



Episème

n°15-Hiver, décembre 2010

Au sommaire ...

* Infos PaysBlé 2

* Les brèves du moment 4

Salon Ile et Bio, Terra-Madre,
Malle pédagogique « EPI »

* Transmission de savoir-faire 6

Biologie des sols, Boulange et blés paysans

* Dossier technique 9

Le gluten et la maladie coeliaque

* Les Infos du Réseau 10

La FAO et la biodiversité cultivée,
Le ministère soutient la diversification

* Parlons de notre endroit 11

Naissance de la « Couronne des prés »,
Les jardins de la Chartreuse d'Auray,
Recette de la Fallue,
La gestion de la biodiversité cultivée
La fête au fournil de la Milandrie,
Lettre à mon frère paysan,

* Livres et films 14

* Les annonces 15

* Les rdv triptolèmiens 16

Edito ...

Une aventure humaine...

Chacun d'entre nous est animé par une histoire. L'histoire de notre vie commence bien avant la conception et demeure pour la majorité des individus que nous sommes, une vaste question qui se termine par un point d'interrogation.

Derrière elle se profilent des savoirs, des rencontres, des problèmes, des solutions... Notre passé est lié à l'alimentation, à la terre et à ce qu'elle nous propose. Sans ce progrès miraculeux, concentré sous le terme d'agriculture, l'espèce humaine n'aurait sans doute pas survécue.

Cette agriculture a été le fruit d'une grande source de diversité. Les chants, les habits, les animaux, les conditions climatiques ont modelé des savoirs locaux, adaptés à leur milieu et interagissant avec lui. L'histoire du blé en est le parfait exemple.

C'est pour vivre ou survivre, que les hommes ont façonné les paysages, labouré la terre, travaillé comme des forçats, améliorant les conditions de mise en culture. Ils y ont laissé une empreinte qui sera à jamais indélébile, celle du temps.

C'est par cette porte que ce sont faites les plus grandes choses. De génération en génération, saison après saison, l'homme construit. Il est capable de beaucoup, du meilleur comme du pire. Mais il ne se satisfait jamais et oublie parfois de simplement contempler au point de ne plus voir où il est arrivé.

Et ceci se perpétue aujourd'hui. Figé dans un temps immédiat qui ne doit son salut qu'à la fée consommation.

Malgré cela, des tendances apparaissent, des mouvements s'opèrent, des organisations se forment, des gens se meuvent, créant un monde parallèle propice à la rencontre, à l'épanouissement physique et spirituel. De formidables liens se tissent et une nouvelle dimension prend son essor.

Une des clés se trouve près des associations, ce merveilleux maillage d'initiatives et d'envie d'autre chose.

L'intention que l'on y met, le choix de s'y investir, les causes que l'on défend, les rencontres que l'on y fait, les projets qui y murissent, qui s'épanouissent et qui parfois échouent prennent sens collectivement et dans cet état d'esprit.

Chacun apporte une pierre à l'édifice, chacun arrive avec son histoire, ses compétences, ses envies et, tous ensemble, nous participons à une aventure... l'aventure humaine.

Cédric

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

Les semis de PaysBlé



L'hiver arrive doucement et les semis des essais PaysBlé sont presque finis.

Pour la sélection participative, des lots de semences ont été envoyés à chacun des participants selon ses désirs. Alors qu'en 2009 la répartition de la collection pour multiplication s'est faite de manière complètement aléatoire, celle de

2010 s'est faite de manière plus précise grâce à l'outil de caractérisation construit avec Annabelle durant l'été.

Nous avons montré aux participants les critères notés et discuté

Panif'

Une première réunion avec les futurs expérimentateurs en panification a eu lieu donnant lieu à l'ébauche d'une grille de notation qu'il est possible de faire passer par mail ou courrier

des objectifs particuliers des expérimentateurs. Suite à cela, chacun a pu formuler sa demande et nous avons choisi les lignées correspondantes à ces souhaits grâce à l'outil de caractérisation (qui se présente pour le moment sous forme de tableur Excel). Par exemple, Alain voulait tous les « rouges barbus » de la collection, James les « grands barbus »... Cela permet d'affiner le choix des lignées, même si le travail de sélection qui reste à faire est encore vaste, ainsi que l'amélioration de l'outil. Cet outil est aussi appelé à évoluer et nous aimerions le présenter à l'association pour l'adapter aux souhaits des uns et des autres, rendez-vous début 2011 !

En ce qui concerne les essais agronomiques, ils ont été faits entre octobre et novembre et sont répartis sur 4 départements. A ce jour, il y a 5 essais en terre : chez Pierre Tranchant à St Dolay (44), chez Jean-Pierre Cloteau à Bain de Bretagne (35), chez Florent Mercier à Bouchemaine (49), chez Damien Houdebine à Douillet (72) et chez Gilles Simonneaux à Chavagne (34). Cela représente déjà une grande diversité de conditions et promet des observations intéressantes !

On attend des conditions favorables pour semer chez Nicolas Supiot à Maure de Bretagne, les piquets sont déjà prêts !

Estelle

pour ceux qui souhaiteraient la tester dans leur fournil.

Demander à Julie tripto.paysblé@laposte.net

Congé maternité de Julie jusque début mars...

Restitution du séminaire de travail

« Réunir ce qui a été séparé »

« L'histoire de Triptolème, fils adoptif de Déméter dans la mythologie grecque, a trouvé une résonnance surprenante de nos jours en Bretagne par la naissance de Triptolème l'association !

Celle-ci a émergé de l'association ASPAARI (Association de Soutien aux Projets et Activités Agricoles et Ruraux Innovants). Elle a été créée en 1999 en Bretagne, pour que des nouveaux acteurs du monde rural se construisent une aide mutuelle pour accéder à un statut, au foncier, aux financements, à des formations adaptées.

Avec ASPAARI, ces acteurs se donnaient des moyens collectifs pour créer des projets de micro-activité ou de pluriactivités agricole, artisanale ou culturelle, privilégiant dans leur réalisation l'adéquation avec un projet de vie de qualité, en cohérence avec des aspirations écologiques et solidaires. Certains d'entre eux

passionnés de semences, d'agronomie et de « boulange », y ont immédiatement donné lieu à un groupe de travail, ont participé au colloque d'Auzeville de 2003 et à la création du Réseau Semences Paysannes ; et ont ensuite créé Triptolème en 2006, dans le même esprit du développement du tissu rural et de sauvegarde d'un patrimoine agricole.

Le développement des sciences, qui a accompagné celui de l'agriculture dite conventionnelle, a facilité la standardisation des façons de produire et des produits et ont effacé en grande partie les spécificités des terroirs. Culture et agriculture se sont fondues dans un mythe du progrès technique. L'agronomie et l'amélioration des plantes sont devenues des disciplines séparées. Au fur et à mesure de l'accumulation de connaissances par des moyens d'investigation de plus en plus poussés, spécialisés, et la recherche en oublie la nature fondamentalement systémique du vivant, celui-ci est partialisé et n'est plus

appréhendé dans sa globalité telle que le paysan l'appréhende tous les jours, ni dans sa réalité fondamentalement systémique.

Selon de nombreux points de vue, le programme "Pays blé" essaie d'ouvrir des voies, au moins de donner une voix. Il est une tentative de (redon)né(r) une perspective globale sur l'Agriculture du Blé, du Pain et du Compagnonnage de la Terre, des hommes et des plantes dans un même terroir.

En effet, la fragmentation des connaissances scientifiques, et leur mise au service d'une économie qui ne soucie pas de son impact culturel, social et écologique a fait prendre comme unique référence une approche mécaniste et réductionniste du Vivant, en s'appliquant aux animaux, aux plantes et à l'environnement, touchant profondément la culture chez les hommes.

De la même manière, la fragmentation des savoirs et savoir-faire a réduit la possibilité d'ouvrir d'autres chemins que ceux que nous propose l'économie industrielle standardisatrice. Il s'agit donc pour nous de réunir à nouveau :

* d'une part, les différents acteurs détenteurs d'un savoir-faire artisanal, dans un espace à l'échelle humaine, et d'une même "filière" : "sélectionneurs", agriculteurs, meuniers, boulangers. Ce n'est certainement pas un hasard si ce sont les "paysans boulangers" qui réunissent dans leur activité tous ces savoir-faire abondant aussi bien la qualité agronomique que boulangère, voire poétique, de ces blés "hors la loi" et "impanifiables" selon les critères de l'économie industrielle ! Sans oublier les partenaires nécessaires à une économie solidaire et à une politique respectueuse de l'identité et du développement local.

* d'autre part, les savoirs et savoir-faire du terrain avec les connaissances et la méthodologie des scientifiques. Cette opportunité offre un moyen de mieux comprendre, d'analyser, et de tenter de reproduire les expériences que la pratique aura trouvé efficace. C'est donc une approche phénoménologique que nous proposons, où la priorité est donnée à la pratique de terrain, guidée par les connaissances et les intuitions de ses acteurs. L'objectif est de mettre en évidence les facteurs déterminants dans nos expériences positives afin de pouvoir les reproduire et en diffuser la pratique.

PaysBlé est donc une tentative de redonner la priorité à un idéal où la motivation première est de se mettre au service des valeurs humaines, et de les inscrire de façon harmonieuse dans un écosystème en s'adjoignant la rigueur de la démarche scientifique visant les mêmes objectifs.

« Réunir ce qui a été séparé » consiste déjà à amener scientifiques, paysans et artisans à regarder ensemble les plantes vivre dans un champ, dans un sol, un environnement, puis transformées au fournil ; et enfin appréciés autour d'une table... Dans un deuxième temps, PaysBlé offre les moyens de réunir les acteurs scientifiques de l'agronomie, du sol, de la génétique des

plantes, de la meunerie et de la panification qui seront invités à partager leurs connaissances dans les champs, meunerie et fournil de paysans et artisans. Nous construisons ensemble une approche « phénoménologique », sans a priori, pour proposer des voies d'innovation. L'objectif est de faire le maximum de place à l'observation. »



«
pr
s

présentation des synthèses des différents ateliers, il s'avère nécessaire de réfléchir durant la durée du projet sur les solutions de protection des droits et moyens collectifs d'utilisation de ces semences multipliées, cultivées et transformées dans le cadre de ce programme de recherche.

Il faut réfléchir à la structuration d'une « mutualisation » des moyens techniques, économiques et des règles éthiques liées au maintien et à la diffusion des semences. Ca peut passer par la création de maisons des semences paysannes en Bretagne, telle que nous y réfléchissons au sein du RSP.

Celles-ci devront nécessairement prendre à bras le corps la question de liberté d'usage de ce patrimoine par la communauté paysanne ; et de sa protection vis-à-vis de l'usurpation qui pourrait en être faite par des intérêts privés.

De même, faut-il réfléchir aux moyens de garder la liberté d'usage des noms "Blé de Redon" ou "Triptolème", par exemple, en conservant le sens que nous lui donnons ? Il nous faut donc exprimer clairement la représentation que nous en avons (économie solidaire du paysan, au meunier, au boulanger et au "consommateur" ?; maintien et développement ?, "sélection" de la biodiversité cultivée avec les choix éthiques que cela implique et leurs conséquences ?, maintien du patrimoine culturel et de l'économie locale ?...).

Ainsi nous pourrions espérer trouver les moyens de mettre en œuvre une maison des semences paysanne au service de la biodiversité, d'une agriculture et d'une économie solidaire et locale. »

Nicolas S.

Ce texte est extrait du document de restitution du Séminaire « PaysBlé » des 22 & 23 avril 2010 à Paimpont.

Cette restitution sera bientôt disponible, nous vous tiendrons au courant dans le prochain Episème.

Julie

Les brèves du moment ...

L'automne : le temps des foires ...

18-19 septembre : Foire à Guingamp (22)

2 octobre : Fête des Simples à Plounéour Ménez (29)

25-26 septembre : Foire bio de Muzillac (56). Merci à la Marmite d'avoir accueillie le stand de Triptolème sur le sien.

3 octobre : Foire aux courges à Pédervec (22)

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



Cette année, la biodiversité cultivée est à l'honneur du programme du salon Ile et Bio, organisé par Culture Bio.

Entre animations avec les enfants le vendredi, démonstrations de travail du sol et semis en traction animale, des temps forts autour des semences paysannes et le projet PaysBlé, une conférence du Réseau pour la biodiversité en Bretagne (Had Ar Vro), l'apéro de la biodiversité (orchestré par Bastien) qui a plus que séduit le public et les politiques, ... l'association était belle et bien représentée!!

Bravo et merci à tous pour votre présence et votre énergie pour valoriser, toujours plus, les semences paysannes et la dynamique qu'elles génèrent.



Des blés ont été semé dans la foulée pour les expérimentations agronomiques de PaysBlé : Sixt Sur Aff, Renan (moderne) et la population dynamique de Florent. Une partie de la zone mise à disposition a reçu un engrais vert (phacélie) afin de préparer les semis de l'année prochaine.

Le Réseau Had Ar Vro, composé de Kaol Kozh, les Mordus de la Pomme et Triptolème a bénéficié d'une belle place pour communiquer au grand public.

Estelle, Amandine et Véronique avaient préparé des sachets de toutes les variétés de blés disponibles, avec un échantillon devant chaque sachet de grains. Ainsi, chacun pouvait faire le tour et, pourquoi pas, en choisir quelques un à multiplier au jardin. Les personnes intéressées passaient alors une convention avec Triptolème afin de rester en lien.



Sur le jardin, Pierre Tranchant et son cheval Maspart ont broyé le sarrasin implanté en mai au moyen du covercrop. Les enfants ont alors pu semer quelques variétés qu'ils pourront venir voir grandir tout au long de l'année.

Alain Bouchet a décidé, cette année, de se joindre à l'équipe de bénévoles de Triptolème pour montrer la préparation du paton pour faire la pâte à galette (sarrasin). Ainsi, il a eu le plaisir d'être dans la transmission de savoir-faire et de pouvoir faire goûter les galettes, à base de farine de « Petit gris », nature.

Christelle



Du 21 au 25 octobre : Les rencontres de « Slow food - Terra Madre » à Turin (Italie).



Echos du salon du goût

Slow Food France » a invité Triptolème et une délégation bretonne à découvrir la démarche de « Slow Food International ». La délégation bretonne était composée de : 18 paysan(ne)s représentant(e)s chacun(e) leur production de variétés ou races locales, 3 restaurateurs travaillant avec des producteurs, des représentant(e)s associatifs, ainsi que 5 élu(e)s de la région Bretagne.

La Bretonne Pie Noir était « sentinelle » c'est à dire, reconnue par Slow Food comme production spécifique à mettre en valeur. Il y avait donc un stand de Bretonne Pie Noir à Turin, avec tous les produits qui en découlent. La prochaine «sentinelle» sera le Chou de Lorient, d'autres « sentinelles » devraient voir le jour et intégrer « l'Arche du goût de Slow Food », car la région vient, grâce à Pascale Loget et Olivier Porte de « Slow Food France », de débloquent une enveloppe substantielle. Le salon du goût c'est un salon gastronomique gargantuesque, une grande messe culinaire et paysanne, sur l'équivalent de 6 terrains de foot, dont 2 pour les rencontres de « Terra Madre ». Tout ceci dans les anciens bâtiments de Fiat, rénovés pour les J.O. d'hiver.

Une partie internationale avec la Bretonne Pie Noir, à côté du poisson suédois, du petit épeautre des Hautes Alpes et des Indiens d'Amazonie ; mais aussi des revendeurs de poudre de perlimpinpin. Soit, un salon qui finance les rencontres de « Terra Madre » qui se trouve juste à côté. Là encore, une énorme salle avec les ateliers de la terre avec 12 conférences simultanées, 2 fois par jour, traduites en 7 langues, soit 72 conférences sur 3 jours. Des graines à l'eau, de la sécurité alimentaire, des droits des peuples indigènes et des rencontres mêlant des pays de tous les continents.

Enfin, une soirée de clôture avec 5000 personnes, où Carlo Petrini (créateur de Slow-Food) accompagné de Vandana Shiva entre autres, nous ont d'abord dressé un tableau de l'effondrement du système capitaliste et proposé ainsi, une vision holistique du Monde : Véritable mouvement politique « Slow Food » et « Terra Madre » invitent chacun(e) à refaire le monde localement grâce à l'alimentation où le plaisir d'échanger, d'écouter, d'agir pour l'avenir des systèmes de connaissances traditionnelles.

Bastien

La malle pédagogique EPI

Triptolème dispose aujourd'hui d'une malle pédagogique EPI.
Julie et Christelle sont formées à son utilisation.
Si vous souhaitez l'emprunter et vous y former à votre tour, n'hésitez pas à contacter Christelle.

Gaines de palette

Plateau où les enfants reconstituent un dessin (façon puzzle) avec des graines de différentes espèces et variétés notamment de haricots.



Forme : Atelier tournant en autonomie. Un patron sert de modèle, les graines sont étalées précisément. Elles se superposent sur l'emplacement de chaque couleur différente du dessin.

Public : enfant 4 à 10 ans.

Loto des céréales

Construit à partir du principe d'un loto, il s'agit d'associer différentes informations sur une céréale : l'origine de la plante, sa culture, son utilisation culinaire, etc. Ces informations prennent la forme de carte ou d'échantillon.

Forme : Atelier tournant en autonomie.

- 14 plateaux de jeu, 1 pour chacune des céréales
- 2 séries de cartes (plantes et berceaux)
- 2 séries d'échantillons (graine et recettes)
- 1 carte "vocabulaire"

Public : Enfant de 5 à 12 ans,

convient à des ateliers avec des grands groupes.



Paysages/paysans

Trois paysages d'agriculture différents "muets" (agriculture industrielle, polyculture et vivrière au Mali) sur lesquels les enfants doivent découvrir et attribuer les caractéristiques de chacun.

Forme : Atelier tournant en autonomie.

- 3 paysages : un modèle d'agriculture industrielle, un modèle de polyculture en montagne et un modèle d'agriculture familiale paysanne en Afrique subsaharienne.

- 1 série de vignette



- 1 texte explicatif
- 1 carnet de voyage

Public : Adolescents de 12 à 15 ans.

Les 2 jeux de rôles

Le premier met en situation une cantine scolaire qui décide de s'interroger sur l'utilisation d'aliments transgéniques à la cantine, elle demande l'avis de plusieurs acteurs : association de consommateurs, scientifique/nutritionniste, un médecin etc.

Le deuxième : une mairie se demande si elle va déclarer sa commune « zone sans OGM » : il y a un débat au sein du conseil municipal.

Ces jeux de rôle sont accompagnés par un travail préalable réalisé par l'enseignant avec le kit pédagogique "Les OGM en questions" (BEDE, Rectorat de l'Académie 2005). Ce kit est composé d'une exposition et d'un livret permettant d'aborder tous les thèmes liés aux OGM.

Contact pour commande : Association BEDE - 47, place du Millénaire - 34000 Montpellier - Tel : 04 67 65 45 12

courriel : bede@bede-asso.org site : http://www.bede-asso.org/lang/fr/nos_actions/actions_pedago/outils/epi.php

Stage auprès de Triptolème de Anne-Sophie en formation à Terre et humanisme

Du 11 au 22 octobre

Dans le cadre d'une formation d'animatrice en agroécologie que j'ai suivi cette année 2010 à Terre et Humanisme : <http://www.terre-humanisme.org>, j'ai réalisé un stage au sein de l'association Triptolème. L'objectif était de créer des fiches pédagogiques destinées à accompagner un futur « kit semences » qui sera alors proposé à l'ensemble des adhérents de l'association. Au cours de ces deux semaines de stage, je me suis plus

particulièrement penchée sur la généalogie des blés et sur leur mise en culture dans un jardin. Remonter l'arbre généalogique de l'aliment de base de notre alimentation fut un exercice tout aussi enrichissant que celui de décrire l'accompagnement de l'épanouissement de cette graine qui, chaque jour, vient nous nourrir. Merci à Christelle, Julie et Daniel de m'avoir accueillie ainsi.

Anne-Sophie

Transmission de savoir-faire ...

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

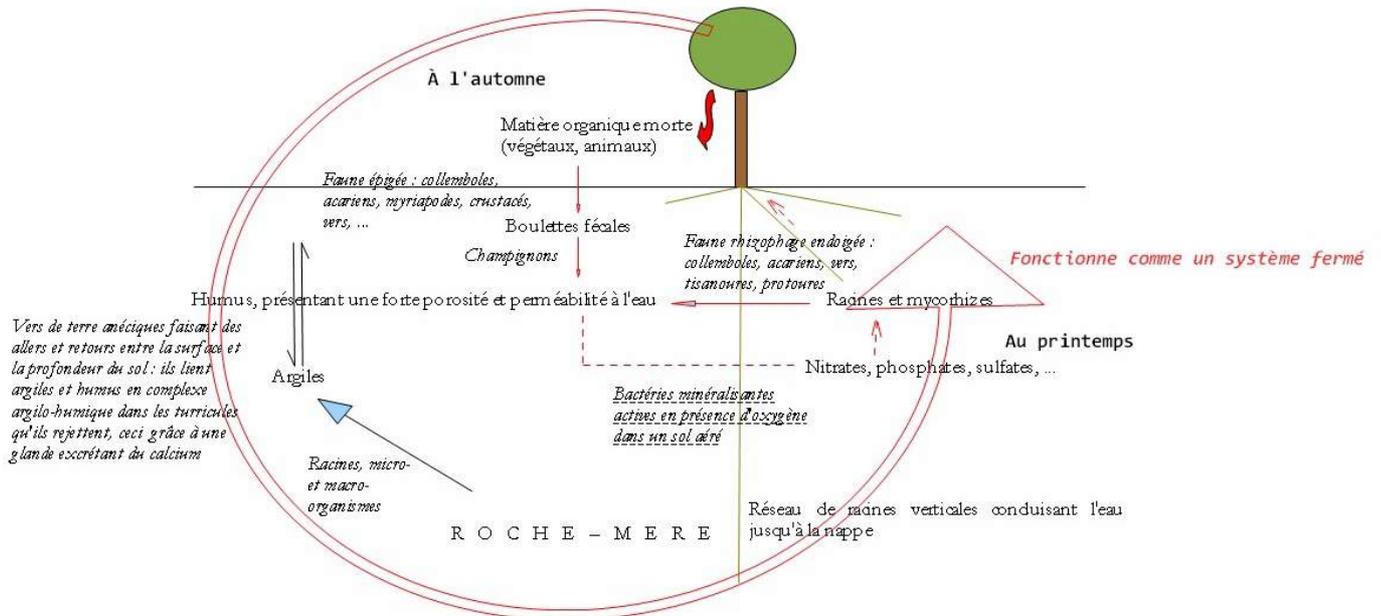
Le 7 octobre 2010, l'association *Triptolème* a organisé à Saint-Dolay une journée de formation "Connaître la biologie des sols pour les préserver et les améliorer", animée par Claude et Lydia Bourguignon, à laquelle ont participé 43 personnes. Pendant la matinée, Claude et Lydia Bourguignon ont échangé avec les paysans de Triptolème, puis ils ont exposé les grands traits de la formation et de la vie des sols, leurs conséquences pour l'agriculture et ont tenté de répondre aux questions que cela a soulevé dans l'assistance. L'après-midi a été consacrée à l'observation de deux fosses pédologiques dans une ancienne jachère de la ferme de Pierre Tranchant à Saint-Dolay.

Nous ne présentons ici que certains points abordés lors de cette journée d'échanges et de formation sur la biologie des sols par Claude et Lydia Bourguignon. Les personnes intéressées en trouveront une présentation très complète directement par les auteurs dans l'ouvrage *Le sol, la terre et les champs* (1).

Quelques éléments sur la formation et la vie des sols

Les organismes biologiques sont cruciaux pour un bon fonctionnement des sols

La vie souterraine, racines, faune et microbes, attaque les roches, faites de silicium, d'aluminium et de fer principalement, et les transforme en silicates d'aluminium et de fer qui forment les argiles. Il n'y a formation de sol que si les argiles sont liées à de l'humus, "couche supérieure du sol créée et entretenue par la décomposition de la matière organique, essentiellement par l'action combinée des animaux, des bactéries et des champignons du sol." (<http://fr.wikipedia.org/wiki/Humus>). Ce sont des ions chargés positivement, calcium et fer surtout, qui jouent le rôle de ponts entre argiles et humus. Ce fonctionnement est décrit dans le schéma ci-dessous :



Conséquences des connaissances sur la vie des sols pour l'agriculture

Pour qu'un sol fonctionne bien, les éléments *biologiques* sont essentiels : un apport de matière organique, un sol aéré pour que les vers de terre anéciques puissent se développer et former le complexe argilo-humique, et les bactéries minéralisantes apporter des éléments nutritifs aux plantes, des champignons pour dégrader la matière organique et fournir du phosphore aux plantes notamment (mycorhizes), ...

Le capital sol est hétérogène et fragile

À l'échelle du globe, mais aussi d'une région comme la Bretagne, les sols ne sont naturellement pas les mêmes, en fonction de la roche-mère d'une part et du climat qui joue sur la végétation d'autre part.

Certaines roches-mères donnent naissance à des argiles à faible surface interne et à faible capacité de rétention d'éléments, comme les kaolinites, tandis que d'autres roches produisent des argiles à forte capacité de rétention d'éléments, comme les montmorillonites. Autre exemple de "capital sol" différent : chez Pierre Tranchant, on a



observé sur une centaine de mètres que, en fonction de l'orientation des fissures dans le schiste, la formation d'argile se fait bien ou difficilement.

Le "capital sol" est fragile, car les liaisons électrostatiques qui lient les argiles à l'humus ne sont pas très solides.

Les sols ont une "vocation" dont il faut tenir compte

D'après leur composition et leur structure, les sols sont plus ou moins appropriés à la culture de certaines espèces végétales, ce dont il faut tenir compte. Par exemple, les sols pas trop profonds de la Beauce ou de l'Ardennais sont adaptés à la culture du blé : il va arrêter sa croissance vers le 15 juin et réaliser une translocation des matières sèches de la plante vers le grain. Au contraire, les sols très profonds du Léon en Bretagne sont optimaux pour l'enracinement de l'artichaut.

Chez Pierre Tranchant, le sol en haut de l'ancienne parcelle de jachère, qui a été épuisée, et dont les schistes fissurés horizontalement sont très limitants, conviendrait à une culture peu exigeante, comme un épeautre. Dans la parcelle située plus bas, le schiste a des fissures mieux orientées, pénétrées par les racines et la faune qui le transforme en argiles, le sol est plus profond et plus aéré, l'eau circule mieux, la matière organique est de meilleure qualité et plus facilement assimilable que dans la parcelle du haut. Ce sol conviendrait bien à un blé.

Le sol joue sur la qualité des productions agricoles

Ce sont les éléments métalliques du sol qui, en agissant comme cofacteurs des enzymes impliquées dans la synthèse des parfums, sont responsables de la qualité des produits issus des cultures. Les engrais chimiques font disparaître le goût et la particularité des terroirs en les homogénéisant.

Les intrants chimiques ont un impact négatif sur la vie et la fertilité des sols

La perte de faune et de matière organique dans les sols, liée à l'irrigation, aux engrais chimiques et aux pesticides, entraîne leur érosion : la terre n'est plus retenue. L'ordre de grandeur de la perte en sol est de 40 tonnes par hectare et par an en France,

ce qui n'est pas du tout un phénomène naturel. En 1960 en France, les sols comportaient en moyenne 4% de matière organique. En 2010, ils n'en comportent plus que 1,3%. Cette perte de matière organique entraîne une perte de faune du sol, une diminution de la porosité du sol et de la remontée d'éléments en surface créés par cette faune, une lixiviation (2) des éléments azote, phosphore, des pesticides ... 98% des nappes phréatiques sont ainsi polluées. La perte de matière organique s'accompagne aussi d'une acidification par perte de calcium (un ion avec deux charges positives qui contribue à retenir le complexe argilo-humique, argiles et humus étant chargés négativement).

Les sols abîmés peuvent être réparés

Le problème majeur est la perte de matière organique dans les sols, et par conséquent de la structure poreuse que cette matière organique crée.

L'apport de roche, contrairement aux engrais chimiques, permet d'augmenter la capacité d'échange en cations (CEC) sans impact négatif sur la vie du sol. L'apport de compost "améliore la structure des sols (apport de matière organique et amendement), ainsi que la biodisponibilité en éléments nutritifs (azote, phosphore, potasse). Il augmente également la biodiversité de la pédofaune." (<http://fr.wikipedia.org/wiki/Compostage>).

Les techniques de mulch-paillage, de semis direct sous couvert et d'apport de bois raméal fragmenté (BRF) permettent aussi d'accroître la matière organique dans le sol, ce qui a un effet bénéfique sur la faune et la porosité des sols. Certaines cultures ont un effet stimulant : légumineuses, crucifères. Les céréales à

enracinement profond favorisent la faune endogée ...

Le labour profond enfouit la matière organique. Celle-ci n'est pas dégradée en l'absence d'air et se transforme en produits toxiques. Par ailleurs, si la matière organique est disponible en profondeur pour les vers de terre, ceux-ci ne remontent pas à la surface et le sol devient compact. Une technique culturale simplifiée de choix est le semis sous couvert, mais il faut disposer de couverts à cycle courts, détruits par le gel ou s'arrêtant naturellement, ou en tout cas, ne rentrant pas en compétition avec la culture. Il manque encore de travail de sélection sur les espèces utilisables comme couverts.

Les arbres ont la capacité d'aller chercher très loin dans le sous-sol (100 m de profondeur) des éléments rares et à faire des associations symbiotiques avec des champignons pour capter des éléments également. Conserver des haies autour des champs, et utiliser le bois raméal sous forme fragmentée, riche en éléments, et l'amener au sol, ou bien faire de l'agroforesterie, est donc intéressant.

Enfin, les animaux d'élevage seraient essentiels pour la durabilité de l'agriculture.

Nicolas Schermann

1/ *Le sol, la terre et les champs - Pour retrouver une agriculture saine de Claude et Lydia Bourguignon - Editeur : Sang de la Terre - Collection : Les dossiers de l'écologie - Parution : 12/06/2008 - 222 pages - Format : 15,5 x 22,5 - EAN13 : 9782869851887 - Prix public : 26,00 €*

2/ *La lixiviation est [...] le processus au cours duquel l'eau de ruissellement passe au travers des pores du sol (percolation) en entraînant par dissolution certains sels, ions ou substances solubles.* (<http://fr.wikipedia.org/wiki/Lixiviation>)

Du 8 au 12 novembre : Le module « Boulange et blés de Pays »



Une nouvelle tournée a eu lieu au rythme de boulanger(e)s, tantôt paysan(ne)s, tantôt artisans, toutes et tous inspiré(e)s et animé(e)s par l'envie de transmettre un savoir-faire et une énergie qui leur sont propres.

Les participants ont alterné leur apprentissage en passant du pétrissage mécanique au pétrissage manuel, d'un fournil collectif au fournil à la ferme, des saccharomyces (levures) aux lactobacilles (levain), des blés modernes aux blés de pays,

d'installation récente à d'autres plus anciennes. Passer une journée entière avec chacun des boulangers était nécessaire pour mieux comprendre leur philosophie et leur pratique..

Le Lien Terre - Pain fut pour certain, bouleversant. « L'approche du sol, ce lieu caché dans le noir. ».

Les essais de plusieurs farines étaient d'une grande richesse dans l'approche sensorielle. « Une semaine très poétique ».

Au bilan .. des propositions :

- * Faire une rencontre de toutes les personnes formées dans l'année (par ex.) pour continuer à partager.
- * Créer des supports à partir des témoignages des intervenants (entre autres)
- * Créer un répertoire des paysan(ne)s et artisan(e)s boulanger(e) du réseau.
- * Mettre en place d'autres modules : Les blés, les pratiques culturales, les subtilités des fournils, les fours, les démarches d'installations

Une belle énergie durant ces quelques jours de transmission et surtout l'envie de faire des choses ensemble. Merci à toutes et à

tous, intervenant(e)s et participant(e)s pour cette qualité d'échange qui sont la base de ce que souhaite transmettre Triptolème.

N.B : Entre «... », les paroles retranscrites de participants.

Les intervenants de cette semaine : Philippe Guiho et ErwannGentric de Pain Virgule, Julie Bertrand et Florian Marteau,

Christelle Gilles Bernier, Daniel Testard et Nicolas Supiot.

Dossier technique : Le Gluten ...

Définition du gluten

Le gluten est la fraction soluble dans l'eau des protéines contenues dans les céréales. Elle représente 80% des 9 à 10g de protéines que contiennent les farines. Le gluten est composé de deux fractions que l'on définit par leur caractère soluble ou non dans l'alcool : la première fraction, les gluténines sont solubles uniquement dans les solutés basiques et ne sont pas toxiques chez les sujets atteints de maladie coeliaque. - La fraction toxique du gluten est représentée par les prolamines qui sont des protéines de réserve de ces céréales et qui se caractérisent par le fait qu'elles sont solubles dans l'alcool. Toutes les céréales contiennent des prolamines et en particulier le blé. Les prolamines du blé, qui s'appellent les gliadines, ont été les plus étudiées. On a montré sur des fragments de muqueuses intestinales in vitro, que ce qui était toxique chez les coeliaques dans ces gliadines, était des séquences d'acides aminés. Ces séquences sont retrouvées cinq fois par molécule dans la

gliadine notamment dans l'alpha-gliadine. Dans les autres céréales, les gliadines ont pour équivalent : - les sècalines pour le seigle - les hordéines pour l'orge - les avénines pour l'avoine. Toutes ces céréales sont toxiques pour les coeliaques et ont dans leurs prolamines les mêmes séquences d'acides aminés. On retrouve cependant ces séquences moins fréquemment dans les avénines de l'avoine, si bien que chez l'adulte, l'avoine pourrait parfois être tolérée en petite quantité. On ne retrouve pas ces séquences dans les prolamines d'autres céréales, comme dans le maïs (zéine) ou dans le riz qui sont bien tolérés.

*Professeur Jean Philippe GIRARDET - Chef de service
Gastro-Entérologie et Nutrition*

Hôpital d'enfants Armand TROUSSEAU - PARIS

Source : <http://www.afdiag.org>

La maladie coeliaque de l'adulte: définition et traitement

Historique de la maladie

La maladie coeliaque, décrite pour la première fois par Samuel Gee en 1888, a été progressivement individualisée depuis plus d'un siècle, au sein du vaste ensemble des syndromes de malabsorption que définissait l'association d'une diarrhée chronique et d'une malnutrition qui mettait encore en jeu le pronostic vital il y a 40 ans. Ce n'est qu'au début des années 50 que Dicke, Weijers et Van de Kamer ont démontré le rôle pathogène de la fraction protéique de la farine de blé, et quelques années plus tard, que la maladie a été caractérisée par ses lésions intestinales, la première biopsie ayant été faite chez l'enfant en 1957. C'est alors que commence l'époque moderne de la maladie coeliaque.

Pr. Jacques SCHMITZ - CH Necker, Paris

Définition

La maladie coeliaque (MC) se définit par un syndrome de malabsorption lié à une atrophie villositaire totale ou subtotale de l'intestin grêle proximal et régressant après exclusion alimentaire du gluten de blé et des prolamines équivalentes des trois autres céréales toxiques (seigle, orge, avoine). La MC est une maladie méconnue, particulièrement en France. Contrairement aux croyances habituelles, la MC n'est pas l'apanage de l'enfant et elle est reconnue dans près de 20% des cas après 60 ans. Sa présentation clinique est souvent trompeuse chez l'adulte. Les

troubles digestifs sont le plus souvent peu spécifiques (ballonnements, douleurs abdominales), négligés par le patient et la diarrhée n'est pas constante. Des manifestations extra-digestives peuvent révéler la maladie : dermatite herpétiforme, neuropathie, arthrite inflammatoire. D'autres affections auto-immunes volontiers associées sont parfois au premier plan : thyroïdite, diabète, cirrhose biliaire primitive. Surtout, le spectre des manifestations révélatrices s'est modifié durant ces dernières années au profit des formes frustrées, pauci-symptomatiques voire latentes qui représentaient la partie immergée de l'iceberg de la MC.

Le traitement de la Maladie Coeliaque est le régime sans gluten (RSG) strict, à vie. Il est difficile à suivre et nécessite une implication sans faille du malade et de son médecin. C'est à ce prix que seront corrigées les anomalies cliniques, biologiques et histologiques, et que sera diminué le risque de complications néoplasiques, notamment celui de lymphome de l'intestin grêle.

Traitement

L'AFDIAG peut vous apporter une aide précieuse dans votre vie quotidienne, pour le suivi de votre régime, n'hésitez pas à contacter ses représentants.

*Professeur Jean Frédéric COLOMBEL - Chef de service
Clinique des Maladies de l'Appareil Digestif et de la Nutrition
Hôpital Huriez - CHU LILLE*



Les Infos du Réseau Semences Paysannes

La FAO reconnaît enfin le rôle de la biodiversité cultivée dans la lutte contre la faim dans le monde

Communiqué de presse de Agir pour l'environnement (29 octobre 2010)

La FAO admet enfin explicitement qu'une grande diversité des espèces cultivées permet, comparativement aux semences industrielles :

- * une bien meilleure adaptabilité aux changements climatiques et en particulier à la sécheresse et aux inondations,
- * une bien meilleure résistance aux parasites et maladies,
- * une capacité d'innovation et une réactivité technique face aux évolutions climatiques ou économiques,
- * et in fine une amélioration de la sécurité alimentaire locale. Par ailleurs, elle reconnaît l'importance de faciliter la gestion et la conservation in situ de ces variétés (c'est-à-dire dans les fermes elles-mêmes), ainsi que le rôle primordial des savoirs paysans traditionnels dans le maintien de l'agro-biodiversité.

Cependant, Agir Pour l'Environnement regrette vivement que la FAO n'ose pas aller jusqu'au nécessaire examen de conscience, et fasse l'impasse sur les causes politiques et économiques de la perte actuelle de biodiversité cultivée : dogme d'une agriculture standardisée dans le cadre de la mal nommée «révolution verte», emprise des multinationales des semences et des pesticides sur les réglementations nationales et transnationales...

C'est pourtant bien la promotion systématique des variétés industrielles non-adaptées (avec leur cortège obligatoire d'engrais et de pesticides) qui est la première cause d'érosion de la biodiversité cultivée !

Pour Jacques Caplat, chargé de campagnes à Agir Pour l'Environnement, « il ne suffit pas de quelques mesures correctives a posteriori ; c'est toute la politique de la FAO qu'il faut remettre en cause. Ainsi, le rapport reconnaît le rôle majeur des paysans dans la conservation in situ ... mais ne préconise qu'une meilleure

coordination entre organismes institutionnels : au moment de passer à l'action, les paysans sont à peine cités comme des donneurs d'avis.

Pourtant, des dispositifs de 'sélection participative' peuvent parfaitement associer les paysans à toutes les étapes de la gestion des variétés végétales, voire leur donner les moyens de réaliser leur propre sélection.

Quant aux 'banques de gènes' comme celle implantée en Norvège, ce ne sont que des pis-aller sinon des outils d'appropriation de la biodiversité par les industriels, alors que le meilleur conservateur de la diversité agricole est l'immense réseau des communautés paysannes. Il est urgent de sortir les 'collections' dans les champs pour que les variétés se remettent à co-évoluer avec leur environnement ! »

Même si elle reste partielle, cette prise de conscience de la FAO rend d'autant plus urgente l'intégration dans le droit français du Traité International sur les Ressources Phytogénétiques pour l'Alimentation et l'Agriculture (TIRPAA), qui reconnaît la contribution majeure des paysans à la biodiversité cultivée et leurs droits à utiliser leurs semences - faute de quoi la France restera une fois de plus à la traîne en matière de gouvernance agricole et de respect de l'environnement.

(1) : *Deuxième rapport sur l'état des ressources phytogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture dans le monde, FAO, 2010.*

Contact presse : Jacques Caplat - 02.96.16.46.34



Le ministère soutient la transformation du pain par les paysans au nom de la diversification

Assemblée Nationale - 13ème législature

Question de **M. Olivier Dussopt** (Socialiste, radical, citoyen et divers gauche - Ardèche)

Ministère interrogé : **Alimentation, agriculture et pêche**

Rubrique : **Commerce et artisanat**

Tête d'analyse : **Boulangerie**

Analyse : productions artisanales. **Concurrence**

Question publiée au JO le : 13/07/2010 page : 7725

Réponse publiée au JO le : 19/10/2010 page : 11378

Date de changement d'attribution : 19/10/2010

Texte de la question

M. Olivier Dussopt attire l'attention de M. le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche sur les revendications des professionnels de la boulangerie concernant la fabrication de pain par les agriculteurs. Depuis quelques temps, on constate que certains agriculteurs complètent leur activité en transformant et vendant les produits issus de leur exploitation aux consommateurs. C'est le cas pour le pain. Cependant, ces agriculteurs ne sont pas soumis, contrairement aux professionnels de la boulangerie, à l'exigence de qualification prévue par la loi du 5 juillet 1996. Dès lors, les agriculteurs n'étant pas soumis aux mêmes règles que les artisans boulangers, la profession dénonce une concurrence déloyale. Ainsi, la Confédération nationale de la boulangerie estime que les agriculteurs qui fabriquent et vendent du pain doivent répondre à l'exigence de qualification au même titre que les artisans boulangers. Par conséquent, il lui demande de bien vouloir lui faire connaître les mesures qu'il compte prendre pour répondre aux attentes des professionnels de la boulangerie sur ce sujet.

Texte de la réponse

L'attention du ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche a été appelée par les professionnels de la boulangerie sur la fabrication de pain par les agriculteurs, pratique qui générerait une concurrence déloyale dans la mesure où les agriculteurs ne sont pas soumis aux mêmes exigences de qualification que les boulangers. Diverses mesures sont mises en oeuvre par le ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche afin de favoriser la diversification des exploitations agricoles, source de revenus potentielle pour les agriculteurs dans un contexte de prix agricoles déprimés. La mise en place de circuits courts à partir de productions à la ferme est en particulier encouragée. La production de pain à partir des céréales de l'exploitation peut en faire partie. Néanmoins, il convient de noter que ce mode de production est encore peu répandu. En 2007, seuls 8 % des exploitants agricoles développaient en France une activité de transformation de produits agricoles pour vente directe à la ferme, toutes activités et secteurs confondus, la fabrication de pain à la ferme ne représentant qu'une part infime de cette activité. La filière boulangère ne peut donc se trouver concurrencée par ces démarches qui, au même titre que l'activité de boulangerie traditionnelle, profitent aux territoires ruraux, d'autant qu'elles s'appuient le plus souvent sur une coopération entre artisan-boulangier ou meunier et agriculteur.

Parlons de notre endroit ...



Naissance de "la couronne des prés"

Oyez Oyez braves gens, un heureux avènement à proclamer dans Episème: Grâce à Triptolème, et une première rencontre lors du module boulangerie du début d'année 2010, avec Rémy, nous avons décidé de nous associer et de

jouer du pétrin à quatre mains. Nous avons la joie d'annoncer la naissance de "la couronne des prés" et ses premiers petits pains pour décembre à Epône dans les Yvelines.

Amicalement
Daniel Boitard et Rémy Bobier



Il faut semer pour récolter !

Une dizaine de personnes se sont réunies le 20 octobre 2010 à la mairie du Chefresne (50), petite commune rurale de 300 habitants, pour créer l'association "la Trémène".

Nous avons à coeur d'aider notre ami James Restoux, collectionneur émérite du sud-Manche, à préserver et perpétuer les semences anciennes, voire de retrouver si possible quelques semences oubliées dans un grenier.

C'est ainsi que 117 variétés, engrains, épautres, poulards et autres blés et orges anciens ont été semés fin octobre.

Notre but est aussi d'aider à l'utilisation de ces semences afin de les pépétuer. Un paysan-boulangier membre de l'association, Michaël Desloges, travaillera avec ses collègues à cette fin.

La commune de Le Chefresne s'associe à cette action afin de donner un poids politique à cette démarche de préservation de

notre patrimoine.

Tous les Normands sont invités à nous rejoindre !



Composition du bureau :
Président : Francis Thierry (paysan maraîcher),
Vice président : James Restoux (paysan fromager),
Michaël Desloges (paysan boulangier),
Trésorier : Jean-Michel Honoré (paysan lait),
Secrétaire : Jean-claude Bossard (maire Le Chefresne).

Cordialement !

Le secrétaire : Jean-claude Bossard

Les jardins de la chartreuse d'Auray (56)

Mise en œuvre d'un lieu de partage des connaissances sur ce que la nature et les plantes, en particulier, apportent pour la santé humaine



Démarré en mars 2010, les premiers jardins familiaux ont porté leurs fruits dès cet été. Une dizaine de familles cultivent en éco-biologie des parcelles mises à disposition par la congrégation des sœurs de la sagesse. C'est aussi un espace d'échange et d'animation jardinage pour les retraités de la maison de retraite installée sur le site.

La réfection des ermitages chartreux est actuellement à l'étude ainsi que la création d'un jardin de moines chartreux observateurs attentifs du merveilleux rapport de l'homme avec la nature.

Les premières réflexions ont également démarré pour la création d'un jardin botanique médicinal ouvert au public et dont l'objectif est de transmettre les connaissances sur les plantes médicinales. La démarche proposée est une démarche scientifique humaniste attachée à la protection de l'environnement et à la biodiversité.

Une nouvelle parcelle est également à disposition pour la mise en route de portes graines de céréales anciennes du pays d'Auray.

Ce projet entre dans une démarche cohérente pour le lieu. Il s'agit de réaliser un inventaire des céréales locales d'autrefois afin de conserver les céréales anciennes mais aussi retrouver une diversité pour des productions à venir.

Le cadre particulier des jardins de la Chartreuse d'Auray oriente le projet pour un espace cultivé respectueux de l'environnement mais aussi soucieux d'harmonie et de beauté.

Les premiers semis seront réalisés au printemps prochain.

L'association Atouts patrimoines recherche aussi du sarrasin ancien.

Contact : Atouts Patrimoines, route de Kérioué, 56400 Brech.

06 13 39 49 32 - mail : atouts.56@orange.fr

Recette de la Fallue

Voici une recette traditionnelle normande : la fallue.

C'est un pain brioché servi en accompagnement de la teurgoule (un riz au lait à la cannelle cuit au four, elle convient bien aux fins de journées d'enfournement ...).

J'ai découvert la fallue il n'y a pas si longtemps. Je ne sais pas ce qu'elle donne avec un levain, mais l'expérience est à tenter ! Les commentaires et avis sur la recette sont les bienvenus ...

En bonne normande, la fallue fait la part belle au beurre et à la crème !

Bon ap' !

La fallue

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 25 min

- 750 g de farine
- - 125 g de beurre
- - 125 g de crème fraîche
- - 1/2 verre d'eau
- - 125 g de sucre en poudre
- - 1 pincée de sel
- - 10 g de levure de boulanger

- - 4 oeufs+ 1 jaune et un peu de lait pour dorer

* Mettre la farine sur une surface plane, y creuser une fontaine. Faire fondre le sucre dans l'eau, y ajouter le sel et le beurre à demi fondu, la crème fraîche, les jaunes d'œufs. Monter les blancs en neige et les incorporer également. Puis verser le mélange dans la fontaine et y ajouter la levure délayée dans un peu d'eau tiède.

* Bien travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit un peu molle. La laisser lever environ une heure dans un endroit chaud.

* Diviser ensuite la pâte en 2 ou 3 . Les rouler en pétrissant et leur donner une forme allongée de 2 cm d'épaisseur. Les tenir au chaud sur une plaque pour qu'ils lèvent encore environ 2 h, jusqu'à ce qu'ils doublent de volume.

* Puis en pinçant la pâte entre 2 doigts, former les côtes (autant de côtes que de convives) et avec la fourchette, faire des petits picots sur le sommet de chaque côte. Dorer avec le lait et le jaune d'œuf battu et cuire à four chaud, Th 6, environ 25 mn. Pour savoir si la cuisson est bonne, enfoncer une aiguille, elle doit ressortir sèche.

(Source : Confrérie de la teurgoule et de la fallue de Normandie)

Transmis par Justine L.

La gestion de la biodiversité cultivée: origines et enjeux de la conservation *in situ* des ressources génétiques (1960-2010).»



Centre Alexandre Koyré, Ecole
doctorale « Sciences, Techniques,
Savoirs : Histoire et Société

Sous la direction de :
Christophe BONNEUIL, UMR 8560
Cnrs-MNHN-Ehess, Centre Alexandre

Koyré

Pierre-Henri GOUYON, UMR7205 MNHN/CNRS, Origine,
Structure et Evolution de la Biodiversité

La conservation de l'agrobiodiversité, défi reconnu depuis les années 1960, continue à mobiliser de plus en plus d'acteurs, de disciplines et programmes différents. Ses bases scientifiques reposent sur des modèles et conceptions souvent différents et les formes même de gouvernance qui en découlent n'ont cessé de changer depuis son début. Traditionnellement deux approches s'opposent et continuent à marquer les stratégies de conservation. L'une considère les ressources génétiques comme un stock/réservoir de gènes et privilégie la conservation *ex situ* (la banque mondiale des semences à Svalbard en Norvège en est l'exemple le plus célèbre). L'autre insiste sur l'aspect dynamique de la biodiversité cultivée et au lieu de conserver seulement les variétés, vise à maintenir l'ensemble des processus qui génèrent la diversité. Cette approche promeut donc des projets de conservation *in situ* et cherche à prendre en compte la réalité locale et reconnaît les communautés paysannes et leurs pratiques comme acteurs clés dans la création et la conservation de cette diversité. Depuis que les stratégies, pour contrer « l'érosion génétique » ont été mises en place, c'est la conception du stock qui domine et donc l'approche *ex situ*. Les approches *in situ* ont été marginalisées jusqu'à leur reconnaissance progressive dans les arènes internationales dans les vingt dernières années.

À partir des années 1990, les modèles de conservation de

l'agrobiodiversité changent et de plus en plus de projets de conservation *in situ* à la ferme des "ressources génétiques" voient le jour mais, leur mise en place pratique reste encore très problématique. Pour comprendre les fondements scientifiques et les enjeux actuels de gouvernance des politiques de conservation, je propose d'analyser la transformation au fil du temps des conceptions et pratiques de conservation *in situ*. Je voudrais, en particulier, prendre en compte les différents dispositifs participatifs de conservation et gestion de la biodiversité cultivée : les systèmes « informels » d'échanges, de sélection et de maintien des semences. Cependant, je ne me contenterais pas de considérer simplement le *site* comme un support permettant d'analyser la mise en place d'une série de stratégies de conservation. Je replacerai notamment ces pratiques dans une dimension temporelle et collective en considérant l'ensemble des actions et des choix des acteurs qui peuvent à long terme conduire à la conservation de certaines variétés et à la perte d'autres. Le défi du maintien de la biodiversité cultivée demande la prise en compte d'enjeux qui vont au-delà de la parcelle et des laboratoires. Ils concernent les choix et les pratiques alimentaires de la société entière. Une question sera alors de s'interroger sur comment les programmes de conservation *in situ* font face à cette question.

Le travail que je propose comprend deux parties. Je tracerai d'abord la genèse historique des approches de la conservation des ressources génétiques dans les arènes internationales ; ensuite je m'intéresserai au maintien de la biodiversité cultivée dans sa mise en pratique à travers l'analyse de différents projets au Mexique, en France, en Italie (mon pays), ou encore en Ethiopie. Pour ce qui concerne la France, mon travail pourra bénéficier d'une collaboration avec l'équipe de Véronique Chable (INRA SAD) à Rennes, notamment pour les Projets PaysBlé et SOLIBAM, l'équipe d'Isabelle Goldringer (INRA) à Paris et le Réseau Semences Paysannes.

Marianna Fenzi

19 septembre : la fête du pain au fournil de la Milandrie (49)

Mon fournil a déjà 1 an... Pour marquer ce petit événement, nous avons organisé une fête du pain le Dimanche 19 septembre à destination des habitués du lieu et des habitants de l'ouest de l'Anjou. Au programme, 3 fournées de pain, un marché bio de producteurs locaux, des informations sur le chanvre et la construction en brique de terre crue, un barbecue et des patates cuites dans le four à bois au déjeuner. Un beau succès au final, grâce à la présence du soleil, car environ 1000 visiteurs sont

venus découvrir et échanger tout au long de la journée. Rendez-vous maintenant à la prochaine fête du pain, programmée le 3ème dimanche de septembre avec la présence souhaitée, en 2011, d'artistes et d'animaux de nos fermes.

Prochaines animations du fournil: marché de Noël le samedi 18 décembre 2010 de 10h30 à 14h autour du fournil

Philippe Le Pape

Lettre à mon frère paysan (1899)

« Gardez jalousement votre terre, vous qui en avez un lopin ; elle est votre vie et celle de la femme, des enfants que vous aimez. Associez-vous aux compagnons dont la terre est menacée comme la vôtre par les usiniers, les amateurs de chasse, les prêteurs d'argent ; oubliez toutes vos petites rancunes de voisin à voisin, et groupez-vous en communes où tous les intérêts soient solidaires, où chaque motte de gazon ait tous les communiens pour défenseurs. A cent, à mille, à dix mille, vous serez déjà contre le seigneur et ses valets ; mais vous ne serez pas encore assez forts contre une armée. Associez-vous donc

de commune à commune et que la plus faible dispose de la force de toutes. Bien plus, faites appel à ceux qui n'ont rien, à ces gens déshérités des villes qu'on vous a peut-être appris à haïr, mais qu'il faut aimer parce qu'ils vous aideront à garder la terre et à reconquérir celle qu'on vous a prise. Avec eux, vous attaquerez, vous renverserez les murailles d'enclos ; avec eux vous fonderez la grande commune des hommes, où l'on travaillera de concert à vivifier le sol, à l'embellir et à vivre heureux, sur cette bonne terre qui nous donne le pain. »...

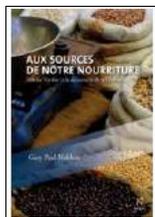
Elisée Reclus

Texte transmis par Chantal Lapraye

Livres et films, ...

Aux sources de notre nourriture,

Nikolaï Vavilov et la découverte de la biodiversité, de Gary Paul Nabhan

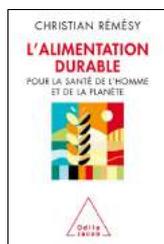


Hiver 1943. Le botaniste russe Nikolaï Vavilov meurt de faim en prison, victime des purges de Staline. Tragique destin pour un homme visionnaire qui a consacré sa vie à lutter contre la famine. Au cours de sa vie, Vavilov s'est aventuré dans les régions les plus reculées de la Terre - en des lieux qu'il a identifiés comme les "centres originels" de notre biodiversité alimentaire - pour y récolter des milliers de semences et les mettre à l'abri des destructions et de l'oubli. C'est de Saint-Petersbourg, soit elles dorment en sécurité, que Gary Paul Nabhan est parti sur les traces du grand savant russe. Récit d'une vie hors du commun, de périples parfois périlleux à travers les déserts, sur les glaciers,

au cœur des forêts ou le long des fleuves et des vallées des cinq continents, ce livre mesure également le recul de la biodiversité depuis le passage de Vavilov, il y a moins de cent ans. Changements climatiques, libéralisation des échanges, perte des savoir-faire traditionnels, ingénierie génétique... La fabuleuse diversité des semences des champs et des vergers du monde est en péril. C'est pourtant d'elle que dépend la survie alimentaire de l'humanité. Il est urgent, dit Nabhan au fil de ces pages passionnantes et brûlantes d'actualité, que les hommes se souviennent que la sauvegarde de la biodiversité est entre leurs mains.

Editions Névicata - prix : 23,95€

L'alimentation durable - pour la santé de l'homme et de la planète - De C. Rémésy



Peut-on admettre qu'un milliard d'hommes souffrent de la faim, tandis qu'une autre partie de l'humanité encore plus nombreuse est en surcharge pondérale ?

Peut-on accepter que l'agriculture et les autres activités alimentaires soient des sources importantes de pollution et de gaz à effet de serre ?

Pourquoi l'industrialisation de l'alimentation aboutit-elle à une offre si déséquilibrée sur le plan nutritionnel, entretenant ainsi un ensemble de maladies métaboliques ?

Comment les consommateurs peuvent-ils adopter un comportement alimentaire sûr lorsqu'ils sont soumis à tant d'informations contradictoires ?

Le moment est venu de nous engager vers une alimentation plus durable. Ce livre trace les voies possibles d'un changement salutaire de nos modes alimentaires. L'auteur nous propose une véritable charte pour une alimentation durable et nous invite à la mettre en œuvre par nos choix personnels.

Christian Rémésy, chercheur et nutritionniste, a développé dans le cadre de l'Inra une approche originale de la nutrition en approfondissant le rôle protecteur des produits végétaux. Il a exploré les bases d'une nutrition préventive, avant d'élargir sa démarche à l'alimentation durable. Il a notamment écrit Que mangerons-nous demain ?

Edition : Odile Jacob (nov. 2010) - prix : 21,90€

Petites annonces ...

Prête - échange

* Prêt d'une batteuse Braud n°5 pour le réseau triptolémien, 06 88 07 49 10 montée sur pneu. A chercher à Rostronen. Laisser message au

Cédric Sentis

Recherche

* **Maraîcher bio** : La maison culturelle de l'Espéranto, château de Gresillon (49) à saint Martin d'Arcé possède un ancien potager en friche (environ 2000 m²) et souhaite collaborer avec un exploitant maraîcher pour de la culture biologique.

Site : <http://www.gresillon.org/>

* **Four type SMEGI ou SOUPART**

Contact : Bastien ou Alex : 02 98 25 88 11

* **Compagnonage boulanger** : Passant le CAP Boulanger en candidat libre en juin, je me forme en faisant du compagnonnage, je cherche donc plusieurs paysans-boulangers ou boulangers bio pour des stages de 80h maximum. Possibilité de rémunération en stage conventionné par la mission local ou le pôle emploi (2€/h).

Contact : Damien Meandre : r.mutt@live.fr - tel : 0675476332.

A Vendre

* **Tarare** à remettre en état (pas complet).

Contact : Maud CAVART - La maison neuve - 22 la Poterie - 22400 LAMBALLE - 02 96 50 86 21

un Dyna-drive 3 mètres, équipé d'un semoir; l'ensemble pour 10000€.

Contact : Nicolas : 02 99 34 50 85

* **Tracteur FIAT 980DT** (98 ch, 6 cylindres), 8000 heures , avec

* **Trieur cylindrique** (avec jeu de 3 grilles) : 100quintaux/heure.

En co-propriété. Secteur : Maure-de-Bretagne (35) / Cournon (56). Contact : Nicolas : 02 99 34 50 85

Vous avez été nombreux à répondre à l'appel à soutien de Triptolème alors que la moissonneuse-batteuse collective, alias « La belle bleue », souffrait d'ennuis mécaniques. Merci à toutes et à tous pour ce bel élan de solidarité. En vous souhaitant de beaux blés à venir au jardin ou dans vos champs. Belle fin d'année à toutes et à tous.



Association Triptolème : APPEL A COTISATION 2011

Pour nous rejoindre en 2011 : Adhérez* ou soutenez nos actions

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Commune :

Téléphone : Courriel :

Activité ou projet :

.....

.....

.....

.....

.....

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

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

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

Total : €

* L'adhésion se fait pour l'année civile

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

Chèque libellé à l'ordre de Triptolème,

Merci & à bientôt

Les Rendez-vous triptolémien...

Mercredi 5 janvier : « Boulange et blés paysans » avec les paysans boulangers du GAB 22 chez Virginie Guézennec avec Nicolas Supiot.
Contact Charles Souillot (GAB 22) Tel : 02 96 74 75 65

- comprendre l'impact agronomique de la TA en grande culture
- savoir être autonome en intrants sur une ferme moderne en TA et mettre en place l'autonomie de la ferme (prairies et céréales)
- savoir conduire une paire de chevaux et choisir les outils en travail du sol, en traditionnel et en TCS
- savoir évaluer l'intérêt technico-économique des chevaux et la place du tracteur sur une exploitation d'un paysan boulanger

Contact : Christelle Poulaud (Triptolème) : 09 62 38 57 86

Vendredi 7 Janvier à 18h : Apéro de la biodiversité pour les vœux du Maire à Chavagne (35)

Le traiteur mettra en valeur les produits des adhérents de Triptolème (pain), de Kaol Kozh et les Mordus de la Pomme.

Dimanche 6 février : Fête aux greffons à Quervert (22)

Toute la journée avec les Mordus de la Pomme. Stand, dégustation, film.

Samedi 26 mars : Assemblée Générale de Triptolème
Lieu à définir

Vous recevrez prochainement une invitation avec tous les détails.

Du 14 au 19 février 2011
« Boulange et blés paysans ».

- COMPLET -

Contact : Christelle Poulaud (Triptolème) : 09 62 38 57 86

Les 16 et 17 Avril 2011 : « Sélection biodynamique à la ferme de céréales » avec Berthold Heiden, à Savennière (49).

Dans le cadre du Programme Columelle (Léonardo).

Samedi 16 avril : Méthodes de sélections des semences paysannes

Dimanche 17 avril : Exemple d'un projet sur les variétés régionales : une nouvelle coopération entre sélectionneurs, paysans et boulangers (Berthold H.)

Les après-midi seront réservés à des temps d'échanges avec les participants dans les champs.

Contact : Christelle Poulaud (Triptolème) : 09 62 38 57 86

Du 7 au 9 mars : Traction animale « Conduite de la traction animale en grande culture » à St Dolay (56) avec Pierre Tranchant.

Initialement prévue du 4 au 6 octobre a été reportée à cette nouvelle date. Effet, les conditions météo n'ont pas laissé la possibilité d'aller travailler le sol avec les chevaux.

Merci au comité de rédaction et de relecture :

Cédric Hamon, Julie Bertrand, Nicolas Supiot, Bastien Moysan, BEDE, Anne-Sophie Brosseau, Nicolas Schermann, Daniel Testard, AFDIA, Agir pour l'environnement, Daniel Boitard, Philippe Le Pape, Chantal Lapraye, Jeannine Archimbaud, Justine Lerche, Mariana Fenzi, Vincent Chesneau, Christelle Poulaud.



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