront analysées sur le plan de l'évolution conjointe de la diversité dans les populations ainsi que la rhizosphère au niveau des racines des plantes. Des moyens complémentaires aborderont les aspects de la qualités des farines et l'aptitude des blés pour la panification au levain naturel, pour les relier aux pratiques agronomiques et à l'impact de la sélection paysanne.

Les aspects économiques de la sélection participative et la valorisation sur des marchés locaux prendront aussi les acteurs de Paysblé comme exemple de démonstration.

*Véronique Chable*



## Les infos du Réseau ...



Extrait du Décret n° 2009-319 du 20 mars 2009 relatif à la meunerie et modifiant le livre VI du code rural

### « Obligations des exploitants de moulins »

« Est considérée comme exploitant de moulin toute personne physique ou morale qui, à titre principal ou accessoire, effectue des opérations ayant pour objet de convertir des blés tendres en farine. »

« Tout exploitant de moulin produisant de la farine de blé tendre destinée à la consommation humaine ... est tenu ... de déposer, un mois avant le début de l'exploitation, une déclaration d'existence auprès de l'Office national interprofessionnel des grandes cultures... »

### « Contingents et droits de mouture »

« La quantité de blé tendre qui peut être broyée dans le cadre du contingent de meunerie ... s'entend par année civile. S'imputent sur ce contingent les quantités de farine pour lesquelles l'exploitant du moulin n'est pas en mesure d'établir qu'elles ne sont pas destinées à la consommation humaine en France métropolitaine. Le contingent est cessible. Il peut être transféré à un autre moulin démuné de contingent ou réuni avec le contingent d'un autre moulin. Il ne peut être fractionné et loué que dans certaines conditions... »

« **Réunir des moulins** consiste à ajouter au contingent d'un moulin le contingent d'un ou de plusieurs autres moulins, ces derniers étant alors tenus d'arrêter leur exploitation. L'opération est **irréversible**. Le contingent de la nouvelle exploitation est égal à la somme des contingents des moulins réunis. »

« Le contingent peut être transformé ... en droits de

mouture, exprimés en quantité de blé tendre qui peut être broyée par année civile. Ces droits de mouture peuvent être cédés ou loués, aux seuls détenteurs de contingents de meunerie. Seuls les exploitants de moulin en activité peuvent mettre en **location** des droits de mouture. »

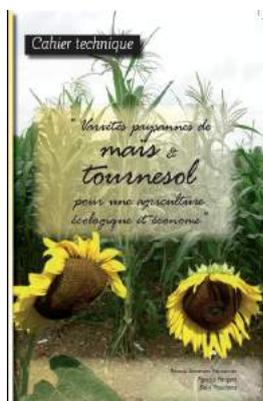
« Le plafond d'écrasement annuel d'un moulin correspond à son contingent augmenté, le cas échéant, de droits de mouture. Un moulin peut accroître son plafond d'écrasement par l'acquisition ou la location de droits de mouture auprès d'autres moulins ou le diminuer par la cession ou la mise en location de droits de mouture auprès d'autres moulins. »

« La transformation partielle des contingents en droits de mouture est autorisée dans la limite du maintien d'un contingent minimum de 350 quintaux. »

« Un exploitant de moulin peut prendre en location des droits de mouture dans la limite de 15 % de son plafond d'écrasement annuel ... »

« Les moulins écrasant moins de 350 quintaux de blé tendre par an pour la production de farine destinée à la consommation humaine sont dispensés de l'obligation de détenir le contingent de meunerie mentionné à l'article L. 621-30. Ils doivent procéder à leur enregistrement auprès de l'Office national interprofessionnel des grandes cultures un mois avant le début d'exploitation. ... ils transmettent leurs états statistiques mensuels à cet établissement une fois par an. »

« Les moulins de faible capacité ... en activité à la date de publication du présent décret doivent procéder à leur enregistrement auprès de l'Office national des grandes cultures dans un délai de trois mois à compter de cette date. »



### PARUTION

« Variétés paysannes de maïs et tournesol pour une agriculture écologique et économe », juin 2009

Le maïs est une plante devenue, malgré elle, le symbole des dérives de l'agriculture industrielle. Le tournesol, malmené par la sélection moderne, ne va guère mieux. Cet ouvrage retrace l'expérience initiée il

ya 8 ans par une poignée d'agriculteurs pour réhabiliter les variétés populations de maïs et tournesol : des variétés libres de droits de propriété, que l'on peut ressemer, qui sont adaptées aux

agricultures biologiques ou autonomes et surtout, des variétés qui peuvent pousser et produire sans épuiser nos réserves en eau. Cette action est petit à petit devenue un programme régional d'expérimentation qui inspire aujourd'hui d'autres régions de France.

Dans cet ouvrage, vous découvrirez 40 variétés de populations de maïs et 10 variétés de tournesol qui ont fait leur preuve dans les conditions de culture du sud-ouest et en agriculture biologique, ainsi que des conseils pratiques pour sélectionner et produire les semences à la ferme. Les agriculteurs témoignent ici des motivations qui les ont conduits à cultiver et sélectionner des variétés paysannes, de leurs expériences et de leur enthousiasme intact. Par leurs pratiques, ils revendiquent simplement le droit d'emprunter une voie différente de celle qu'a choisie l'agriculture industrielle :

une voie qui permette de transmettre aux générations futures un patrimoine reproductible et durable. Enfin ce livre se veut aussi un plaidoyer en faveur de la biodiversité cultivée et de la sélection participative, aujourd'hui trop souvent étouffées par un cadre

réglementaire qui s'obstine à considérer les agriculteurs comme de simples acheteurs annuels de semences modernes sélectionnées pour l'agriculture industrielle. 120 pages, édition couleur, 17 euros + frais de port 3,30 €. ISBN 2-9523649-1-5



#### PARUTION

#### « Semences et droits des paysans »

Comment les réglementations internationales affectent les semences paysannes? Dossier pour un débat. Réseau Semences Paysannes - BEDE (Biodiversité : Echange et Diffusion d'Expériences) - Juin 2009

Au fil des années, une toile réglementaire d'une complexité

inouïe s'est tissée autour des semences et des organes de reproduction des plantes, insérant les agriculteurs dans une gangue de décrets, de lois, de directives et de conventions les dépossédant de toute capacité de comprendre et de participer aux discussions sur des règlements qui affectent leurs droits à produire,

multiplier, utiliser, échanger, commercialiser les semences des plantes qu'ils cultivent dans leurs propres champs. Et alors que le marché se globalise et que la concentration industrielle consolide le monopole de l'économie agroalimentaire aux mains de quelques multinationales, le carcan réglementaire des pays industriels s'étend à tous les pays de la planète. Comment les réglementations internationales affectent-elles les semences paysannes ? Comment les droits des paysans sur leur semence, fondement de la souveraineté alimentaire, sont-ils menacés ? C'est ce que ce dossier se propose d'éclairer.

ISBN 2-9523649-3-1 -75 pages, 12 euros + frais de port 3,30. En vente sur [www.semencespaysannes.org](http://www.semencespaysannes.org) ou à : Réseau Semences Paysannes, Cazalens, 81 600 Brens, Tel/ fax : 05 63 41 72 86

Pour diffuser ce livre : contacter Isabelle Marfaing,

[contact@semencespaysannes.org](mailto:contact@semencespaysannes.org)

## Dossier technique...

### La Carie du Blé

- Extrait du Cahier Technique / Carie du Blé - ITAB - Mars 2007 -

#### « Les signes de reconnaissance de la carie

Un œil avisé pourra détecter la présence des épis cariés dans un champ au moment du remplissage du grain par la couleur vert foncé des glumes et glumelles, ainsi que par l'aspect «ébouriffé» caractéristique des épis touchés (les épillets s'écartent du rachis). Mais c'est le plus souvent au moment du battage que l'on détecte la carie : seul le contenu du grain est transformé en une masse poudreuse noirâtre et



malodorante, les spores du champignon ; les grains cariés (de couleur différente, plus ronds, avec une ébauche de sillon sur leur face dorsale, appelés également balles sporifères) sont fragiles et éclatent facilement sous pression, notamment à la récolte. Un nuage noir au battage est caractéristique de blés fortement cariés. Autre signe de reconnaissance à la récolte : l'odeur de poisson pourri dégagée par les spores. Attention cependant, les observations sur le terrain montre que celle-ci n'est pas systématique (liée à la variabilité des

espèces et des races physiologiques de caries), notamment en cas de contamination modérée. Dans ce cas, malgré l'absence d'odeur, les risques de contamination pour les campagnes suivantes sont présents et très importants, soit par utilisation des grains en semence fermière, soit par le sol. Au moindre doute, la recherche de grains cariés est donc préconisée. Une première approche peut être réalisée à la ferme par la « méthode du seau » (voir encadré). Mais seule une recherche de spores en laboratoire, peu onéreuse, apportera des certitudes sur le niveau de contamination, et donc sur les mesures à prendre en conséquence. »

« Un traitement à efficacité intéressante est le Tillecur. Il s'agit d'un produit autorisé en agriculture biologique jusqu'ici comme fortifiant des plantes (et non en traitement de semences, sauf dérogation), à base de farine de moutarde (anti-fongique) et d'amidon (lequel servirait de nutriment au mycélium ; la plante aurait ainsi la possibilité d'atteindre le stade 3 feuilles pour y devenir résistante). »

Pour plus d'informations sur la carie, voir la fiche technique sur le lien suivant (cette fiche technique était trop longue pour être intégrée à ce numéro d'Episème) :

[http://www.itab.asso.fr/downloads/Fiches-techniques\\_culture/Fiche%20Carie%20mini.pdf](http://www.itab.asso.fr/downloads/Fiches-techniques_culture/Fiche%20Carie%20mini.pdf)

« 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

Pour info voici les tarifs du Tillecur chez de Semences de l'Est.

Conditionnement	Prix HT/ Kg	Prix HT /sac
3 kg	16,37	49,11
10 kg	14,91	149,10
25 kg	13,75	343,75

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 kg

**Triptolème vous propose de faire une commande groupée de Tillecur., qui sera distribuée le 19 septembre lors des échanges de semis.**

**Merci de nous retourner votre commande avant le 15 août.**

Fabricant : SEMENCES DE L'EST

- 7, rue de l'Escaut - 51100 REIMS - Tel:03 26 85 55 33 - Fax: 03 26 85 48 25

## Seringe, botaniste passionné de céréales (suite ...) : Culture et utilité du SEIGLE

*Petit rectificatif sur le bulletin précédent : l'article avait été transmis par Bastien, le texte était de Florent. Voici la suite de l'article.*

« Le Seigle demande la même préparation du sol que le Blé, mais il réussit dans des terrains où toute autre céréale se développerait fort mal: aussi, désigne-t'on la terre presque infertile, en disant *ce n'est qu'une terre à Seigle*. Dans le Cantal, l'Aveyron et d'autres départements voisins on désigne les sols granitiques et schisteux sous la dénomination de Ségalas ou terres à *Seigle*. Nous avons vu que cette espèce, qui s'accommode de presque tous les terrains, de tous les climats, de presque toutes les hauteurs, est spontanée dans les sables de la Crimée : c'est assez faire comprendre la nécessité de cultiver les sables en Seigle, et de grands résultats ont été obtenus.

Comme l'agriculteur doit avoir en vue d'obtenir le plus de produits possibles avec le moins de peine et de frais, il faut, pour atteindre ce but, que le *Seigle* soit semé de très bonne heure, s'il se peut à la fin juin, seul ou bien avec le Sarrazin (*Polygonum Fagopyrum*) ou avec la Vesce (*Vicia sativa*).

Dans le premier cas, on aura une récolte de *Sarrazin* en automne, le pâturage pendant l'automne et le printemps jusqu'à la fin d'Avril, et en juillet, le grain et la paille. Si l'on unit la vesce au seigle, celui-ci servira d'appui ; en automne, on fera une coupe qu'on donnera en vert au bétail ; au printemps, on fera une seconde coupe au moment de la fleuraison du *Seigle* ; elle sera donnée aux vaches laitières, ou bien on la fera sécher ; cette culture est très productive et améliore le sol par l'exsudation des racines de la vesce ; enfin, dans le cas où le *Seigle* serait seul, on peut faire une coupe en automne, laisser pâturer les moutons jusqu'à la fin d'avril, et laisser ensuite les tiges s'élever, fleurir et



mûrir.

La faux ou la dent des moutons n'atteint pas la base de la tige ; elle la force à développer des rameaux souterrains ou à fleur de sol ; les racines s'allongent profondément, et chaque grain de *Seigle*, au lieu de produire une tige et un épi, double, triple ou quintuple même le produit, et en un mot, on obtiendra beaucoup plus de grains et de paille : on aura aussi eu un pâturage, et le sol aura été sensiblement amélioré.

On peut encore utiliser le *Seigle* mêlé à la vesce, comme engrais vert, en les renversant avec la charrue au moment de la fleuraison. Ce mode de fertiliser les terres était déjà connu des anciens.

On peut distinguer les variétés de *Seigle* établies par les agriculteurs au moyen de caractères botaniques. Elles consistent dans de simples modifications de grandeurs, de volume, de mode de culture : ce sont des VARIATIONS.

Si le *Seigle* est semé en automne, pour être récolté l'année suivante, c'est ce que les agriculteurs nomment **Seigle d'hiver** (*Secale hybernum vel majus, Bauh.*) ; s'ils le sèment au printemps, pour le récolter trois mois après, ils le désignent sous la dénomination de **Seigle de printemps** (*Secale vernalum vel minus, Bauh.*) ; et enfin, s'ils le sèment en juin, qu'ils le fassent brouter jusqu'à la fin d'avril : il se développe plus de tiges et ils le nomment **Seigle de St Jean**, ou **Seigle multicaule**, ou à plusieurs tiges.

Ces divers états, auxquels on a amené telle ou telle graine, ne sont donc pas des variations, ils ne sont dûs qu'à une continuité de culture faite avec intelligence, et il faudrait plusieurs cultures épuisantes ou luxuriantes successives pour les changer.

Quoi qu'il en soit, le *Seigle multicaule* ou des forêts, a acquis, depuis peu, une certaine réputation, et voici ce que nous savons de plus récent à son égard :

Un essai a été fait à la ferme - modèle de Krignac (Morbihan). Il fut semé, le 25 mai 1838, dans une terre douce et légère, sur fond de sable, fumée modérément ; il donna deux belles coupes de fourrage vert, l'une le 15 septembre, l'autre au commencement de novembre. La récolte eut lieu le 5 août 1839, c'est à dire : quinze mois après le semis. Le produit d'1/2 kg de semences a été de 30 kg de grains (120 pour 1). La différence entre le *Seigle ordinaire* et le *Seigle multicaule* a été comme 23 est à 58.

Dans les Carpathes, où l'on nomme ce seigle *Florica*, on le sème ordinairement au printemps avec cinq ou six fois son poids d'avoine et de blé de printemps. Au mois d'août ou de septembre, l'avoine et le blé sont mûrs et récoltés, tandis que le seigle, dont la tige ne s'est pas encore levée, reste sur terre et n'est remplacée qu'à la récolte suivante, après avoir donné plusieurs coupes en vert, ou fourni du grain en abondance.

Dans la Bohême, on sème le *Seigle multicaule* dans les clairières des forêts avec de l'avoine et des graines de pin, aux mois de mars et avril : la première année, on récolte l'avoine ; la seconde, on a une moisson abondante de seigle, et la troisième, des plants d'arbres verts, assez forts pour résister à l'intempérie des saisons, sans abri.

Ch. DROUET (membre du Conseil Général de la Sarthe), a fait de nouveaux essais sur la culture de cette variation du Seigle dans les terrains sablonneux de son département ; ils ont confirmé ceux de 1840. Les cultivateurs, qui ont mis en pâturages ce *Seigle*, ont obtenu pour leurs bestiaux, pendant une partie de l'automne jusqu'au 1er mars non seulement une nourriture abondante, mais encore une meilleure récolte que les seigles qui n'ont pas été broutés. Ainsi traité, le Seigle est non seulement monté en épi ; mais encore sa tige s'étant ramifiée rez de terre, a donné un beaucoup plus grand nombre d'épis.

Voici les avantages que M. DROUET a reconnus à ce *Seigle* :

1° Il fournit un bon pâturage de la fin de l'automne jusqu'au 1er mars, époque pendant laquelle les terrains sablonneux sont privés de verdure, ou bien on peut le faucher, pour le donner en vert, sans que par l'un ou l'autre de ces procédés on empêche le développement des épis.

2° On épargne les deux tiers des graines,

surtout dans les sols siliceux, puisqu'au lieu d'employer par 44 ares 75 litres de *Seigle multicaule*, comme on le fait pour le seigle ordinaire, on ne doit en semer que 20 à 25 litres.

3° La paille excède de beaucoup celle du seigle ordinaire, puisqu'elle atteint de 1,80 à 2,20 et produit environ  $\frac{3}{4}$  de paille en plus.

4° On gagne un labour, puisqu'on sème simultanément le *Seigle* et le *Sarrazin*.

5° Le produit en grain et en poids a été supérieur.

L'auteur de ces observations consignées dans l'*Ami des lois* du 30 juillet 1841, a reconnu que les avantages du *Seigle multicaule* sur le Seigle ordinaire sont de 70 fr. par 44 ares.

Il reste encore à tenter quelques expériences en grand sur la mouture de ce grain et sur sa panification. On espère qu'elles seront fructueuses, car sa farine est plus blanche que celle du seigle ordinaire, et le gros et le petit son se trouvent plus minces.

Voici les conseils que donne l'auteur pour la culture de cette variation :

Les labours sont absolument les mêmes que pour la culture ordinaire.

On fume le sol un peu plus que lorsqu'on ne sème qu'une plante. Le *Seigle* et le *Sarrazin* doivent être dispersés l'un après l'autre, mais un seul herbage suffit.

On sème le *Multicaule* à la fin de juin ou en juillet, après la pluie ou en temps frais. Cette année, qui a été pluvieuse, on a pu semer jusqu'au 12 août, mais les semences de juin sont toujours les meilleures : pour cela, il faut conserver des grains de l'année précédente. Si l'on sème en septembre et octobre, on recueille des pailles et des épis moins longs et du grain abâtardi.

Avec le *Seigle multicaule*, on sème pareille quantité de *Sarrazin*, l'expérience ayant prouvé que le Seigle vaut mieux, étant associé au Blé noir, dont les feuilles servent à le protéger contre les chaleurs de l'été.

Le *polygone Sarrazin*, parvenu à sa maturité, est coupé ; et le *Seigle multicaule*, resté maître du terrain ; ne tarde pas à élargir ses gazons, et ses tiges touffues s'élèvent bientôt à 15 ou 20 centimètres.

Le *Seigle multicaule* doit être semé plus clair que le Seigle ordinaire, il couvrira de riches pâturages les sols stériles, servira d'aliment aux bestiaux épuisés qu'on y rencontre, et fera disparaître la pauvreté à laquelle semble destinés les pays où le sol sablonneux domine.

A la première demande que j'ai faite à M. CH. DROUET, il s'est empressé de m'expédier du Mans quelques plantes entières du *Seigle multicaule*, des individus mûrs, qui n'ont point été choisis, ont 1,80 à 1,90 cm ; les touffes sont de 6, 12 et 20 tiges, portant chacune un épi ; ceux-ci sont plus longs et plus minces que dans le seigle commun ; chacun a de 48 à 52 épillets qui donnent environ 100 grains ces derniers sont presque de moitié

moins gros que ceux de la variation commune. Quant au sol, il est particulièrement formé de gros grains siliceux, mêlés de chaux et de fort peu d'argile ; il est d'un roux foncé.

DROUET m'ayant adressé un petit sacs de grains du *Seigle multicaule*, j'en donnerai en petite quantité aux personnes qui voudraient l'essayer, mais je sais que M. DROUET pourrait en remettre pour de plus grands essais.

Le *Seigle* est employé à de nombreux usages : en vert, comme **fourrage** : mûr, il donne son **grain** qui, toutes choses égales d'ailleurs, produit 1/6 de plus que le blé. Mêlé par tiers avec l'orge et le blé ou avec quelques légumineuses, telles que fèves, haricots, etc ., ou bien même seul, il forme le **pain** du laboureur ; mais il a besoin

de **plus de levain** et on doit prolonger sa coction. Son grain est quelque fois utilisé par le **brasseur** ; sa farine, délayée dans de l'eau et fermentée, produit une **liqueur** rafraîchissante, employée dans les environs de Calais ; cette même farine est aussi employée pour les **cataplasmes**.

La paille du *Seigle*, qu'aucune autre ne peut remplacer, est fine, ferme, tenace et flexible ; elle est employée pour lier les gerbes, botteler le foin, couvrir les maisons : elle sert de litière et concourt à la formation de l'engrais. Cette paille, récoltée un peu avant sa maturité, sert à faire des chapeaux de paille, tressés à la manière de *Florence* ; ils n'ont jamais la jolie teinte de ceux faits en paille de blé (*Triticum vulgare*) appauvrie, mais ils sont très durables. »

## Parlons de notre endroit ...

### L'Ame Our

Atlantide, faisons comme Platon, d'imaginer une société juste, rêvons.

L'Amour, l'âme d'Our, unions harmonieuses des femmes et des hommes, des nomades et des sédentaires, des pasteurs et des agriculteurs.

Ni rois, ni esclaves, tous citoyens aux nombreux liens. Nos diversités acceptées, le non égoïsme comme voie optée, colorons les tissus de nos sociétés à l'infini des teintes de nos diversités.

L'Amour rend nos sourires si beaux, nos yeux brillent de mille feux dévots de partages, d'accueil de ses prochains où l'infini des formes de la vie s'unit en l'Un, Univers unit vers de nouvelles vies.

Les divisions ne sont que l'expression des ignorances de nos mentals, confusions des sentiments, des peurs et leurs diffusions.

Remédiées par l'art de bonnes éducations car du premier au dernier souffle vivre avec l'innocence de l'amour assoiffé de co-naissances, de solidarités où le commerçant est juste avec le paysan, où plus personne ne fausse les balances, où nos frontières sont des passages vers des rencontres et paysages.

L'Amour, l'âme our, où l'étranger est accueilli à bras ouverts, où l'incroyable travail des outils forgés sert des sociétés pacifiées, sans plus de guerre, où elles respectent humblement notre mère Terre.

Pierre Citron, 27 juin 2009



L'amour qui a si bien illuminé ces premières rencontres internationales de Rénabios, riches en échanges d'expériences, de savoirs entre personnalités bienveillantes. L'amour avec son flambeau, le soleil.

L'amour dans l'accueil de la famille Berthelot et leur équipe, de l'amour plein de douceurs efficaces.

L'amour de la terre si bien habillée de milliers de plantes, de centaines de populations différentes, vouées à nous nourrir de leurs pains des diversités.

Pains de seigles, pains de blés durs, pains de froments, pains de maïs, pains géorgiens, palestiniens, français, allemands, iraniens, américains, syriens, etc ....., avec peut-être la prochaine fois (s'il y a ?), aussi des pains indiens et africains.

L'amour de ceux et celles caressant notre terre produisant ces biens si précieux, nos aliments sains.

L'amour d'échanges spontanés et organisés, cet amour de la paix et de la vie, du partage, si souvent bafoué, brisé par l'accumulation excessive de quelques un(e)s, l'argent spéculatif et ses jeux de pouvoirs.

Cet amour que rien ne peut détruire, essence de nos vie.

Pierre Citron, 28 juin 2009

### Le salage du pain selon le PNNS

Dans le cadre du Plan National Nutrition Santé (PNNS), l'Afssa a établi que la consommation quotidienne de sel par individu était beaucoup trop évoluée en France. Partant de ce constat, l'Afssa recommande d'atteindre

un objectif de consommation quotidienne de 6 à 8 grammes de sel par jour et par personne. Pour arriver à cela, l'Afssa a identifié un certain nombre d'aliments avec un taux de sel important et parmi ceux-là figure en très bonne (mauvaise) place : le pain (<http://www.afssa.fr/Documents/NUT-Ra-Sel.pdf>).

En conséquence, l' Afssa a édité une recommandation à l'égard des boulangers établissant un objectif de taux de sel pour contribuer la diminution générale de l'absorption quotidienne de sel par individu. Ce taux a été fixé à 18 grammes de sel par kilo de farine(<http://www.afssa.fr/index.htm>).

Aujourd'hui cette recommandation est assez peu suivie, voire très peu suivie, et creuse de manière encore plus profonde le fossé entre un pain de qualité fabriqué par des gens respectueux des produits et de leurs clients et des pains issus de boulangeries où le(s) chiffre(s) prédomine(nt) et où le respect du client n'entre pas dans les préoccupations de ses décideurs. (<http://www.sante.gouv.fr/htm/pointsur/nutrition/boulangeries.pdf>).

Cette recommandation n'est pas beaucoup appliquée parce que elle est difficile à appliquer sur des produits qui n'ont pas beaucoup de goût, mais par contre, par expérience, elle est très facile à appliquer sur des pains plus « goûteux » tels que des pains à fermentation longue au levain. De plus, cette recommandation fixe un taux de sel par rapport à la quantité de farine, donc de manière

mathématique si vous travaillez sur des pâtes souples, le taux de sel dans le pain fini est encore diminué. Outre l'amélioration a priori de la santé, la diminution du taux de sel fait souvent sortir du pain ou autres produits d'autres goûts et saveurs qui étaient « assomés » par un taux de sel important. C'est ainsi que sur certains pains (avec beaucoup de graines par exemple), je suis allé bien au delà de cette recommandation, en divisant le taux de sel par deux et pas un seul client s'en est plaint !!!!

Cette recommandation que certains pourraient traiter de contrainte, est donc aujourd'hui une double magnifique chance qui s'offre à nous pour se différencier encore davantage des produits de masse de piètre qualité et ce, tout en améliorant la santé de nos clients. Donc si vous êtes au-dessus de cette recommandation, diminuez votre taux de sel en y allant progressivement au début, et si vous êtes déjà en dessous, essayez tout de même de réduire ce taux jusqu'au niveau le plus bas acceptable, vous serez sans doute surpris par les changements de goûts et peut être les réactions de vos clients....

*Pascal Le Guern*

---

## *Brèves du moment ...*

### *Visite de l'essai FSO à Rennes (lycée agricole du Rheu) le 19 juin 2009.*



Une visite de la parcelle expérimentale des blés de l'essai FSO (*Farm Seed Opportunities*: Les chances des semences paysannes) a eu lieu ce vendredi 19 juin sur les terres du lycée agricole du Rheu. Elle a rassemblé une petite trentaine de personnes dont Vincent Chesneau, qui a été le représentant des paysans participant au projet, accompagné de Christelle Poulaud. Une délégation du labo blé de l'INRA du Rheu est aussi venue découvrir les variétés paysannes et échanger avec nous sur les mesures. Véronique Chable (coordinatrice du projet) et Isabelle Goldringer (responsable de la partie expérimentale) ont présenté le projet puis la visite s'est

poursuivie au champ.

Le but de cet essai est de mettre côte à côte toutes les versions (c'est-à-dire provenance des 8 agriculteurs participant au projet) des 10 variétés de FSO afin d'observer les différences de comportements induites par 2 années de culture dans des fermes bio d'Europe aux conditions très diverses. Au champ, il est vrai que les différences entre les versions d'une même variété sont difficiles à observer à l'œil nu, mais au moment de l'épiaison, on a déjà pu noter des décalages entre certaines versions pour certaines variétés, ce qui est encourageant pour la suite.

Cet été, des observations plus précises permettant de décrire la diversité des populations seront faites sur les plantes (hauteur, taille de l'épi, insertion de la dernière feuilles et dernier nœud) et sur les épis (barbes, couleur, nombre d'épillet, grains...). Ces mêmes mesures seront faites en parallèle chez chacun des agriculteurs européens de FSO (comparaison de la semence cultivée à la ferme depuis le début du projet avec la semence témoin). Cela permettra, nous l'espérons, d'apporter des éléments sur l'évolution des variétés de blé, même pendant un temps très court, afin de pouvoir discuter les réglementations européennes. Rendez-vous donc en 2010 pour les résultats.

*Estelle Serpolay (INRA Rennes)*

*Si vous souhaitez aussi témoigner de votre expérience ou partager des infos qui peuvent être utiles à d'autres, profitez-en cette rubrique est là pour ça! Parution du prochain N°:1<sup>er</sup> octobre.*

## ***Journée professionnelle « Sélectionner des blés anciens et de pays pour l'agriculture biologique » - 29 juin -***

Tel était le thème de cette journée sur les terres de la Ferme du Pont de l'Arche à Bouchemaine (49).



Florent et son père Thierry Mercier nous ont proposé la visite de la collection présentant 170 variétés de blés, orges et seigles.

Ce fut l'occasion de proposer à la dégustation des pains panifiés à partir de farines issues des variétés de la

collection. Ces pains ont été préparés lors d'essais de panification aux Rencontres Euro-méditerranéennes RENABIOS le 26 juin sur la Ferme de la Famille Berthelot (47).

Florent a proposé six farines à six boulangers. Ils avaient chacun 2 L d'eau, 40 g de sel du levain et un sac de farine « mystère ». Chacun a commencé à pétrir sans savoir ce qu'il avait entre les mains, laissant ses sens l'orienter sur la manière de faire au mieux. C'était un jeu auquel chacun s'est prêté de bonne grâce. Chaque remarque, sensation, ressenti étaient recueillies afin d'évaluer les caractéristiques de chaque farine.

De jolies surprises, comme ...

\* le pain à base de farine de Poulard Espagnol « Jejar de Valencia » : une mie alvéolée, humide, jaune très agréable aux arômes de pain d'épices;

\* le pain à base de farine du Mélange de Florent de blés de pays (30 variétés de pays + des italiens et des espagnols) et de 20 % d'orge : pâte souple mais résistante.

\* les autres farines : Mélange d'Alauda (variétés allemandes), Mélange de Blés de pays du Gâtinais, Mélange de Florent et Apache. Expériences à renouveler ...

*Christelle*

---

## ***Les rendez-vous de Triptolème***

### **La Caravane des Battages**

**- Du 20 juillet au 15 août (environ...)-**

La récolte approche à grand pas et l'organisation se précise un peu plus. La moissonneuse-batteuse de Triptolème s'en va de ferme en ferme aider à la récolte de ces beaux blés de pays.

Nous profiterons de ce moment pour **battre, trier** mettre en **sachet** les semences afin de préparer les **échanges de semences** qui auront lieu à l'issue de la caravane, le 19 septembre. Toutes les petites mains seront les bienvenues. Profitez de ces occasions pour ramener vos **gerbes** pour les battre.

Si vous avez des tamis, ils pourront aider au tri. Une visite des collections sera organisée dans quelques fermes qui accueillent la caravane. L'exposition « Les céréales » y sera présente. Ces moments seront l'occasion d'échanger sur les expériences de chacun, de se rencontrer un peu plus.

Chez **Vincent** - La Bruffière (85) (remontée vers chez Laetitia - Légié (44)

Chez **Alain** - Saint Nazaire (44). Prendre St Nazaire ouest. Au rond point Océanis, direction le crématorium. Sur le petit rond point, à gauche. Tout de suite après

SBTP, à droite : entrée de champ avec portail en bois. Ou, à partir de la salle des forges de Pornichet et ensuite suivre les flèches. Ouvert au public de 14h à 18h. Pain avec Julie, son four ambulant et qui voudra mettre la main à la pâte - Moulin manuel - Ruche et miel - Vannerie (ronce & paille)

Chez **Florent** - Bouchemaine (49)

Chez **Julie** - Molac/Sulniac (56)

Chez **Bastien** - Daoulas (29)

Chez **Nicolas** - Maure de Bretagne (35)

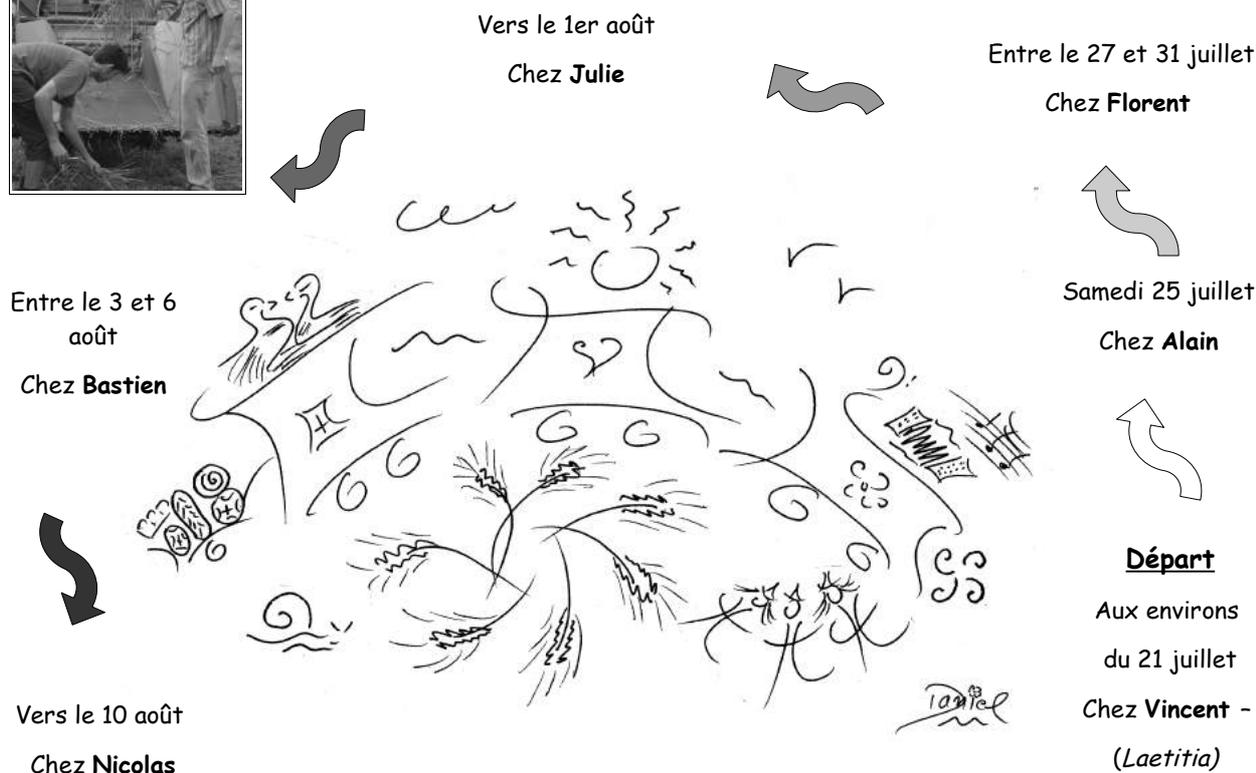
**Pour venir dans les champs, n'hésitez pas à me contacter au 09.62.38.57.86** (ou au 06.60.64.40.47 *uniquement lors de la caravane, merci*).

**Belles récoltes à toutes et à toutes**

*Christelle*



## L'itinéraire de la Caravane des Battages ....



### Rencontres « Échange de semences et de savoir-faire »

- Samedi 19 Septembre -



Pour clôturer cette caravane des battages, rendez-vous à la Ferme du Pont de l'Arche à Bouchemaine (49) pour échanger les semences que chacun aura récoltées en prévision des semis d'automne.

semences viennent du travail et des terroirs de chacun. Une petite quantité suffit à nourrir la grande famille que nous formons. De ces échanges dépend la bonne diffusion des semences.

Cette journée sera l'occasion de se former et s'informer sur la gestion de la semence, de la théorie (le matin dès 9h30 avec Florent) à la pratique (l'après-midi).

Ces échanges sont d'autant plus riches lorsque les

Chacun pourra apporter de quoi partager le repas.

Christelle

### Semis et aide à l'entretien des collections dans le cadre du projet «PaysBlé»

- Dès septembre -

Les semis des collections pour multiplication vont commencer dès septembre prochain. Un lot de semences sera semé chez James (50), un autre chez Nicolas (35) et le dernier réparti chez plusieurs paysans. Les personnes intéressées pour multiplier au moins 10 variétés de semences peuvent se faire connaître rapidement auprès de l'association. Deux équipes d'accompagnement seront constituées pour aider aux semis et à l'entretien des collections

durant l'hiver et au printemps. Une bonne occasion de se former auprès de paysans passionnés par ces variétés anciennes. Environ 4 journées seront nécessaires pour accompagner ce travail de multiplication auprès des paysans qui se sont engagés pour le collectif :

Calendrier prévisionnel : Sept/oct : semis, nov : 1er binage, janv : 2ème binage, mai : 3ème binage.

Inscrivez vous au plus vite auprès de Christelle au 09.62.38.57.86.

# Les rendez-vous des associations en lien

26 et 27 septembre 2009 - Foire Biologique de Muzillac Renseignement au :02.97.42.11.41

Du 3 au 9 août 2009 se déroulera à Notre Dame des Landes le **Camp Action Climat**.

Un projet d'aéroport à Notre Dame des Landes! De nombreux exploitants (50) voués à perdre des terres! Des terres préservées recouverte de bitume! Ce camp autogéré a pour but de lutter contre le projet

de l'aéroport de NDDL mais également contre les changements climatiques. Dans ce cadre nous recherchons notamment des boulangers et des fours à pain mobile.

Pour plus d'informations : <http://campclimat.org/>

Martin - [martin.lahaye@laposte.net](mailto:martin.lahaye@laposte.net)



## AlterTour pour une planète sans dopages 4 juillet - 9 août 2009

L'Altertour est un relais cycliste pédagogique destiné à promouvoir des alternatives agricoles et économiques respectueuses de l'environnement et des sociétés humaines, dans un esprit de solidarité. L'AlterTour, c'est : un parcours en relais accessible à toutes et à tous, secondé par l'Alterbus pour le transport des cyclistes ayant accompli leur part du circuit et des visites de sites éducatifs et des soirées festives avec des conférences, des animations musicales, des expositions et des débats.

L'activité sportive alterne avec des périodes de repos propices aux débats et aux rencontres conviviales avec les associations locales. Il s'agit des longues pauses de l'après-midi sur les sites de pique-nique, des soirées à thème organisées sur les sites d'arrivée d'étape, et de journées d'exploration du terroir militant local.

36 étapes constituées chacune de chaînons d'environ 15 km, formant au total un circuit de 2200 km auquel s'accrochent des boucles de découverte d'un terroir local

L'Altertour fait escale le 7 août (après-midi) à Ropenard (35) chez Nicolas.

<http://www.altertour.net>

Le Réseau Semences paysannes, MINGA, la FNAB, la Confédération Paysanne, Nature & Progrès et bien d'autres sont partenaires de l'Altertour.

## Les annonces...

### Appel à solidarité paysanne,

Maintenant que le permis de construire est enfin arrivé, nous avons besoin d'un gros coup de main pour l'aménagement de notre lieu (hangars, stockage des céréales, nettoyage, meunerie, fournil, accueil...).

Nous vous accueillons sous tente avec vue sur la vallée de l'Arz ... Période : juillet et août.

A l'automne viendra le chantier de construction paille / enduit terre du bâtiment agricole et la mise en place des vergers, si tout a bien avancé.

Julie et Florian - mail : [epona@no-log.org](mailto:epona@no-log.org)

Carafray - 56 230 Molac - tel : 06.60.80.02.37

### Chantier construction du fournil

j'ai besoin d'un coup de pête pour la réalisation de notre fournil avec structure bois et isolation terre crue, sciure et laine de chanvre ce mois-ci.

Guillaume - mail : [gu.bozec@laposte.net](mailto:gu.bozec@laposte.net)

Kernaou- 29 160 Crozon - tel : 06 65 05 43 23

### Pour installation paysan-boulangier:

Recherche meuble parisien de boulangerie et balance (type dyona avec cadran aiguille) qui pèse au moins 30kg de farine.

Lucie Baron - Nuaillé (Cholet) - tel : 06 74 78 47 89

Vincent Papiou, de l' EARL du Point du Jour, à Jarzé (49), près d'Angers , **recherche un paysan boulangier pour une installation** indépendante et un travail en coopération. L'activité principale de la ferme est la culture de céréales bio - dont une partie de blés anciens - et l'élevage de vaches limousines allaitantes.

Vincent Papiou - tel : 06.14.46.11.14 mail : [vincent.papiou@laposte.net](mailto:vincent.papiou@laposte.net)

**Offre d'emploi** : La Confédération paysanne nationale recrute un animateur (trice) des dossiers thématiques et commissions de travail : Agriculture Biologique, produits fermiers, OGM, sanitaire : suivi des aspects réglementaires et techniques ayant trait à la production et la transformation des denrées agricoles.

- participation et appui à l'accompagnement des instances nationales, animation des groupes de travail et des commissions nationales,

- travail de veille documentaire, d'expertise et de prospective,

- participation à l'organisation de manifestations, de colloques et de séminaires ...

Poste en CDI à plein temps (35 heures / semaine), lieu

de travail : Bagnolet (93), poste à pourvoir le 1<sup>er</sup> septembre 2009

Candidatures à adresser avant le 10 août à l'attention de M. Michel David, Responsable du personnel au 104, rue Robespierre, 93170 Bagnolet. Par mail : [zmahmoudi@confederationpaysanne.fr](mailto:zmahmoudi@confederationpaysanne.fr)

Thérèse Augéard installée à Coesme dans le 35 (production et vente de crêpes et de galettes), souhaite rencontrer des personnes pour mettre en place un groupe de travail sur le statut de cotisant

solidaire. Elle est à l'origine du manifeste (pièce jointe) et espère rencontrer des adhérents qui veulent avec elle, réfléchir sur des propositions envisageables à faire aux différents organismes (MSA principalement par rapport aux cotisations élevées). Pour ceux qui rencontrent des difficultés du fait d'être sous ce statut et ceux qui souhaitent s'inscrire en tant que cotisant solidaire.

Vanessa à Aspaari - tel : 02.99.92.09.32 - mail : [aspaari@free.fr](mailto:aspaari@free.fr)

## Supports d'informations ...

Triptolème propose de mettre à disposition de ses adhérents des films de sensibilisations et l'exposition itinérante.

**Exposition itinérante** : Les céréales : Histoire de céréales, la botanique des céréales, diversité végétale, usage des céréales, portraits paysans, NESO démarche partenariale, ASPAARI - support : panneaux souples



**Film «La fin des haricots»** : «Que mettrons nous demain dans nos assiettes? Et savons nous vraiment ce que nous y mettons aujourd'hui ?». Sur un an nous suivons le travail des maraîchers, des sélectionneurs et des chercheurs. Quels liens scientifiques et économiques entretiennent-ils ? Jusqu'où les manipulations et la mainmise sur le vivant nous entraînent-ils ? - Un film de Anne Butcher - 52' - Lolith

*Production.*

**Film «Les semences modernes en question»** : Un film tiré du séminaire : Quelles plantes pour des agricultures paysannes (Clermont-Ferrand, décembre 2007) - Un film de Marc Peyronnard

**Film «Les blés d'or»** : Un film sur les rencontres des paysan-boulangers. Un groupe de paysans, de boulangers, des chercheurs et de diététiciens se retrouvent chez Nicolas Supiot et Jean-François Berthelot. Ils nous donnent en spectacle l'art de faire le pain, et expérimentent des variétés de blé quasiment disparues. Des séances de dégustation nous en révèlent les secrets et les saveurs. Les savoir-faire des paysan-boulangers présentent peut-être des solutions aux problèmes actuels d'intolérance alimentaires au gluten. Tous observent, regardent et dégustent. Un art de vivre, en somme ... - Un film ADDOCS 2005

### Merci au comité de rédaction et de relecture:

Véronique Chable, Florent Mercier, Daniel Testard, Bastien Moysan, Alain Parise, Pierre Citron, Pascal Le Guern, Estelle Serpolay, Julie Bertrand, Nicolas Supiot, Vincent Chesneau, Hélène Zaharia, Christelle Poulard

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

**Pour nous rejoindre :**

**Adhérez ou soutenez nous ...**

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Code postal : ..... Commune : .....

Tél : .....

Courriel : .....

Type d'activité ou projet : .....

.....

.....

J'adhère à l'association : 10 €

J'adhère et souhaite recevoir le bulletin de liaison trimestriel « Epi sème » 20 €

Je soutiens par ce chèque de : ..... €

Adressez nous vos remarques, idées, mais aussi contribuez à la réalisation d'Episème par des articles, vos annonces, ...

Chèque libellé à l'ordre de Triptolème,

Association  
**Triptolème**  
Chez Julie Bertrand  
Carafay  
56230 MOLAC  
[tripto@laposte.net](mailto:tripto@laposte.net)  
09.62.38.57.86

Merci & à bientôt ..