



Episème

n°14-Automne, septembre 2010

Au sommaire ...

- * **Infos PaysBlé :** 3
Travail de fourmi pour la caractérisation des blés
- * **Les brèves du moment** 4
*La caravane passe ... et trépassse,
Retours des battages, la foire de Daoulas,
La Fête de la vache nantaise*
- * **Dossier technique :** 7
L'intolérance au gluten
- * **Les Infos du Réseau** 7
*L'expo des blés au jardin des plantes,
les Actes de Clermont-Ferrand, Blé OGM*
- * **Parlons de notre endroit** 9
*Retours de Bosnie, le Baradu, pain de seigle
Esprit des blés, es-tu là ?
Un jardin des blés à Pannecé*
- * **Les rdv triptolèmiens** 15
Foires, formation, ...
- * **Les rdv extra-triptolèmiens** 16
- * **Livres et films** 18
- * **Les annonces** 19

Association Triptolème

Ferme de Carafray - Kerbricon
56230 MOLAC
www.triptolème.org

Contacts :

Christelle Poulaud : Animatrice coordinatrice
Tel : 09.62.38.57.86 - tripto@laposte.net

Julie Bertrand : Animatrice Paysblé
mardis au Tel : 02.97.45.79.34 -
tripto.paysblé@laposte.net

Edito ...

Moisson à la main, moisson d'expériences...

La diversité des blés et autres plantes cultivées nous enchante. Et ceux qui goûtent au plaisir de semer ces innombrables variétés se demandent assez vite comment procéder pour le semis, et surtout pour la récolte. Semer n'a rien de sorcier, à la main ou avec un vieux semoir, l'essentiel est que la terre soit prête et féconde. Pour les plus allumés de la graine comme moi, un semoir d'expérimentation comme celui de Triptolème permet tout de même de semer beaucoup plus vite une multitude d'échantillons sur des surfaces conséquentes. Et avec une régularité d'horloger suisse lorsque les petits sachets de graines ont été préparés à l'avance (nettoyer, peser, traiter... c'est souvent bien plus long que de semer).

Pour la récolte c'est une toute autre histoire. Fastoche de battre un épi de blé à la main. Mais pour des centaines de milliers d'épis ? C'est là qu'intervient la moissonneuse batteuse de Triptolème, légère et petite, elle est spécialement conçue pour l'expérimentation. En 2 minutes de nettoyage il ne reste pas un grain. On peut donc enchaîner la récolte des différentes variétés sans les mélanger. Mais cette batteuse n'avale qu'un mètre de large et n'est pas des plus solide avec ses 30 années au compteur. Aussi en plein battage, elle est restée immobilisée plus d'une fois. Et cette année Patatras ! En début de moisson le moteur a cassé. Une réparation compliquée et une belle facture à 2000 € (ça en fait du blé...). En attendant les moissons ont continué à la main. Chouettes moments de partages entre les volontaires attentifs aux épis : à la main c'est trop bien... mais pas trop longtemps. Aussi, pendant que la belle bleue reprenait du service en Bretagne, j'ai déniché une remplaçante pour l'Anjou, une « belle rouge »... qui m'a fait perdre patience (c'est dire !). Au dernières nouvelles la bleue est bloquée dans un champ... Au delà de ces pannes exceptionnelles, comment finance t-on le fonctionnement courant de cette batteuse (environ 1000 € par an), lié essentiellement aux nombreux kilomètres qui nous séparent les uns des autres et qui rend aussi plus difficile la logistique et le suivi du matériel ?

D'autres groupes en France ont fait des choix différents. Du plus petit matériel, voire pas de matériel spécifique, ce qui impose de plus petites surfaces de collections, à la hauteur de l'énergie locale. « *J'ai du mal à comprendre que vous vouliez vous lancer dans de tels investissements, alors qu'on peut faire simple et en même temps se sentir proche des paysanneries du monde qui n'ont que leur corps ou presque pour faire de multiples tâches agraires.* » nous dit Alain Basson dans le Nord est.

Ou, a contrario, un équipement identique à Triptolème mais quasi sédentaire (pas de frais de déplacement) : une ou deux fermes centrales avec d'imposantes collections. *La suite au verso*



A mon sens, la difficulté n'est pas la collection mais plus la multiplication, ce passage du petit carré à la parcelle nourricière, ou du moins à une surface conséquente pour tester la variété en pain, et pouvoir ensuite la cultiver en « grands champs ». Rien d'insurmontable à la main, mais tellement plus facile avec une batteuse. Surtout quand les blés prometteurs sont nombreux. Le compromis serait peut être dans une multitude de batteuse à bottillon électriques. Plus solide, moins bruyante, facilement transportable... mais onéreuse ! 6000 € minimum neuf, aussi cher qu'une autre « belle bleue » qui peut elle aussi servir de batteuse en poste fixe. Vous l'aurez compris, la solution n'est pas évidente et les compétences des triptolémien sont les bienvenues pour avancer sur ce sujet. Néanmoins, si Triptolème veut continuer sur cette voie du milieu alors quelques mesures s'imposent, notamment une

contribution volontaire (non obligatoire...) des triptolémien pour participer aux frais de semailles et de battages qui nous permettent d'offrir ces nombreuses semences d'avenir. Vos contributions de toutes natures sont les bienvenues...

Et n'oubliez pas de semer ! De la semence saine et triée, bien sûr ...

Bel automne

Florent

APPEL A DONS

*pour aider aux frais de gestion du matériel de l'association
(notamment : réparation de la moissonneuse-batteuse).
et pour poursuivre le travail de multiplication et d'échange de semences.*



Les réparations sont payées mais aujourd'hui, l'association ne dispose pas de ces fonds là.

Nous faisons donc appel à la solidarité du groupe.

Sachant que nous sommes 150 adhérents, si chacun donne environ 10 €, les frais seront quasiment couverts. Bien sûr, libre à vous de participer à la hauteur de vos possibilités.

Merci à vous.

Merci à ceux qui nous ont déjà participé aux frais.

Travail de fourmi pour la caractérisation de la collection des blés de Redon, réalisé par Estelle et Annabelle cet été

Cette année nous a permis de multiplier et caractériser la collection des 330 blés de Redon juste avant récolte d'une part et de réfléchir aux expérimentations futures d'autre part.

- Caractérisation

Pourquoi la caractérisation des blés de Redon ? Cette caractérisation est une **description des blés de Redon, sur quelques modalités** choisies sur les dires des paysans, les descriptions des référentiels internationaux et nos idées.

Le but de cette caractérisation est d'abord, et tout simplement, d'avoir une **connaissance minimum de la diversité** des blés de la collection.

Cette description est aussi un outil pour Triptolème et notamment dans le cadre de PaysBlé car elle constitue un **outil pour choisir** des blés à expérimenter ou à essayer par les personnes intéressées (exemples d'application concrets dans le cadre de PaysBlé).

La caractérisation a été faite sur 2 types de critères : des descripteurs des épis et des descripteurs des pailles. Les épis car c'est ce qui caractérise en grande partie une variété et les pailles dans l'optique d'aiguiller un choix pour l'utilisation des blés de Redon pour la construction.

La caractérisation réalisée en 2010 a été faite en attribuant une note allant généralement de 1 à 5 pour chaque critère. Elle n'est pas une mesure absolue mais, un outil de comparaison des blés entre eux.. Elle sera à compléter sur d'autres critères de comportement en hiver par exemple et à actualiser au cours des ans. Elle pourrait aussi servir de base à la constitution d'une base de données des blés paysans qui pourrait servir à aiguiller les personnes qui veulent se lancer dans la culture de ces blés et à les répertorier pour partie (et savoir « qui a quoi »).

- Multiplication de la collection en 2009-2010

La collection a été séparée en 3 lots : un lot complet a été semé chez James, un autre chez Nicolas et le dernier a été dispersé entre différents paysans du réseau. Au battage, nous allons mélanger les épis d'une même variété provenant de lieux de multiplications différents afin de redistribuer ces semences pour une multiplication plus importante ou d'autres observations ou encore pour pouvoir faire des mélanges à expérimenter.

- Mise en place des expérimentations agronomiques de 2011 et projets pour les autres types d'exp

Grâce à des recherches bibliographiques, à des discussions avec des experts et entre les acteurs de PaysBlé, lors du séminaire de l'étape 1 du programme, nous avons établi la configuration des essais « agronomiques » (pour étudier des liens entre les différents types de diversités du grain au pain sur différents types

de variétés et dans différentes conditions).

Lors de la caractérisation, nous avons discuté avec chacun des « multiplicateurs » de la collection des blés de Redon pour savoir s'ils étaient d'accord pour continuer à expérimenter ces blés et si oui lesquels et de quelle manière. Nous avons donc distingué 2 types d'expérimentations : la sélection participative des blés de Redon et la co-sélection.

La **sélection participative** des blés de Redon consiste à aller un peu plus loin que la multiplication simple des blés en fonction des besoins et/ou envie de chacun. Chaque expérimentateur a donc exprimé ses souhaits ou problématique. La sélection participative des Blés de Redon dans le cadre de PaysBlé vise à se réapproprier ces blés, à les remettre en culture dans nos terroirs bretons et alentours, à en exploiter diversité et à en recréer. Dans cette optique, plusieurs stratégies de sélection ont été choisies par les expérimentateurs : observer en plus grande quantité telle ou telle lignée déjà évaluée intéressante, passer en revue d'autres lignées regroupées, faire des mélanges avec des lignées déjà sélectionnées ou selon les types de blés par exemple.

La **co-sélection** dans le cadre de PaysBlé consiste à expérimenter la culture d'un ou plusieurs blés déjà cultivé(s) sur la ferme expérimentatrice avec une ou des autres espèces, laissées au choix de chaque expérimentateur. On sèmera le blé sur une bande et on fera une ou plusieurs microparcelles avec la ou les espèces à tester. L'important étant d'avoir chaque variété de blé et chaque espèce (et/ou variété de l'espèce associée) en pure dans un endroit. En effet, on veut voir s'il existe une synergie entre le blé et une autre espèce, il faut donc avoir sous les yeux le blé seul, l'espèce associée seule et l'association des 2 pour être capable de distinguer ce qui change.

Estelle

Les battages, tri et ensachage sont longs à réaliser, la photo ci-jointe en témoigne, mieux vaut anticiper. La foire de Guichen,



sera un moment privilégié pour discuter de ce projet PaysBlé et préparer les expérimentations d'automne, faites moi remonter par mail ou téléphone vos envies et besoins.

Julie 02.97.45.79.34 les mardis

tripto.paysble@laposte.net

Les brèves du moment ...

La caravane passe ... et trépassé

Des nouvelles des pérégrinations de la belle bleue !

* **Le 15 juillet** : Tout d'abord, une petite mise en bouche chez **James**, en **Normandie** pour battre les **orges**. La veille, des grêlons de la taille d'une bille étaient tombés sur la ferme. Et pourtant, le lendemain matin, beau soleil. Il fut possible de récolter des orges superbes qui seront redistribuées, en partie, à des adhérents de l'association.

* **24, 25 et 26 juillet** (15 jours plus tard), c'est au tour de la collection des 540 blés chez **James** de passer dans la belle bleue et c'est **Christelle** qui s'en occupe. Après un petit problème avec l'hydraulique, résolu par des amis mécanos de **James**, la récolte est faite.



* **Le 28 juillet**, direction la Bretagne, pour se rendre chez **Bastien** à **Daoulas** et **Loperhet**. Il faut le voir pour le croire, une collection de blés paysans face à la mer (photo ci-dessus), c'est quand même quelque chose.

Petit détail, la collection se trouve sur une belle pente, que la belle bleue a un peu de mal à remonter. Après avoir récolté une trentaine de variétés en petite parcelle, nous nous occupons du mélange de **Julie** : de beaux poulards dans le blé tendre. C'est alors que les choses se gâtent. Au moment de remonter la « côte », la belle donne des signes de fatigue pour finalement s'arrêter et ne plus vouloir redémarrer.

Compte tenu de nos compétences en mécanique, nous décidons d'aller voir un garagiste agricole afin d'avoir ses impressions et faire un diagnostic de la panne. A ce moment, nous pensons que c'est le petit problème hydraulique rencontré chez **James** qui revient. Après avoir fait une vidange de l'huile hydraulique et vérifié le filtre, toujours rien de bon ...

En fait, après contrôle, c'est bien plus grave ... le moteur est cassé. Petit moment de solitude collectif. Renseignements pris, il faut faire un échange du moteur. Opération douloureuse qui s'élève à 2000 € !

La moissonneuse-batteuse étant une charnière importante pour l'association et ses adhérents, nous n'avons pas le choix. Il faut réparer.

La décision étant prise, nous récupérons la belle 15 jours plus tard avec son nouveau moteur. Notre garagiste nous informe qu'il faudra changer certaines courroies dans un avenir proche.



* **Le 13 août**, direction chez **Véronique** à **Chavagne (35)** pour récolter sa collection. Très heureux de retrouver la moissonneuse-batteuse avec ses nouveaux atouts (le nouveau moteur). Tout se passe pour le mieux. Après une nuit réparatrice, avant dernier voyage prévu chez **Julie** dans le **Morbihan**.

* **Le 14 août**, à **Molac (56)**. La mise en train se fait sans problème, récolte des blés de printemps dont le **Petit rouge du Morvan**, quand brusquement ... fumée blanche, je coupe alors le contact en urgence, le réservoir à essence n'est pas loin !

Et dans le même temps, nous retrouvons une courroie cassée sur le sol. A cet instant, deuxième moment de solitude !

Je me sens maudit et surtout j'imagine le pire pour le moteur. Ainsi s'achève brutalement pour 2010, la caravane des moissons, avec pour conséquence, un coup de réparation très élevé et des récoltes qui n'ont pas pu se faire en heure et en temps.

Malgré tout, cette aventure doit maintenant se transformer en démarche positive pour appréhender la moissonneuse et son entretien de façon différente. Elle doit être révisée chaque année par un professionnel référent qui pourra également être contacté en cas de problème et sera en mesure de prendre les décisions qui s'imposent dans les meilleurs délais. Ce pose également le coût d'exploitation de cette dernière, en raison des milliers de kilomètres parcourus sur une saison pour aller de collections en collections.

Dernier clin d'œil, la belle bleue pourrait changer de look (couleur, logo, ...) dans l'hiver. Si des âmes d'artistes se sentent inspirées pour lui refaire sa garde-robe. N'hésitez pas à contacter **Christelle** pour organiser une journée de rencontre autour de la belle bleue.

Quoiqu'il arrive, l'aventure continue, riche des questions qu'elle a pu soulever.

Alain, votre conducteur dévoué

Retour des battages à la main de la collection chez James, Saint Senier de Beuvron (50)

.A l'automne 2009, nous nous étions retrouvés pour semer la collection « PaysBlé » ainsi que quelques trésors, variétés conservées par James. Sagement, les sillons nous avons tracés, les grains nous avons semés et les étiquettes marquées ... Les mois et les lunes ont défilé et avec l'été, le temps de la moisson a fait son retour.

Elle s'est faite en deux temps. A la mi-juillet, l'orage passé, les orges ont été récoltées : 3 rangs d'orges ont été battus avec la demoiselle bleue ; les quelques rangs d'orges éparpillés dans la collection furent ramassés à la main.



Puis, le week-end du 24 - 25 juillet, le tour des blés est venu. Question météo, fidèle à la région : le soleil fut « p'tête ben qu'oui p'tête ben qu'on » mais il en fallait plus pour décourager les équipes. Petits & grands, nous étions une bonne dizaine de personnes le samedi, autant le dimanche. Les derniers épis ont été récoltés le lundi où nous étions 4 puis au cours de la semaine par Estelle et Annabelle ... Autant de petites mains pour

récolter la collection. Celle-ci était composée de plus de cent variétés : blés, orges, épeautres (petits et grands), avoines, etc...

Ce que je retiendrais du passage de la caravane des battages ... du plaisir : la récolte des grains semés ; du suspens : la moissonneuse pourra-t-elle être réparée ?



de la créativité : du tablier à la sacoche de récolte et des rencontres : rencontre avec des variétés aux couleurs, formes et hauteurs surprenantes et surtout avec les moissonneurs volontaires. Ce fut un chouette moment de partage, d'entraide et d'échange (au delà des semences !) rythmé par les causeries entre les rangs.

Sur ces mots, la fin de l'article ... des gerbes de blés m'attendent pour composer des bouquets ...



Justine, Le Val Saint Père (50)



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



On ne pouvait pas rêver mieux que ce soleil généreux qui a chauffé nos visages toute la journée !

La foire s'est installée dans un bien bel endroit de verdure au sein de Daoulas. Tandis que certains flânaient dans le jardin de plantes médicinales de l'abbaye, d'autres suivaient avec attention les étapes de la panification avec Alex, Guillaume, Julie et Florian.

A quelques pas de là, travaillaient les bœufs de Jean Bernard Huon : Breizh et Izel pour les deux bretons pie noir attelés



en tête, suivis des deux nantais. Ils faisaient un labour afin de préparer le sol pour un semis de blés de pays. Ce dernier sera effectué plus tard (le travail du sol n'ayant pu se terminer à temps).

L'abeille noire de Ouessant fut à l'honneur, lorsque Thierry, restaurateur du Ruffé et adhérent triptolémien, nous fit déguster des blinis au miel. Des conférences sous la yourte, rythmaient la journée : Jacques Kermagoret et Yves-René Henry ont témoigné de la situation très inquiétante de la disparition des abeilles. Gilles Bernier a partagé sa passion du sel et des marais salants de Guérande avec un public attentif. Emilie Salesse et Thierry Machard ont abordé la santé animale en mettant l'accent sur l'importance de privilégier une approche globale de l'animal et plus largement de l'élevage. Nicolas Supiot a nourri le levain de chacun.



Cette foire était l'occasion pour Kaol Kozh (avec René Léa et Bruno Ansker), les Mordus de la Pomme (avec François Henry et Cyril Macler) et Triptolème de se retrouver sur un même événement dédié à la biodiversité. La journée se terminait en beauté avec un repas préparé par l'équipe énergique des P'tits

Pot'iront, orchestré par Bastien. Il en fallait pour recevoir tout ce beau monde et servir 500 repas le soir. Le Fest Noz lancé, la nuit ne faisait que commencer. Merci à tous les bénévoles, acteurs de ces belles rencontres.

Christelle

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



La fête de la vache nantaise est belle et bien ancrée dans un territoire, c'est ce qui en fait un beau rendez-vous convivial et accessibles à tous. Au delà de la foire agricole, il s'agit de sensibiliser chacun sur les alternatives possibles.

L'association et sa démarche collective était bien représentée. Julie et Florian ont proposé des essais de panification. Alain nous a ramener la Belle bleue qui a su séduire les foules par le « doux son » de son nouveau moteur.



La batteuse à bottillon permettait de nettoyer finement le grain. Tous ceux qui ont pu venir battre leurs gerbes sont repartis avec de la belle semence prête à semer. Une belle façon de joindre l'utile à l'agréable !

Alain, Bastien, Florent, Julie et Florian avaient rapporter des semences pour les échanges. De nouveaux adhérents ont décidé de se joindre à l'aventure

en repartant avec quelques grammes.

Des anciens qui passaient près des blés, témoignaient de leurs souvenirs des blés qu'ils y avaient dans le pays de Redon.

Le vendredi fut l'occasion aux paysans expérimentateurs du programme de PaysBlé, de se retrouver et de faire le point sur ce qu'ils souhaitaient semer dans le cadre du programme.



3 jours de foire c'est pas rien. Mais l'accueil réservé était à la hauteur de l'énergie qui a circulé. Bon d'accord, les nuits n'étaient pas très réparatrices. Pas facile de s'endormir avec les douces mélodies distillées par DJ (je ne me souviens plus de son nom de scène!). Heureusement que tous les coqs de races rustiques se réunissaient chaque matin pour nous ramener à la réalité et nous tirer de notre vrai sommeil du matin.

L'essentiel était de faire le plein des batteries au petit dej'. Rien de tel qu'une bonne baquette fraîche et croustillante. Y a des photos qui valent de l'or et surtout le droit à certains d'avouer leur addiction. Bien sûr, on peut toujours prétexter l'instinct de survie. La cause sera entendue.

Alain B., notre crêpier-galetteur maintenant notre taux de sucre avec ses délicieuses galettes caramel au beurre salé.



Merci à Pierre C., Florent, Alain, Daniel, Franck, Virginie, Laurence, Gilles et à tous ceux qui sont venus alimenter l'énergie triptolémienne, euh triptolémienne. Une belle aventure qui nous a donné l'occasion de mieux se connaître et d'échanger davantage.

Christelle

Dossiers techniques

L'intolérance au gluten

L'intolérance au gluten handicape les malades, puisqu'ils doivent suivre un régime très contraignant toute leur vie. La découverte de trois peptides de gluten impliqués dans la maladie permet d'envisager des traitements par désensibilisation, pour simplifier la vie des malades.

L'intolérance au gluten, autrement appelée la maladie cœliaque, est une maladie auto-immune qui affecte les villosités recouvrant l'intestin grêle. La maladie apparaît habituellement dans les mois qui suivent l'incorporation de gluten dans l'alimentation, ou à l'âge adulte. Les facteurs de prédisposition à la maladie sont principalement génétiques, même si l'environnement pourrait aussi avoir un rôle, notamment l'infection par des bactéries ou des virus.

D'origine végétale, le gluten est un mélange de protéines qui se retrouve dans l'endosperme des graines de certaines céréales. La maladie cœliaque ne concerne que le gluten de type dit prolamine, retrouvé chez le blé, l'orge ou le seigle mais pas chez le maïs par exemple. La consommation de gluten entraîne une activation des cellules du système immunitaire, menant à la dégradation des cellules épithéliales de l'intestin grêle. L'absorption des nutriments s'en retrouve altérée, provoquant souvent un amaigrissement des malades et des carences.

Si les malades suivent un régime sans gluten de type prolamine toute leur vie, les symptômes de la maladie peuvent disparaître, mais le régime est lourd et difficile à suivre. Une meilleure solution serait de découvrir le moyen d'enrayer les causes de la maladie, mais pour cela il faut mieux les connaître.

Bien que le gluten ait été identifié comme le responsable de la maladie cœliaque il y a plus de 60 ans, ses régions antigéniques impliquées dans la maladie n'ont pas pu être bien déterminées.

Les chercheurs du *Walter and Eliza Hall Institute*, en collaboration avec des chercheurs des universités de Monash et de Melbourne, ont alors tenté d'identifier les fragments de gluten responsables de la réaction immunitaire.

Fin du régime contraignant ?

L'étude publiée dans *Science Translational Medicine* a débuté il y a 9 ans, et s'est intéressée à 200 patients atteints d'intolérance au gluten. Pour analyser leur sensibilité aux céréales, les malades ont dû manger de la nourriture à base de blé, de seigle ou d'orge. Six jours plus tard, leur sang a été prélevé pour analyser leur réponse immunitaire face à la présentation, *in vitro*, de 2.700 peptides dérivés du gluten.

Les patients ayant consommé la même céréale ont réagi de la même façon, et différemment de ceux nourris avec une autre céréale. 90 des peptides présentés ont pu activer une réponse immunitaire, et 3 d'entre eux se sont montrés particulièrement agressifs.

Les trois peptides identifiés activeraient fortement la réponse immunitaire chez la majorité des patients, indiquant que les cellules immunitaires pathogènes activées par le gluten sont très peu diversifiées et donc très spécifiques. Cette découverte est importante puisqu'elle devrait permettre de réaliser des immunothérapies basées sur la désensibilisation des patients à ces trois fragments de gluten, en exposant les patients à des doses très faibles de peptide, comme dans le cas des traitements des allergies. Sur la base de ces résultats, trois autres traitements seraient également déjà en développement.

Article transmis par Estelle S. - www.futura-sciences.com



Les Infos du Réseau Semences Paysannes

Suisse : champignon vénéneux dans les céréales OGM

Cette année, l'EPFZ (Ecole Polytechnique Fédérale de Zurich) a réalisé des essais en plein champ d'une variété de blé transgénique contenant un gène de résistance à l'oidium. Le rendement du blé transgénique est de 50% inférieur à celui du blé sans OGM. Mais surtout : la modification de la forme des épis au cours de leur croissance favorise l'apparition d'un

champignon vénéneux, l'ergot du seigle. Cette infestation est 40 fois plus importante sur le blé OGM.

Autrefois, les épidémies de «Feu de saint Antoine» causées par l'ergot du seigle étaient particulièrement redoutées. (PLOSone, juillet 10)

Transmis par Guy Kastler, RSP



*Un retour sur l'exposition de blés vivants au Jardin des plantes,
organisée en partenariat entre le Muséum national d'Histoire naturelle
et le Réseau Semences Paysannes (printemps 2010)*

Le Réseau Semences Paysannes contribue au maintien et au renouvellement à la ferme d'une grande diversité de variétés de blés devenue absente dans les champs de l'agriculture conventionnelle. Lors de nos visites de ces collections soigneusement entretenues par quelques passionnés, nombreux d'entre nous avons été saisis par l'extraordinaire diversité de couleur, de formes des épis ; nombreux d'entre nous avons été séduits par la grâce des tiges qui ondulent au vent...

L'idée de présenter une collection vivante de ces blés au Jardin des plantes de Paris a germé dans les têtes de deux passionnés du Réseau Semences Paysannes depuis plus de deux ans déjà. L'initiative de Jean-François Berthelot et de Jean-Pierre Bolognini mêlait l'envie de faire profiter les Parisiens de l'extraordinaire beauté des blés anciens ou locaux, à l'urgence d'interpeller le public sur les risques d'érosion de la diversité cultivée, tout en l'informant des écueils des réglementations sur les semences. Mieux que tout autre espèce, le blé, principale plante alimentaire en Europe, invitait les visiteurs à faire le lien entre leur consommation alimentaire quotidienne (de pain, de pâtes, de semoule...) et les problématiques agricoles et biologiques, qui pourraient paraître abstraites pour des citoyens sinon. Alors que le projet a été présenté à la direction du Jardin des plantes il y a plus de deux ans, nous avons eu la chance qu'il soit accepté pour 2010, année internationale de la biodiversité, ce qui lui a donné une résonance particulière.

Il n'était pas anodin de présenter cette exposition de blés vivants au Muséum national d'Histoire naturelle. C'est un lieu chargé d'histoire, qui héberge par exemple les herbiers historiques de blés de Lamarck et Adanson. C'est une institution où par tradition voisinent les sciences de la nature et les sciences de l'homme : cela se traduit par une attention particulière portée à la nature anthropisée, comme en témoigne un intérêt pionnier du Muséum pour les thématiques de la nature en ville ou de la biodiversité cultivée. C'est un espace traversé à la fois par les visiteurs des Galeries et par les simples promeneurs ; à travers cette circulation permanente dans le jardin, le MNHN réalise en partie l'une de ses missions, la diffusion des connaissances. Quoi de mieux que des blés s'épanouissant dans le Jardin des Plantes de Paris pour parler à un large public d'érosion de l'agrobiodiversité ?

Soixante-dix variétés anciennes et modernes de blés ont été semées fin octobre 2009 sur l'allée centrale du Jardin des plantes. Les semences ont été obtenues pour la plupart auprès d'agriculteurs du Réseau Semences Paysannes, sauf pour deux

ancêtres du blé particulièrement rares trouvés à la Collection de ressources génétiques de l'INRA de Clermont. Ces blés étaient accompagnés de 40 espèces de plantes des moissons (coquelicot, bleuets, chrysanthèmes...). Les promeneurs réguliers, de passage entre la Gare d'Austerlitz et la Grande Mosquée de Paris, ont pu les voir lever, monter, mûrir durant tout l'hiver et le printemps.

L'exposition était structurée en 4 plates-bandes :

1) *La domestication des blés*, qui racontait, à travers différentes espèces de la famille du blé (blé tendre, épeautre, engrain, amidonnier...), leurs ancêtres (égilopes) et les plantes apparentées (seigle, orge... et même, sarrasin), ce qu'est le blé et comment les Hommes l'ont domestiqué.

2) *Les blés de pays*, qui offrait un échantillon de la diversité des blés cultivés dans nos terroirs jusqu'au XIX^e siècle... avant d'être remis en culture par quelques passionnés depuis quelques décennies.

3) *Les variétés améliorées de blé*, qui montrait un panorama des variétés qui se sont succédés dans les champs au XX^e siècle, de Noé (blé russe importé en France en 1830 géniteur des premières variétés issues de sélection généalogique) à Aubusson (2001), illustrant en filigrane quelques traits des transformations de l'agriculture.

4) *La biodiversité dans le champ de blé*, qui présentait les blés avec leurs plantes compagnes, et abordait la thématique de l'érosion des plantes messicoles.

Les panneaux explicatifs ont été faits au MNHN (par moi-même aidée pour la mise en page par le Service graphique du Muséum), mais la rédaction du texte s'appuyait largement sur les connaissances produites collectivement par le Réseau Semences Paysannes et un groupe de chercheurs, dont la publication *Voyage autour des blés paysans* donne un aperçu (voir notamment les articles de Florent Mercier, Isabelle Goldringer, Christophe Bonneuil...). Pour ce qui concerne les plantes messicoles, j'ai également reçu l'aide de Pierre Sellenet, spécialiste en la matière, investi en plus de son activité de rédaction à la *Garance Voyageuse* dans le réseau Messicoles.

Aux mois de mai, de juin et début juillet 2010, trois journées de visite guidées ont été organisées, au cours desquelles les agriculteurs qui avaient fourni les semences, accompagnés des jardiniers du Jardin des plantes, ont commenté l'exposition au grand public. L'émission *Terre à terre* de Ruth Stegassy diffusée

le 12 juin 2010 sur France Culture a contribué à diffuser l'information et à réunir un public attentif et nombreux. Une journée d'étude intitulée « des humains et des grains » a été organisée au Muséum pour évoquer avec des chercheurs de différentes disciplines, les rapports des hommes aux blés en France de l'âge de bronze à nos jours.

Vers la fin juin, les oiseaux du Jardin des plantes ont commencé à goûter les bons grains de blés à peine formés. Ils ne s'y sont pas trompés : ils ont continué leur festin jusqu'à épuisement de la ressource. Nous nous sommes alors dépêchés d'organiser une « moisson », plus symbolique que réelle vu ce qu'il restait de grain... Elle a eu lieu le 27 juillet, et s'est accompagnée d'une petite conférence donnée par Jean-François Berthelot, paysan-boulangier, et Daniel Derock, du réseau messicoles. Au mois d'août, toute l'installation a été enlevée, et la terre a été préparée pour de nouvelles plantations.

Pour passer tous les jours dans le Jardin des plantes, et malgré les ravages qu'ont occasionné de façon précoce les oiseaux, j'ai pu voir l'extrême intérêt que ces blés ont pu susciter auprès du public parisien. Les gens étaient intrigués, intéressés,

enthousiastes... Je me souviendrai en particulier avoir entendu une dame dire à sa fille : « tu vois, quand il y a des moustaches, c'est pas du blé, c'est du seigle »... avant de découvrir peu après des variétés de blé tendre barbues. Je retiendrai aussi un agriculteur beauceron à la retraite venu à toutes visites guidées, enchanté de voir autre chose que des blés à hauteur du genou « qui font la table ». Également, un couple de personnes âgées qui m'assurait passer régulièrement depuis l'hiver pour suivre la croissance des blés qui ressemblaient aux blés « à l'époque ». Et la joie d'une petite fille brandissant un épi et expliquant à sa mère que c'est avec ça qu'on fait le pain. Et des visiteurs enfin, revenant de l'événement « Nature Capitale » sur les Champs-Élysées (« plus de 50 espèces cultivées ! » dit le prospectus), rigolant du contraste entre les deux expositions.

J'en garde le souvenir d'une belle collaboration, de belles rencontres, et peut-être un jour, la perspective de renouveler l'expérience riche des enseignements de cette « première ».

Elise Demeulenaere, chercheur au CNRS, UMR Eco-anthropologie & Ethnobiologie basée au Muséum national d'Histoire naturelle.

Les actes du séminaire "Quelles plantes pour des agricultures paysannes" - Clermont-Ferrand

Les actes du séminaire "Quelles plantes pour des agricultures paysannes", sur les méthodes de sélection, qui s'était tenu à Clermont-Ferrand en décembre 2007, sont désormais téléchargeable sur le lien suivant :

<http://www.semencespaysannes.org/bdf/bip/fiche-bip-171.html>

Ce document de 144 pages reprend les interventions de chercheurs et paysans d'Europe sur les méthodes modernes de sélection des plantes, le lien avec la qualité nutritionnelle des plantes, les approches de sélection respectueuses du vivant, etc.

Ces actes ont été réalisées par Thomas Levillain et Julie Bertrand avec le soutien des rapporteurs : shah-Dia Rayan, Nathalie Ramos, Rosalie Geiger et Jean-Philippe Grezes.

Parlons de notre endroit ...

Retours de Bosnie



Depuis deux ans, le Conseil Régional d'Auvergne finance une association de paysans en Bosnie, dans le cadre du développement d'une agriculture saine, d'un lien entre les paysans autour d'actions communes, en souhaitant aider à la réalisation de projets tels que culture bio, accueil dans les

campagnes d'un tourisme nouveau, de transformation des produits et de valorisation de surfaces modestes. Des étudiants de l'école d'agro de Clermont, et leur Maître Michel Gaspérin, homme de terrain pour ce projet, ont eu l'occasion de rencontrer plusieurs fois les dix paysans de cette association, embaucher une agronome bosnienne qui travaille sur place et préparer un réseau structuré avec des interprètes (franco et anglo-bosnien).

Maître Gaspérin souhaitait s'accompagner de quelques franco-compétences du monde agricole, en agronomie, semences paysannes, panification et fromagerie. Notre camarade Jean-François Marot et moi-même obtinrent son agrément. Hop. Début mai nous y fûmes. Paris/Vienne/Sarajevo.



La Bosnie semble être un pays peu préoccupé par son agriculture : point de ministre idoine. Chacun se débrouille, avec une ou deux vaches, une chèvre et puis quelques moutons. Un tracteur remplace quelques fois les bœufs ou autres chevaux. La modernisation

se passe par les coopératives qui distribuent des contrats en particulier pour les patates, en plaçant engrais et phytos en abondance. Telle est la réalité ; le pays tire ses revenus de l'exploitation du bois, qui couvre 60% du territoire et occupe partiellement les paysans.

Chose étrange, nombre de ces « paysans » sont des néo-ruraux : la guerre ayant dévasté maintes entreprises, fabriques et manufactures, l'état a replacé les bras inactifs dans les campagnes, sur des fermes de quelques hectares. La relation consécutive que certains paysans ont avec leur Terre, peut expliquer certain comportement que nous observâmes.

Travnik. Nous rencontrâmes ainsi un producteur de patates, un apiculteur, un arboriculteur, un éleveur de brebis à grandes cornes, et un éleveur de cochons et d'abeilles, céréaliculteur et arboriculteur.

Sur la ferme du premier, nous avons vu une terre en voie avancée de dévitalisation : le blé succède aux patates et réciproquement ; soyons clairs, peu lui chaut l'avenir de sa ferme, il prend tout ce qu'il peut et s'en ira. Pour illustrer son propos mise-en-gardiste, Jean François offrit d'explorer les couches inférieures en réalisant un profil de sol, ce qui fut décliné. Sur cette ferme, on découvrit un petit moulin à meule de pierre, puis on remit au maître des lieux (plein d'espoir) quelques des semences qu'Audrey Didier (INRA de Clermont) , nous confia à dessein. (60 variétés yougoslaves plus ou moins anciennes, de blés, orges et avoines). Nous y fîmes du pain au levain, ce qui leur rappela les souvenirs des périodes belliqueuses de leur Histoire récente. Pas de levure disponible pendant la guerre, ils faisaient donc le pain au levain. Faute de « mieux »...

Nous ne vîmes l'apiculteur que chez ses collègues, son cheptel ayant décliné proportionnellement à la croissance du marché du régent dans son pays.

Faute d'y être invités, nous n'avons pas vu non plus les pruniers de l'arboriculteur (le président de l'association).

L'éleveur de brebis est fromager : comme tous ses collègues, il fabrique avec madame une sorte de feta, qui pour être tout à fait honnête, est assez peu comestible, sauf d'être bosnien ou affamé. Il se montra fort intéressé par une recette de tomme pressée, qui le différencierait sur le marché local et lui permettrait de vendre son produit avec plus d'aisance. Recettes, plan de fabrication d'une presse et indications pour le choix des ferments furent notés avec précision d'autant qu'il avait vu quelques années auparavant, des moines user de cette pratique en

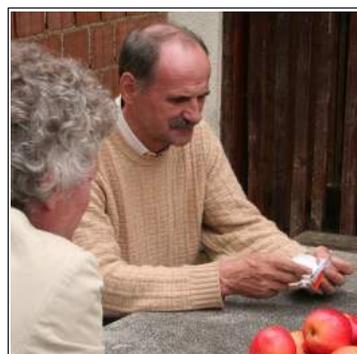
Slovénie. La visite de sa bergerie, sise sur un col en altitude dans un cadre éblouissant, nous permit d'observer de splendides brebis à cornes longues et tortueuses, logées dans un bâtiment dont l'aération est assurée par des trous de roquettes.

Fojnitja. Dans les hauteurs au dessus de cette petite ville, une petite ferme d'une vingtaine d'hectares abrite une ferme telle qu'on en rêve : quelques animaux, des fruitiers, un peu de culture, des prairies à flore variée et des abeilles. La présence de cochons s'explique par la confession des maîtres du lieu : ils sont chrétiens. Ces fiers paysans choisissent leurs cultures en gardant toujours à l'esprit la vie des abeilles, pour lesquelles ils ont installé un abreuvoir. Le seul souci dans ce cadre idyllique, vient des pruniers : monsieur en tire un jus qu'il bout et boit un peu trop tôt dans la journée ; le silence consécutif à cette consommation interdit tout échange dont nous eussions pourtant tiré grand profit.

Nous n'avons pas réellement trouvé tout ce qui correspondait à l'attente du Conseil Régional d'Auvergne (3 visites sur 10 fermes adhérentes) ; une explication peut être que l'animation est conduite de trop loin ; une autre est de se pencher sur la conception du projet : entre une attente présumée des paysans, et des souhaits d'élus étrangers, il y a un gouffre : dans un pays qui sort de la guerre (14 ans, c'est peu), l'environnement est un souci très relatif (c'est un euphémisme). Le tourisme rural n'existe pas, et rien dans les structures existantes ne se prête à un accueil convenable. Les logements ne sont pas encore tous remis en état, et tous les volumes sont occupés. Il semble que les mafias de l'Europe de l'est soient très présentes dans l'hôtellerie du pays.

Parler d'agriculture bio leur a paru déplacé quand le souci réel est de produire de l'alimentaire dans un pays déficitaire. Les paysans que nous avons vus ont connaissance des conséquences de l'agro-industrie. Les dégâts du régent sur les abeilles est assez éloquent. Discuter des alternatives techniques les intéresse dans l'unique mesure où ça ne remet pas en cause leur fragile équilibre financier. D'autre part, la démarche qui consiste à « débarquer » au sein d'une association de paysans, en prétendant les aider et les conseiller doit être remise en cause. Il n'est que de se mettre à leur place pour comprendre...

Cependant, les semences de céréales anciennes et surtout locales semblent avoir touché juste ; la semence serait-elle le lien



perdu entre l'Homme et sa Terre ? L'accueil que ces paysans lui ont réservé laisse un grand espoir, non seulement de voir ces blés repeupler leur terroir, mais surtout de ressouder l'âme paysanne à la Terre-Mère.

Vincent

Le Baradu, pain de seigle ...

Vous connaissez sans doute la fameuse madeleine de Proust !? Pour les Anciens de Basse Bretagne, cette madeleine s'appelle le BARADU, autrement dit, le PAIN NOIR.

Pain 100% de seigle, farine intégrale type 170, beaucoup pensent, à tort, qu'il viendrait de nos cousins Germains.

Que néni ! Il est bien d'chez nous c'est lui là ! Et depuis longtemps.

La recette :

Collectée par Youenn LEGAL, paysan-meunier à Ergué Gabéric (29).

1/ Les ingrédients

- Farine de seigle intégrale type 170 : 11 kg + 2 à 3 kg
- Eau à 80°C : 10 L
- Levain : environ 500 g (hé oui c'est peu!)
- Sel de Guérande : 200 g.

2/ Préparation du levain

Conservé de la dernière fournée, le levain est réveillé 2 jours avant la pétrissée. 2 rafraîchis / jour. Un dernier 4 à 5h avant d'ensemencer la pâte.

3/ Progression de la recette

- Ébouillanter les 11kg de farine avec 10 L d'eau à 80°C (attention aux petites mains des boulangers non mécanisés).
- Laisser reposer la pâte dans une ambiance plutôt chaude environ 2 à 4h, le temps que la température de la pâte baisse à 35-38°C.
- Ensemencer le levain et pétrir jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
- Laisser lever en masse 4 à 8h, voire plus ... (ça dépend de l'ambiance du fournil).

A ce niveau de la progression, il est important de prendre le temps d'une petite gavotte ou d'un cercle circassien ! Il a du goût pour ça le Baradu !

- Quand la pâte est levée, sent des arômes de bière, il est temps de la repétrir avec le sel (20 g/L suffisent, c'est le docteur qui l'a dit) et un complément de farine (environ 2 à 3 kg) pour obtenir la consistance idéale : là,

c'est l'expérience qui vous aidera !

- Etape la plus sympa : le façonnage. Si vous travaillez à plusieurs, profitez en pour les commérages, c'est les meilleurs moments.

En général, on trouve ce type de pain à 600g ou à 1kg. Ne me demandez pas pourquoi, c'est la Tradition ! Donc, on divise la pâte en pâtons de 720g ou de 1200g. On la roule avec douceur (sinon ça colle!), on la roule sur la tranche et on aplaît les deux extrémités, de sorte qu'on obtienne un cylindre (environ 10cm de hauteur et 8cm de diamètre). Déposer les « Cylindres » sur une des deux extrémités et laisser lever.

- L'après est très court ... d'une demi-heure à 2h (voire plus suivant l'ambiance et la consistance de la pâte).
- Le badigeonnage et le piquage : A partir d'une pâte liquide de farine de seigle T85 ou T130, on « tartine » les pâtons juste après le façonnage. Puis, on les pique sur leur sommet à l'aide d'une fourchette.
- Cuisson à four chaud (260-280°C), plus chaud que pour le froment, pendant 1h à 1h30.

Conclusion

Le pain noir est un pain de très longue conservation (2 semaines minimum) et se bonifie avec le temps. Ses arômes sont très riches et oscillent entre miel et vinaigre. Il est préférable de l'entamer qu'après 2 ou 3 jours de réssuyage.

Céréales des terres pauvres, des climat rigoureux (Europe du nord et de l'Est), elle accompagne à merveille le beurre, les produits carnés gras (poissons fumés) et les miels.

D'ailleurs, le seigle a la particularité de fluidifier le sang. Encore une bonne raison de ne pas se priver de gras.

Kalon vat deoc'h.

P.Y.

N.B. : Quelques bonnes adresses « Pain noir » à ma connaissance :

- En 22 : Messidor
- En 29 : Barabio
- En 35 : SCOP Trebara

Témoignage sur le traitement des semences à la bouillie bordelaise

Salut à tous.

Pour ce qui est de la prévention de la carie et l'enrobage.

Depuis 20 ans je sème du "barbu de Lacaune" ou "Fitsut" (équivalent OC) qui est très sensible à la carie.

Je suis totalement satisfait de la Bouillie Bordelaise que j'utilise ainsi :

100 gr de bouillie bordelaise dans 2 litres d'eau / 100 kg de blé trillé.

Si on dilue avant il n'y a pas de grumeaux (CQFD).

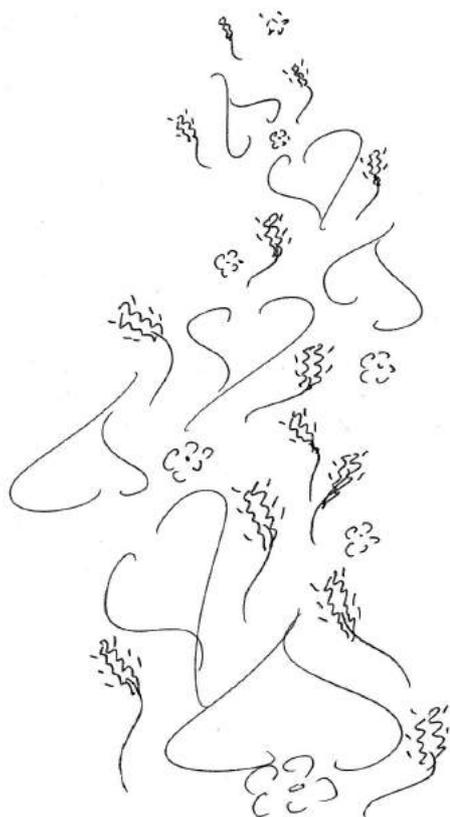
Pour l'écoulement dans le semoir, il suffit d'attendre une dizaine d'heures afin que l'humidité ne soit pas exclusivement autour du grain.

Attention au sulfate de cuivre pur, ça brûle le germe.

La bouillie bordelaise, c'est pas cher et il y en a partout au lieu de cultiver du Tillécur et notre dépendance à l'agro industrie.

Daniel C.

Esprit des blés , que dis tu ?



« Oui, je suis là et je parle au nom des blés, bien que eux et moi ne fassent qu'un. Nous sommes fâchés, car votre humanité, pour qui nous sommes nés, est en train de nous assassiner. Elle nous prend pour des « pis de chien » (1). Nous existons pour être consommés peut-être, mais nourrir des bêtes enchaînées, se faire dégénérer dans des laboratoires, brûler dans des moteurs d'auto ou chauffer des poeles à charbons, nous ne l'avions jamais imaginés.

Parmi nous, quelques rescapés de la biodiversité voient leurs frères se diriger vers l'uniformité, de gré ou de force, à l'image de vos sociétés sur les autoroutes de l'hypermarché.

De nos champs sous perfusion, nous disons attention ! En gavant l'oie pour son foie, le poids du gras va lui enlever jusqu'à l'idée de s'envoler. Autrement dit, votre conscience qui cherche à s'élever restera clouée sur la croix d'un quotidien ab-sens.

Nos messages sont pourtant clairs, mais restent sans échos. Ils portent les noms : gluten, crop-circles, incendies, ... pour vous alerter. Car vos sociétés savent bien qu'elles exagèrent en exploitant ainsi la terre, créant, autour d'elle une aura de culpabilité, sorte de grisaille morale aussi terrible que l'effet de serre. Mais votre planète, qui est aussi la nôtre, ignore les états d'âmes selon vos références. Cependant, ainsi que votre corps, elle focalise son mal-être en des lieux de fragilité et de sensibilité. Sachant que pour elle, l'humanité n'est pas forcément sa priorité, mais son invité. A cet effet, la terre utilise les trois autres éléments qui la constitue : l'air, l'eau et le feu. Et ainsi, harmoniser ce qu'elle considère être son destin. Mais Dieu prend parfois des stagiaires, et en se retournant, la

crêpe peut quitter la poêle !

Aussi, à la lumière des actuelles configurations célestes, soyez prêts pour de belles secousses à propos des institutions et croyances usées ou abusées, afin de prendre le chemin d'authentiques besoins. »

Du sommeil des uns au réveil des autres

« Là, pour vos blés, ainsi que tout, rien ne dit qu'ils puissent faire la distinction entre les « modernes » prostitués et les « anciens » ressuscités. C'est pourquoi les mêmes maladies, les mêmes intempéries peuvent les atteindre. La protection serait de les envelopper d'une pensée purifiée et exemptée de toute intention de les posséder et de les exploiter. Mais dans tous les cas, tristement raisonnés ou bio-renaissants, plutôt que d'être maltraités, ils choisiront de se sacrifier. C'est pourquoi, ils brûlent leurs moissons ou font de leur gluten un poison.

Nos blés cherchent à vous réveiller. Ils sont les porte-drapeaux d'une mission de réconciliation. C'est aussi vrai pour d'autres végétaux, mais les blés tiennent dans votre psyché une place très privilégiée, nourrissant en particulier votre besoin de sécurité. Ainsi qu'il en est pour le lait du sein de votre mère. C'est pourquoi ces deux-là viennent en premier vous toucher. Et leur message sera d'autant percutant s'il se présente en crise financière (2) avant d'être alimentaire. Car, riche et nanti; c'est de ce monde là dont il s'agit.

Je sens la terre se diriger vers la stérilité. Il est urgent de reconsidérer le germe de la graine, cette partie du blé que l'on jette aux cochons. Autre signe, « crop » est l'exact anagramme de « porc ». Et que le dieu des enfers, qui n'est nulle part ailleurs qu'en soi, reconnaisse que c'est surtout celui là qui met la terre en feu. C'est le retour de Déméter-Corée. Le jour où ce diable d'Hadès enlève la fille (Corée) à sa mère (Déméter), c'est un peu comme si la lune avait quitté la terre (3). Or l'une ne peut vivre sans l'autre, ou c'est alors notre sensibilité, notre sécurité qui nous quittent. Le « Joseph » en Égypte de la mythologie biblique évoque la même peur. Là se retrouve l'incontournable et inévitable alternance des cycles dont vous êtes les acteurs sans pouvoir, ni vouloir, autre que votre conscience, à vivre le changement dans l'accueil du tout présent.

Car se ré-volter activent les forces opposées. Mais con-templer : « être avec son propre temple », c'est rayonner du soleil qui vous habite. Offrir le meilleur de soi et agir selon sa foi : telle pourrait être votre guidance. »



(1) « Pis de chien » : expression argotique de ce qui est méprisable, moins que rien, en servitude.

(2) Le blé est, en langage populaire, synonyme de monnaie, d'autant vrai dans notre économie de spéculation.

(3) Ce qui sera un jour le cas puisque l'astro-physique observe que la lune s'éloigne de la Terre d'environ 1cm/an.

Devant la terre en feu et la mer en colère!



« L'archétype que le blé manifeste pointe son épi vers le ciel pour, en fin de maturation, se courber humblement vers la terre d'où il s'est levé. Voilà le geste qui manque à l'être orgueilleux qui croit trop à la supérieure élite qu'il s'est attribuée.

Par sa structure dressée vers le haut, le blé, perché sur sa paille, est une antenne que ses poils viennent parfois amplifier (4). Il capte l'information et, en prise de terre, en informe le sol où il est enraciné. Remarquez cette chose étrange qu'est un champ de blé, une fois moissonné, avant d'être déchaumé. Ses pailles creuses, encore dorées, court-dressées, sont prêtes à recueillir la rosée, cette essence du matin. C'est pourquoi d'instinct et de tradition, les paysans lui laissent du temps, en l'état. Un certain temps, afin que puisse descendre jusqu'en terre, le parfum de ce qui reste un mystère. Une pause nécessaire entre chaque passage d'un état à un autre : du champ au grain, du grain à la farine, de la farine au pain, du pain à la table ... afin que, suite à l'épreuve chaotique de ces changements successifs, l'énergie ainsi dispersée puisse retrouver une unité, une entité. C'est ce que le boulanger nomme « plancher » pour sa farine en quarantaine au grenier.

Maintenant, si vous raccourcissez la paille des blés, vous abaissez votre champs de vision. Toutefois, si vous reprenez les hautes tiges des anciennes variétés mais sans la structure et le sens qui doivent les accompagner, la moisson se couchera par trop de fragilité, s'il lui manque le soutien sur tout le chemin qui va de la graine au pain.

Nous sommes là pour être à vos côtés, mais trop peu d'entre vous voient dans nos épis le glyphe d'une divinité. C'est le Lion astral, symbole du Soleil, célébré en Août, le mois des moissons. Le signe qui suit est la Vierge, au moment où, naturellement, la graine retourne à la terre féconde. C'est un temps relié à la Lune, archétype de la terre-mère (5). Ce qui, dans votre corps, correspond au ventre, là où le gluten vient parler à vos cellules. Bien que les plus sensibles parmi vous soient victimes d'un comportement collectif qui prend source dans l'ignorance et l'indifférence. L'histoire de votre pain est porteur d'une charge impressionnante de mémoires. Du bonheur vital de l'abondance, à l'angoisse fatale de la famine, toutes ces résonances émotionnelles traversent encore votre passoire intestinale. S'y ajoute aujourd'hui la panique consumériste. »

Où donc aller qui ne serait être là ?

« Tu es le maître de ton propre serviteur. A toi de mettre un peu d'eau - surtout pas dans le vin, ho ! Malheureux - mais dans la coulée de ron moulin. Car l'eau est symbole du cœur, des émotions, de la compassion. Tout le contraire des forces mercantiles et guerrières qui animent vos besoins de domination.

Alors, d'abord prendre soin de son corps, de son champs, de son fournil. Habiller d'honneur et couronner de fleurs les lieux animés de votre présence. La beauté, la sérénité sont les déités qui se manifestent dès qu'elles se sentent respectées. C'est à la portée de qui le veut, même s'il s'agit d'un premier mètre carré choisi parmi les préférés.

Voilà, sinon nous pourrions quitter cette terre pour d'autres lieux dans l'univers. Car, comme le dit 'un de vos sages : « On ne tient ici que si quelqu'un tient à soi » (6).

C'est ce que font déjà nos amies les abeilles, hôtesse et messagères de la pollinité. Elles partent avec leur énigme : sont-elles massacrées ou bien vont-elles se suicider ? Mystère sur le chemin de celles qui ne disent rien. Ho ! Filles du ciel, caresses de miel, la mouche qui vous a piqué se nomme cupidité.

Alors, paysans ou boulangers, vous êtes les passeurs d'un symbole qui sera transfiguré, ou défiguré, selon l'état de conscience qui vous habite en tant qu'ouvrier. »

« Que les blés soient avec vous » (7)

Avec notre merci à toi l'esprit.

(4) Lire, à propos des blés barbus et de leur évolution, l'excellent dossier technique de Marc Dewalque : « Les anciens blés, engrain et amidonnier » les miettes de Biopanem d'Avril 2002.

(5) En astrologie, la Lune est maître du Cancer. Mais la Vierge astrale pourrait être associée à Déméter (Céres), déesse de la fertilité. C'est pourquoi, à vérifier, une Lune en Vierge peut être favorable au semis.

(6) André Gorz : philosophe, écologiste et mystique du XX^e siècle. Il fut l'apôtre visionnaire de la décroissance.

(7) Le blé : ses origines sont controversées. Vient-il d'un aegilops sauvage apprivoisé, ou est-il « descendu » sur terre avec l'humanité, ainsi et tel qu'il est aujourd'hui ? Ma préférence va vers la seconde proposition.

Un jardin des céréales au pied du moulin à vent de la Garenne, à Pannecé, en Loire-Atlantique



Il y a bien longtemps que le vieux moulin à vent de la Garenne avait vu autant d'animation autour de lui. Et pourtant, il en a vécu des événements depuis 1680, année où on entend parler de lui pour la 1^{ère} fois. Car il est là, au cœur du grand hameau de la Bourdinière, depuis plus de trois siècles ! C'est l'un des plus anciens des 150 moulins qui ont tourné sur le Pays d'Ancenis. Jusqu'à la Révolution c'était un « moulin banal », propriété du baron d'Ancenis. Il a pris sa retraite en 1965, en même temps que François Pehu, son dernier meunier. Ses propriétaires rêvaient de le revoir tourner ; ils l'avaient recouvert de tôles pour préserver des intempéries le mécanisme intérieur.

Consciente de l'importance du site et de la nécessité de sauvegarder et d'entretenir son patrimoine, la municipalité de Pannecé a décidé d'acquérir le moulin et le terrain nécessaire autour. Depuis janvier 2003 la commune est donc propriétaire du lieu. Après une restauration à l'identique, il a été inauguré le 19 septembre 2009 à l'occasion des journées du patrimoine.

Une association a été créée pour l'animation du site : production de farine - froment et sarrasin - (en espérant la création d'un poste de meunier), accueil de groupes et notamment des scolaires pour des activités pédagogiques autour des céréales, du pain, de l'environnement . . .

Un partenariat avec la classe de CM1-CM2 de l'école locale René Goscinny



Dès la rentrée de septembre 2009, la classe d'Anne-Claire Laurent s'attelle au projet. Trois objectifs :

1 - Découvrir la longue histoire des céréales, la domestication par l'homme des espèces sauvages.

2 - Appréhender le travail des hommes pour améliorer les espèces et prendre conscience de la biodiversité.

3 - Observer les différentes étapes du travail des hommes pour produire et transformer les céréales : le paysan, le meunier, le boulanger.

Concrètement ça commence en classe et dans le jardin de l'école avec l'étude du cycle complet de la plante : graine - plante - fleur - fruit - grain . . . avec germination et semis de différentes graines (marron, œillet, rudbeckia, petit-pois).

Sur le terrain : prêt du moulin un espace est inoccupé ; des bénévoles de l'association préparent le terrain et délimitent une trentaine de parcelles d'environ 1m sur 8m chacune.



Jeudi 18 novembre 2009 : la classe se déplace au moulin (1km à pied) pour les semailles. Après explications et conseils chaque élève sème à la poivrière (bouteille percée, emplie et secouée) une parcelle et une variété. Il y a 25 variétés (blé, orge, avoine et seigle) données par Florent Mercier de l'association « Triptolème ». Quelques carrés plus petits sont ensemencés avec les espèces sauvages fournies par l'INRA de Montpellier. Une petite pancarte (ardoise sur bambou) indique le nom de chaque variété.

Tout au long de l'hiver et au début du printemps, le jardin de l'école est entretenu et surveillé et il y a des visites régulières à celui du moulin de la Garenne. Les uns et les autres surveillent la germination, la levée, la pousse. Dans la classe les semis et autres plantes (courges, fleurs d'ornement . . .) sont prêts à être repiqués et distribués.

Jeudi 6 mai : toute la classe est de nouveau au moulin pour l'initiation au désherbage et récolte des différentes adventices. Pas facile, en effet, de différencier ces « mauvaises herbes » des jeunes pousses de céréales. Ils constatent que la pousse est inégale, différente d'une parcelle à l'autre, avec des nuances de vert pour chacune. Sur certaines les blés sont déjà hauts, plus ou moins touffus, les épis formés . . . d'autres plus clairsemés.

En juillet, bien que ce soit les vacances, l'enseignante et une quinzaine d'enfants, ainsi que leurs parents, se retrouvent pour la moisson. Toutes les parcelles sont à maturité et la richesse

variétale saute aux yeux. Un beau spectacle que le moulin apprécie. Tous sont partants pour recommencer !

Pour compléter ce jardin des céréales, Raymond a semé du sarrasin, en juin. Tous les dimanches de l'été de nombreux visiteurs sont venus découvrir le moulin en activité. Et beaucoup, même des anciens, ont été étonnés et ravis de voir une parcelle de sarrasin en fleur, ce « blé noir » qui ne ressemble en rien aux

blés d'à-côté. La plupart n'en avait jamais vu. Désormais ils penseront à ces petites fleurs blanches en dégustant leurs galettes . . . qui auront sûrement un meilleur goût ! Un petit plus qui enrichit la visite d'un vieux moulin à vent qui renaît et fonctionne à nouveau comme autrefois.

Jean-Paul Glémin

Les Rendez-vous triptolémien

Dimanche 19 septembre : Jour de fête au fournil de la Milandrie (49)

Fête du pain au feu de bois, Marché de produits locaux et artisanat. Entrée libre. De 10h à 18h au Lourou-Béconnais (49) à

5 km du Louroux, direction Villemoisan, proche Chillon

Philippe Le Pape - philippe-maud@wanadoo.fr

Samedi 2 et 3 octobre : Fête des SIMPLES à Plounéour Menez (29)

Rencontres nationales des producteurs cueilleurs de plantes médicinales du syndicat SIMPLES. Seront organisés : marché, forum, ateliers, sorties botaniques, expo, conférences, tables

rondes, ... Fest Noz à 21h.

Nous y serons le samedi avec un stand de l'association.

N'hésitez pas à nous informer de votre présence.

Dimanche 3 octobre : Foire aux courges à Péder nec (22)



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

biologiques et écologiques.

A 15 h : Conférence de Claude et Lydia Bourguignon,

Clément Doédens : 02 96 45 34 24

Le prochain CA de Triptolème y aura lieu à 10h.

Les adhérents du secteur sont les bienvenus pour y assister.

Jeudi 7 Octobre : Formation « Biologie du sol » avec Lydia et Claude Bourguignon, chez Pierre Tranchant à Saint Dolay (56)

- Présentation du contexte de l'association et questionnements paysans par Florent Mercier - 3 témoignages de paysans pratiquant le non labour depuis plusieurs années - Pierre Tranchant, paysan boulanger à Saint Dolay travaillant en Traction animale sans labour, Nicolas Supiot, paysan boulanger à Maure de Bretagne, pratiquant également le non labour) et Renaud Gavini, paysan céréalier à Langonnet (Centre Bretagne), expérimentant le non labour dans un contexte géographique très pluvieux.

* Pratiquer le non labour, les TCS, le semis direct et les cultures associées en AB; dans le contexte pédo climatique Breton, pour une agriculture faible (ou sans) intrants,

* Comment gérer l'invasion d'adventices très handicapants et qu'est-ce qu'ils nous indiquent ?

* Comment dynamiser la dépollution et la régénération des sols bretons ?

- Intervention théorique avant le repas de Mr et Mme Bourguignon puis de terrain après.

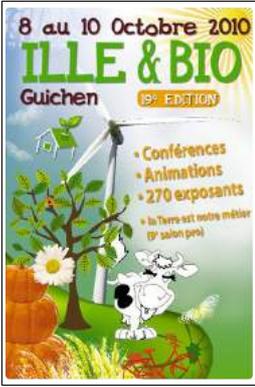
De 9h à 18h

Coût : 40€

Pour les modalités pratiques, contacter Christelle (aux coordonnées Triptolème).

- Réflexion autour des thématiques suivantes :

8,9 & 10 octobre : Salon Ille & Bio à Guichen (35)



Cette année, les semences paysannes sont à l'honneur au salon. Nous y serons présents aux côtés des Mordus de la Pomme et de Kaol Kozh (potagères) pour représenter notre réseau breton Had Ar Vro, qui se constitue au gré de nos rencontres.

Nous proposerons un apéro de la biodiversité dès le vendredi soir vers 19h pour l'inauguration du salon. La place sera faite alors aux papilles qui

pourront s'attarder sur des goûts, propres à ces variétés paysannes, cultivées au sein du réseau breton. Ce salon est aussi l'occasion d'avancer plus encore sur les échanges autour de la recherche participative qui allie paysans et chercheurs, notamment au sein du Programme PaysBlé.

En effet, nous effectuerons la préparation du sol avec Pierre Tranchant, ses chevaux et ses outils innovants (semis direct) d'une parcelle qui accueillera quelques variétés de blés du programme. Celle-ci sera alors un témoin de l'évolution de PaysBlé tout au long de l'année. Cette édition 2010, année de la biodiversité, est une invitation à ne pas manquer.

N'hésitez pas à nous rejoindre pour profiter de cette opportunité de témoigner de votre expérience, de vos espérances, ... Nous allons constituer des équipes afin que les choses se déroulent de façon fluide et agréable pour chacun.

Les voici : Stand et échanges d'expériences avec Christelle, préparation de la parcelle et semis de la collection avec Pierre, apéro de la biodiversité avec Bastien, Laure et Julie animation enfants (notamment le vendredi).

Merci de me dire si vous souhaitez participer à une de ces équipes. Nous mettrons en place un roulement pour chacun puissent profiter du joli programmes proposé.

Quelques rdv triptolémien sur le salon :

Vendredi

- de 14h à 16h30 : animations avec les scolaires autour des semences paysannes avec la mallette pédagogique. Ceci sera l'occasion pour ceux qui le souhaitent d'apprendre à s'en servir afin qu'elle puisse circuler entre adhérents.

- Vers 18h : Apéro de la biodiversité et présentation de Triptolème et du réseau Breton Had Ar vro.

Samedi

- 10h : Démo traction animale et semis de blé

- 15h : Échanges autour des semences, du programme PaysBlé et des essais agronomiques.

Dimanche

- 10h : Démo traction animale et mise en place des collections de blés

- 11h : Conférence : Le Réseau pour la biodiversité cultivée en Bretagne « Had Ar Vro »

- 15h : Échanges autour des semences, du programme PaysBlé et des essais agronomiques.

Il sera encore possible d'échanger des semences. Que chacun amène ce qu'il peut mettre à disposition du collectif. La moissonneuse-batteuse sera peut-être présente pour des battages.

Avis aux boulangers qui peuvent apporter du pain de leur fournée pour proposer à la dégustation sur le stand.

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

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

Samedi 13 novembre à Ercée en Lamée à 14h : Réunion PaysBlé Expérimentateurs boulange

Les rendez-vous extra-triptolémien ...

Dimanche 19 septembre : Le seigle de pays : la paille pour les toitures, la farine pour le pain.

Journée du patrimoine à l'Ecomusée de St Dégan

De 14h à 17h30 - Entrée libre.

Les chaumières de l'Ecomusée sont en restauration avec le soutien de la Fondation du patrimoine, du Conseil Général et de la Région Bretagne.

La recherche d'authenticité conduit à retenir la paille de seigle comme matériau de couverture selon la tradition du pays. Ce qui nécessite la relance d'une filière seigle que l'Ecomusée compte soutenir. C'est donc le seigle de pays qui sera à l'honneur pour cette nouvelle édition de la journée du Patrimoine,

Le seigle était une plante indispensable au quotidien des paysans. venez découvrir les savoir faire spécifiques liés à son utilisation : le battage à l'égreneuse, qui était autrefois l'affaire de tout le village ; le peignage et la pose de chaume pour les

toitures, le vannage du grain au tarare, et enfin la cuisson du pain de seigle dans le four du village. Présentation du jardinage bio-écologique avec Alain Casalis et Visite guidée des chaumières compléteront le programme.

Brec'h. Ecomusée de St-Dégan

L'Ecomusée met en valeur le monde rural du 19^e siècle au Pays d'Auray - Ouverture de 14h à 17h30 du lundi au vendredi et certains dimanches en fonction de la programmation.

Rens. Au 02 97 57 66 00 - www.ecomusee-st-degan.fr

Du 21 au 25 octobre : Rencontre de Terra Madre organisées par Slow Food



Slow Food est en train d'organiser la prochaine rencontre de Terra Madre qui aura lieu du 21 au 25 octobre prochain à

Turin, en concomitance avec le Salon du Goût.

Comme lors des éditions précédentes, Terra Madre est l'occasion pour le réseau mondial des Communautés de la nourriture, des chefs et des universitaires, de se rencontrer pour discuter des principaux problèmes liés à la culture alimentaire, ainsi que pour partager les expériences positives de ceux qui, d'un bout du monde à l'autre, ont trouvé des solutions.

Le réseau de Terra Madre s'est élargi et continue de se fédérer dans sa philosophie et ses actions pour une alimentation de

meilleure qualité, *bonne, propre et juste*. Vous pouvez suivre les nombreux projets sur le site de Terra Madre (<http://www.terramadre.info/>), dont les rencontres Terra Madre régionales, les Voix des producteurs qui racontent l'avancée des initiatives mises en place ces six dernières années.

Plus de 1000 Communautés de la nourriture représentant 150 pays seront présentes lors de Terra Madre 2010. Cette année une attention particulière sera donnée aux langues et aux communautés indigènes. Tout autour du monde des langues minoritaires, expressions de la diversité des cultures, sont malheureusement en train de disparaître.

Ce problème est directement lié aux enjeux de la biodiversité, du savoir des peuples et du développement durable.

Bastien Moysan sera notre porte-parole et témoignera au moment opportun de cette expérience.

Formations proposées par le GAB 17

Contact : Béatrice Poulon : 40F, Avenue de Rochefort - 17400 SAINT JEAN D'ANGELY

Tél : 05-46-32-09-68 - Fax : 05-46-32-48-34



Nom de la formation	Quel public	Objectifs	Durée et lieu	Intervenant
Approfondissement des techniques de panification fermière	Agriculteurs ou candidats à l'installation du Poitou-Charentes	Connaître la réglementation, apprendre à faire le levain, fabrication des pâtes, façonnage et cuisson ... Diététique	2 formules au choix a) 5 jours non consécutifs : 4 octobre à St-Jean d'Angély, 18/10/2010, 8/11/2010, 22/11/2010 à Chamouillac, 20/12/2010 à Saulgé (86) b) 5 jours consécutifs du 25 au 29 octobre 2010	Une diététicienne 2 paysans boulangers : Stéphane LAMBERT Michel PERRIN
Paysan boulanger les aspects juridiques, fiscaux et sociaux	Paysans Boulangers ou candidats à l'installation	Connaître les réglementations : définition, qualification, obligation, salariat, conditions et limites de ventes, taxes et régimes fiscal et social	Lundi 11 octobre 2010 à Saint-Jean d'Angély ou Melle	Juriste fiscaliste
Triage et stockage des grains à la ferme	Agriculteurs ou candidats à l'installation du Poitou-Charentes	Découvrir les différents matériels de triage et de préparation à la mouture, intérêt, particularités, coût. Travaux pratiques sur chaque matériel sauf décortiqueuse. Stockage.	Lundi 6 décembre 2010 dans le Maine et Loire	Florent MERCIER (spécialiste du triage à Triptolème)

Le livre : "Du grain au pain, cultivons la diversité", renaissance de la biodiversité céréalière et savoir-faire paysans



Après le film qui relatait une rencontre internationale où plus des paysans, boulangers, meuniers venus d'une vingtaine de pays ont pu partager leur savoir-faire sur la culture et la transformation de leurs céréales paysannes, vient de paraître le livre.

Ce livre est consacré aux savoir faire des paysan(nes), paysans boulangers, artisan(ne)s qui ont échangé leurs recettes, leurs pratiques et leurs semences de céréale à cette occasion. Pains plats d'Iran, pain romain, pain kabyle, mamaglia de Roumanie, pâtes artisanales italiennes, un tour du monde, en 19 recettes, des pratiques et des céréales

utilisées.

Une mine d'information pour qui souhaite faire du pain au levain traditionnel, du pain de semoule ou de la Broa portugaise. Accessible à tous, il intéressera particulièrement les artisans ou les paysans boulangers qui sauront profiter des informations sur les moulins, les techniques de cuisson ou le séchage des pâtes.

72 pages, couleur, RSP, CETAB, BEDE

PRIX PUBLIC : 10 euros + frais de port (2,40€ pour 1 exemplaire)

Disponible sur le stand de Triptolème lors d'événements ou COMMANDE et DEMANDE EXEMPLAIRE PRESSE :

Isabelle Marfaing,

contact@semencespaysannes.org - 05 63 41 72 86

Un très bel ouvrage !!!

"Les variétés améliorées ne sont pas toujours les meilleures".

La recherche agricole à l'épreuve de l'évaluation paysanne en Afrique de l'Ouest.



Les variétés améliorées des stations de recherche ne sont pas toujours meilleures que les variétés locales dans les conditions réelles de l'agriculture paysanne. Le constat pour les céréales sèches comme le mil et le sorgho est évident pour les agriculteurs comme pour les chercheurs: les rendements des variétés paysannes sont souvent plus élevés, en particulier les mauvaises années.

D'où l'intérêt de la diversité des variétés paysannes locales et de continuer les efforts entrepris pour que les paysans participent réellement aux programmes de recherche et que leurs connaissances et leurs pratiques soient prises en compte.

BEDE, la Coordination Nationale des Organisations Paysannes (CNOP), la Convergence des Femmes Rurales pour la Souveraineté Alimentaire (COFERSA), ont organisé en novembre 2009 une tournée d'échange au Mali avec des représentants d'organisations paysannes du Sénégal, du Mali, de France, du

Togo et du Bénin. Ce document rapporte les constats et observations faits par ces agricultrices et agriculteurs expérimentés sur les programmes que mène la recherche sur les variétés de maïs, de sorgho et de mil qui sont la base de la nourriture des familles.

En confrontant leurs points de vue et leurs pratiques avec les chercheurs dans les stations et avec les villageois sur les expérimentations en champs, le groupe a produit une réflexion collective et un témoignage qui a été délivré en janvier et février 2010 pendant les jurys citoyens des espaces citoyens d'interpellation démocratique (ECID), sur le thème "Démocratiser la gouvernance des systèmes alimentaires : les citoyens respresent la recherche agricole pour le bien public."

Association BEDE

Biodiversité Echanges et Diffusion d'Expériences,

04 67 65 45 12 - www.bede-asso.org

"Le petit homme et la mer"



Dans son marais, Stanislas a un plaisir immense à cueillir le fruit salé de l'Océan. La vie ne peut lui faire de plus grande joie. Il polit ses ponts, nettoie la vasière et observe le temps qui passe dans la course paisible des nuages. Quand, un jour, arrive l'incroyable : la mer se cabre. Elle refuse de passer la digue. Mais pourquoi ? Stanislas, lui seul,

sait que l'on peut parler à tous ces êtres du monde et qu'il faut les respecter ... »

Auteurs : Gilles Bernier et Elisabeth Piquet

Edition : Millefeuille Prix : 12 €

Un compte poétique en hommage à la nature. Magnifique !

Disponible sur le stand de Triptolème ou auprès de Gilles (06 75 47 83 56).

Petites annonces ...

Recherche

* Co-utilisation d'un fournil (60)

J'ai un fournil aménagé qui fonctionne 1 fois par semaine et souhaiterai le mettre à disposition de quelqu'un qui voudrait faire du pain. Conditions à définir.

Je cherche des variétés adaptées au nord de Paris, la Picardie, en vue de multiplier des variétés adaptées à la région : Blanc des Flandres, Blé de Crépi, Herisson dans barbe, Rousselin, Perle de Nuisement ?, Blé de Haie ?

Ferme Sainte-Beuve, Oudeuil (60) - tel : 03.44.84.51.83 - sainte.beuve@free.fr

* Logement

Cherche logement indépendant contre travaux à la ferme dans la région de Questembert-Malestroit- Rochefort-en Terre pour début novembre.

Chantale - 06 33 35 08 47

* Mise à disposition local + four à pain

Basse Normandie. Mets à disposition sur une ferme en activité (production laitière) un local avec four à pain. Montage de projet en cours et à construire en commun afin de développer l'activité boulangerie à la ferme.

*Thierry Lemaître, Hauterive -
Contact téléphone : 06 82 12 62 23*

* Variétés adaptées au nord (62)

Recherche pour multiplication :

Blé tendre : Rouge d'Alsace, Golden Drop, Victoria d'Automne, Villmorin 23, Progress, Maître Pierre
Epeautre : Oberkumer (Allemand). Merci

Didier Findinnier (62) - 03.21.81.30.55

A Vendre

* Grain et farine

Je dispose d'une grosse quantité de petit épeautre, genre 30 quintaux que je peux passer en farine pour des boulangers. J'ai aussi une vieille variété de grand épeautre (Oberkumer rotkorn) non hybridée et à faible teneur gluten

*Pierre - Tel : 02.99.90.29.24
courriel : tranchant.pierre@hotmail.fr*

* Seigle

Seigle de pays disponible : farine, aplati ou entier.

Christophe - tel : 02.99.08.06.45

* Chevaux de trait Breton

Une jument de 6 ans et un hongre de 10 ans. Monté, attelé.

Le hongre est dressé aux travaux agricoles.

Les deux sont à vendre ensemble = 2000€

Matériel de traction animale (à voir sur place).

Hervé Guidou - tel : 02 96 35 72 55

* **Âne Grand noir du Berry** : entier, 8 ans, travaille depuis 5 ans en maraîchage + Kassine (avec outils) + un poney. Vente tout ensemble.

Julien Chedeveille, Carentoir: 02 99 08 98 74

* **Âne Grand noir du Berry** : entier, 5 ans, apte au maraîchage. 300€.

Martial Lemeure (44) - tel : 02 40 87 32 16

* Commande groupée de trieurs spirale

Grâce à de récents contacts avec la Turquie, je suis sur le point de faire rentrer en France ce type de trieur toboggan ou spirale. C'est un trieur mono spirale sans la sortie centrale dans le cylindret. Sur la trémie en haut deux types de sorties une pour grosses graines et une pour petites.

Six personnes + moi-même sommes intéressés pour l'achat aujourd'hui.

Si d'autres pouvaient être intéressés afin de réduire les coûts de transport et de négociation nous pourrions les avoir beaucoup moins cher. A savoir aujourd'hui le trieur seul vaut 700 € en Turquie, le transport d'une unité reviendrait à environ 400 €.

Plus il y en aura, plus facile sera la négociation.

Le contact que j'ai là-bas est prêt à négocier tout cela pour nous...

Le lien de Molino peut-être vous donnera plus de précision...

<http://www.molino.com.tr/default.aspx?mi=42&ln=fr&pg=2>

Philippe Guichard, paysan membre du RSP

* Matériel d'attelage et de traction animale

Suite au décès de notre papa, nous sommes dans l'obligation de vendre ses charrettes.

Nous vous faisons parvenir ci-joint la liste des charrettes que nous mettons en vente.

Merci de bien vouloir diffuser l'information auprès de personnes ou membres de l'association susceptibles d'être intéressées.

Pour tout renseignement, merci de nous contacter par mail.

Mme Martinez

pescalune30@yahoo.fr ou par telephone 06.15.25.11.43

- MOBILISATION URGENTE OGM -

Il manque 140 000 signatures sur 1 million pour pouvoir déposer une demande auprès de la commission européenne.
La Commission Européenne vient d'autoriser l'entrée et la culture d'OGM en Europe, contre le souhait des citoyens,
et contre l'avis de plusieurs Etats Membres!!!!

La gouvernance européenne nous permet de déposer une demande officielle auprès de la Commission, pour peu qu'elle soit
soutenue par un minimum de *1 million* de citoyens européens. Aujourd'hui, et après 1 mois d'action,
Greenpeace et Avaaz ont réussi à rassembler près de 860.000 signatures.

Voici le lien vers la pétition qui nous laissera peut-être une chance d'obtenir un moratoire au niveau européen
et d'éviter l'entrée massive en Europe de cultures invasives :

- menaçant la biodiversité, potentiellement nocives pour notre santé (de nombreux avis médicaux mettent en garde contre les conséquences de la consommation d'OGM),
- potentiellement dangereuses pour l'indépendance économique des agriculteurs (les semences sont chères car brevetées, doivent être rachetées chaque année, et demandent l'utilisation de produits spéciaux disponibles uniquement chez les semenciers),
- polluantes (ces cultures nécessitent l'utilisation d'énormément de produits chimiques).

Pour signer la pétition, rendez-vous sur : https://secure.avaaz.org/fr/eu_health_and_biodiversity

Petite INFORMATION qui a son importance :

Vérifiez que vous avez le bon numéro
de téléphone de Triptolème : **09.62.38.57.86**

Une erreur s'est glissée dans un numéro d'Episème.
Cela fait un an qu'un malheureux décroche et qu'on lui
demande à parler à Christelle ou Julie !!!

Merci au comité de rédaction et de relecture :

*Florent Mercier, Alain Parise, Estelle Serpolay, Elise Demeulenaere, Vincent Chesneau, Véronique Chable,
Pierre-Yves Chossec, Daniel Coutarel, Julie Bertrand., Jean-Paul Glémin, Justine Lerche,
Daniel Testard, Isabelle Marfaing, Christelle Poulaud.*



APPEL A COTISATION 2010

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

Pour nous rejoindre en 2010 : Adhérez* ou soutenez nos actions

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Commune :

Type d'activité ou projet :

<input type="checkbox"/> J'adhère et soutien l'association (minimum 15 €) : €
<input type="checkbox"/> Je souhaite recevoir le bulletin de liaison trimestriel « Episème » :	+ 15 €
<input type="checkbox"/> Je souhaite participer aux frais de multiplication de la semence :	+ €
Total : €

* L'adhésion se fait pour l'année civile

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

Chèque libellé à l'ordre de Triptolème,

Merci & à bientôt

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

