

Association
Triptolème

Chez Julie Bertrand
Carafay
56230 MOLAC

Contact :
Christelle Poulaud
- Animatrice -
tripto@laposte.net

Episème

Bulletin n°10 d'automne 2009

*Que les semis de chacun et chacune soient
le moment d'envoyer nos vœux pour la terre*

La caravane des battages

C'est l'heure des bilans...Après un démarrage difficile la caravane a enfin pris la route mi juillet et l'aventure pouvait commencer.

La caravane, c'était parfois la moisson à la main et d'autre fois avec la moissonneuse-batteuse de Triptolème, alias « La belle bleue ». Alors que le temps était plutôt sombre en Bretagne en cette mi-juillet, nous sommes descendus vers des contrées plus clémentes, en Vendée (85) où les blés étaient déjà bien dorés et secs. Les blés qu'a semés Vincent sont un régal pour l'œil et nos mains, qui les cueillent épis par épis. La récolte à la main favorise les échanges entre nous. Chacun voit les épis des différentes variétés, se trouve séduit, étonné ... et se fait piquer par l'envie d'en semer quelques grains.



Fin juillet, nous allons chercher la belle bleue chez Florent à Bouchemaine. Il nous fait une formation en accéléré et nous voilà partis, direction Saint Nazaire (44) pour battre la collection et trois parcelles en Concorde, Rouge du Morvan et blés des Côtes d'Armor. Après une descente de la remorque un peu précipitée, je m'occupe de redonner un petit coup de jeune à la belle bleue, enfin un peu d'huile par -ci par-là.

C'est une super journée : du blé bien mûr, des amis venus donner un coup de main et le plaisir d'avoir Julie et Christelle pour une journée champêtre. Je les remercie d'être venues

nous rejoindre à cette occasion. A peu près 80 personnes sont venues voir ces blés dits anciens et ce fut l'occasion de partager et d'échanger sur la biodiversité et présenter l'association. Expérience positive à refaire l'année prochaine...

La moissonneuse s'envole vers le Morbihan, à Sulniac (56) pour récolter la collection chez Julie et Florian. Par manque de temps cette année, la collection cohabite avec des Rumex et des chardons. Nous constatons alors les limites de la moissonneuse qui « bourre » un peu sur trop de vert dans les blés. Nous décidons de récolter à la main les épis de blés. Ceci assure une semence très propre pour les prochains semis.

Nous apprécions aussi ce moment de récolte sans le bruit de la machine où le contact au blé se fait plus fort.

Au sommaire

La caravane des battages

Portrait de membres du Conseil d'Administration : James Restoux, Bastien Moysan et Pascal Le Guern

Les infos du Réseau Semences Paysannes : Spicilège, TIRPAA, Forum Méditerranéen de la Biodiversité cultivée, Appel « Alimentons les Régions »

Parlons de notre endroit : témoignage de Samuel Reulier, Pourquoi adhérer ?, Le blé au Burundi

Les brèves du moment : CA du 18 septembre, Rencontres Triptolémiennes, Inauguration du Fournil de la Milandrie, Salon Ille & bio

Les rendez-vous

Les annonces

Coïn lecture :

« Gènes, pouvoirs et profits », « Hétérosis et variétés hybrides en amélioration des plantes »

C'est au tour de Florent de moissonner dans le Maine-et-Loire (49). Une bien grande parcelle aux blés secs et au grain dur. De nombreuses variétés sont récoltées jusqu'à la tombée du jour. Le lendemain matin, le temps que la rosée s'évapore des champs, nous commençons le tri avec le trieur-séparateur. La semence ressort parfaitement propre, prête pour cet automne. Les moissons cette collection dureront 4 jours.

Début août, cette fois sans la moissonneuse, c'est en Finistère



que nous nous rendons, sur les terres de Bastien et Alex à Daoulas (29). Munis d'une faux et de faucilles, nous avons fait de belles grosses gerbes. Reste à les battre...

Ensuite, belle rencontre à St Dolay (56) avec Pierre et Lalla. Du beau blé à battre, essentiellement de l'épeautre pour Pierre. Des « Wwoofer » étaient venus donner la main pour le nouveau fournil. Lalla, venue du sud Loire, nous a sorti de son camion toute sa collection en gerbes : un vrai bonheur pour les yeux.

C'est toujours un réel plaisir de voir cette diversité dans les formes, les couleurs, la taille. C'est tellement beau que ça conforte dans le choix de continuer l'aventure.



nous avait amené un pain brioché qui a eu également beaucoup de succès et n'a pas eu le temps de rancir...

Un peu plus tard la caravane a jeté l'ancre chez Nicolas à Maure Bretagne (35) pour battre les blés de printemps (Galégo rapido, Tremesino et Petit Rouge du Morvan). Moments riches d'échanges agronomiques. Laetitia, la compagne de Nicolas nous avait fait des gâteaux...un régal... Rien que pour cela j'y retourne l'année prochaine.... !

Voilà en partie l'histoire de la caravane de l'été 2009. Du côté technique, la difficulté d'avoir à disposition un véhicule qui puisse tracter la moissonneuse régulièrement est un problème à résoudre pour la prochaine saison. Un autre constat, la moissonneuse est efficace dans des blés relativement « propres ».



Merci à toutes les bonnes âmes qui ont suivies et participer à ce que ces beaux blés se multiplient encore.

Nous serons là l'année prochaine, en espérant vous rencontrer nombreux de ferme en ferme pour ce moment fort des battages, riches en échanges, en couleurs et plein d'amitié.



Bons semis et à bientôt.

Alain Parise



Ce fut l'occasion de goûter au pain au seigle, au sarrasin de Pierre, celui de Lalla au levain doux. Franck



- Portrait de James Restoux - Co-président d'honneur de Triptolème

James, paysan éleveur dans la Manche...

« Un restoux, c'est un paysan sans terre, qui glane - I lui rest' tout ! »

Né petit paysan chez des petits paysans locataires de la baie de Pontorson avec 7 vaches pour vendre le beurre au marchand. Je suis né, comme ça, à galoper les oiseaux.

A l'adolescence, un grave accident m'a fait prendre conscience que nous étions que bien peu de chose sur cette terre et qu'il me fallait ce dont j'avais envie, l'agriculture. J'ai appris à me soigner moi-même.

La formation de vacher - porcher à Ploermel, (parce qu'on m'avait dit qu'il fallait un diplôme pour être paysan), m'a montré l'agriculture que je ne voulais pas. Ma passion pour l'ornithologie m'a conduit à un stage en Savoie où je suis resté pour plusieurs saisons pour faire le berger dans les Alpes, puis dans les Pyrénées.

En 1972, j'ai pu acheter une petite maison avec 3Ha5 de surface (ça suffisait à l'époque pour être considéré comme paysan). Je me suis intéressé à la vache bretonne. La rencontre avec Mr Dahiez, passionné de pain et de vaches sur lesquelles il pratiquait la consanguinité, m'a décidé à commencer avec quelques pie noire et un taureau, ainsi que ses 365 espèces de blés du pays de Redon que j'ai cultivé séparément pendant 10 ans en biodynamie (sur un rang de 2m de long), chaque année je prenais les 15 plus beaux épis et je les ressemçais.

Un jour, j'ai tout mélangé, certaines espèces ont disparue, mais j'en ai rajouté d'autres, récupérées au gré de rencontres, c'est de là qu'est parti le mélange de James.

Aujourd'hui, je suis installé sur 8Ha en propriété et 3 en location avec 8 vaches Froment du Léon pour le lait et le fromage, et un taureau, et je garde toutes mes semences, ne faisant pas confiance aux variétés modernes (patate, échalote, millet, choux,...) et je récupère un tas de trucs, plantes sauvages, vignes, fruitiers que je remets dans mes haies.

Mon rôle, c'est de perfectionner ce que j'ai, animal et végétal, en rusticité et en quantité, et de le diffuser ! Aujourd'hui, le gros problème, c'est l'alimentation. Les perspectives d'avenir,

c'est qu'il y ait des jeunes à s'installer pour continuer le travail.

Et si il y a un point qui est important, c'est l'élevage, que tout le monde oublie par peur des contraintes, indispensable pour l'équilibre du domaine. La vache apporte la force de fertilité au sol, nous devons la garder et comprendre son importance, retrouver des races originelles et rustiques.

Par Julie



Quand James parle de Triptolème, il se rappelle que c'était la première fois depuis les années 80 qu'il trouvait des gens qui voulaient conserver les vieilles variétés de blés car elles ont un meilleur équilibre que les variétés modernes.

Il précise qu'il faut avoir des rotations au niveau des cultures. Pour la simple et bonne raison que la terre est un organisme vivant et fonctionne comme tel. On doit garder les quatre impulsions (sur quatre ans au minimum): La feuille (culture : prairie, choux, ...) / La fleur (culture : légumineuses, ...) / Le fruit (culture : blé, ...) / La racine (betterave, radis, navet, ...).

Aujourd'hui, il souhaite laisser sa place de co-président à des jeunes tout en restant présent pour donner son avis. Et présents, nous aussi nous souhaitons qu'il le soit. Son contact est tellement riche d'enseignements.

Ma rencontre avec James n'a été que générosité. Apprend qui veut. Tout est là, il n'y a qu'à cueillir.

Christelle

- Portrait de Bastien Moysan - Administrateur

Bastien,

pêcheur et paysan en devenir dans le Finistère...

J'ai vécu sur une ferme en polyculture élevage (avec volaille, mouton, pomme), école à la maison.

En autodidacte, je me suis intéressé à la médecine par l'alimentation, et ai travaillé en restauration et alimentation biologique.

En fait, je cherche à savoir ce qu'on mange... Je suis revenu sur la ferme de mes parents qui ont arrêté l'activité agricole



depuis 95, parce que c'est là que tout commence. 10Ha et du bâti à rénover, de quoi s'installer progressivement conservant la pêche à pied en rade de Brest pour activité.

Mon but, c'est d'apprendre à produire des aliments de qualité et les transformer.

Devenir paysan, c'est, pour moi, faire vivre le pays, se réappropriier l'espace dans la vie locale, faire à manger sur les foires et fêtes locales avec des produits du pays.

La rencontre avec Aspaari, m'a incité à commencer par la production de blés de pays, le pain étant à la base de notre alimentation, et un jardin conduit en permaculture, puis sont venus l'orge, le seigle, la cameline, le carthame. Les productions se diversifieront petit à petit.

J'ai envie de mettre en valeur les variétés paysannes, et ça passe par la transformation - galettes, pizzas... paille pour la bio-construction.

- - Portrait de Pascal Le Guern - Administrateur

Comme les autres membres du CA, à mon tour, je me présente :

Il y a trois ans et demi de cela, chaque matin, en allant au travail, je me posais des questions sur l'intérêt de cette fuite en avant technologique à laquelle je participais (je dirigeais une équipe de recherche à France Telecom). Cette création artificielle de besoins superficiels, m'était devenue proprement insupportable. Alors, avant d'en arriver à des extrémités que certains de mes anciens collègues ont malheureusement atteint, je décidais de changer de vie professionnelle.

Je prenais alors une disponibilité de deux mois pour mûrir ma réflexion personnelle et, à l'issue de cette mise au vert en caravane, ma décision était prise : je sautais sur l'occasion qui se présentait pour reprendre la boulangerie biologique Messidor créée en 1996 et installée à Penvénan dans ma commune de résidence. Je connaissais bien et j'appréciais ses produits puisque j'y étais client depuis sa création. Après les périodes de négociation, de récolte des fonds et de travail en doublon avec les créateurs, périodes qui parurent durer une éternité tant je piaffais d'impatience, le 1er juin 2007, je prenais seul la barre de l'entreprise.

A partir de là, quelques temps plus tard, dans un double désir de raccourcissement du cycle de la farine et de disposer de farines issues de blés bretons et, idéalement, costarmoricaïns, lors d'une rencontre organisée par le GAB22 sur la boulange paysanne, je rencontrais Nicolas Supiot. Lors de cette rencontre, je découvrais littéralement l'existence d'un catalogue des espèces répertoriées et par conséquent découvrait l'illégalité de vendre et d'échanger des variétés de semences qui étaient présentes dans les champs de nos aïeux, semences qui leur appartenaient et pour lesquelles ils avaient fait tant d'efforts. Et tous leurs efforts, leur patrimoine ne pouvaient plus être utilisés par leurs descendants tout cela pour que des multinationales vendent à tout le monde tout en noyant très hermétiquement le marché des semences.

C'était comme un coup de poing dans l'estomac, j'étais à la fois écœuré et révolté. La force de conviction de Nicolas aidant, je rentrais à la maison avec la très ferme intention de persévérer dans mes projets d'utilisation de variétés anciennes, de préférence locale, pour faire mes pains. A la manière de Martin Luther King, Je faisais aussi un rêve : celui de faire de manière

pérenne du pain 100% trégorrois à base de variétés anciennes initialement issues des côtes d'Armor. Quelques temps plus tard, j'adhérais à Triptolème et décidais avec notre

partenaire agriculteur/meunier de résolument nous orienter, pour le froment, vers des variétés anciennes.

Encore un peu plus tard, je découvrais que l'instauration de ce tristement fameux catalogue des espèces répertoriées était un non moins triste héritage du régime de Vichy et là, je décidais que je devais m'impliquer plus.

Tel un de mes oncles qui avait laissé sa vie aux occupants du régime de Vichy, et un peu en mémoire de lui et comme un hommage à son courage, il fallait que j'entre en résistance.

Cette entrée en résistance signifiait à mes yeux une plus grande implication dans Triptolème et une accélération de l'utilisation d'anciennes variétés de blés pour la fabrication de nos pains (nous faisons déjà des pains à base de céréales anciennes en froment bis, en petit épeautre et en blé de Khorasan). Pour cela, je réussissais à trouver 1,5 hectares de terres, le but étant d'y multiplier des variétés adaptées aux terres et au climat de notre Trégor costarmoricaïen.

Lors de la dernière assemblée générale, pour toutes les raisons évoquées précédemment, j'intégrais le CA de Triptolème dans la ferme intention d'apporter le maximum de ce que je peux apporter. Parallèlement j'essaie de poursuivre la réalisation du rêve évoqué ci-dessous, avec un objectif de réalisation pour 2011, pour cela j'aurais très certainement besoin des connaissances et des conseils des uns et des autres pour évoluer progressivement de boulanger, à boulanger/paysan.

Pascal



Les infos du Réseau ...



Lancement du site interactif Spicilege



Conserver la biodiversité, c'est la renouveler, la transmettre, la valoriser. C'est pourquoi le site spicilege a été créé pour permettre à toutes les personnes concernées de décrire et identifier les variétés présentes dans les champs et les jardins. Créé par le Réseau Semences Paysannes, il est aujourd'hui en ligne et s'enrichira de vos observations.

www.spicilege.org

TIRPAA : Droits des paysans ou marché de dupes

L'organe Directeur du Traité International sur les Ressources Phytogénétiques pour l'Alimentation et l'Agriculture a tenu sa troisième réunion du 1er au 5 juin 2009 à Tunis. Les paysans ont gagné de belles déclarations d'intention pendant que les firmes semencières ont consolidé leur accès gratuit à l'ensemble des semences paysannes de la planète et ont

consolidé leur monopole sur les semences commerciales. Derrière des affrontements entre états du Sud et du Nord parfois assez vif, le « Traité sur les semences » offre-t-il de nouvelles opportunités aux paysans ? Ce texte donne un état des lieux des négociations émanant de cette rencontre internationale, un bilan mitigé pour le respect des droits des agriculteurs. La suite sur : <http://www.semencespaysannes.org>

Guy Kastler, 19 juin 2009

Forum méditerranéen de la biodiversité cultivée !

14-18 octobre 2009, Marseille et Aix-Valabre

Le Forum méditerranéen de la biodiversité cultivée et culturelle, Marseille 2009, débutera par une **Conférence internationale « Les chances des semences paysannes »**, les **14 et 15 octobre**. Le programme de recherche FSO doit fournir des propositions concrètes d'évolution de la réglementation européenne sur les semences dans le but de favoriser la conservation de la biodiversité et la sélection à la ferme. Il doit enrichir les débats sur les changements en cours de ce cadre réglementaire (catalogue, certification, règle de mise en marché, droits de propriété intellectuels). Étant donné que les stratégies les plus intéressantes de sélection à la ferme ont été menées dans les pays du Sud et que ces pays adoptent souvent une nouvelle législation sur les semences proche de celle existant en Europe. La conférence aboutira à une déclaration finale des participants, contenant un ensemble de propositions des meilleures stratégies pour la conservation de



la biodiversité et la sélection à la ferme.

Le 16 octobre, les **Assises régionales sur la biodiversité cultivée** auront pour objectif de : · faire avancer en France l'application des Droits des agriculteurs définis dans le TIRPAA par l'adoption d'une délibération du conseil régional sur ce thème · faire connaître les initiatives sur la biodiversité cultivée en région PACA · fédérer les initiatives régionale pour avoir une meilleure visibilité.

Les 17 et 18 octobre à Marseille, le **Forum biodiversité cultivée, destiné au grand public**. Au programme, des conférences, des ateliers de transformations, des expositions, une bourse d'échange de graines et des spectacles.

<http://www.semencespaysannes.org>

Appel « Alimentons les régions »

Faire de la question alimentaire une priorité au plan politique, c'est poser la question de l'accès au foncier pour promouvoir une agro-écologie en mesure de fournir une alimentation saine et équilibrée pour tous. C'est également ouvrir à l'ensemble de nos concitoyens une perspective d'emploi, et d'emploi utile, que ni l'industrie, ni les services ne peuvent à eux seuls satisfaire. C'est répondre aujourd'hui à une demande sociale émergente de la part de jeunes, de plus en plus nombreux, de plus en plus qualifiés, qui aspirent à s'installer professionnellement dans l'agriculture nourricière.

Dans le prolongement de l'initiative « Alimentons l'Europe », lettre ouverte adressée en mai dernier à l'ensemble des candidats au Parlement européen, l'appel « Alimentons les régions » vise à approfondir cette mobilisation.

Initié par Minga, Nature&Progrès et Frères des Hommes, cet appel est soutenu par Réseau Semences Paysannes, Amis de la Terre France, Comité National de Liaison des Régions de Quartier (CNLRQ), Coopaname, Action Consommation, Confédération Paysanne, Réseau Ecobatir, les AMAP d'Ile de France, de Rhône Alpes, du Limousin et de la Région PACA ainsi que par de nombreuses personnalités du monde universitaire, agricole, syndical et économique.

Autour de cet appel, des dynamiques régionales vont se mettre en place pour rédiger des lettres ouvertes adressées à l'ensemble des candidats afin de les amener à se prononcer publiquement sur des engagements concrets, précis, quantifiés et adaptés à chaque réalité régionale.

Site : www.alimentons-les-regions.fr
contact@alimentons-les-regions.fr

Contact presse : Béatrice Dupont : 06 16 48 37 20

Témoignage

Bonjour à tous,

Quelques nouvelles, suite à un essai d'installation qui a de nouveau échoué. Je n'ai pas gardé de terres et donc pas ressemé cette année la totalité des semences en main.

J'ai pu multiplier du Printemps de Saumur de Mars (blé) et Seigle tramize printemps.

Je concentre mon énergie à rebondir sur un nouveau projet mais j'ai très envie de garder le lien car mon but est de continuer un travail de long terme sur les semences.

L'objectif présent est de me « poser » dans une situation structurée avec une activité paysanne vivrière en me

permettant enfin de vivre décemment de mon travail.

Je suis salarié chez un maraîcher biologique près de Baugé. Les terres sont en bio depuis 50 ans : production de légumes en circuit grossiste. De ce fait, je vais me pencher plus sur les légumes et engrais verts.

Je cultive depuis 4 ans plusieurs variétés sorties des conservatoires et je peux redifuser, notamment des blés de Redon disponibles pour des plus grandes surfaces.

J'apprends énormément et j'ai très envie de continuer à partager au sein de Triptolème.

Sincèrement.

Samuel Reulier, Montreuil-Juigné (49)

Pourquoi adhérer ?

Afin que nos enfants et nous-mêmes puissions vivre ici en santé, sur cette planète, Gaïa, qui nous nourrit et nous aide à continuer le chemin que nous nous sommes fixés; nous Voyageurs de l'Âme, qui, souvent, oublions que nous ne sommes que de passage.

Cet espace nous est accordé afin de nous élever vers des sphères où le partage, l'écoute, l'Amour, sont aussi essentiels que le simple fait de respirer.

Que l'Amour embrasse tous les Êtres."

Christine Chiffert, Quelneuc (56)

Le blé au Burundi, récit de voyage

Le mois d'août, qui compte presque trente deux jours tant ils sont longs, est plus souvent l'occasion de villégiature pour les citadins que pour les paysans. Pourtant, accompagné de ma famille, je m'en fus voyager jusqu'au Burundi, dans le but premier de porter à la belle-famille de mon Romain de fils, une dot.

La négociation n'ayant duré qu'une après-midi, il me restait un peu de temps pour courir la campagne, et guidé par la curiosité, rencontrer des homologues indigènes qui, chose étonnante, moissonnaient les blés en même temps que les bretons, les cachois et autres polonais. En effet, le Burundi est au sud de l'équateur et le lecteur averti eut pu s'attendre à une inversion du calendrier. Mais non.

C'est ainsi que sous un soleil d'hiver, un peu moins vertical qu'en décembre, les paysans burundais s'agitaient en nombre sur moult collines où verdoyaient les bananiers,



séchaient les pieds de manioc, chatoyaient maints légumes et ondoyaient velu les épis de blé devant les moissonneuses.

Le respect de la langue indiquerait d'écrire ici « moissonneurs », mais la vérité est là : ce sont bien les femmes qui moissonnent, aidées de quelques jeunes garçons distraits.

Si le lecteur tient à se faire une juste idée de la méthode utilisée pour la récolte, il n'est que de se rappeler sa première multiplication à partir de quelques graines, au jardin : pour la moisson, point de machine, juste une serpette ou un couteau. Au Burundi, aussi improbable que cela puisse paraître, c'est la totalité des champs de blés qui est récoltée ainsi : au couteau. La femme rassemble de la droite une dizaine d'épis, qu'elle serre en bouquet dans la main gauche, et d'un coup mesuré, tranche les pailles une première fois, ajuste son bouquet et sectionne à nouveau les tiges avant de placer délicatement l'objet de son attention dans un grand sac de toile.



Le jardinier s'en étonnera moins que le paysan, mais le vrai de la chose est là : ce sont bien des milliers d'hectares qui sont fauchés ainsi. Il y devinera un bel avantage : point n'est utile d'arracher d'éventuels bananiers, eucalyptus ou immenses légumineuses arborescentes, tout est fait à la main, du passage de la houe jusqu'à la moisson. Le travailleur y trouve la fraîcheur de l'ombre, la chèvre sa pitance.

Pour se reposer de ce travail, les moissonneuses alternent avec d'autres activités, fort complémentaires : étaler au soleil les épis, une journée, les ranger dans un fenil (ou assimilé), puis battre l'épi. Les tenants du battage au mortier (avec pilon), semblent dominer largement ; l'autre méthode étant le bâton (comme un fléau, mais que la moitié).

Au fond d'un mortier, placez une belle bouillée d'épis, et, armé(e) d'un pilon, frappez sans violence en alternant avec une autre personne, face à vous. Sept à huit minutes pour extirper environ trois kilos de grain, mêlé encore à sa balle.

Un premier nettoyage par vannage (au vent) ôte le plus gros du déchet, qu'un second consécutif (1mn/kg) débarrasse totalement, laissant le grain avec moins de 1% d'impureté. Le blé (très sec, 10 à 12% d'H²O) est remis en sac, partie pour le meunier, l'autre restant à la ferme, où elle est moulue à la main, pierre frottée sur pierre, pour faire une bouillie pour la famille (T160). Et la semence de la saison prochaine.



Je n'ai pas pu visiter le grand moulin (cylindre ?) qui était fermé, mais le quartier des meuniers d'un patelin de relative importance, où les hommes (beaucoup moins noirs que leurs congénères), s'activaient sur des meules à marteaux, qui broient indifféremment le manioc, le sorgho et le blé. La farine est distribuée

sans être blutée, aux familles et aux petits boulangers, très peu nombreux, qui en font des petits pains complets, à la levure. La recette est la suivante, chez le boulanger qui a bien voulu me recevoir, en plein travail : deux heures de pré-fermentation (autolyse), incorporation de la levure, deux heures de pousse et au four. L'engin de cuisson est un fût de 200 litres, placé à l'horizontale et fendu d'une plaque de cuisson au tiers inférieur, recouvert de briques, sous lequel on entretient un feu (écorces d'eucalyptus). Le résultat est coquet, très gouteux, et indigeste.

La présente enquête n'eut été que très partielle sans quelques questions sur l'origine des variétés, la « sélection », l'import de nouvelles semences. Or donc, il se trouve que le premier champ sur lequel je me penchai, était recouvert d'une variété unique, qui ressemblait fort à ce qu'on voit chez nous (je parle de nos

voisins). Horrifié, j'appris plus tard qu'il s'agissait d'un « essai » d'une variété importée. Le responsable de l'essai (pas su qui c'était), avait voulu tester progressivement ce que propose la FAO, soit la semence la première année, il imaginait essayer plus tard les engrais, puis les pesticides ! le résultat dépasse nos souhaits les plus fous : la moitié des épis étaient vides (fusariose ?), et les paysans alentour, fermement décidés à ne plus entendre parler de ces semences justes bonnes à ruiner un pauvre. Ouf ! une bénédiction pour les variétés ancestrales qui ondoieront encore quelques saisons sur les collines du Burundi.

Inventorier lesdites variétés n'était pas du domaine de mes compétences, mais j'en voyais de nouvelles à chaque pas dans les champs : rouges, roses ou blancs, glabres ou barbues, lâches et plus rarement compacts. Paille plutôt courte et pas une trace de verse.

Le hic, c'est la longueur de l'épi : aussi irrégulière que la répartition des richesses dans ce pays. Certains épis comportent 5 grains... d'autres 30.

Que cela reste entre nous, mais des grains se sont retrouvés fortuitement dans mes bagages, alors si parmi vous, un semeur (meuse) se désignait pour en cultiver un peu (au printemps), on pourrait imaginer une sélection sur la longueur de l'épi ? juste pour voir.



Ces quelques modestes observations entraînent quelques questions : quelles seraient les incidences de l'introduction de semences plus productives (ils récoltent entre 5 et 10 qx/h, pour 150kg semés) ? d'une simple sélection de leurs variétés ? Et une moissonneuse batteuse ? envoyez vos réponses à Episème.

Depuis quelques mois, la guerre est finie au Burundi. Le président élu démocratiquement, vient de fêter un record de longévité sans se faire abattre et un cadre de dialogue est mis en place pour donner la parole à tous les partis, toutes les ethnies. Les délégués d'ONG paradent dans la capitale d'un pays où toutes les merveilles peuvent surgir, où toutes les bêtises sont à éviter.

Vincent Chesneau

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 N° 11, début janvier.

Brèves du moment ...

18 septembre à la Ferme du Pont de l'Arche (49) - Conseil d'administration de Triptolème

1/ Le poste d'animation, occupé par Christelle : Par manque de financement, le poste passe d'un plein-temps à un mi-temps à partir du 1er novembre.

2/ A partir du 1er novembre, la salariée et le bureau de l'association déménage dans le Finistère pour des raisons personnelles. L'adresse du siège administratif reste inchangée. Les courriers seront transmis. **Un nouveau numéro de**

téléphone fixe vous sera transmis.

3/ Des recherches de financements vont être ré-orientées vers les fondations, appels aux dons, mécénat. La Fondation Léa Nature va financer l'association à hauteur de 5000 € suite à un dossier concernant le poste d'animation. C'est une bonne nouvelle. Reste à trouver le complément et assez vite.

4/ Des discussions s'organisent autour de la mise en place d'un réseau (semences paysannes en Bretagne) fédérant Triptolème, Kaol Kozh et Les Mordus de la Pomme.

5/ Formation : Faire les démarches pour être agréé Organisme de formation pour avoir des financements afin d'indemniser correctement les intervenants, pour permettre le financement

des participants via les congés de formation, aides au RMIstes, demandeurs d'emploi, pour fixer un coût de formation réaliste qui puisse aussi être un moyen de financer l'association

6/ Faire le point sur les personnes ressources qui souhaitent intervenir dans le cadre de la formation boulange et d'une formation semences et agronomie.

7/ Le programme Paysblé commence cet automne avec les semis de 330 variétés de blés Bretons.

8/ La convention d'échange de semences a été quelque peu modifiée.

9/ Le prix de l'adhésion individuelle passe de 10€ à 15 € (minimum). Le bulletin « Episème » : 15 € au lieu de 10 €.

10/ La plaquette de l'association est enfin prête. Elle est imprimée en N&B dans un premier temps afin de pouvoir la faire évoluer dans les semaines qui suivent (logos, numéro de téléphone).



Christelle

Un 19 septembre au Pont de l'Arche ... les Rencontres Triptoléliennes

C'est par une belle journée qu'eurent lieu en plein cœur de l'Anjou nos rencontres triptoléliennes de fin d'été. Au milieu de vaches brunes, la famille Mercier reçut tout un petit monde avec l'accueil et la gentillesse qu'on leur connaît. Il y avait des locaux et des moins locaux, des Bretons, beaucoup de Bretons venant pour certains de la pointe Finistère, des Sarthois, un Normand avec son millet, ses tommes et sa vache canadienne, des gens de passage et même une jeune woofeuse américaine.

La diversité n'est-elle pas une richesse?!

Hommes, femmes et enfants pour partager une bien belle journée, on pouvait commencer.



La matinée fut consacrée à la formation technique sur les semences durant laquelle Florent passa en revue à peu près tout ce qui a trait à la vie de la petite graine quand elle a quitté le champ: battage, nettoyage, triage, préparations avant semis, meunerie. Découverte pour certains, approfondissement pour d'autres, le parcours de la petite graine se voulait pédagogique et il semble avoir été très apprécié.

Pendant ce temps, certains jasaient entre eux autour d'un gros sac de blé qu'il fallait battre avec une petite batteuse capricieuse au bourrage facile. Temps d'échanges et de partages.



Assis sur des bancs, on finit cette matinée par une présentation individuelle, ce qui permet de voir brièvement le parcours et les projets de chacun.

De cette présentation, une intervention particulière retint mon attention, celle faite par un Normand charismatique et tellement sympathique, Mr. James Restoux. Ce passionné de vaches, tombé en amour pour sa petite canadienne (et je le comprends), affirma que la sagesse séculaire voulait qu'une ferme en céréales n'atteigne un parfait équilibre qu'avec la présence d'animaux sur celle-ci dont la fumure permet d'engraisser et de garder un sol en santé pour le plus grand bénéfice de nos petites graines. Je m'interrogeais alors en faisant un parallèle, est-ce qu'un végétarien peut être en aussi bonne santé qu'un omnivore? Si j'ai la réponse à cette dernière question, je m'interroge sur la première partie. En tout cas, le débat est lancé...à vos plumes!

Tout cela nous mit donc en appétit...pique-nique, buffet plus ou moins improvisé, cidre, jus de pommes, fromages, enfin de quoi faire une bonne sieste! Celle-ci n'étant pas au programme, on attaqua l'après-midi avec



un café, voire deux pour Vincent notre trésorier, et une bonne discussion autour de l'association, ses buts, les attentes de chacun quant à des formations que des membres de l'association pourraient proposer, la forme qu'elles pourraient prendre. On évoqua une semaine boulange formatrice pour les porteurs de projets, mais aussi un parcours en champs plus ou moins informel pour le suivi de la culture du blé.



Point de départ de ce qui fait l'association Triptolème, on aborda la question des semences et de leur échange. Sujet politiquement sensible vu la réglementation nationale, Florent présenta la Convention d'échange validée par le Conseil d'administration la veille afin d'encadrer les échanges de variétés anciennes de blé. Au delà du politique, cette convention

permet à l'association d'un point de vue pratique de savoir qui à quoi, mais surtout de faire de ce patrimoine génétique vivant une source de liens de solidarité, de partages et d'entraide à l'opposé de l'appropriation personnelle.

En effet, il est bon de donner pour recevoir....recevoir puis

19-20 septembre - Inauguration du fournil de la Milandrie (49)- « Enfin dans le pétrin »

Après plusieurs mois de travaux de remise en état d'une ancienne longère du 18^{ème} en pleine campagne d'Anjou, sur la commune du Louroux-Béconnais (à 35 km à l'ouest d'Angers en direction d'Ancenis et Châteaubriant), après la construction d'un four de boulanger d'environ 100 tonnes par l'un des derniers véritables constructeurs reconnus en France, et enfin, à l'occasion des journées du patrimoine le 19 et 20 septembre 2009, LE FOURNIL DE LA MILANDRIE a ouvert ses portes !

Du samedi après-midi au dimanche en fin de journée, 600 à 800 personnes sont venues visiter ce fournil et déguster les

redonner! C'est sur cette idée que notre association veut se bâtir afin de créer une dynamique de coopération plutôt que d'assistanat, Donner un coup de main, partager quelques petites graines de savoir et de blé, s'asseoir et boire un bon verre, c'est ce qui donne du sens à la vie, à ce qu'on fait, Comme quoi, cette petite graine donne naissance a beaucoup plus qu'un bel épi. Sans tout cela je ne serai pas ici, et peut-être que vous non plus!

On poursuit la journée de façon beaucoup plus informelle. Certains continuèrent à battre ou trier leurs semences, d'autres prirent des échantillons de différentes variétés de blé disponibles grâce aux quelques personnes qui en mirent à disposition (un grand merci à eux) et remplirent leur feuille de convention! Puis on se dirigea tranquillement vers une soirée barbecue calme, très agréable, de très bon goût (merci aux cuisinier(e)s) où Nicolas en profita pour remercier toute la famille Mercier d'avoir permis que cette bien belle journée ait lieu. Merci à tous et merci à Christelle pour cette organisation.



Franck Perrault

premiers pains biologiques faits au levain naturel. Autour du fournil étaient présents des artisans qui avaient participé à sa réalisation.



Ouvert chaque semaine pour la vente au pied du four à bois : le mercredi de 17h à 19h et le samedi de 10h30 à 13h.

Philippe Le Pape

Du 9 au 11 octobre - Triptolème au Salon Ille & Bio à Guichen (35)



Triptolème s'est installé vendredi sous une petite bruine aux côtés du fournil ambulant de Julie et Florian. Les enfants (scolaires) n'ont pas tardé à nous rejoindre et mettre les mains à la pâte avec Pierre-Yves et Pascal. Leurs sourires en disaient long sur le moment qu'ils étaient en train de passer : ce premier contact avec la pâte, avec le pain. Un peu plus tard, les chanceux ont goûté leurs petits pains aux pépites de chocolat. Vendredi après-midi, Véronique Chable a fait une présentation sur la mise en place d'une Université du Vivant.

Samedi après-midi, c'est avec l'association Kaol Kozh et les Mordus de la Pomme que Triptolème intervient sur la

thématique « Quelles sélection végétale pour quelle forme d'agri-culture? ». Triptolème était bien représenté puisque Alain Parise y a présenté l'association et le travail de sélection paysanne, Véronique a fait le lien avec les potagères et expliqué que les démarches entreprises jusqu'à présent (programmes FSO, Paysblé) jouaient en la faveur des semences paysannes et de leur reconnaissance. Daniel Testard, boulanger, a transmis un message clair : Avec deux fournées par semaine dans son fournil, à la maison, il amène les gens à consommer différemment. « Du pain, ça s'achète pour la semaine et ça se mange aussi un peu rassis, d'ailleurs c'est plus digeste » dit-il avec son petit sourire espiègle. « Alors pas question de revenir chercher du pain plusieurs fois dans la semaine ! ». Ces interventions ont entraîné du passages et de belles rencontres au stand de Triptolème.

Rien de plus dynamisant qu'un stand avec des personnes passionnées qui transmettent leur expérience !!



Merci à Alain, Pascal, David, Daniel, Julie, Florian et Pierre-Yves pour avoir participé aux discussions qui s'y sont engagées.

Pensons-y pour les prochaines sorties de l'association.

Christelle

Les rendez-vous de Triptolème

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

Lors des rencontres de Triptolème le 19 septembre dernier, des équipes ont commencé à se constituer pour accompagner les paysans qui se sont engagés dans le programme PaysBlé. Il s'agit de semer de nombreuses variétés en petite quantité afin de les multiplier pour l'année prochaine. C'est une excellente occasion de se former à la mise en culture et au suivi de ces beaux blés. Vous pouvez rejoindre les paysans tout au long de l'année. Pour connaître leur dates d'intervention (semis, binage, désherbage, ...), voici leurs coordonnées :

James Restoux (Saint James - 50) : 02.33.60.81.42

Nicolas Supiot (Maure de Bretagne - 35) : 02.99.34.50.85

Bastien Moysan (Daoulas - 29) : 02.98.25.88.11

Florent Mercier
(Bouchemaine - 49) :
02.41.77.15.89

Virginie Guezennec (Saint
Eloi Louargat - 22) :
02.96.43.52.23

Alain Parise (Saint Nazaire
- 44) : 06.21.70.23.75

Julie Bertrand (Molac -
56) : 06.60.80.02.37

Véronique Chable et Estelle
Serpoulay (Chavagnes - 35) :
06.08.27.96.79



Les rendez-vous des associations en lien

En Côte d'Armor (22)

7 et 8 novembre, 25e « Fête de la Pomme » à Quévert, près de Dinan. A cette occasion, quelque 600 variétés de pommes (à cidre et à couteau) seront exposées, à côté des poires (30 à 50 variétés selon les années), et de nombreuses autres espèces fruitières domestiques et sauvages. Rappelons que les Mordus de la Pomme collectent, depuis bientôt 30 années, les variétés traditionnelles de l'Est de Côtes d'Armor et du Nord Ille et Vilaine qu'ils collectionnent dans plus de 30 vergers (plus de 1 500 variétés de Pommes Paires et Cerises déjà greffées). Par ailleurs, ils travaillent actuellement sur un projet de

Conservatoire Régional des espèces fruitières de Bretagne qui pourrait émerger dans le Pays de Dinan, avec des collections dans les 4 départements de la Région. Pour ceux qui souhaitent multiplier ces variétés, une bourse aux greffons est organisée à Quévert chaque 1er ou second dimanche de février. Y sont diffusés des greffons de variétés adaptées à notre région pour les espèces suivantes : Pommier, Poirier, Cerisier, Châtaignier, Néflier, Prunier, ... ainsi que des baguettes de bouturage de Vigne, cognassier, Cassissier, Groseiller, ...

Contact : Les Mordus de la Pomme, Entente Culturelle, Bât.57,
52, rue du 10e d'Artillerie, 22100 DINAN, 02 96 83 92 53/
02 96 85 81 80 - www.fruitsdebretagne.net

Dans le Morbihan (56)

Lundi 26 octobre à la Ferme de Bobéhec à la Vraie Croix.

L'association la Marmite en partenariat avec l'association Luciole vous propose deux modules collectifs sur le débroussaillage de l'idée.

Pour qui ? tout porteur de projet qui en est au début de son idée et qui a besoin de formaliser son projet, tout porteur plus avancé qui a besoin de travailler sur la façon de présenter brièvement son projet vers l'extérieur.

C'est quoi ? un espace de rencontre avec d'autres porteurs, pour échanger, confronter son projet à d'autre, construire des réseaux, des méthodes actives pour débroussailler les bases sur lesquelles s'appuient son idée, identifier les différentes composantes du projet, jusqu'à sa formulation, travailler sur la présentation orale et écrite de son projet (aboutir à une première présentation succincte), outils adaptables en fonction des besoins et niveaux de projets de chacun.

Dans le Finistère (29)

Du Lundi 19 octobre au 14 décembre - Formation de l'idée au projet :

Installation agricole et création d'activité en milieu rural. En itinérance sur le pays du Centre Ouest Bretagne

Jeudi 29 octobre à Daoulas - Formation « mieux connaître la flore prairiale »,

Identifier les espèces, connaître leur propriété et leur valeur fourragère, les plantes bioindicatrices. Comment améliorer la productivité d'une prairie naturelle en respectant la biodiversité... Intervenant : Daniel LE CONTE (INRA).

En Indre-et-Loire (37)

Du 27 au 29 novembre au parc des expositions à Tours (37) : Euro Gusto.



La Biennale européenne du goût et de l'alimentation est organisée par l'association de droit français Euro Gusto.

Créée en lien avec le mouvement international **Slow Food**, Euro

Les annonces...

Remplacement boulange

je propose des remplacements boulange dans le cadre d'un perfectionnement. Je cherche aussi un four Soupart d'environ 30 kg à tracter.

Vanina Séméria : 06.24.70.11.46

Recherche parisien.

Vendredi 30 octobre : Fête d'ouverture de la Ferme de Julie et Florian - Carafay à Molac (56).

Contact : Julie Bertrand : 06.60.80.02.37

Vendredi 4 décembre - Café installation : "la réglementation liée au foncier" à Bobéhec.

Association la Marmite

Vanessa Simon, Animatrice - tél : 02 97 67 28 06 - lamarmite.asso@yahoo.fr

Jeudi 29 octobre - Formation « se lancer en maraîchage bio » : organisé par le GAB 56

Lundi 23 novembre à Quéven (salles des Arcs): Festival de film "Alimentterre" . « Aliments le débat pour l'agriculture de demain ». Film puis conférence de Nicolas Supiot : « Quelles semences pour quel avenir ? », stand Triptolème.

<http://www.cfsi.asso.fr/netkali/CFSI.aspx?IdItem=93&IdDoc=265>

Mercredi 4 novembre à partir de 10 h (29) - Visite d'expériences. « A la découverte des systèmes de commercialisation sur le Centre Ouest Bretagne »

Du 10 novembre 2009 à mars 2010 - Formation « se préparer à transmettre sa ferme ». Lieu en fonction de l'origine géographique des participants

Vendredi 4 décembre - Café-citoyen au Café librairie L'autre Rive à Berrien à 20 h30 - « Elus, consommateurs : quels leviers possibles pour favoriser l'installation agricole ? »

Riwanon BERTHOU -CIVAM 29

Tel : 02 98 81 43 94 - Mel : fdcivam29@wanadoo.fr

Gusto a pour objet de promouvoir le patrimoine et les cultures alimentaires de l'Europe dans une optique de développement durable et un esprit de créativité.

Triptolème sera présent dans la délégation bretonne. Julie et Nicolas y proposerons une panification à base de farine de blé de Redon, Julie y animera un atelier pain.

Pour ceux qui souhaitent venir et échanger autour du stand de Triptolème, merci de contacter Christelle.

<http://www.eurogusto.org/pagine/fra/welcome.lasso>

Contact : Julie Bertrand : 06.60.80.02.37

Se former

Bonjour! Dans le cadre d'un projet d'installation en tant que paysan boulanger avec ma compagne, je souhaiterais me former à la culture des céréales.

Connaissez vous des paysans désireux de transmettre un peu de leur savoir faire à un jeune et/ou des associations ou organismes de formations avec du contenu intéressant?

(variétés anciennes, semi sans labour, etc - diplômant ou non). (Je peux me déplacer sans problème, et suis dynamique et motivé). En vous remerciant par avance pour toute piste, et en vous souhaitant une bonne continuation! Cordialement,

Ruben Massy : 06.69.99.95.16

Chez Britto Alia 2, place de la ville - 11240 CAMBIEURE

Sel de Guérande

Gilles Bernier, paludier des marais de Guérande et adhérent de Triptolème, propose son sel aux boulangers.

Contact : 06 75 47 83 56

Cherche Boulanger Bio

Recherche boulanger bio pour installation à la ferme à Havrencourt (62). Travail de jour (35h/semaine). Statut indépendant. Pas d'investissement. Possibilité de logement sur place. Bon esprit.

Contacter Michel-Carole Patin (paysan-meunier-boulangier) : 03.21.07.43.73

Terre pour culture de seigle

Armel Richomme, paysan AB, propose de mettre en culture du seigle à la demande. A Bourgbarré (35)

Contact : 02.99.57.66.26

Recherche semences d'avoine

Roland Dufleit à St Thurien (29) recherche de la semence d'avoine. Merci d'informer aussi Triptolème car d'autres sont intéressés.

Contact : 02.98.39.51.61

Grand four à gueulard

Le médecin Frank Girollet à Sévérac (44) a dans sa maison un grand four à gueulard (env. 12 m²) qui ne sert plus depuis longtemps et dont il souhaiterait se débarrasser. Il propose à celui qui le veut (et qui a du temps) de le démonter et de récupérer tout ce qui peut l'être (briques, pièces de fonderie, etc...). Pièce de fonderie en façade en bon état. Affaire à saisir si vous avez plus de temps que d'argent...

Contact : 02 40 19 31 07

Coïn lecture...

Bonjour,

Je vous signale la parution prochaine (en octobre?) de l'ouvrage longtemps attendu de Christophe Bonneuil et Frédéric Thomas: *Gènes, pouvoirs et profits*. 624 pages (un pavé!). Un ouvrage qui nous apportera beaucoup d'informations intéressantes. Dans le même temps, heureux hasard, paraîtra un ouvrage de André Gallais: *Hétérosis et variété hybride en amélioration des plantes, une vision tout ce qu'il y a de plus conventionnelle, voire partisane, sur les variétés hybrides*. Voir détails ci-dessous.

Amicalement. François Delmond

Gènes, pouvoirs et profits - Recherche publique et régimes de production des savoirs de Mendel aux OGM

Par Christophe Bonneuil, Frédéric Thomas

Ce livre retrace l'histoire des transformations conjointes de la génétique et de la société depuis cent cinquante ans. Trois grands régimes de production creuset des OGM. Cet ouvrage s'adresse à ceux que l'avenir des semences, de l'alimentation et de la biodiversité préoccupent.

Prix : 55,00 € - Éditeur Quae: www.quae.com - Co-éditeur Fondation pour le progrès de l'Homme - ISBN-13 978-2-7592-0161-7

Hétérosis et variétés hybrides en amélioration des plantes - André Gallais

Collection Synthèses -

L'hétérosis est l'augmentation de vigueur observée au niveau de la descendance du croisement entre deux individus. C'est un phénomène universel dans le monde végétal et animal, traduisant un avantage de l'état hétérozygote. Après une discussion des faits expérimentaux, l'ouvrage montre que l'hétérosis ne peut plus être considéré aujourd'hui comme un phénomène mystérieux. Il présente ensuite l'utilisation qui en est faite en amélioration des plantes avec la création de variétés hybrides : avantages des variétés hybrides, méthodes de sélection, aspects économiques.

Prix : 25,00 € - Éditeur Quae - ISBN-13 978-2-7592-0374-1

Petits mots de Léo Selinger, biodynamiste, transmis par James :

Ne rien vouloir qu'on ne puisse penser avec sentiment.

Ne rien penser qu'on ne puisse consciemment vouloir.

Ne rien sentir qu'on ne puisse volontairement penser.

Merci au comité de rédaction :

Alain Parise, Pascal Le Guern, Bastien Moysan, Franck Perrault, Vincent Chesneau, Samuel Reulier, Christine Chiffert, Julie Bertrand, Philippe Le Pape, Hélène Zaharia, Guy Kastler, François Delmond, Christelle Poulaud

et de relecture:

Florent Mercier, Alain Parise, Pascal Le Guern, Franck Perrault, Christelle Poulaud