

Au sommaire ...

* Infos PaysBlé	2
<i>Paysblé, d'une étape à l'autre ...</i>	2
Forum régional REPÈRE	3
Mycotoxines	4
* Les brèves du moment	5
Tours de champs	5
Battages collectifs	6
* Transmission de savoir-faire	7
Cultiver les blés de pays et anciens	7
Une formation riche en humus	8
Rencontre avec des boulangers	
Espagnols	8
* Dossiers techniques	9
La sélection des semences (suite)	9
De la poignée de grains	
au champ de blé	11
* Les Infos du Réseau	15
Changement d'adresse	15
Rendons le droit de resserrer ...	15
Campagne : Libérons les semences	
Paysannes (page centrale)	
* Parlons de notre endroit	16
Petit mot embruné	16
Petite contribution pour semer des	
mauvaises graines	16
* Livres et films	17
OGM, Etude FRB, film "Moissons"	17
* Les petites annonces	18
* Agenda	19

Edito ...

Un sujet nous porte depuis quelques temps au sein du conseil d'administration. Les différentes réunions physiques ou téléphoniques n'ont pas réussi à venir à bout de cette affaire. Nous y avons pourtant mis tout notre cœur et notre courage, tout comme nos neurones et notre salive mais sans jamais en venir à bout. Pourtant, vous lecteurs généreux et magnifiques, vous y avez certainement participé aussi, peut être même à votre insu, sans s'y préparer, cueillis telle une fleur au lever du jour.

Cette demoiselle ou plutôt cette dame s'appelle « Maison de la Semence ». D'autres préféreront « Maison des Semences » ou encore « Grenier de Pays » ou autres dialectes appropriés selon l'endroit où notre cœur s'est posé.

Mais cette brave dame nous interpelle. Comment réunir les connaissances, le matériel, les graines, les gens sans faire de cette grande idée un effroyable échec ?

La situation actuelle propose une multitude de fermes de biodiversités où l'on trouve des blés de pays, des orges, de la cameline et plein d'autres trésors souvent en multiplication et à découvrir. Ces endroits permettent de commencer ce travail d'échange de savoir, de savoir faire et de graines. Elles sont le fruit d'une construction empirique liant la volonté de sauvegarde et l'envie de transmettre.

Formaliser l'idée d'une « Maison des Semences » revient à coordonner ses différents lieux. Cela nécessite une mise en lien par une « gestion de stocks » de la biodiversité cultivée. Si ce terme « gestion de stocks » est volontairement utilisé, c'est qu'à mes yeux il est important de référencer l'éventail énorme des graines disponibles. Reste à savoir s'il faut centraliser les graines ou conserver dans chaque lieu de biodiversité les cultures de(s) l'année(s).

Même si certaines initiatives et envies personnelles invitent à avoir des lieux prédéfinis comme telles (sous entendu des Maisons des Semences), il est nécessaire de penser également associatif et comment Triptolème doit porter cette dame (financements, lieu(x), besoins humains,...).

Heureusement, le Réseau Semences Paysannes et ses différents partenaires, expérimentent dans le même temps la (leur) meilleure façon de fonctionner. Cela nous promet encore beaucoup de soirées, de salive, de neurones et d'échanges qui seront, sans nul doute, très fructueux.

Association Triptolème

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

Animation-Coordination

Christelle Poulaud

02 97 67 48 35 - tripto@laposte.net

Animation programme PaysBlé

Julie Bertrand

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

Cédric

Paysblé d'une étape à l'autre...

Nous arrivons à la fin de la seconde étape du projet PaysBlé, une étape dans le concret des expérimentations agronomiques et la préparations des expérimentations meunières et boulangères, pendant laquelle continue de se tisser les liens entre acteurs de recherche. Nous cheminons ensemble, chacun riche de nos cultures respectives et débroussaillons le terrain pour définir et vivre ce projet de recherche participative!

Le 12 septembre dernier, le comité de pilotage du projet, ouvert aux expérimentateurs, aux chercheurs, aux membres du CA et aux différents partenaires, s'est réuni, afin de dresser le bilan des deux premières années écoulées, faire le point des expérimentations réalisées et du mode de fonctionnement adopté pour réajuster au mieux les expérimentations prévues sur l'étape 3, prévoir la communication et tisser la trame des suites à donner à ce programme...

Dans les temps forts de l'étape 2, se trouve :

- la mise en œuvre des expérimentations agronomiques, suivies de près par Estelle et Nicolas Schermann, et les stagiaires, Vincent et Bastien, les observations et analyses réalisées,
- les rencontres boulangères qui ont permis de valider les protocoles de panification et de peaufiner un langage commun avant de se lancer dans les expérimentations dans les fournils
- les temps d'échange sur cette expérience lors des foires et de REPÈRE

Les expérimentations agronomiques

Les essais agronomiques de PaysBlé ont été mis en place chez 6 agriculteurs de l'association sur la campagne 2010-2011 (Florent, Pierre, Gilles, Damien, Jean-Pierre et Nicolas). Il y avait 3 variétés testées chez chacun : "Renan", variété moderne, Sixt sur Aff 15 746, variétés population et la population dynamique de Florent, un mélange de 11 variétés populations. Chaque variété a été cultivée sur 2 parcelles d'au moins 100 m² chacune et l'essai était sur une parcelle de production de blé des agriculteurs. Les blés de chez Florent, Damien, Jean-Pierre et Gilles seront testés en pain.

L'objectif était d'étudier le comportements, et les différences de comportements entre ces 3 variétés dans différents environnements. Pour cela, nous avons effectué des mesures diverses et variées tout au long de la culture du blé : comptages (nombre de plantes, de tiges, d'épis par m², grains et épillets par épis...), pesées de biomasses, détermination des adventices... et nous avons par ailleurs essayé de décrire l'environnement afin d'essayer de dégager des pistes pour la culture des variétés selon les environnements. Nous avons donc fait faire des analyses de terre par le laboratoire des Bourguignons, prélevé des vers de terre, fait une synthèse de l'histoire de la parcelle depuis 5 ans...



2 étudiants ingénieurs (Vincent Corfdir et Bastien Guicheteau) ont participé à la prise de mesures et ont beaucoup travaillé. Leurs rapports sont disponibles à l'INRA. Les premiers résultats que l'on peut détecter sont déjà très

nombreux mais globalement, on peut dire qu'ils viennent confirmer certaines observations de terrain faites par les paysans. Par exemple, les variétés populations valorisent mieux des petites terres (elles ont un rendement plus stable dans l'espace) que le Renan qui a besoin de bonnes conditions pour donner un fort rendement. Les variétés populations produisent beaucoup plus de biomasse que le Renan (en valeur absolue, et non relative), et bien que cela nous paraisse logique, Salvatore Cecarelli trouve que c'est une chose très intéressante car les sélectionneurs diraient que la sélection n'a pas changé la quantité totale de biomasse des blés mais seulement sa répartition entre le grain et la paille. Or, c'est complètement en désaccord avec les résultats de PaysBlé, nous allons donc approfondir! N'hésitez pas à nous contacter pour avoir des informations!

Estelle Serpolay et Nicolas Schermann (INRA Rennes)



Alors que les blés à tester ont été bien suivis et récoltés dans les champs des expérimentateurs, les meuniers, Samuel et Philippe, ont finalisé les essais mouture et les boulangers, Nicolas, Erwan, Jean-Marc,

Daniel, Hubert et Julie se préparent aux essais de panification à venir.

Nous avons acté lors des dernières rencontres boulangères des 3 et 4 avril dernier la validation de la grille de notation des essais (passée dans l'Episème n°16), et du protocole de mouture. Quant à la préparation



préalable du grain avant mouture, nous n'avons pas constaté d'écart significatif au niveau usure de la meule. Les blés passeront donc sur les moulins neufs de Samuel. Il est nécessaire d'hydrater le Renan avant mouture pour qu'il n'y ait pas d'écart trop important avec les autres blés testés (population dynamique, Sixt/Aff, et Rojo de Sabando).

Julie

Prochaines dates à prévoir :

- **Salon Ille & Bio de Guichen (35) les 7, 8 et 9 octobre, Euro**

Gusto à Tours, les 18, 19 et 20 novembre : deux occasions de restitution et d'échange sur ce programme en cours.

- **Dimanche 13 novembre** - Formation « sensorielle » ouverte à tous les boulangers soucieux d'apprendre à goûter leur pain, et à le faire partager à leur mangeurs de pains (voir encart plus loin dans l'agenda).

- **Lundi 14 novembre** - Dernière rencontre boulangère avant expérimentations (à confirmer).

- **courant janvier**, journée d'échange au niveau agronomique avec Benoît Sourisseau, ouverte aux expérimentateurs.

Forum régional « Recherche agricole, projet de société »

organisé par la Fondation Sciences Citoyennes et le Réseau Semences Paysannes - 14 juin 2011

Extrait de la Synthèse des discussions lors de l'atelier « La co-construction des savoirs : reconnaissance et rôle d'autres types de savoirs »

Les animateurs de l'atelier "La co-construction des savoirs : reconnaissance et rôle d'autres types de savoirs" :

- **Bob Brac** - membre de l'association Biodiversité : Echanges et Diffusion d'Expériences
- **Julie Bertrand** - paysanne-boulangère, membre de l'association Triptolème, appartenant au Réseau Semences Paysannes, et animatrice du projet PaysBlé
- **Estelle Serpolay** - ingénierie à l'INRA et membre de Triptolème
- **Nicolas Supiot** - paysan-boulanger et membre de Triptolème

se sont appuyés sur le projet local **PaysBlé** pour illustrer de manière concrète comment ils conjuguent leurs savoirs de manière **participative** pour promouvoir l'utilisation des blés de terroir bretons.

Co-construction des savoirs entre différents acteurs : objectifs, comment s'y prendre

Pour la co-construction des savoirs, les animateurs ont insisté sur les points suivants.

* Dans le projet PaysBlé, et dans les projets de recherche participative en général, les différents acteurs sont les agriculteurs et les transformateurs des produits agricoles, les chercheurs et animateurs des associations, mais aussi les **consommateurs** qui doivent avoir accès de la manière la plus large possible aux connaissances acquises dans les projets. Un intervenant dans le public a insisté sur l'importance du collectage ethno-agricole des savoirs des "anciens".

* Il s'agit de "réunir ce qui a été séparé" (Nicolas Supiot) : recherche et terrain ; différentes disciplines, par exemple dans le projet PaysBlé agronomie - génétique - transformation agro-

alimentaire.

Dans PaysBlé, il y a d'un côté les savoirs de terrain des paysans, des meuniers et des boulangers sur les semences, les pratiques de culture du blé et de sa transformation en farine et en pain, et d'un autre côté les savoirs des chercheurs en agronomie, génétique, transformation agro-alimentaire organisés dans des cadres construits et formels.

C'est en construisant et en réalisant **ensemble** le projet :

- en explicitant les objectifs : étude globale allant du sol au pain, fourniture de repères de base pour la qualité de différentes variétés de blés de terroir en agronomie et panification, et, plus largement, développement d'une filière locale du paysan au consommateur

- en planifiant, mettant en œuvre et exploitant les résultats des expérimentations

que peut se développer une reconnaissance mutuelle des savoirs. Dans PaysBlé, cela est passé par de nombreuses discussions pour le montage du projet, un séminaire de lancement puis des rencontres **sur le terrain** par groupes (sélection, essais agronomiques, boulange) pour définir les expérimentations et les réaliser ensemble. Dans certains cas, il a fallu faire un travail spécifique pour se mettre d'accord sur une terminologie partagée (boulange) et aussi aboutir à des compromis entre exigences des paysans-boulangers et des chercheurs. Un travail essentiel est la **mise en relation des personnes** et en cohérence des informations pour acquérir une **culture commune**, d'où l'importance des **animateurs**. Ainsi, dans PaysBlé, les agriculteurs, en agriculture biologique ou paysanne, comme les autres acteurs du projet, refusent les aspects industrialisables, maîtrisables par reproduction à l'identique, des innovations : ils "attendent d'observer ce que va faire la semence, ils lui font confiance". Ils ne cherchent pas à s'approprier les savoirs pour leur propre compte, mais au contraire visent à une dissémination et utilisation la plus large possible de ces savoirs.

* Pour partager les savoirs, les animateurs de l'atelier ont insisté sur la nécessité de se placer **en conditions réelles**, chez les paysans, meuniers et boulangers en l'occurrence dans PaysBlé, et non pas seulement en laboratoire. Cela ajoute parfois des difficultés expérimentales mais c'est optimal dans le sens où c'est cohérent avec la diversité des pratiques. Enfin, la notion de **progressivité** (travail en continu, avec des étapes) dans la recherche participative a été soulignée.

Importance des maisons de la semence pour la dissémination des savoirs et des semences issues de recherche participative

Les savoirs doivent avoir la diffusion la plus large dans le domaine public, et notamment auprès des agriculteurs pour qu'ils se réapproprient des pratiques oubliées ou nouvelles leur apportant de l'autonomie. Comme ils ont beaucoup de travail par ailleurs, il faut les accompagner dans le travail de production de semences, voire de sélection.

Les maisons des semences paysannes - Nicolas Supiot a aussi parlé de fermes de la biodiversité - ont ainsi notamment pour rôles de :

- * donner accès aux semences⁽¹⁾, avec des recommandations pour la production autonome des semences et l'usage des variétés végétales

- * faire des expérimentations, des démonstrations pour donner à voir et aussi donner envie à d'autres agriculteurs

- * transmettre des savoirs aux agriculteurs sur la diversité génétique et des pratiques, mais aussi au grand public : cela passe par des **formes de communication adaptées**.

Par ailleurs, un intervenant a déploré le **manque de formation**

¹ Guy Kastler du Réseau Semences Paysannes a souligné que les agriculteurs étaient souvent mal informés sur leurs droits concernant les semences et s'auto-censurent souvent. Ils ne sont pas dans l'illégalité quand ils utilisent leurs propres semences, mais en dehors du cadre de la loi, à partir du moment où il n'y a pas mise sur le marché. Des associations réunies en maisons des semences peuvent les aider à s'organiser pour la production et l'échange de semences.

*** Impact des procédés de fractionnement sur la distribution des mycotoxines dans le blé dur**

© Inra. L Vidal - Texte transmis par Philippe Roussel

Les récoltes de blé peuvent être contaminées par des champignons de type Fusarium à l'origine de la présence de mycotoxine (en particulier le deoxynivalenol ou DON) dont la teneur maximale autorisée est réglementée par la législation européenne. Il est donc primordial d'étudier comment le DON se répartit dans le grain et si les procédés de fractionnement influent sur les quantités présentes dans les différents produits. Les résultats d'un projet "Fusariotoxines" ont montré qu'au cours des procédés de mouture, le DON est concentré dans les fractions issues des parties les plus externes du grain, mais aussi dans les fractions les plus fines, issues des parties les plus friables du grain. Les procédés de décorticage s'avèrent plus efficaces que la mouture pour réduire la quantité de DON dans les produits. En

initiale des jeunes agriculteurs à des pratiques agricoles non conventionnelles.

Rôle des collectivités territoriales, accès à la terre

Plusieurs intervenants ont noté qu'il est tout à fait pertinent pour les collectivités territoriales de soutenir financièrement des projets tels que PaysBlé. En effet, ce sont des projets **locaux**, qui ont une approche globale, ils impliquent une co-construction entre différents acteurs avec beaucoup d'expérimentations sur le terrain et ils ont des **retombées rapides sur les économies rurales**. Par ailleurs, ils n'ont pas de fin prévisible dans le temps, car il s'agit de projets de société de fond.

Par ailleurs, pour les projets en agriculture biologique, un intervenant a noté que la difficulté d'accès aux terres pour les agriculteurs (terres pauvres et dispersées) était un verrou important.

Autre

Un intervenant a évoqué le problème des mauvaises herbes toxiques (comme la nielle des blés) et les mycotoxines. Cela sera étudié dans le projet PaysBlé. En ce qui concerne la carie du blé, Nicolas Supiot indique qu'il recherche comment la prévenir en améliorant la vie du sol.

En conclusion

Véronique Chable de l'INRA a conclu en disant que pour le partage des savoirs entre recherche-développement, agriculteurs, transformateurs et consommateurs, les **relations humaines sont primordiales**.

effet, le décorticage permet d'éliminer les tissus les plus contaminés (jusqu'à la couche à aleurone) sans redistribution possible des particules les plus fines. Ces travaux mettent en évidence le rôle non négligeable des procédés dans la redistribution potentielle des mycotoxines du grain dans les fractions obtenues. Des études se poursuivent pour confirmer un résultat identique sur les blés tendres.

*** La contamination par Fusarium**

Les grains de blés sont susceptibles d'être contaminés par des champignons de type Fusarium qui sont capables de produire dans certaines conditions des mycotoxines. Chez le blé, ces mycotoxines sont essentiellement des trichothecenes et en

particulier du deoxynivalenol ou DON et ses produits acetylés. Si la législation européenne a fixé un seuil limite de DON acceptable pour les lots de blés commercialisés (CE loi N°1881, 2006), il est primordial d'étudier comment le DON se répartit dans le grain et si les procédés de fractionnement influent sur les quantités de DON présentes dans les différents produits obtenus. Ces travaux ont été menés dans le cadre d'un programme du réseau RARE financé par le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche qui portait sur la "Maîtrise du risque de contamination par les fusariotoxines des aliments à base de céréales". Ce projet comportait en plus de cette étude sur le devenir et la répartition des mycotoxines dans les produits de fractionnement des grains, un volet d'étude sur les facteurs conduisant à l'accumulation des toxines dans les plantes au champ, ainsi que des effets toxiques spécifiques de ces molécules chez l'animal et chez l'homme.

*** Influence du procédé de mouture sur la teneur en deoxynivalenol ou DON.**

L'impact du procédé de mouture sur la teneur en DON des fractions issues du fractionnement de deux lots de blé dur contaminés au champ, et présentant des niveaux contrastés de mycotoxines, a été étudié. Les grains présentant des caractéristiques similaires sur le plan de leur texture, taille, poids, il n'a pas été observé d'influence significative sur leur comportement en mouture. Il a été montré que la concentration en DON est la plus élevée dans les gros scons, qui sont enrichis en tissus les plus périphériques des grains. Mais si les scons et remoulages concentrent la moitié du DON total, plus de 40 % sont retrouvés dans les semoules totales du lot le moins contaminé (400 µg/Kg). Cette répartition est cependant inversée pour le lot le plus contaminé (4000 µg/Kg). Nous avons montré que le DON se retrouvait concentré, au cours du procédé, dans les particules les plus fines, issues des parties les plus friables des grains.

Aussi, le décorticage de ces mêmes lots, qui procède par l'ablation progressive des tissus périphériques, et ne génère pas de particules fines au cours du procédé, permet de réduire la teneur en DON du grain pour un même taux d'extraction en masse. Par ailleurs, l'étude des courbes de teneur en DON ou le suivi de la présence du champignon en fonction de la masse extraite a permis de mettre en évidence deux phases : une première phase jusque 10 % de masse enlevée où la teneur en DON et en Fusarium chute rapidement, une deuxième phase où la teneur en DON et en champignon diminue plus lentement au fur et à mesure de l'abrasion des tissus. Ces changements de pentes des courbes de suivi du DON et du Fusarium ont été localisées dans la zone tissulaire entre le testa et la couche à aleurone situés entre les enveloppes du grain et l'albumen amylacé, grâce à l'utilisation de marqueurs biochimiques particuliers de ces tissus.

Une redistribution potentielle des mycotoxines lors des procédés

Ces travaux mettent en évidence le rôle non négligeable des procédés dans la re-distribution potentielle des mycotoxines du grain dans les fractions obtenues. Les résultats obtenus sur blé dur doivent être étendu au blé tendre mais des résultats préliminaires montrent que, dans ce cas également, la mouture peut contribuer à cette re-distribution. Il reste primordial de mieux préciser la localisation et les teneurs en DON dans les tissus autour de la couche à aleurone, en relation avec les procédés utilisés si l'on souhaite pouvoir exploiter les propriétés nutritionnelles potentielles de ce tissu du grain. Par ailleurs, l'unité travaille également au développement de pré-traitements qui permettrait d'abaisser la teneur en mycotoxines des fractions.

Partenaires : Ce travail a été réalisé avec l'UR 1264, Mycologie et Sécurité des Aliments de Bordeaux (contact F. Forget) dans le cadre du projet RARE Fusariotoxines cité plus haut.

Contact : UMR INRA-CIRAD-SupAgro Montpellier-Université de Montpellier 2 : Valérie Lullien, Valerie.Lullien@supagro.inra.fr

Les brèves du moment ...

Tours de champs 2011

Cette année, vous avez été encore nombreux à accueillir dans vos champs : Alain P., Gilles S., Bastien M., Julie B. et Florian M., Florent M., Franck P., Nicolas S., Pascal LG. et Manu G., Virginie G. (il y en a encore sûrement d'autres ...). Les blés étaient magnifiques et les gens, qui s'étaient déplacés parfois de loin, étaient interpellés par cette biodiversité de blés, d'insectes dans les blés, de personnes !

Ces rencontres dans les champs ont permis d'échanger aussi sur nos besoins pour avancer ensemble pour que les semences

Tour de champs dans la collection de Franck : amidonnier



paysannes soient accessibles pour plus de personnes dans de bonnes conditions. Certains ont pu témoigner de leur expérience dans d'autres coins de France quant à l'organisation collective qu'ils ont pu mettre en place.

Cette saison a apporté un peu plus d'eau à notre moulin pour poursuivre nos réflexions sur les Maisons des semences paysannes.

Christelle

Caravane des battages et battages collectifs



Récoltes au gré de la caravane des battages avec Alain, Élise et Christelle

La moisson, un rendez-vous programmé chaque année mais parfois hasardeux, entre la belle bleue et un blé mur à point... Cette année nous sommes gâtés, côté météo il a fallu jongler avec les précipitations, la maturité des blés et la disponibilité de chacun tant pour le chauffeur que pour le véhicule. Christelle a du s'arracher les cheveux plus d'une fois pour tout coordonner en même temps! Mais finalement la récolte s'est faite au gré des champs, des collections et les difficultés de mise en place disparaissent à la vue de tous ces blés magiques, toujours aussi beaux qui donnent envie de faire du pain à la sortie de la moissonneuse!!!

Après des débuts difficiles, des réglages et réparation de dernière minute la belle bleue fonctionne correctement même si des travaux d'hivernage sont à prévoir. Elle devrait donc être au rendez vous l'année prochaine.

Alain



Battages collectifs à Molac (20 août)



Battages collectifs à Bouchemaine (11 septembre)





Transmission de savoir-faire ...

Journée Technique « Cultiver des blés de pays et anciens » à Molac (56)

vendredi 1er juillet 2011 à la ferme de Carafray



Julie Bertrand et Florian Marteau ont ouvert leur ferme et la collection de blés de pays afin de permettre de transmettre à ceux qui le souhaitaient leur passion pour les blés et la terre. Ils avaient invité Florent Mercier, paysan éleveur de vache et de blés dans le Maine et Loire, co-président de Triptolème et membre du Réseau Semences Paysannes, impliqué dans plusieurs programmes de recherche participative. Chacun a pu voguer entre les différents blés, le mélange de poulards, une collection de blés de Redon, en prenant notes des remarques sur certains

d'entre-eux quant à leur adaptabilité, leurs aptitudes en fonction des sols, des climats, ...

Des paysans du coin étaient présents, désireux de mieux comprendre la démarche et ce qu'on peut dire de ces beaux blés. C'était aussi l'occasion de discuter tout simplement de la saison et de ce temps sec qui a mis à l'épreuve les blés cette année.



Rendez-vous le lundi 28 novembre pour une journée de formation complémentaire (cf agenda).

Une formation riche en humus...

« Comprendre et gérer la fertilité du sol » le 2 juillet 2011 à Bovel (35)

C'est à l'improviste que je me suis retrouvée au poste de la prise de note en cette conviviale journée de formation intitulée : « Comprendre et gérer la fertilité du sol » le 2 juillet 2011 à Bovel (35). Quelques mots donc sur ce temps riche de savoirs, de savoir-faire et d'expériences, d'envies de partager et de chercher ensemble...

Menés par Dominique Massenot (conseiller-formateur indépendant en agriculture biodynamique) et en présence d'une vingtaine de paysans et chercheurs, nous avons découvert l'approche Hérodyn. Basée sur l'observation et la connaissance du sol pour y favoriser la vie microbienne et ainsi viser son équilibre, cette approche se veut « agronomique dans un cadre pédologique ». Les complémentarités des uns et des autres se sont manifestées par l'échange autour de questions communes : Quelles sont les pratiques d'apport organique adaptées (et inadaptées) à nos systèmes de cultures ? Est il nécessaire de chauler et si oui comment ? Comment travailler le sol (avec quelle famille d'outils ? quelles erreurs ne pas commettre) ? Comment raisonner les rotations afin de gérer la fatigue des sols ?



La matinée théorique nous ayant apporté les bases de la méthode, nous avons observé avec Benoît Sourisseau une parcelle de terre (cultivée par Nicolas) pour découvrir sa composition, comprendre et analyser son état structural : profil pédologique, racinaire, etc.

En écoutant les blés chanter et danser, en partageant le pain, nous avons aussi pu goûter à la joie d'être une population dynamique et diversifiée, ancrée dans un sol vivant ! Ce fut ma première leçon d'agronomie... pédologique !

Merci Triptolème !

Je vous invite à profiter du compte-rendu (sur demande à l'association) relu et corrigé par Benoît Sourisseau et Lilian Ceballos !



Cécile Dubart

KAIKO ! Rencontres avec des boulangers Basque-espagnols en juillet dernier



A pain virgule

Du 12 au 17 juillet 11 boulangers-ès du Pays Basque (chut ! faut pas dire que c'est du côté espagnol !) sont venus à la rencontre de paysan-ne-s boulangers-ès de Bretagne. Cet article ne reflète que mon point de vue sur le déroulement de cet échange.

Entre novembre et janvier dernier j'ai fait du wwoofing* à Aldaba Zahar une coopérative bio du Pays Basque dans la montagne de Tolosa (30km au sud de San Sebastian). Là-bas j'y faisais notamment du pain bio au levain naturel avec Edurne la boulangère. De cette rencontre l'idée est née de faire un échange entre boulangers-ès du Pays Basque et de Bretagne.

En effet une fois par an, Edurne part avec un groupe de boulangers-ès (Biolur**) à la rencontre d'autres boulangers-ès sur

quelques jours. De mon côté ayant voyagé durant un an en Bretagne sur différents lieux où il se fait du pain c'était pour moi relativement facile d'avoir des contacts. Mon idée est de faire circuler les savoirs faire gratuitement et sans frontières pour que toute personne puisse y accéder et les améliorer.

Le pain de Séverine qui fait sa star

Une dizaine de personnes ont répondu favorablement à notre appel. Au fil du temps il apparaissait plus intéressant de faire deux petits groupes avec deux trajets différents pour que les échanges soient les plus riches possible dans chacun des endroits visités, pour que la traduction soit plus facile et pour que l'ensemble du groupe puisse voir un maximum de boulangers-ès. Du coup il me manquait quelques lieux pour que la semaine des deux groupes



soit remplie. Christelle Poulaud m'a aidé pour entrer en contact avec Nicolas Supiot et Julie Bertrand.

La semaine a été intense pour les deux groupes. Le trajet aller a duré entre 7 et 8h, puis sur l'ensemble de la semaine du mardi au dimanche les deux groupes ont été sur 12 lieux, ils ont préparé à chaque fois les repas (avec produits Basque et légumes locaux), et monté les tentes. Jusqu'au vendredi soir où les deux groupes se sont rejoints chez les Juliens à Sarzeau, ils suivaient des routes différentes. Le samedi visite du marché de Vannes. Le soir réunion bilan de la semaine puis fiesta pour fêter la fin de la semaine. Le dimanche départ de Sarzeau à 9h direction le Pays Basque.

Durant cette semaine les boulanger-e-s du Pays Basque ont pu échanger sur les différents types de farine, les types de moulins, les façons de faire du pain, les types de fours, les différentes manières de vendre le pain. Chaque boulanger-e-s du Pays Basque a pu s'identifier à un projet breton, par la quantité de pain fabriqué ou le nombre d'années d'expérience.

Au Pays Basque aussi, différents fours sont utilisés: type Soupart, direct ou indirect ,à sole tournante...

Pour les blés (Galera, Yecora de Yepes Zaragoza, Araba Bonpain, Sensas et Triso), ils s'arrangent avec des agriculteurs d'une région voisine (Alava). Beaucoup de pains sont moulés, les pains sont vendus sur les marchés, magasins spécialisés, ou groupes de consommateurs.

Je crois que toutes les boulanger-e-s du pays basque ont apprécié ce voyage où dans chaque lieu nous avons été très bien accueillis. A la suite de ce voyage, je suis resté en Bretagne où j'ai revu certain-e-s boulanger-e-s qui seraient bien motivé-e-s pour faire le voyage retour! En septembre, je serais de retour dans le Pays Basque et nous allons voir quelles seront les suites de cet échange.

Ce voyage a été pour moi autant une aventure humaine forte qu'un échange de savoir autour du pain.

Marzhin

Dossiers techniques

"Sélection des semences" avec Berthold Heyden à Bouchemaine (49)

Suite de l'extrait du compte-rendu de la formation du 16 et 17 avril

2 - Comment croise-t'on 2 variétés ?

Berthold ne procède pas à des croisements manuels mais met en présence deux variétés dont "le mariage" pourrait faire naître une nouvelle variété intéressante.



***wwoof**: World Wide Opportunities on Organic Farms. C'est un échange entre le ou la paysan(ne) bio qui accueille en proposant gîte et couvert et le wwoofeur qui va l'aider pendant au moins cinq heures par jour dans sont travail.

****Biolur**: c'est un groupement bio comme les GAB dans la province de Guipuzkoa, dans lequel il y a un petit groupe de boulanger-e-s.

Liste des boulanger-e-s rencontrées :

Lucie Baron et Thierry Lecerf, Nuillé (49) : paysan-ne-s boulanger-e-s / François Chevalier, Vay (44) : paysan boulanger Erwan Gentic de Pain Virgule, Le Landreau (44) : boulanger Séverine Durand, Bouvron (44) : paysanne boulangère Jacqueline Hervé, Le Coudray (44) : paysanne boulangère Julie Bertrand et Florian Marteau, Molac (56) : paysan-ne-s boulanger-e-s / Julien Hamon et Julien Berlie, Sarzeau (56) : paysans boulanger / Gérard et Marie-Christine Ouisse, La Chapelle Launay (44) : paysan-ne-s boulanger-e-s Rémi et Corentin Geffray, Allaire (56) : paysans boulanger Didier Ollivier de l'Arbre à pain, Méllionnec (22) : artisan boulanger / Samuel Poilane, Laurenan (22) : fabricant de moulins Astrié / Nicolas Supiot, Maure de Bretagne (35) : paysan boulanger

En fait, un gros travail d'observation est fait dans les champs des paysans car c'est là que se crée la diversité et non sur une station de recherche. Des mutations naturelles ou des croisements spontanés apparaissent alors et sont ensuite multipliés et observés.

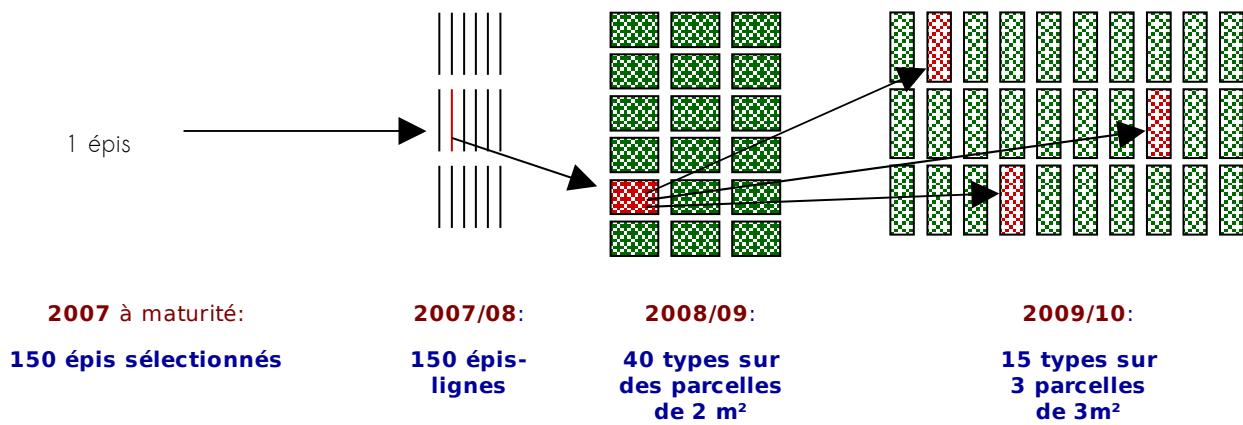


Schéma : Sélection de variétés locales et les essais de lignées

Pour info : Chaque variété est homozygote, le croisement entraîne une nouvelle combinaison génotypique.

Explication d'un croisement manuel :

L'épi maternel est castré, épillets par épillets les étamines sont enlevées avec une pince à épiler et l'épi est ensaché avec l'épi mâle en fleur pour la pollinisation. C'est une opération méticuleuse qui nécessite un apprentissage en observant et c'est une opération qui ne réussit pas tout le temps. Avec de la chance on obtient quelques grains du croisement.

La descendance en F1 est homogène car on est parti de 2 homozygotes.

Au bout de 4 ans de multiplication: une grande hétérogénéité est revenue avec les types parentaux et il faut sélectionner.

Au bout de 8 ans : on obtient une variété relativement stable, à sélectionner encore sur 2 ans.

Au bout de 10 ans : Variété à peu près stable

Au bout de 15 ans : elle est proposée aux agriculteurs pour la mise en culture.

Peter Künz fait une centaine de croisements par an à partir de variétés modernes en choisissant précisément les variétés à croiser.

Berthold a fait 50 croisements en 2001 à partir de variétés des années 40-50, il en gardé 3 lignées, sans être très satisfait.

Berthold pense qu'il faut beaucoup d'expérience pour obtenir de bonnes variétés à partir de croisements manuels.

Constat : Les paysans allemands aiment plutôt les variétés pures et ne provoquent pas de croisements dans leurs champs en semant 2 variétés ensemble.

Alors que dans le réseau (Triptolème, RSP), les paysans sèment plutôt des mélanges.

Une différence importante : les paysans allemands avec lesquels travaillent Berthold et Udo ne sont ni meunier ni boulanger. Il y a donc séparation entre les différents maillons de la chaîne. Les meuniers-boulanger et les boulanger cherchent donc de la stabilité dans le grain et la farine.

Alors que dans le réseau, un intérêt important est porté à la diversité des goûts, des modes de panification, ..., les boulanger sont souvent paysans, meuniers ou y portent beaucoup

d'attention. Ceci explique que nous sommes plus sur la sélection de mélange de variétés population.

3 - Stockage et conservation des semences

Semer chaque année, voire tous les 2 ans.

Pour conserver à 10°C, il faut sécher à 8% d'humidité (pour resserrer tous les 3 ans). Mais il vaut mieux resserrer tous les ans.....

La conservation à température ambiante pendant 5 ans : risque de germination nulle.

4 - La coopération entre boulanger, paysans et sélectionneurs régionaux

Un boulanger peut demander à un paysan de semer une variété pour lui. Il y a alors :

- un contrat entre le paysan et l'association Saatgut* (semences) : le paysan s'engage à revendre le grain au boulanger.

- un contrat entre l'association Saatgut et le boulanger. Saatgut* : signifie semences. C'est aussi une marque commerciale déposée.

Le boulanger paye le grain au paysan et soit le fait écraser (pour de la farine bise) ou l'écrase lui-même (farine intégrale). Le boulanger reverse 0,10€ au sélectionneur. Cette collaboration sur une production d'environ 100 000 pains par an ne finance en fait que le travail de conservation. Tout le reste du financement de l'institut vient de dons de fondations pour la biodynamie.

5 - L'échange de semences à l'intérieur d'un groupement de producteurs est possible

Les contrôles deviennent de plus en plus pointilleux. En certification bio, l'essentiel est que la semence soit bio, sa provenance est moins importante.

Les paysans ont droit d'échanger leurs semences ou de vendre leurs grains avec/à ceux qui ont signé un contrat avec Saatgut. Par contre s'il y a un surplus de grain par rapport aux besoins des meuniers-boulanger, il peut être vendu en dehors du réseau.

6 - L'apport de la biodynamie à la sélection

La biodynamie n'a pas encore réussi à mettre au point une méthode de sélection biodynamique. L'approche anthroposophique est intéressante car elle essaye de caractériser l'archétype du blé, l'esprit du blé. Malgré une grande diversité des individus, il peut y avoir une vision intérieure de ce qui fait l'unité. Cette vision intérieure ou idée du blé appelle les forces de vie du blé. Le gène et l'environnement forment un tout et un croisement n'est pas une simple combinaison de gènes mais une réunion des forces de vie.

7 - Dasypyrum : exemple d'une ressource génétique

Dasypyrum : graminée sauvage issues d'un croisement naturel entre le seigle et le blé.

Berthold a ramené des pieds de Crimée. Il y en a aussi en Sardaigne. Il l'a cultivé pendant plusieurs années dans son jardin. La plante courbe au vent mais ne verse pas. La récolte se fait 3 semaines avant celle du blé. Avec des boulangers, ils en ont fait du pain. Bon goût (cresson). Ils travaillent dessus pour les qualités nutritionnelles.

Ils ont aussi travaillé sur le brôme, l'orge sauvage, l'aegilops pendant des décennies au jardin, comme ressources génétiques.

Encore une fois ce travail est plutôt vu comme une expérience enrichissante pour le sélectionneur qui repart de plantes sauvages pour essayer de les domestiquer. Le problème premier qui se pose est la faiblesse du rachis qui provoque la chute des grains avant maturité. Aussi le sélectionneur attend qu'un épi s'offre à lui avec un rachis plus solide pour le multiplier. Selon Berthold, statistiquement il y a une chance de trouver un épis sur une culture de 5 hectares....Il faut le voir?

8 - Le financement de la culture et la conservation des semences

Le travail de sélection est financé essentiellement par des dons, des fondations.

Le meunier-boulanger reverse 0,10€/kg (de grain/pain) au sélectionneur.

Ca représente 100 000 pain/an x 0,10€ = 10 000€ pour le travail de conservation (et non de sélection qui est financé par des dons et fondations).

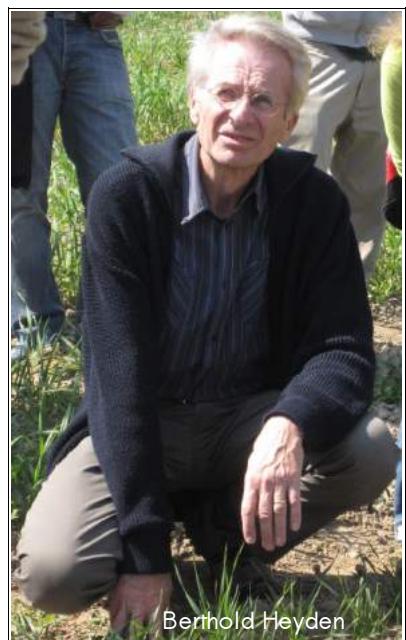
Moyens humains : 3 personnes à travailler (Berthold, Udo et une autre personne) + 2 stagiaires en été.

Bilan :

Il est intéressant de voir comment sont et peuvent être sélectionner les blés (modernes). L'aspect lignée ou population est relativisé par l'approche de Berthold car la vision anthroposophique ne sépare pas les gènes de l'environnement (tour est lié).

Cela permet de s'ouvrir à d'autres façon de faire (hors du réseau) et de découvrir l'importance du regard et de l'observation des plantes. Il faut changer notre mode de pensée et savoir lire les plantes, les comprendre avant d'espérer les sélectionner comme l'expérience sur le Dasypyrum le montre.

Cette méthode de sélection en lignée n'est pas adaptée en tant que tel pour les variétés population ou les mélanges que cultivent les paysans du réseau mais, les critères d'observation et de sélection des blés sur leur phénotype restent des outils intéressants à développer.



Berthold Heyden

Personne en France ne fait le travail de sélection de Berthold et c'est la raison pour laquelle il n'y a pas de variétés en France aussi intéressantes qu'Alauda pour la bio dans certaines conditions. C'est ce manque qui a incité les paysans du RSP à repartir des populations de pays et essayer chacun des méthodes de sélection originales et diverses mais sur lesquelles nous n'avons pas encore de retour.

Beaucoup de choses nous rassemblent : bien nourrir des Hommes.

Notre avenir et celui des plantes avancent ensemble.

Et comme le rappelle Berthold : l'idéal c'est que chaque paysan fasse de la sélection.

Compte-rendu co-réalisé le 3 mai 2011, par Benoît Sourisseau, Patrick De Kochko, Florent Mercier et Christelle Poulaud

« De la poignée de grains au champ de blé », extrait du livre « Les blés bio ... diversité ! »

Pour débuter, il vous faudra trouver quelques échantillons de semence auprès :

- d'un voisin ou d'un ami qui cultive des blés paysans : il pourra vous conseiller, vous transmettre son expérience pour cultiver au mieux la variété.
- d'une association membre du Réseau Semences Paysannes travaillant sur les céréales, comme la CAB Pays de la Loire,

Triptolème, le CETAB, ...

De préférence lors des rencontres et réunions prévues pour les échanges de semences.

- d'un conservatoire de ressources génétiques si la variété n'est pas disponible dans les réseaux paysans.



Sacs de semences pour les échanges

Ils vous donneront un petit échantillon de semence, 100 graines pour les conservatoires, 10 à 200 grammes pour les associations, parfois plus auprès des paysans. Tous vous demanderont un engagement, le plus souvent écrit, qui définit certaines règles : non appropriation de la variété, mise à disposition d'une partie de la récolte, retour d'expérience sur la variété, ...

De toute façon vous n'avez pas beaucoup d'autres solutions : les semenciers et grainetiers ne vendent pas toute cette biodiversité de blé.

Tout au plus vous trouverez un agriculteur qui acceptera de vous échanger ou de vous vendre quelques dizaines ou centaines de kg de blés paysans, nécessairement sur une relation de confiance et de proximité car ces variétés demandent un apprentissage dans la culture et quelques savoir-faire pour éviter les maladies transmissibles par la semence (carie du blé par exemple) ou l'envahissement par les adventices suite à un mauvais triage (vesce, folle avoine, etc.).

Bref, il vous faut être autonome sur la gestion de la semence, individuellement ou collectivement, pour construire sur la durée, cultiver avec sérénité et plaisir ces blés d'avenir, et, à son tour, pouvoir diffuser des semences saines dans un esprit constructif, participatif et collectif.

A ceux qui rechignent à partir d'un sachet de 100 grammes - « je n'ai pas le temps », « c'est trop compliqué », « je n'ai pas le matériel » - et voudraient tout de suite ensemencer plusieurs hectares, voici quelques arguments pour les convaincre :

- il est essentiel de connaître le comportement d'une variété pendant au moins deux ans avant de l'ensemencer sur plusieurs hectares. L'exemple des essais des années 2006 puis 2007 est flagrant : Des 5 meilleures variétés de 2006, 3 ont été catastrophiques en 2007, avec des rendements 2 à 3 fois inférieurs à la moyenne de l'essai en raison d'une forte sensibilité à la rouille ou à la verse. Quelques agriculteurs impatients ont déjà subi ce genre de mésaventures sur plusieurs hectares... Il est préférable d'en faire l'expérience sur quelques dizaines ou centaines de m² !

- cultiver des blés paysans n'est pas un acte anodin. C'est grâce à la patience et la persévérance de nos ancêtres paysans, et de quelques passionnés d'aujourd'hui, que ces variétés sont mieux connues et disponibles par centaines de grammes plutôt que par dizaines de graines. Commencer avec une poignée de grain relève à cette histoire, engage une responsabilité, rompt l'acte de

consommation.

- à partir de 100 grammes, et en 2 à 3 ans vous cultiverez avec fierté une variété adaptée,

voici comment :

Première étape , facilement réalisable à la main :

100 grammes semés sur 10 m²

-> Récolte de 3 à 4

kg de semence

A défaut de disposer d'une batteuse d'expérimentation

électrique (« batteuse à bottillon »), une petite quantité de blé s'égraine facilement avec des mains (utilisez des gants pour les blés barbus !)

-> si celui qui vous a fourni la semence l'exige, il vous faut alors lui restituer une

partie de la récolte, la plupart du temps le double voire le triple de la quantité donnée initialement.

-> si la variété est médiocre, vous pouvez continuer à l'observer sur quelques m² et ainsi conserver cette variété, ou l'abandonner si celui qui vous a donné la semence est d'accord.

-> si la variété est moyenne, il peut être judicieux de l'observer une deuxième année avant de la multiplier

-> si la variété est excellente alors multipliez là !

-> dans tous les cas informez celui qui vous a transmis la semence : plus le comportement de la variété sera connue dans différents lieux, plus il sera possible de donner des conseils pour orienter le choix.



Deuxième étape :

3 kg semés sur 300 à 500 m²

-> Récolte de 60 à 150 kg de semence... de quoi garder quelques kg en sécurité, et ensemencer environ 1 hectare

-> Semer à la volée, ou avec un semoir en prenant garde à ce que le grain s'écoule bien dans le fond de la caisse du semoir car bien souvent les semoirs à céréales nécessitent au moins 5kg pour fonctionner correctement.

-> ne pas hésiter à semer clair pour multiplier davantage, surtout si le semis est précoce, dans une parcelle fertile et propre, et que vous pouvez biner mécaniquement (semis au semoir monograine) ou désherber manuellement

-> Pour la récolte il existe deux options :

1) - vous avez la possibilité de moissonner, avant cet essai de

blé, du colza, de la cameline, du lupin, de la féverole, ou toute autre graine qui se trie facilement du blé. Votre moissonneuse, ou celle de la CUMA ou de l'entrepreneur, est ainsi « nettoyée » et vous n'aurez pas, avec votre récolte, les 10 à 50 kg de « fond de batteuse » de céréales (blé moderne, triticale, orge, seigle, ...). Vous récolterez un mélange de blé et de la culture moissonnée précédemment : un ou deux triages devraient suffire pour obtenir votre future semence. Si les graines en mélange sont d'une plante gélive (sarrasin, maïs, millet, etc...) alors vous n'avez même pas besoin de les trier ! A partir de 100 grammes, et en seulement 2 ans vous avez de quoi semer un « vrai » champ ! Avec une seule récolte manuelle !

2) - pour ceux qui ne sont pas autonomes pour la gestion de la moisson (entrepreneur ou CUMA) et qui n'ont pas la possibilité de semer 5000m² minimum de lupin, féverole ou autre : deux solutions :

récolter les 300 à 500 m² à la main. Rien d'impossible. Surtout si quelques amis viennent vous aider. Le battage au fléau (ou sous les roues d'un tracteur) puis le passage au moulin à venter peuvent faire l'affaire. Ou, si une batteuse d'expérimentation se trouve non loin de là, y passer les gerbes en poste fixe et hop ! « l'affaire est dans le sac », avec de beaux souvenirs en tête. Une vieille batteuse en bois, une vieille égraineuse à céréales, ou une « dépiqueuse » peuvent aussi servir si elles ont été nettoyées au préalable.

demander à un autre agriculteur, qui possède sa propre moissonneuse, de « parrainer » votre variété. La partie en multiplication sera donc semée chez cet autre agriculteur qui devra prendre les précautions nécessaires. Il est tout de même conseillé de semer aussi la variété chez vous, sur 10 à 20 m², pour connaître son comportement une deuxième année dans votre terroir.



Troisième étape :

60 à 150 kg semés sur ½ à 1 hectare

-> débute alors la gestion courante de la semence de ferme, avec toutes les précautions qui s'imposent :

-> **Attention aux « contaminations » !** Semoir, moissonneuse, remorques, vis à grain, trieurs, silos, sacs, ... il faut être rigoureux sur le nettoyage si on ne veut pas se retrouver avec un mélange de triticale, de seigle, d'orge, de variétés modernes de blé...

Demandez au conducteur de la moissonneuse de nettoyer la

machine avant de commencer la moisson, puis de vider la trémie après un premier détourage du champ, afin de nettoyer l'ensemble de la batteuse.

Idéalement répétez l'opération deux ou trois fois pour bien nettoyer la moissonneuse, suivant votre exigence, et la patience du chauffeur, mais aussi l'espèce qui a été moissonnée avant. Le triticale et le seigle peuvent prendre une place importante dans un blé. Il sera toujours possible, mais fastidieux, de les désherber à la main car ils épient plus tôt que la plupart des blés. A l'opposé, une variété naine de blé ne prendra jamais le dessus sur une variété à paille haute.

-> **maîtriser le triage** . Tout un programme ! Chaque terroir a ses spécificités, en fonction des adventices présentes. Pour certains un nettoyeur-séparateur (type Denis D50 ou D100) ou son ancêtre, le moulin à venter (appelé aussi Tarare), fera l'affaire à condition de disposer des bonnes grilles. C'est l'outil de base car il réalise 3 fonctions :

- une grille d'émottage (à gros trous) enlève les graines ou les débris plus gros que le grain de blé,
- une grille de calibrage enlève les petites graines d'adventices et les grains cassés,
- une ou deux aspirations enlèvent les grains mal remplis (échaudés), les graines d'adventices plus légères que le grain de blé comme le ray-grass, le vulpin, ... Réglez fort, jusqu'à ce que quelques beaux grains de blés soient aspirés.

Mais certaines graines indésirables ont une taille et une densité proche du grain de blé : impossible de toutes les enlever avec des grilles ou une aspiration.



C'est là qu'intervient le **trieur alvéolaire** (Marot, Clert, ...) qui trie sur la longueur des graines et permet d'enlever les graines plus courtes (vesce et gaillet essentiellement) et les graines plus longues (folle avoine). Car il ne faut surtout pas ressemeler de folle avoine et de vesce dans ses champs !! Certains trieurs alvéolaires disposent d'un ventilateur qui permet de réaliser l'ensemble du travail en une seule opération. Il existe également des trieurs « toboggan », en spirale descendante, qui permettent de séparer les graines rondes (vesces) du blé. Ces matériels de triage se

trouvent encore d'occasion à un prix modeste (quelque centaines d'euros), mais aussi en neuf à des tarifs souvent prohibitifs, sauf si l'il s'agit d'un équipement collectif de type CUMA. Dans tous les cas il est nécessaire de savoir régler les machines de tri et de demander conseil à des personnes expérimentées !

-> **connaître les maladies transmises par la semence**, notamment la carie du blé !

Un excellent document de référence est édité par l'ITAB et disponible sur son site Internet : http://www.itab.asso.fr/downloads/Fiches-techniques_culture/Fiche%20Carie%20mini.pdf



La carie du blé est un champignon parasite qui se transmet par la semence et le sol : les plantes infectées produisent des grains bombés qui éclatent facilement pour libérer des spores noires non toxiques mais très contagieuses et malodorantes (poisson pourri). Cette maladie est en recrudescence à cause de la méconnaissance des agriculteurs qui ressèment leur propre semence. Elle est pourtant facile à identifier dans la récolte. En cas de doute vous pouvez verser un bol de grain dans une marmite d'eau. Remuer et laisser reposer : les grains cariés sont plus légers et surnagent. S'ils éclatent sous les doigts, en laissant s'échapper une poussière noire, c'est qu'il y a présence de carie. Vous pouvez aussi faire analyser un échantillon dans un laboratoire (50 à 70 €) pour avoir un comptage de spores.

Pour éviter toute tragédie, pouvant aller jusqu'à la perte totale de la récolte, il est nécessaire de traiter les semences de manière préventive.

Il existe plusieurs produits efficaces :

- **le Cerall, le seul produit homologué en bio pour traiter contre la carie.** Ce produit commercial, à base de bactéries, nécessite des conditions d'utilisations contraignantes, et il doit être stocké au frigo, 2 mois maximum.
- traditionnel depuis plus d'un siècle et peu coûteux, mais non homologué pour cet usage : le cuivre, par enrobage des graines avec une bouillie de sulfate de cuivre. Des premières expérimentations avec le Cuivrol montrent une meilleure efficacité et une moindre toxicité pour la jeune plantule : les excès de cuivre peuvent entraîner des problèmes de levée.
- le **Tillecur***, produit allemand très efficace, y compris pour la

carie transmise par le sol. A base de farine de moutarde (et de cuivre ?) il est distribué par Semences de l'Est (Reims) à un tarif élevé (environ 20€ /kg ; 1,2kg pour 100 kg de semence)

- le vinaigre (acide acétique) est moyennement efficace mais suffisamment pour une utilisation préventive
- d'autres produits existent, comme des fortifiants des semences à base d'huiles essentielles ou de poudre de roche. Attention à vérifier l'efficacité du produit sur la carie !

Le grand épeautre, l'engrain et l'amidonner sont également sensibles à la carie. Le triticale, l'orge, le seigle et l'avoine sont résistants, ainsi que quelques très rares variétés de blé tendre "

*** Pour info :**

Le Tillecur est interdit en conventionnel et en bio suite à l'évolution de la réglementation. L'autorisation provisoire de mise sur le marché (AMM) n'a pas été renouvelée. Et l'appellation "fortifiant de plantes" ne permet plus d'échapper à la constitution d'un dossier couteux pour obtenir une AMM. Tout le monde se renvoie la balle, et certains continuent de le vendre à défaut d'alternatives... (le cuivre n'est pas non plus autorisé pour le traitement de semences)

Il est préférable de ne pas déclarer le traitement. Si le contrôleur s'en aperçoit, lui expliquer qu'il n'y a rien d'autorisé ! (sauf le CERALL, mais non utilisable en condition à la ferme) et qu'il vaut mieux prévenir la carie...

" D'autres maladies transmises par les semences existent, comme le charbon, mais sont le plus souvent d'une moindre gravité.

-> **gérer le stockage !** Il serait dommage de perdre la semence après tant d'effort. Voici quelques points importants à surveiller :

- **trier** tout de suite après la récolte, surtout si la récolte est pleine d'impuretés humides.
- du **grain sec** ! L'humidité est le principal danger pour une graine. L'excès d'humidité (au-delà de 16%) peut entraîner une baisse rapide de la faculté germinative, voire la mort de la semence en cas de fermentation importante.
- au **frais** ! Refroidir rapidement la récolte et la maintenir à des températures inférieures à 15 °c permet de réduire fortement les risques d'insectes (charançons). Si des lots doivent être conservés plusieurs années à température ambiante, vérifier régulièrement l'absence d'insectes et de mites, trier préventivement ou utiliser de la poudre de diatomée qui asphyxie les insectes. Plus les lots seront secs, propres et au frais, meilleure sera la conservation.
- maintenir à l'abri des rongeurs .
- garder pour chaque variété des stocks de sécurité tant que la récolte n'est pas remisée, surtout si vous êtes le seul à posséder la variété ! Des aléas peuvent s'abattre jusqu'à la récolte (gel, grêle, ...), et même après, si le stockage est mal maîtrisé.



Vous êtes maintenant conscients qu'il ne suffit pas de semer pour participer à ce travail de redécouverte et de sélection des blés paysans ? Intéressons nous maintenant au choix des variétés..."

Extrait : "Les blés bio...diversité !" - Coordination Agrobiologique des Pays de la Loire
Disponible auprès de Triptolème, Gabbanjou, CAB Pays de la Loire - prix : 15€ + frais de port.

Meunerie : Lessiveuse à céréales : La préparation du blé tendre pour la mouture

Un document très complet est consultable sur internet à l'adresse

suivante : <http://ensmic.scola.ac-paris.fr/812.htm>



Les Infos du Réseau Semences Paysannes

Le Réseau déménage !

A partir du 28 juillet, le Réseau Semences Paysannes sera joignable aux coordonnées suivantes :

Réseau Semences Paysannes

3, avenue de la Gare - 47190 AIGUILLO

Tel : 05 53 84 44 05 Fax : 05 53 84 69 48

Rendons le droit de ressemer et d'échanger leurs semences aux paysans !

7 juil 2011

A l'insu et contre les intérêts des paysans, le Sénat va poursuivre, le 8 juillet, l'examen de la proposition de loi relative aux certificats d'obtention végétale. Cette proposition vise à faire payer des royalties aux agriculteurs, qui réutilisent une partie de leur propre récolte comme semences (semences de ferme), pour rémunérer la recherche privée. La Confédération paysanne ne veut pas d'une loi qui oblige les paysans à payer de royalties et réduit à néant leurs droits sur leurs productions.

La législation sur les semences est très complexe, contradictoire et contraire aux intérêts des paysans. Ces derniers continuent à ressemer leur récolte alors que ce droit ancestral, reconnu au niveau international, les expose à des poursuites en contrefaçon. De même, ils échangent leurs semences alors que ce droit leur est dénié. Les semenciers sont rémunérés par des royalties payées lors de l'achat de semences de renouvellement. Pour sélectionner et obtenir leurs variétés protégées, les obtenteurs ont utilisé, et utilisent toujours, des graines appartenant aux

paysans, améliorées et adaptées au fur et à mesure des générations. Les obtenteurs n'ont pas payé les paysans pour cela de quel droit les paysans devraient payer des royalties sur la semence de ferme !

Sous la pression des industriels, les politiques développent de nouvelles armes juridiques pour faciliter la poursuite des « contrefacteurs », et ignorent les contraintes de l'activité agricole et les avantages écologiques, économiques et pratiques de la semence de ferme.

La Confédération paysanne appelle les sénatrices et les sénateurs à refuser cette proposition de loi et à soutenir la reconnaissance des droits des agriculteurs d'utiliser et d'échanger librement leurs semences de ferme. Nous poursuivrons notre lutte contre l'appropriation des semences et donc de l'ensemble de la chaîne alimentaire par une poignée de multinationales.

Contacts : Jean-Pierre Fonbaustier - 06 42 97 52 01

Campagne « Libérons les semences paysannes ! » en page centrale

Parlons de notre endroit ...

Petit mot embruné

Salut toi peuple léonard, bidgouden, fousnantan,...bien que notre regard soit porté vers l'Ouest et cet horizon à énergie incertaine, dis toi que derrière nous ce trouve paysans, potiers, forgeron, tanneurs, et j'en passe et des meilleurs qui ont cette même sensibilité du vivant et de la vie (hommage à la fête de Daoulas empotironnée). Ici nous sommes deux dans ce chouette département à essayer de remettre couleurs, diversité et vie dans les champs, au jardin avec nos petites mains et jambes auquel parfois il faut en avoir trois. Christelle me disait que ce 29

a le moins d'adhérents de Tripto. Étonnant de voir ceci avec mon p'tit passé vers le Trégor, chez Nicolas et une touche morbihannaise qui m'en inspirait beaucoup avant de venir ici. Pourtant nous sommes là malgré tout à aller plus loin que parfois de rester avec nos questions car soleil, vent et marée, forêts et mer nous inspire à poser ces graines finalement qui nous touchent. A bientôt j'espère entre la presqu'île et Peumerit.

Lomig, paysan boulanger pizzaiolo.

Petite contribution pour semer des mauvaises graines - Caracolès n°2 avec le Réseau Aspaari

Pour certains, ce sera encore tout près, pour d'autres très, très loin, en tout cas, Triptolème est née du terreau fertile d'Aspaari (Association de Soutien aux Projets Agricoles et Activité Rurale Innovante) et en a même conservé la charte *(ci-dessous), comme base de départ pour un travail commun, nous pourrions dire aussi qu'elle reflète l'éthique de notre démarche, l'esprit, voir l'âme de notre belle dynamique collective.

Caracolès, collectif de recherche militante, réunit des personnes engagées dans des projets associatifs et qui souhaitent articuler leurs pratiques à une réflexion de fond sur les mouvements sociaux alternatifs. Ce collectif a tenté de suivre Aspaari à partir de 2006, afin de mieux connaître le réseau et la façon dont se concrétisent des choix de vie, sur la mise en œuvre d'activités économiques qui ont du sens, sur l'aspect « atypiques » des projets par rapport au modèle dominant, sur cette volonté de mettre en réseau ces initiatives... En est sortie une brochure papier d'une soixantaine de pages (5€), téléchargeable gratuitement sur www.caracoles.infini.fr.

NOTRE TOURNÉE : A l'occasion de la sortie du second livret Caracolès, à propos d'Aspaari, nous engageons en octobre une tournée bretonne, pour présenter notre livret et surtout discuter autour de ce qu'il contient. Il y aura un temps de lecture et de discussions en petits groupes.

Plusieurs rendez-vous sont en cours de calage, voici les dates assurées : * **Lundi 24 octobre, 19h30 : L'autre rive, forêt de Huelgoat, Berrien (Finistère) : 02 98 99 97 20.**

* **Jeudi 27 octobre : Café de la Pente, 9 rue du vieux bourg, Rochefort-en-terre (Morbihan) : 02 97 43 40 11 avec la co-participation de l'association La Marmite.**

pour les autres dates, allez sur le site : www.caracoles.infini.fr

Ça peut être chouette et l'occasion de se retrouver pour échanger sur la façon dont nous vivons et mettons en actes au quotidien les valeurs aspariennes.

« Des personnes qui choisissent de s'installer pour essayer de vivre et de travailler autrement. Qui refusent la course au profit, recherchent la cohérence écologique et sociale, l'autonomie alimentaire et énergétique, boycottent les supermarchés, la télé et

le confort « moderne »... Elles ne viennent pas d'une autre planète, mais forment une sorte de petit monde à l'intérieur du grand.

En Bretagne, le réseau ASPAARI relie entre elles une partie de ces expériences de vies différentes, et ouvre une porte sur l'univers foisonnant des alternances rurales.

Forme de résistance - discrète mais profonde - à l'assèchement du monde et des esprits, ASPAARI est une de ces aventures collectives qui voient le jour autour de nous, qui expérimentent d'autres manières de vivre, de travailler, d'échanger, qui souhaitent agir plutôt que subir.

Caracolès participe à ce mouvement et souhaite rendre compte de cette multiplicité d'expériences, en dialoguant avec celles et ceux qui les font vivre, pour mettre ensemble des mots sur des pratiques.

Nous souhaitons contribuer ainsi à renforcer ces utopies, à créer des liens entre elles par une réflexion commune de l'intérieur, jamais détachées des pratiques quotidiennes. »

Charte d'Aspaari : « Aspaari a pour vocation de soutenir des projets de vis, des démarches individuelles ou collectives, animés par des valeurs fondamentales :

* la volonté d'être ACTEUR de sa propre vie, CREATEUR de sa propre activité et ainsi être PARTENAIRE de la collectivité ;

Ceci dans un souci

* de COHERENCE et de RESPONSABILITE vis-à-vis de l'environnement humain et naturel ;

Et dans une dynamique

* d'engagement dans des PRATIQUES SOLIDAIRES des personnes et des peuples en situation d'exclusion ou de dépendance.

Aspaari a aussi pour vocation de regrouper les porteurs de projets désireux de se soutenir mutuellement dans la réalisation de leurs projets afin que ceux-ci deviennent VIVABLES. Ces démarches créent du LIEN SOCIAL, contribuent à la reconstitution, au maintien et au renouvellement d'un TISSU RURAL garant du respect de la nature, de relations humaines et économiques équitables. Elles expriment une force de proposition qui demande à être reconnue comme légitime, socialement utile, et à être soutenue comme telle. »

Livres, films et documentaires ...

Livre : OGM : La bataille de l'information



Des veilles citoyennes pour des choix technologiques éclairés par Christophe Noisette, Frédéric Prat, Robert Ali Brac de la Perrière, janvier 2011.

Ce livre retrace 10 ans de lutte anti OGM et met en lumière différents aspects du débat : qui décide des choix

technologiques ? Quelle place ont les lobbies et les experts ? Comment mieux informer les citoyens des dangers que présentent les OGM et les impliquer dans la lutte ? Richement argumenté, il lève le voile sur les enjeux d'un sujet brûlant qui nous concerne tous si nous voulons pouvoir décider de notre monde et de notre alimentation de demain.

Editions : Charles Léopold Mayer, janvier 2011, 308 pages, 23 euros

Étude FRB sur les indicateurs de biodiversité cultivée

La FRB a publié, le 31 août, son étude : Quels indicateurs pour suivre la diversité génétique des plantes cultivées ? Le cas du blé tendre en France depuis un siècle.

Face aux exigences d'une agriculture durable et aux changements globaux, nous devrons mieux préserver et utiliser la diversité génétique des espèces agricoles. Leur diversité est un élément clé du devenir des agroécosystèmes. Les principaux textes internationaux (CDB, FAO) et nationaux (SNB) portant sur la biodiversité soulignent que les changements de diversité biologique restent mal caractérisés, notamment pour les plantes cultivées. En effet, souvent seul le nombre de variétés est mesuré pour suivre la création, la préservation et l'utilisation de la diversité de ces plantes cultivées. Pour décrire la diversité réellement mise en culture, il est préconisé de s'intéresser aux surfaces sur lesquelles sont cultivées les différentes variétés et à la diversité génétique pouvant ou ayant pu exister à l'intérieur de ces variétés.

Les auteurs de l'étude travaillant à la FRB, ou dans des laboratoires INRA et CNRS proposent un « tableau de bord » inédit d'indicateurs, appliqué à une espèce de grande culture, le blé tendre cultivé en France depuis un siècle.

Les résultats : L'étude montre une uniformisation de la diversité génétique cultivée du blé tendre qui s'explique majoritairement par la disparition de la diversité à l'intérieur des variétés cultivées au cours du XXème siècle. L'homogénéisation concerne également la répartition spatiale des variétés entre et au sein des départements français, fortement marqués par leur histoire agricole.

Cette étude permet de retracer les conséquences de l'évolution de l'agriculture et des filières associées sur la diversité des plantes cultivées. L'application de ces indicateurs est un formidable outil pour éclairer les décideurs sur les actions visant à maintenir, aux échelles nationales et territoriales, la diversité des ressources génétiques cultivées.

Citation : Goffaux R., Goldringer I., Bonneuil C., Montalent P. & Bonnin I. (2011). Quels indicateurs pour suivre la diversité génétique des plantes cultivées ? Le cas du blé tendre cultivé en France depuis un siècle. Rapport FRB, Série Expertise et synthèse, 2011, 44 pages.

En savoir + : Le résumé de l'étude en 4 pages, le rapport complet. Pour recevoir le rapport et pour toute information contact@fondationbiodiversite.fr - www.fondationbiodiversite.fr

Film : "Moissons", un documentaire sur la moisson des blés anciens dans la ferme Ronot

Un, deux, trois, quatre, cinq... les veilles mains de Bernard comptent les épis de blés. Sa femme Renée l'assiste et note : le nom de la variété, sa hauteur, son allure... Leur fils Alain goûte, observe, multiplie et transforme en farine qu'il vend à des boulangers locaux. Et ceci sur les 150 variétés conservées sur la ferme Ronot : des blés autrefois sauvages, qui n'ont jamais subi d'autre manipulation que celle d'être récoltés et ressemés.

Sur cette ferme de 80 ha qui s'est convertie à l'agriculture biologique il y a une trentaine d'années, le travail sur les semences est le cœur du changement : retrouver des racines, se reconnecter à la vie, et transmettre aux générations futures le fruit

d'un travail agricole millénaire. Un changement nécessaire et pourtant difficile à assumer dans ce petit village de Bourgogne, loin des panneaux publicitaires et des circuits de distribution...

Vous pouvez d'ores et déjà visionner un extrait sur notre site internet <http://addocs.fr>

Durée : 56 min - Réalisation : Honorine Perino - Musique : Denis Mignard - Images : Eric Boutarin - Montage : Charles Tétard - Etalonnage : Johannes Charvolin - Financement : Fondation Nature et découvertes - Production : ADDOCS, 2011

Contact : Route de Bellevue - 69440 Mornant - tel : 09 53 60 58 37 - Prix : 15 € + frais d'envoi

Petites annonces ...

Recherche

* Cherche un boulanger pour association

Bonjour,
je suis boulangère et je vends sur les marchés de : Plélan -Treho- et Paimpont le nom de cette merveilleuse activité est : **le temps du rêve** fabrication artisanale **je souhaite créer une association** pour pratiquer une boulange ou chacun puisse participer aux différentes étapes de la fabrication du pain. Partager un moment convivial, cuir son pain , son plat...
Etre dans le respect de l'environnement ,des autres et de la boulangère. Pour la pérennité de cette aventure **il faut un porteur de CAP boulange au sein de l 'administration de cette future asso.** Merci de votre attention

Contacter Vanina

Tel : 06.24.70.11.46 - mail: amie.chemin@yahoo.fr

* Cherche paysan-boulanger

Bonjour! Nous sommes 2 associés, une paysanne boulangère et un paysan boucher et nous sommes sur une ferme d'élevage et de transformation boulangère. Nous cherchons un paysan boulanger. La ferme est dans le perche (orne). Il y a 56ha en 2è année de conversion, 10 vaches allaitantes, 50 brebis allaitantes et 2 chevaux percherons (pour travailler au maximum en traction animale). Nous produisons actuellement 150 kg de pains chaque semaine sur 2 fournées, pétrissage manuel et four à bois en chauffe directe. La viande et le pain sont vendus localement et en direct, nous n'arrivons pas à fournir toute la demande en pain au levain.

Contact : Ferme de la Geveuse - 02.33.73.19.87 (Aurélie) ou lageveuse@laposte.net

* Cherche activité de boulangerie

Reprendre ou partager une activité de boulangerie biologique au levain naturel afin de redonner vie au lieu. En effet je désire trouver un(e) boulanger(e) biologique travaillant au levain naturel, qui souhaiterait revendre son activité ou bien partager son travail en m'associant avec lui ou elle. Tournées, marchés avoisinant,

animations autour d'un four à bois... Intéressé aussi à participer à faire revivre un fournil de village avec le concours de la population, la municipalité. Passionné aussi par la géobiologie, la traction animale et le développement personnel. Étudie tous les projets, Régions Midi-Pyrénées, Aquitaine, Départements souhaités* : 32, 82, 47, 46, 33

Je suis un Boulanger de 44 ans (formation agricole et boulanger). Visitez mon blog pour mieux faire connaissance ! www.ecoserein.blogspot.com

*Gers, Tarn et Garonne, Lot et Garonne, Lot, Gironde

Frédéric Chanier - tel : 06 62 02 16 74: - ecoserein@gmail.com

* Recherche terres pour installation

Bonjour,

A la recherche d'une trentaine d'hectares labourables en vue d'une installation en bio, courant 2012. Zone géographique: Morbihan, Questembert, Malestroit, Malansac.
Le projet s'articule autour de la production de céréales et d'oléagineux avec transformation en farines et huiles fermières pour une vente en circuits courts.

Merci de nous transmettre toutes informations utiles à l'avancée de notre projet. Bien cordialement.

Chantal Laprade

3, rue des frères Chatté - 56230 Molac - Tel : 02 97 45 70 74 / 06 33 35 08 47 mél : laprade.chantal@orange.com & Sébastien Barré

172, rue St Michel - 44240 Sucé/Erdre - mél : sebzpano@yahoo.fr

* Cherche ancien trieur alvéolaire afin de réparer le notre.

Cécile et Christian 09 64 21 67 41

* Propose remplacement et formation boulange

Bonjour a tous je relance ma proposition pour des formation et remplacement de boulanger,

Philippe JACQUES : 06 20 90 28 19 - siampuri@free.fr

A Vendre

* Vend Silos

Silos ronds 3m de diamètre et 4 m de diamètre à prix intéressant.
Contact : Julie et Florian : Tel : 06.60.80.02.37/02.97.45.79.34

* Grilles de séparateurs Denis

Voici les coordonnées de Monsieur BOU. Il vend essentiellement des grilles de séparateurs Denis D50 et D35 et Marot qui proviennent d'un vieux stock de son père décédé. Le dépôt est situé entre Toulouse et Montauban. Jean - mél : oubgb@free.fr

A vendre pour rebondissement d'activité (Lomig) :

* Pétrin mécanique de marque italienne, capacité de pâte, 27,30kg avec bras à spirale (idéal pour pétrir blés de pays), 1 vitesse, branchement triphasé en 380 V. Acheté en Mars 2011. Le prix: 900€

* Cellule de stockage (3.70m de diamètre sur 3,4 mètre de haut) avec ventilateur et vis sans fin, moteur 380 V (année de ce matériel : 1990). Prix : 500€.

* Four Sméguy

Merci

Lomig. Le Jardin du Triskell : 02 98 27 67 62.

* Stage fabrication du pain bio au levain pur

pour débutant ou expérimenté. Au Grand Fougeray (35). Une journée conviviale animée par André Houquet, boulanger bio depuis 1980, pour aborder toutes les étapes du pain bio au levain. Vous repartirez avec vos pains décorés cuits dans un four à bois et plein de conseils utiles. *Dates, tarifs et documentation sur le site <http://four-pain-bio.fr> ou par courrier sur demande au 02.99.08.30.02*

* Matériel de boulange

Boulangère en cessation d'activité, propose à la vente matériel

Agenda...

Les rendez vous de Triptolème

Dimanche 13 novembre : Formation sur les aspects sensoriels des pains

proposées par Paul Le Mens, Ingénieur en Science des aliments, à la salle polyvalente de Quily (56) de 9h30 à 18h

L'art de déguster les pains : Entretenir la vie en mangeant est un acte essentiel de notre existence, source de plaisirs multiples. Ce plaisir, nous aimerais pouvoir le partager, mais notre vocabulaire est tristement pauvre pour décrire ce que l'on ressent. Pourtant, il suffirait d'avoir les bases du « solfège » sensoriel ainsi qu'un brin de méthode et, comme en musique, s'entraîner un peu pour parvenir à une description sensorielle ludique mais juste.

Cette journée est ouverte aux expérimentateurs boulanger de PaysBlé et toutes personnes souhaitant approfondir ses connaissances sur les aspects gustatifs de ses pains. Nous partirons des pains de chacun, idéalement réalisés le vendredi précédent la formation. Pensez également à ramener vos farines et blés...

Inscription obligatoire auprès de Julie au 02.97.45.79.34 ou sur tripto.paysble@laposte.net car le nombre de places est limitée.

Participation aux frais d'intervention : 36€

de boulange, "du four au pétrin + petit matériel", matériel de meunerie inclus.

Dominique TOUPET - 26.510 CORNILLON - 04.75.27.71.52 / 06.42.30.53.52. - mél : dominique@vocables.com

* **Rénovation et construction de fours à bois** : Four avec ou sans gueulard. Concept unique de four sans gueulard (adaptable sur vieux four) : la fumée monte dans un conduit juste avant la porte et la braise tombe dans un cendrier juste en dessous cette cheminée. Ainsi, votre fournil reste exempt de poussière de cendre.

Plus de précisions sur le site <http://four-pain-bio.fr> ou par courrier sur demande au 02.99.08.30.02

Du 21 au 26 novembre : Formation boulange (44, 35 et 56).

COMPLET

Lundi 28 novembre: Formation "Cultiver des blés de pays et anciens" avec Florent Mercier chez Julie et Florian à Molac (56)

Au programme : Histoire de la sélection du blé, intérêts des blés anciens et de pays, résultats d'expérimentations en Bretagne et Pays de la Loire, quelle sélection, gestion individuelle et collective des semences, réglementation, ... réponses aux questions des participants, etc... Pour plus de renseignements et inscription, contacter Triptolème.

A noter dans vos agendas !!

Samedi 11 février 2012

** Assemblée Générale de Triptolème **

Le lieu n'est pas encore défini. Donc si vous connaissez un endroit sympa qui pourrait accueillir environ 60 personnes ou plus, faites nous signe rapidement.

Les rendez vous où Triptolème sera présent

Du vendredi 7 au dimanche 9 octobre: Salon Ille et bio de Guichen (35)

Le salon « Ille et Bio » évènement informatif et démonstratif organisé par l'association Culture Bio, vous propose un grand village où déambuler, s'informer, échanger, expérimenter,

goûter... : 15 000 visiteurs, 300 exposants ; une trentaine de conférences et une centaine d'animations pour tous et toutes (ateliers, démonstrations, échanges, spectacles, musique). Triptolème y proposera plusieurs animations autour des semences, du pain, des pratiques culturelles. Soyez les bienvenus au stand pour échanger. Le programmes sur internet : www.culturebio.org

Samedi 22 octobre : Marché de la biodiversité du Faou (29)

Le groupement des restaurateurs de la pointe Bretagne et le Parc naturel régional d'Armorique organise, le 22 octobre 2011, un marché de la biodiversité animale et végétale. A l'occasion de cette journée, le public pourra découvrir les races locales et les variétés anciennes, déguster des produits fermiers et les créations des restaurateurs, rencontrer des producteurs sur le marché et participer à de nombreuses autres animations. pain, presse pomme, avec notamment Triptolème, Kaol Kozh et le Mordus.

Mercredi 2 novembre : Foire aux graines et aux plants à Treffieux (44)

Jardiniers amateurs, confirmés, professionnels, passionnés, curieux, associations, producteurs, etc. Venez échanger vos graines, plants de fleurs, de variétés potagères, aromatiques, médicinales, anciennes, fruits et légumes, confitures, etc.

à partir de 14h - Etang de Gruellau - GRATUIT

Contact : Margaux Lefevre, Animatrice nature de l'association "Les Amis de Gruellau" - 02 40 51 48 42 / 06 82 78 47 05

Les rendez vous des associations en réseau

Tournée Caracolès en octobre (voir p 13)

Lundi 24 octobre, 19h30 : L'autre rive, forêt de Huelgoat, Berrien (Finistère) : 02 98 99 97 20.

Jeudi 27 octobre : Café de la Pente, 9 rue du vieux bourg, Rochefort-en-terre (Morbihan) : 02 97 43 40 11 avec la co-participation de l'association La Marmite.

pour les autres dates, allez sur le site : www.caracoles.infini.fr

Dimanche 6 novembre : "Foire aux miels et aux pains d'épices autour du Fournil"

de 14h à 17h - Plusieurs apiculteurs présents.

Mercredi 16 novembre : Soirée semences paysannes

Bois Joubert à Donges (44)

organisé par Bretagne Vivante avec l'intervention d'Alain Parise pour Triptolème.

Du vendredi 18 au dimanche 20 novembre:

Euro Gusto à Tours (35)

Euro Gusto, Slow Food International et Slow Food France préparent une une seconde édition en 2011 de la Biennale Européenne du Goût et de l'Alimentation. Rencontres entre producteurs, restaurateurs, artisans, étudiants, chercheurs... de nombreuses nationalités. Salon gastronomique européen. Ateliers du goût, espace enfants, produits Sentinelles Slow Food en provenance de nombreux pays. Triptolème y proposera des animations et des temps d'échanges autour du pain et des semences.

Contact : Le Fournil de la Milandrie - 49370 Le Louroux-Béconnais - Tel : 02 41 86 89 01 - 06 67 89 62 13

Samedi 19 novembre : Fête de la Saint Martin à Angers (49)

Communication sur le projet national de loi de reconnaissance positive des droits des agriculteurs par la libération des semences paysannes et fermières. Bourses d'échange de semences. Conférence sur la législation (après-midi). Lieu : Centre ville d'Angers (plus d'infos prochainement).

Contact : Gabbanjou : Tel 02.41.37.19.39

mél : csanzgabbanjou@orange.fr

Merci au comité de rédaction et de relecture : Cédric Hamon, Estelle Serpolay, Nicolas Schermann, Philippe Roussel, Véronique Chable, Patrick De Kochko, Alain Parise, Cécile Dubart, Florent Mercier, Marzhin, Lomig, la Confédération Paysannes, Daniel Testard, Julie Bertrand et Christelle Poulard.

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

