



# Episème

n°19-Hiver, janvier 2012

## Au sommaire ...

<b>* Infos PaysBlé</b>	<b>2</b>
Journée d'initiation à la dégustation	2
Calendrier PaysBlé	3
Descripteurs des arômes et saveurs	4
Actes du forum régional REPERE	4
<b>* Les brèves du moment</b>	<b>5</b>
Salon III & Bio	5
Marché de la biodiversité du Faou	5
Soirée semences paysannes - Donges	5
Salon Euro Gusto à Tours	6
Reflexion Maison des Semences	6
<b>* Transmission de savoir-faire</b>	<b>7</b>
Semaine boulange et blés paysans	7
<b>* Les Infos du Réseau</b>	<b>8</b>
Le gouvernement fait voter une nouvelle taxe contre les paysans	8
Assemblée Générale du RSP	9
<b>* Parlons de notre endroit</b>	<b>10</b>
Des semences paysannes pour nourrir les animaux de ferme	10
Meunerie à la ferme - DiNos 11	
Au clair de la lune	12
<b>* Les petites annonces</b>	<b>15</b>
<b>* Agenda</b>	<b>16</b>

## 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 Carafay - Kerbricon - 56230 Molac  
mardis au tel : 02.97.45.79.34 -  
tripto.paysblé@laposte.net

## Edito ...

## Autofinancement?...

Chers adhérents, sympathisants, militants, passionnés.

Depuis plus de vingt ans, nos gouvernants organisent l'abandon des biens publics et de leur juste répartition à la voracité des banques, fonds d'investissements et autres hedge funds (fonds de placements). Plus ces derniers se payent grassement sur notre dos, moins il y a de moyens publics pour financer des projets d'utilité commune comme le notre. Rendre la biodiversité vivante dans nos champs, jardins, balcons, redonner l'autonomie semencière aux paysans, ré-unir ce qui a été divisé, transmettre, etc...

Devant l'urgence d'organiser physiquement, matériellement des maisons des semences paysannes, nous ne pouvons plus attendre l'éventualité de mannes publiques. En effet, quand je vois qu'une partie des récoltes de collections se perd faute d'être suffisamment organisée pour en assurer une pleine distribution, et, une conservation efficace, je ressens l'urgence brûlante de s'autofinancer, et/ou, trouver des bénévoles pouvant faire vivre ces lieux : de mise en commun, de partage de nos expériences pour multiplier la biodiversité vivante, de transmission de savoir et de savoir-faire, que sont les maisons des semences paysannes.

C'est pourquoi, je reprends l'idée d'un de nos "anciens" (Nicolas pour le nommer) d'augmenter ou inversement de baisser sa plus-value, le prix de nos pains de 5, 10, 15 ou 20 centimes d'euros par kilo de pain. Et, de les reverser à Triptolème afin de pouvoir démarrer des maisons des semences paysannes, ou greniers ou caves à grains ou expériences de la biodiversité, peu importe comment nous les nommerons.

A titre personnel, j'ai augmenté le prix du kilo de pain de 3,80 à 4 euros avec la volonté de reverser 0,20 centimes par kilo de pain à Triptolème. Certes, ma commercialisation est loin d'avoir atteint son maximum et ma contribution sera légère pour 2011 mais j'espère l'améliorer dès 2012. Evidemment, il semble important de communiquer auprès des clients du pourquoi de cette augmentation : le soutien à Triptolème, aux maisons des semences paysannes.

Je suis optimiste, j'espère qu'au moins cinquante boulangers et paysan-boulangers se décideront à participer activement à cette aventure. Bref, en comptant en une moyenne de 15 centimes de don par kilo de pain.

Cela pourrait dégager des moyens pour l'association :

150 kg x 0,15 € = 22,50 € / semaine

22,50 € x 50 donateurs = 1125 € / semaine

1125 € x 45 semaines au fournil. (Ah bon, 7 semaines de vacances, c'est trop?...) = 50625 €.

C'est largement suffisant pour commencer à mettre sur pieds plusieurs maisons des semences paysannes dans nos régions de l'Ouest.

La suite à la page suivante ...

Suite de l'Edito ...

.... Bien sûr, nous ne sommes plus au Moyen-Age, et, comme alors, les plus gros donateurs lors de la construction d'une église ou d'une cathédrale avaient le privilège d'avoir des plaques nominatives sur les murs des lieux sacrés. Nos plus gros donateurs n'auront pas le droit à cette plaque nominative dans le bureau de Triptolème, à Bobéhec.

Il y a certainement d'autres moyens de s'autofinancer mais celui-ci me plaît par sa simplicité sa rapide efficacité l'implication personnelle qu'il demande, s'il y a suffisamment de bonne volonté et d'énergies.

Quant à ceux qui ne sont ni boulangers, ni paysans-boulangers, ils peuvent participer à cette collecte de fonds, en faisant un don suivant leurs moyens, ou , donner en temps de bénévolat.

Nous arrivons en fin d'année (d'après le calendrier en vigueur dans nos contrées), souvent, l'heure des contes et des comptes (pour ceux qui en tiennent). C'est le moment de re-commencer à faire vivre cette vieille utopie de l'autonomie par l'autofinancement. A vos calculettes... et joyeuses fêtes!...

Pierre Citron

## Infos Paysblé ...

### *Journée d'« Initiation à la dégustation » à Quily le 14 novembre 2011*

14 novembre, un grand jour pour nos papilles toutes excitées de curiosité. Nous nous retrouvons là, à la salle municipale de Quily (le pays de Daniel) pour apprendre à Goûter, avec un grand G le pain, les pains, nos pains et surtout Notre pain. Goûter comme des œnologues les vins, comme des nez les parfums. Programme ambitieux.

Julie nous a invité à nous réunir autour de Paul Le Mens, ingénieur en science(s) des aliments pour apprendre, d'une part la physiologie et les mécanismes du goût et d'autre part à mettre des mots sur les sensations que nous éprouvons lors de la dégustation de ce met qui nous est si cher et que nous adorons tous : le pain.



Photo : Fanny Lancelin (Les Infos de Ploërmel)

Sous l'œil attentif de notre dévouée et bien aimée Christelle, nous sommes une bonne vingtaine d'inscrits pour cette journée. Essentiellement des boulangères et boulangers : Mélanie, Anne Lise, Valérie, Julie, Lætitia, Erwan, Pascal, Alain, Daniel, Pierre Yves, André, votre serviteur, mais aussi des professeurs, chercheurs en agroalimentaire et membre de l'Inra : Pascale & Jean Christophe, Marie Annick & Philippe, Véronique, Bernard et

deux thésardes qui les accompagnent : Émilie et Camille. Si ces derniers semblaient plus ou moins experts, ou du moins, aguerris à la chose, nous autres, pauvres boulangers, pourtant si proches du pain, étions bien éloignés de tout ce vocabulaire technique, de cette façon d'aborder notre aliment fétiche. Nous allions devoir changer nos « il est bon ton pain » par une suite interminable de descriptions précises de sensations, d'odeurs, d'arômes, de réactions trigéminales, de saveurs, de texture de contact, déformation et mastication, etc... Une page d'écriture à chaque bouchée de pain. Pas de panique ! Paul nous a bien sûr donné les clés de tout cela. Après une large description des phénomènes physiologiques et chimiques liés au goût (au sens large), nous finissons la matinée par une première dégustation. Paul nous distribue un morceau de pain, le protocole à suivre et quelques aides lexicales. Au tour de table, chacune de nos appréhensions est largement commenté par Paul pour affiner nos appréciations. C'est pas facile !

Après un pique-nique partagé plein des saveurs et des talents culinaires de chacun et une petite visite au fournil de Daniel, nous reprenons l'après-midi, la dégustation des pains que chacun avait amenés sur la demande de Julie. Certains avaient des consignes : Paul avait demandé un pain sans sel et un autre où l'acidité serait exacerbée. Pascal et Alain se sont très bien acquittés de leur tâche. Nos papilles, langues, palais, cils olfactifs, et autres muqueuses sont mis à rudes épreuves. Sans parler de nos cerveaux qui doivent, en même temps, faire face à cette attention nouvelle et en plus chercher à analyser, comparer et nommer tous ces parfums, saveurs et arômes.

Tous bons mangeurs de pain, nous ne nous attendions pas à, si tôt, nous trouver dans un tel état de saturation. Il est vrai que s'enfiler des tartines grassement accompagnées à la maison et mâchouiller pendant de longues minutes quelques bouchées de

pain sec plus ou moins acide, salé ou ceci-cela sont deux choses complètement différentes. Du coup, paradoxe difficile à vivre pour nous : nous nous trouvons les uns après les autres, littéralement agressés par cet aliment que nous chérissons tant et que nous confectionnons chacun avec le plus d'amour et de soins possibles. Dure réalité. La dégustation est arrêtée bien avant que tous les pains soient tous goûtés. La journée se termine par un débat et questions autour des problèmes de gluten. Triste constat : malgré toutes les recherches sur le sujet, on ne sait pas grand-chose sur les raisons de ces nouvelles allergies.

Pendant le rangement, vaisselle et autres interminables au-revoir, quelques courageux : Julie, Erwan, Véronique, Camille et Philippe

\*\*\*\*\*

Cette journée d'initiation à l'approche sensorielle de nos pains nous a conduit à plusieurs réflexions pour les expérimentations boulangères de PaysBlé. Si certains participants souhaitent approfondir ces notions et entraîner leurs papilles gustatives, Camille, thésarde PaysBlé sur les aspects organoleptiques nous propose une méthodologie :

"une épreuve de Napping (ou tri libre) dont le principe est de demander à chaque dégustateur de positionner les produits sur une nappe de papier en fonction de leur ressemblance et dissemblance. Chaque dégustateur base son jugement sur ses propres critères et doit écrire à côté des produits des termes qui lui semblent le mieux caractériser les pains. On analyse ensuite les résultats par une Analyse Factorielle Multiple."

Ci-dessous, une liste de descripteurs, ceux trouver dans le cadre du programme de recherche en Ile de France PICRI auquel a participé Camille.

Une réunion téléphonique préparatoire est prévue le 2 janvier de 17h à 18h, que ceux qui souhaiteraient devenir gouteurs et sont disponibles en ce début d'année (voir calendrier ci-après) se manifestent (contact Julie 02.97.45.79.34 ou [tripto.paysble@laposte.net](mailto:tripto.paysble@laposte.net)).

Joyeux retour vers la lumière grandissante de la nouvelle année

Julie

s'installent autour d'une table pour une réunion « Pays-Blé ». C'est vrai qu'il aurait été dommage de ne pas profiter de l'occasion.

Petit à petit, chacun quittait le groupe pour regagner ses pénates, fort de ces nouvelles rencontres et de cette expérience comme sait si bien en organiser Triptolème. Merci Julie et Christelle d'avoir organisé cette journée ; merci Paul pour cet enseignement ; merci à tous les participants d'avoir été présents à ce moment sympathique et pédagogique et double merci à Julie qui m'a désigné volontaire pour faire le compte rendu qui me permet aujourd'hui de revivre cette belle journée afin de vous la narrer.

Christophe

### CALENDRIER PAYSBLE, A VOS AGENDAS !!! :

Janvier Réunion préparatoire expérimentations et analyses sensorielle le 2 janvier de 17h à 18h.

\* 9 janvier 2012 à la ferme de Gilles Simmonneaux à Chavagne (35) : *journée d'échange sur l'agronomie et nos pratiques avec Benoit Sourrisseau (adhérent agronome). Je vous transmettrai le lieu sitôt que je saurai, ce sera a priori sur Chavagne. Cette rencontre est avant tout à destination des expérimentateurs qui ont réalisé les essais agronomiques. Nous partirons des analyses qui ont été réalisés chez eux, des photos et des témoignages, mais tous les expérimentateurs sont invités à participer. Qui sait l'an prochain nous aurons peut-être suffisamment de semences pour tester à beaucoup plus... autant s'y préparer dès maintenant!*

Et 1ères observations dans les champs

\* Février-Mars : Les dates moutures prévues : 13-14/02/12, 27-28/02/12, 12-13/03/12

\* Les dates de panification prévues : 23 février, 8 mars ; 22 mars (début des rafraichis 1 journée avant) : voir si c'est compatible avec la partie analyse sensorielle qui pourrait se faire les 24/02 ; 9 et 23/03.

\* Mouture le 26 avril pour les expérimentations au laboratoire de l'Inra de Nantes les 2,3 et 4 avril, à coupler également avec une analyse sensorielle spécifique à ces essais

Julie

### Lucie ...

Des barbus, des roux, des grands, des blancs... je ne sais pas si les blés sont à l'image de leurs semeurs... Toujours est il que j'ai fait leur connaissance avant la votre ! Je ne suis pas barbue, ni rousse. Mais, curieuse de diversité, j'ai rejoins l'équipe de Véronique et Estelle à l'INRA de Rennes pour 2 ans. Je suis étudiante à l'École d'Agriculture d'Angers, et je termine mes 2 années de formation par apprentissage. J'alterne donc entre 1 mois de cours à Angers, et 1 mois à Rennes, parmi les blés de Redon et la collection de sarrasin qui m'est aussi confiée... Nous aurons l'occasion de nous rencontrer lors des journées Pays blé; et plus si affinités !

A bientôt, dans un champ ici ou là, ou autour d'une tartine de pain...

Kenavo,

Lucie

## Descripteurs caractéristiques des arômes et saveurs du pain

Famille torrifiée/empyreumatique	Brûlé, cuit, torréfié, malté, <b>grillé</b> ; café, résine, fumée, caramélisé
Famille boulangerie/graines/farines	Farine sèche, farine mouillée, châtaigne, son, toile de jute, biscuité, pain rassis, <b>pain frais</b> , blé, blé germé, maïs en grain cuit à l'eau, polenta, haricots, marrons cuits à l'eau, sésame, céréale, <b>céréales grillés</b>
Famille viennoiserie/pâtisserie	Brioche, croissant, gâteaux, biscottes, biscuité, crêpe au froment, crêpe au sarrasin
Famille fermentée/lactée	Aigre, levure, fermenté, lait caillé, levain acide, lait frais, fromage frais, petit suisse, beurrée
Famille végétale/herbacée	Herbe sèche, thé, pomme de terre cuite, légumes, foin frais, foin sec, paille sèche, paille mouillée, feuille
Famille végétale ligneuse/boisée	Planche, copeaux de bois, écorce, sous-bois humide, bois humide, feuille morte, humus, terre, poussière, vieux livres, papier journal, odeur de serpillière
Famille végétale divers	Tapis, coton, laine, riz cuit, colle à bois, papier, pâtes cuites à l'eau, fève, lentille, pois chiche
Famille confiserie	Caramel, bonbon, nougat, miel
Famille épicerie	Epicés, vanillée, guimauve, gingembre, cannelle
Famille fruit secs	Fruit sec, <b>noisette</b> , amande, noix fraîche laiteuse, pommes cuites, pêche, abricot, prune, figue sèche
Famille florale	Fleur d'oranger
Famille « chimique » étrangère	Ferreuse, carton, huile cuite, peinture, plastique brûlé, huile oxydée, savon
Famille de « base »	Salé, <b>douceâtre</b> , <b>amer</b> , <b>acide</b>
Famille « trigéminal »	<b>Piquant</b> , moutarde, wasabi

### Camille ...

*Camille Vindras, qui travaillait déjà sur les aspects gustatif sur SOLIBAM et sur le projet Pain Bio PICRI à l'ITAB, a entamé une thèse sous la direction de Véronique Chable qui prendra fin en Septembre 2014. Elle traitera des aspects gustatifs des produits (pains et brocolis) et de leur prise en compte dans le processus de sélection. Elle cherche à proposer un outil d'évaluation de la qualité sensorielle applicable en sélection participative et à améliorer la compréhension des facteurs impliqués dans l'élaboration de la qualité (génétique, environnemental...). Camille organisera et analysera les expérimentations liées à l'analyse sensorielle prévues dans le projet PaysBle.*

\*\*\*\*\*

### Actes du forum Recherche agricole - projet de société, 14 juin 2011, Rennes

Les actes du forum Recherche agricole - Projet de société, organisé par la Fondation Sciences Citoyennes, en partenariat avec le Réseau Semences Paysannes, qui a eu lieu le mardi 14 juin à Rennes sont enfin disponibles! Toutes nos excuses pour le délai... Vous les trouverez à la page suivante, sur le site de la Fondation Sciences Citoyennes, ainsi que les diaporamas des différentes interventions,

Vous trouverez également sur cette page les vidéos des interventions faites dans la grande salle.

<http://sciencescitoyennes.org/le-forum-recherche-agricole-projet-de-societe/>

Bérangère Storup - [berangere.storup@sciencescitoyennes.org](mailto:berangere.storup@sciencescitoyennes.org)

Fondation Sciences Citoyennes -

<http://sciencescitoyennes.org/forum-recherche-agricole-projet-de-societe-juin-2011-rennes/>

\*\*\*\*\*

*Triptolème a participé à plusieurs évènements cet automne, voici un petit rappel en image ...*

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



**Dimanche 22 octobre 2011 : Le marché de la Biodiversité du Faou (29)**



Le programme était riche en implication triptolémienne : sensibilisation d'un jeune public aux céréales, d'un public un peu plus averti aux pratiques culturales, au semis direct en traction animale, à la fabrication du pain, des galettes. Le réseau Had Ar Vro (représenté par Triptolème, Les Mordus de la Pomme et Kaol kozh) accompagné de Nature & Progrès ont invité à une conférence dégustée.

Bastien, paysan-pêcheur de Daoulas a participé à la mise en place de ce premier marché en lien avec le Parc Naturel Régional d'Armorique. C'est ainsi, qu'entre les vaches Bretonnes pie noires et les porcs blancs de l'Ouest, Pierre-Yves et Alex ont fait le pain avec cuisson sur place dans le four mobile. Le groupe local triptolémien, composé aussi de Lomig (ci-dessous) souhaitait profiter de ce moment pour rassembler les triptolémiens du secteur afin d'organiser prochainement des essais de panification. Affaire à suivre...

\*\*\*\*\*

**Mardi 15 novembre : Soirée semences paysannes à Bois Joubert - Donges (44)**

*organisée par Bretagne Vivante avec l'intervention d'Alain, Vincent et Gilles pour Triptolème.*

Notre dernière Assemblée Générale (2011) avait eu lieu à Donges sur le site de Bois Joubert grâce à la gentillesse des responsables de Bretagne Vivante, occupants permanents du lieu, qui nous avaient permis d'investir l'endroit. A cette occasion, nous avons conclu un accord bon enfant qui consistait à organiser une soirée d'information pour leurs adhérents sur notre activité et

notre travail sur les céréales, les semences paysannes, en échange de la gratuité de notre location.

Rendez vous est alors pris pour le 15 novembre à 20 heures à la salle Agoraa de St Nazaire. Au passage, J-Luc Beutier responsable du site me demande si je veux bien ouvrir la soirée à des gens extérieurs à l'association sachant que généralement il n'y

a pas grand monde à ce genre de soirée(malheureusement). Bretagne Vivante me propose de faire une petite affiche en 20 exemplaires avec une belle photo de blé Poulard et nous avons droit à un encart dans la presse!!

C'est ma première soirée d'information et je commence à me mettre la pression tout seul de peur de ne pas être à la hauteur! Pour me rassurer un peu je décide de charger une clef USB avec des photos retraçant une saison avec l'aide de Jean-Luc pour les projeter dans la salle pendant mon exposé.

Le "grand soir" venu nous préparons la salle avec les panneaux Triptolème, des bouquets de blés, exposition d'une trentaine de blés avec leurs épis et graines correspondantes ainsi que les différents ouvrages, livres DVD, cartes postales etc... Nous sommes prêts. Nous attendons maintenant les auditeurs...

C'est finalement une petite cinquantaine de personnes qui répondront présentes, pour un début c'est pas si mal. J'ai passé une bonne soirée à parler de notre démarche avec plaisir et passion et la pression est partie. Il suffit d'ouvrir son cœur et les choses deviennent plus simples ! Gilles et Vincent sont venus me

donner un coup de main pour témoigner de leur travail sur le terrain, en parlant de leur expérience respective.

Après avoir répondu aux différentes questions, les gens sont repartis pour certains avec quelque graines à semer dans leur jardin et ainsi prolonger notre action de diffusion de la biodiversité. Après les remerciements de l'équipe de Bretagne Vivante...nous sommes allés boire un coup !!

Je suis reparti avec une vingtaine d'adresse mail de personnes intéressées pour faire la moisson aux ciseaux la saison prochaine. Nous sommes donc amenés à nous revoir, c'est super!

Pour finir une petite réflexion. Pour les gens comme moi qui n'ont pas le talent de Florent ou Nicolas pour parler des céréales, il serait utile de faire un diaporama sur clef USB avec les différentes étapes au fil du temps, avec des photos et un peu de texte qui pourraient servir de fil conducteur lors de soirée d'information ou autre! Je ne suis pas un spécialiste du genre alors si quelqu'un se sent motivé.....

Bon vent

Alain

\*\*\*\*\*

### *Retour sur le salon du goût "EURO GUSTO" à Tours - novembre 2011*

Malgré des changements de programme de dernière minute, Triptolème était bien au rendez vous pour Euro Gusto 2011.



Violette, Bastien, Pierre Yves, Frank, Elise et moi Isabelle, paysan, paysan boulanger ou artisan boulanger, nous étions présents pour partager nos convictions qui nous animent au sein de Triptolème. Durant trois jours, du vendredi 18 au dimanche 20 novembre nous n'avons cessé de boulanger en direct ( 3 à 5 fournées par jour). Ceci nous a permis de montrer la possibilité

de panifier des blés anciens ou de pays. Les panifs se sont faites avec la farine de population dynamique de blés de Florent Mercier. Ce fut un moment de partage des gestes et des savoir-faire. Nombreux ont pu apprécier les saveurs de nos pains, ceux-ci trouvaient preneur aussitôt défournés. Ainsi nous avons témoigné des actions de Triptolème, à savoir de remettre en vie des céréales anciennes ou de pays dans nos champs afin de les multiplier et de les transformer en pains ou en pâtes.

Nous sommes dans une pratique cohérente de la graine au pain. La multitude de nos bouquets de blés, comme de la diversité de nos horizons sur le Grand Ouest illustraient bien notre discours.

Par ailleurs, nous avons pu interpeller le public visiteur et les politiques sur les enjeux que représente la loi récente de vouloir pénaliser le paysan de ressemer des semences fermières.

Enfin, tout dans la joie et la bonne humeur, notre stand allait bien au delà du pain.

Isabelle Giret

\*\*\*\*\*

### *Mercredi 21 décembre : Réflexions autour des Maisons des Semences Paysannes à la Vraie-Croix (56)*

Nous étions plusieurs structures en lien avec les semences paysannes sur le Grand Ouest à échanger sur nos modes d'organisations collectives : la CAB Pays de la Loire, le GAB Anjou, Triptolème, le Réseau Semences Paysannes, Bio Loire Océan, la FD CIVAM 44, la FRAB Bretagne, DiNos, Interbio Pays de la Loire, Biocoop. Fanny Levroux du RSP nous a présenté des résultats du travail de collectage effectué avec Lauréline

DROCHON (stagiaire au RSP) en 2011 auprès de 60 personnes pour 35 collectifs dans 11 régions. Avant tout, le terme Maison des Semences Paysannes n'évoque pas forcément un lieu physique. C'est surtout des modes d'organisation de gestion collective des Semences Paysannes et aussi une revendication.

*Un compte-rendu sera prochainement disponible. N'hésitez pas à nous le demander.*

# Transmission de savoir-faire ...

## Du 21 au 26 novembre : la semaine Boulange et blés paysans : Quelques retours ...

Sylvie et Yves Luchetti, paysans-boulangers à Nivillac (56) sont venus rejoindre l'équipe d'intervenants de la semaine boulange. Voici les témoignages de deux des douze stagiaires qui ont vécu cette semaine forte en émotion.

### Manuel

*En re-conversion.* Citadin en rupture, chômeur heureux impénitent, oisif curieux des pratiques rurales(-mais-pas-que ) innovantes, je me suis inscrit au module intitulé « Boulange et blés paysans », du 21 au 26 novembre dernier.

*Une semaine à la campagne.* Durant une semaine, en groupe de 12 personnes, nous avons rencontré des femmes et des hommes. De ces rencontres, je retiens les idées partagées de *subjectivité*, de *sincérité* dans les pratiques de chacun-es. Ils et elles sont paysan-es, boulangèr-es, poètes, chercheur-ses. Elles et ils font ce qui leur plaît au levain ou à la levure... *Qu'importe le ferment, pourvu que l'on est l'ivresse.* Ce qu'ils&elles réalisent a du sens commun. Un an et demi auparavant c'est par le biais d'ASPAARI que je rencontrais des personnes pratiquant ce qui est qualifié de *néo-boulange*. Ces gens m'ont accordé leur hospitalité, du temps pour me transmettre une part de leur savoir faire.

*Rennes.* Retour en ville. Autre terrain de jeu, où d'autres pratiques « innovantes » sont tentées, vécues, échouées. En fin de semaine, une soirée est organisée par des personnes de la Souris-Verte, un mouvement de jeunesse de l'écologie politique, qui invite des membres du collectif brestois de recherche militante CARACOLE. Le lieu de la rencontre est le bar Le Delta, en face de la Maison de la Grève, rue Legraverend. Ces derniers ont récemment édité un livret dans lequel sont retranscrites des entrevues avec des gens ayant pris part au réseau ASPAARI. Au menu des discussions, des thématiques telles que « Résistance(s) : alternative(s) ou lutte(s) ? », « Vivre tous les tiroirs ouverts » (dépasser la fragmentation de nos vies - travail, famille, politique...).

*Nous faisons les pains. Nous aurons nos propres jeux, nos propres règles.*

\*\*\*\*\*



### Claire et Tibo

Cela fait maintenant plusieurs années que l'envie de donner du sens à nos actes a fait germer en nous l'idée de devenir paysan. Depuis lors, nous cherchions surtout à réunir et à « amasser » des éléments et des connaissances d'ordre essentiellement technique, avant de franchir le grand pas de l'installation.

C'est cette volonté d'apprendre techniquement qui nous a poussé à nous inscrire à la formation boulange. Et nous n'en avons pas été déçus, les échanges qui ont eu lieu, tant avec les intervenants qu'avec le groupe, furent sur ce plan très riches d'enseignements.

Cependant, nous ne nous attendions pas à ce que les questionnements techniques soient mis en parallèle avec des

considérations plus philosophiques, moins matérialistes. L'intensité des échanges qui ont eu lieu à ce sujet au cours de cette semaine a réveillé quelque chose en nous. Quelque chose s'est passé sans que nous soyons encore capables d'identifier clairement la nature de cette évolution.

Ces cinq jours nous ont bien rappelés que bien que la technique soit essentielle, elle n'est qu'un outil pour arriver à un but. Il n'y a pas une façon de faire du pain mais une multitude. Tout comme il n'existe pas une vérité, mais des vérités que chacun s'est construit et a adapté à soi-même suivant sa sensibilité. Les systèmes vivants sont trop complexes pour qu'ils obéissent à des vérités et à des techniques particulières pré-fabriquées.

Nous avons cependant encore du chemin à parcourir avant d'être «*techniquement au point* » pour envisager une installation sereine.

Mais nous sommes rassurés que le travail du paysan comme celui du boulanger soit un travail de l'ordre de l'expérience sensible. C'est cette expérience qui au travers de la sensibilité de chacun permettra de construire sa propre vérité, sa propre technique. Il n'y a donc plus qu'à continuer notre chemin en sachant que

nous ne serons jamais totalement prêts et que nous continuerons toujours d'apprendre les pieds dans la terre et les mains dans la pâte. Nous allons quand même prendre encore un peu de temps avant de se lancer, bien que la formation ait attisée un peu plus l'envie d'accélérer les choses...

*Voir l'Agenda (en dernières pages) pour les formations à venir en 2012 !*

\*\*\*\*\*

## Les Infos du Réseau Semences Paysannes



### *Le gouvernement fait voter une nouvelle taxe contre les paysans!*

#### Communiqué de presse

#### **Lundi 28 novembre 2011, les députés ont entériné la Loi sur les Certificats d'Obtention Végétale.**

Cette loi va étendre l'obligation de payer une nouvelle taxe, la « Contribution Volontaire Obligatoire » à 21 espèces : orge, avoine, pois, trèfle, luzerne....

Pour les autres espèces (cultures intermédiaires, légumes, soja) elle interdit les semences de ferme. Les paysans qui ne respecteront pas cette loi seront des contrefacteurs, donc des délinquants.

Le premier effet de cette loi est de taxer les éleveurs qui font de l'autoconsommation de leurs céréales où qui cultivent des plantes fourragères.

L'objectif des semenciers est d'augmenter progressivement la taxe pour que les paysans trouvent moins d'intérêt à faire de la semence de ferme.

D'ici quelques temps, les semenciers auront la mainmise totale sur les semences alors qu'actuellement ils ne fournissent que 50% des volumes. Nous nous trouverons alors dans une totale dépendance qui peut mettre en péril la capacité même à ensemercer tous nos champs.

Voilà ce que viennent de voter les députés sous la pression des lobbies semenciers et du président de la FNSEA.

La Confédération paysanne appelle tous les paysans à refuser le paiement de cette taxe et tous les candidats aux prochaines élections à s'engager à abroger cette loi scandaleuse.

#### Contacts :

Philippe Collin, porte-parole : 06 76 41 07 18

Guy Kastler, commission semences : 06 03 94 57 21

---- Confédération Paysanne - [www.confederationpaysanne.fr](http://www.confederationpaysanne.fr)

Tél. 01 43 62 04 04 - [contact@confederationpaysanne.fr](mailto:contact@confederationpaysanne.fr)

**Pour info :** LA CAMPAGNE POUR UNE LOI DE RECONNAISSANCE POSITIVE DES DROITS DES AGRICULTEURS PAR LA LIBERATION DES SEMENCES PAYSANNES ET FERMIERES - <http://www.semonslabiodiversite.com/>

Cette Campagne a pour objectif de promouvoir une loi globale, garantissant d'abord les droits fondamentaux et ancestraux des agriculteurs, des jardiniers et des artisans semenciers de conserver, de resemer, d'échanger et de vendre leurs propres semences, et de les protéger de la biopiraterie et des contaminations génétiques.

**PETITION A SIGNER (en page centrale)**

\*\*\*\*\*

## Du 9 au 11 décembre 2011: Assemblée Générale du Réseau Semences Paysannes en Alsace



L'AG statutaire a fait place à un moment de débat sur la définition des Semences Paysannes (définition initiée il y a un an).

Comment revendiquer notre identité, sur quelle base ? Qu'est-ce que la semence paysanne ?

Des semences :

- reproductibles,
- populations,
- échangeables,
- issues de méthodes de sélection non transgressives,
- libre de droits de propriété => *A définir plus précisément. Il ne s'agit que de certains droits de propriété intellectuelle (brevets, COV de 91). D'autres DPI comme le COV de 1961, les IGP ou les marques commerciales ne sont pas refusés par tous.*
- produites en conditions de culture agroécologiques.

A débattre :

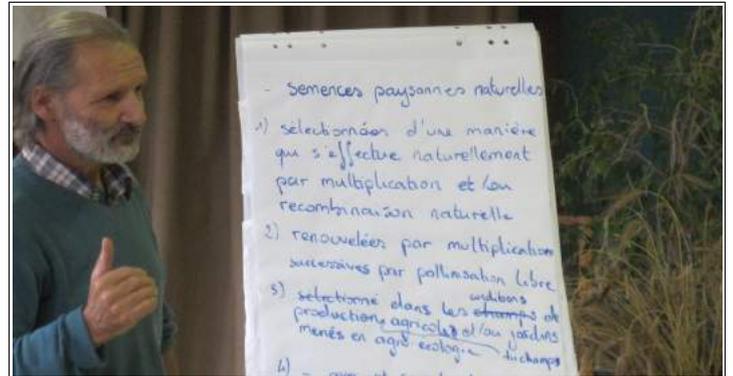
- évolutives / en transition,
- issues d'un processus collectif,

Propositions supplémentaires à valeur réglementaire :

Les semences paysannes naturelles sont :

- sélectionnées d'une manière qui s'effectue naturellement par multiplication et/ ou recombinaison naturelle,

- renouvelées par multiplications successives par pollinisation libre et/ou en sélection massale,
- sélectionnées et renouvelées dans les conditions de production des fermes et/ou des jardins menés en agroécologie,
- sélectionnées avec et sous la direction des paysans et/ou des jardiniers.



Actions et désobéissance civique

La campagne pour une reconnaissance positive des droits des paysans sur les semences (portée par la coalition Semons la biodiversité, et par les Croqueurs de Carottes - *pétition en page centrale*) a été lancée avant le vote de la loi sur le COV à l'Assemblée Nationale (voir p.9), il est prévu de rajouter un alinéa pour demander l'**abrogation de cette loi** dans la nouvelle pétition lancée par les Croqueurs de Carottes et la coalition Semons la biodiversité.

Si la limitation de la réglementation catalogue à la commercialisation « en vue d'une exploitation commerciale » des semences vendues (décret 81-605) vient à être modifiée suite au vote de la loi sur le COV, les Croqueurs de Carottes veulent se lancer dans une action de désobéissance civile, l'AG soutient cette démarche mais ne s'engage pas pour le moment. Chaque membre doit retourner dans son organisation pour en discuter en interne.

Il est prévu de faire des motions au niveau local, des chambres d'agriculture, etc., pour demander l'abrogation de la loi COV.

*Extrait du compte-rendu de l'AG du RSP - 2011*

### Voeu du Conseil Régional de Bretagne Utilisation et échange entre agriculteurs de semences fermières

Le Conseil Régional de Bretagne, réuni le 16 décembre 2011 :

- \* réaffirme son opposition à toute taxation de l'utilisation et de l'échange entre agriculteurs de semences fermières,
- \* demande l'abrogation de la loi adoptée par l'Assemblée nationale le 28 novembre 2011,
- \* demande à l'État d'apporter son soutien à la sélection participative paysanne et au fonctionnement des "Maisons de la semence paysanne".

*Voeu adopté à l'unanimité (BDZ ne prend pas part au vote)*

## *Des Semences Paysannes pour nourrir les animaux de ferme ?!*



*Une ingénieure et une vétérinaire, associent leurs compétences pour offrir une ébauche de réflexion sur les problématiques qui entourent l'introduction des Variétés Paysannes dans les rations des animaux de ferme.*

A l'origine, nous sommes deux copines de "prépa", avec deux parcours différents : Perrine Cadoret,

ingénieur agricole et Emilie Salesse, vétérinaire dit rural.

Toutes deux adhérentes à Triptolème, nous nous sommes naturellement retrouvées autour du thème de l'introduction des Semences Paysannes dans l'alimentation des animaux de ferme.

Entre mai et juillet 2011, nous avons eu l'opportunité de partir en voyage d'étude "sur mesure", avec en tête, l'idée de commencer à explorer les questions qui restaient pour nous sans réponse autour de ce sujet. Notre projet s'est concrétisé sous la forme de rencontres avec des éleveurs/paysans et des personnes ressources de différentes régions de France : l'Aveyron, la Dordogne et la Bretagne.



Nous avons ensuite réalisé un travail de synthèse de notre périple, où nous présentons les portraits des éleveurs et des structures rencontrées. Au total, 11 éleveurs aux profils très variés, bio et conventionnel, petite structure familiale et GAEC..., ont accepté de participer à nos entretiens et de nous exposer librement leurs parcours, leurs manières de travailler, leurs motivations et leurs visions des Semences Paysannes.

Enfin, à la lumière de cette expérience très enrichissante, nous avons réalisé un bref état des lieux de nos connaissances et de notre vision sur les problématiques qui entourent, selon nous, l'introduction des Semences Paysannes dans l'alimentation des animaux d'élevage.

Nous avons plus particulièrement poussé notre réflexion autour de deux questions pratiques bien distinctes mais pour autant non dissociables : la mise en culture des Variétés Paysannes à destination des animaux de ferme, et l'élaboration et l'évaluation des rations distribuées.

Ainsi, nous avons pu constater qu'a priori, il n'y a pas d'élevage type, ni de voie d'entrée privilégiée mais plutôt une multitude de situations définies essentiellement par les motivations personnelles de l'éleveur, ces dernières n'étant nécessairement idéologiques. De plus, si elles existent, les limites techniques et économiques ne sont pas infranchissables, elles nécessitent simplement un accompagnement adapté. En parallèle, si les qualités nutritives des Semences Paysannes sont évidentes pour les éleveurs, il semble que les protocoles d'analyse actuels ne permettent pas de les mettre clairement en valeur. D'après nous, en réponse à ce dernier point, la mise en place de modèles d'étude pour des systèmes non standardisés et multifactoriels est une des pistes de recherche à privilégier.

Enfin, nous avons pu découvrir plus en détail les Maisons de la Semence Paysanne, mode d'organisation très prometteur en voie de développement. En effet, elles prennent soin d'intégrer les particularités et les besoins des sociétés paysannes locales. Ainsi, elles favorisent la transmission des savoirs et des savoir-faire. Elles replacent le paysan au coeur de la dynamique agricole et permettent l'interaction avec le monde scientifique comme cela est déjà le cas dans les expériences de recherches participatives en cours. Et surtout, grâce à de telles initiatives, une nouvelle approche de la gestion des ressources communes voit le jour !

*L'ensemble de notre travail est disponible sous forme papier, sur simple demande.*

*S'adresser soit à Triptolème soit à emilie ([salesse.alterveto@gmail.com](mailto:salesse.alterveto@gmail.com))*

*Une participation pour les frais d'impression et d'envoi est demandée : environ 5 € (frais de port inclus).*

*Emilie et Perrine*

## MEUNERIE A LA FERME

### FORMATIONS – ACCOMPAGNEMENT DE PROJET – RECHERCHES

L'association Dinos s'est créée suite au constat suivant : depuis peu et en marge de l'industrialisation, de très petites unités de meuneries se sont multipliées. Des paysans reprennent à leurs comptes ce savoir-faire que s'étaient accaparés les minotiers et les semenciers. L'agriculture biologique et la vente directe permettent aux paysans de s'ouvrir vers de nouvelles perspectives. Producteurs, consommateurs se retrouvent autour des mêmes intérêts : raccourcir la filière, améliorer la traçabilité, la biodiversité et la santé, diminuer l'impact environnemental. Il se pose alors la question du « **comment faire** ».

Thierry Boscato et Jean Marc Perrigot s'appuient sur leurs connaissances de la culture des céréales, de la fabrication du pain et leurs compétences techniques en mécanique et en conception de plan, ils proposent de former et d'accompagner les agriculteurs et transformateurs dans leurs projets de meuneries à la ferme. Tous deux ont une expérience de dix années dans la meunerie adaptée au monde paysan. Ces deux formateurs partent des besoins des agriculteurs et expliquent avoir dû répondre à diverses problématiques telles que :

*« Je veux transformer 15 tonnes de blé et j'ai un investissement limité mais je voudrais ne plus remplir mon moulin au seau ».*

*Nous souhaitons apporter des réponses concrètes par des formations, de l'accompagnement de projet pour répondre à toutes les questions des paysans désirant monter une unité de **Meunerie à la Ferme**.*

*En nous appuyant sur nos connaissances, nous avons cherché à répondre aux questions liées à la **conception et à la réalisation d'une meunerie**.*

*Nous souhaitons apporter des solutions locales plutôt que globales. Nous nous inscrivons dans une démarche de partage et de transmission. La taylorisation du travail, la différenciation des tâches, la confiscation du pouvoir sur son propre travail, la division entre les individus ont vécu. L'humain, le paysan, dans son travail doit reconquérir les tenants et aboutissants des tâches pour lesquelles il se donne.»*

Ces deux passionnés de meunerie ont pensé un ensemble de formations. Elles vont de la formation de base, à des formations spécifiques sur les céréales (engrain, sarrasin, seigle), sur la mouture sur meules de pierre, le stockage de céréales, en passant par de l'accompagnement de projet individuel ou collectif. Ils travaillent également à adapter des outils au monde paysan. Leur objectif est toujours le même :

#### **Rendre le paysan plus autonome.**

**DINOS** est une association loi 1901 qui a pour but de promouvoir la meunerie à la ferme. Elle existe depuis juin 2011. Elle s'inscrit dans une économie sociale et solidaire. Notre objectif est de donner plus d'autonomie aux paysans transformateurs de céréales. Elle s'adresse à des individus et privilégie le collectif.

Si vous souhaitez que soit mise en place une formation dans votre région, n'hésitez pas à contacter Triptolème, le GAB ou le CIVAM.

#### **Contacts :**

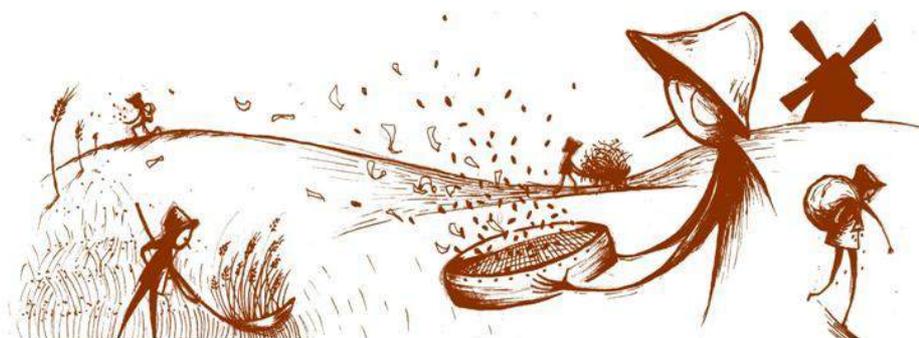
Association **DINOS**

18 Route de Nantes 44390 Petit Mars

Tél : 02 40 29 54 24

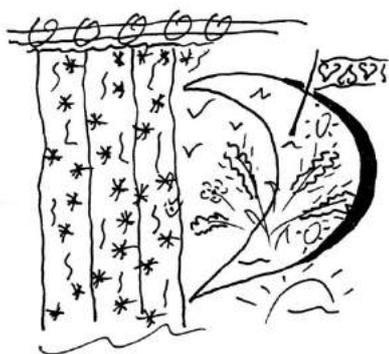
Mail : [contact@dinos-meunerie.org](mailto:contact@dinos-meunerie.org)

*Partageons ensemble, l'objet, la matière et le savoir, afin que la liberté de chacun grandisse. D. Bouchebey*



## Au clair de la lune

### Du cycle des lumineuses (1) au rythme de nos semailles (2)



Bienvenue dans le sanctuaire apocryphe (3) de cette nouvelle encyclique (4) d'été.

Pour une fois, et ce sera coutume, aujourd'hui le ciel nous montre sa lune. Fille unique de la Terre, voici celle qui fût pucelle avant que l'homme blanc ne lui plante son drapeau dans les flancs.

C'est l'aventure bien peu chevaleresque d'un piètre conquérant ne goûtant l'amante qu'à la louche de la servante. Rien n'oser d'autre que de poser son pied plombé dans la poudre immaculée de notre bien-aimée. Mais c'est fait, ses faces cachées, étalées à la télé, puis abandonnées, telle une vieille fille qui ne peut quitter sa mère (5). Faut dire que la belle, qui ne manque pas d'air, remis de suite à chaque visite, tous ces cosmotozoides dans l'impuissance de l'orbite. C'est que l'origine tribale de cette moniale conserve en elle une

gardienne mémoire d'une certaine virginité, n'accueillant, dans son cœur, que des météorites. Sa légendaire nudité, lui vaut cette vacherie, qu'à défaut d'être voilée, elle fut violée sous-dessous le nez du monde entier. Mais je vous le dis en toute intimité, et que son honneur soit sauvé : « ils » n'y sont jamais allés !

Voici la lune, cette reine qui ne rêve que de s'incarner (6), et qui, de ses douceurs, est censée apaiser le feu brûlant d'un roi soleil trop puissant.

C'est bien celle que, tous derrière et elle devant, j'ai nommé et prié de se manifester, le jour où me pris l'irrésistible envie de semer, afin de mettre son pouvoir à l'épreuve de la vérité.

### Vers le bon sens inverse.

Une croyance (7) fait dire au paysan, et au jardinier, qu'un blé doit être semé au passage de la lune dans le signe du Lion. J'ai donc tenté, à l'automne dernier, une expérience de semis comparés, sur une période de lunes couvrant successivement quatre signes du zodiaque dans les éléments correspondants (8). Puis, j'ai tout oublié (9), pour revenir en février de l'année suivante (2011) vérifier la levée de mes grains de toute beauté. Hélas ! La moitié avait disparu : soit rouchés par les limaces ou chiqués par quels autres voraces ? Tout le reste : magnifique en Lion, troussés de près par la vierge et les signes suivants, sans grands contrastes apparents. Mais la malédiction est ailleurs. Pour de pratiques raisons et sans autres préméditations, j'ai semé les quatre carrés chacun en deux directions opposés : la moitié Est-Ouest, et l'autre Nord-Sud. Ces blés là ont tous levés pour la première orientation, et tous ratés dans la seconde position.

Que cette abasourdissante vision, mystère ou message, soit tout, sauf une excuse pour laisser cette histoire derrière elle. J'attendais un résultat essentiellement lunaire, mais la réponse fut totalement solaire.

Alors, qu'est-il possible de lire dans cette étonnante disparition, qui en fait, est une détonante apparition (10). Et quelle que soit sa source, s'il est une intention qui se cache là, quelles forces invisibles pourraient bien être à l'œuvre pour poser une telle question ? Les graines auraient-elles des émotions ? Au risque que cette épopée contaminent d'autres terres sacrées !

Il est, par ailleurs, évident que dans leurs champs, les exploitants ne tiennent compte ni de la position de la lune, ni de l'orientation des sillons. Et pourtant, globalement, les rendements sont quasi-équivalents. Cette expérience de jardin à donc peu de chance d'être une révélation pour l'agros-culture de pleins champs. Sauf que là, il s'agit de blés dit « anciens », habités d'une mémoire porteuse d'un pouvoir dont l'absence est probable en d'autres semences, dégénérées par la science et les crimes de la finance.

Allons donc voir, au-delà des respectables calendriers lunaires (11) et des savoirs populaires, ce que veut dire semer « en lune » ou semer « en ligne », considérant au préalable comme acquis, les tous premiers outils païens que sont : le temps des météos, la qualité de la terre et l'humeur du jardinier. Ces trois là réunis, je sème. Puis je regarde sur quelle lune c'est tombé. Je note et j'observe. Voilà le cinéma !

### Un sot dans la lune (12)

Semer « en lune » est d'abord, ou devrait être un rituel de conscience, reliant la terre au ciel, bien avant d'être une méthode de réussite culturale. C'est un rescapé de l'ancien culte dévotionnel à la Terre-Mère. Et donc, une manière maternelle de voir sa propre jardinerie. Car tout ce qui est lunaire est rond et circulaire comme le ventre de la mère. C'est pourquoi semer « en lune » est surtout une attention à soi, envers soi-même.

Mais semer « en ligne » est une intention vers l'autre, vers l'être collectif. En s'alignant d'eux-mêmes, les blés ont clairement balayés le seul besoin de sécurité lunaire pour privilégier la signification solaire. C'est par conséquent une dynamique linéaire puisque dirigée vers les quatre points cardinaux. D'où cette volonté de s'orienter (vers l'orient) ou de s'élever (au levant). Mais pourquoi jamais ne dit-on « s'occidenter » pour le couchant d'un soleil mourant ? C'est sans doute que l'espoir du jour l'emporte sur l'espoir de la nuit. La nécessité lunaire d'une « semaille(2) » sera de nourrir la société et/ou son porte-monnaie. Mais la finalité solaire est de donner sens à l'existence. Car le soleil est pure création (ou ambition) et la lune toute protection (ou possession). Les parenthèses signifiant la polarité cachée, l'ombre d'une qualité.

Symboliquement et pratiquement, c'est la lune qui fait le plein du chariot au supermarché. Mais le soleil n'y voit là qu'un jouet à roulettes, et c'est debout dans le panier qu'il descend fièrement l'allée centrale vers le grand magasin. Et « ho ! Je ne vois que toi » dit la lune, pleine de joie. Or lui n'a guère le temps et pourtant « ma lumière se plaît tellement dans le coussin de tes cratères » Mais déjà le jour se lève et sa mission est là- devant. « A ce soir ma belle » et elle attend !

Ces scénarios sont quotidiens entre notre lune in-time et notre soleil ex-time, bien obligés de vivre ensemble sur la scène de notre théâtre intérieur. Mais si différents soient-ils, c'est la beauté de notre personnage que de les associer.

Or « je suis de tel signe » dit-on couramment ne citant là que la position du soleil. Mais où est votre lune ? (14)

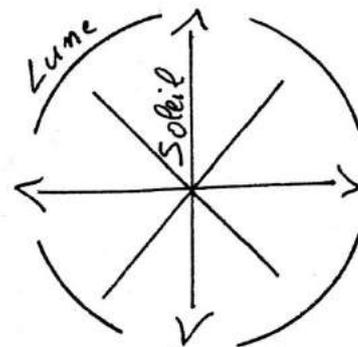
Le roman d'amour, les histoires de stars sont les refuges intimes d'un besoin lunaire : notre héros, notre soleil, alors noyé dans l'aventure des autres. Après l'utérine automobile, le portable ombilical est la dernière trouvaille du besoin lunaire de sécurité maternelle. Bien, mais au service de quoi ? Que désire vraiment l'enfant divin, notre soleil de magicien ?

« J'y vais » dit le soleil. Mais « reviens » soupire la lune. C'est l'éternel et redoutable syndrome du héros qui « tombe » amoureux.

Le schéma ci-contre est une illustration de cette dynamique, quand au risque de se brûler les ailes, l'élan solaire est retenu par nos besoins de sécurité lunaire, de confort ou de peur.

## L'anti-mythe de la Vierge-Mère

A la question de savoir s'il faut semer « en lune », « en ligne » ou à la volée (15), là n'est pas le propos puisqu'il s'agit d'observer la végétation et d'en saisir l'information. Puis de traduire en pratique son contenu symbolique.



(20)

Alors pourquoi -laissons la lune tranquille- les blés n'ont-ils levé que dans un sens et choisit cet alignement. L'horizon et le méridien se croisent sur la terre comme au centre de toute existence. Du levant au couchant, l'horizontale est l'axe qui traduit énergétiquement notre conscience au quotidien (13). Et du nadir (nord) au zénith (sud), se dresse la verticale du mystérieux pouvoir de l'invisible. C'est dans l'équilibre de ces polarités que se dessine la sensation « d'être centré » ou « aligné ». Or, la vitesse de la vie moderne ne laisse le temps ni à l'un, ni à l'autre de s'incarner, de s'y fixer.

## C'est un des-astre (16)

D'où cet urgent message dans le langage des blés savants. « **Mettez de la conscience dans vos gestes quotidiens, et laissez l'esprit guider votre chemin** »

Cet avertissement met l'accent sur l'horizon de la conscience, prendre le temps, de l'espace, afin que puisse descendre le sens de toute notre existence.

En banalisant la lune, et privilégiant la ligne, cette singulière initiative propose d'ouvrir le cocon étouffant de notre trop pesante et pressante sécurité lunaire, pour sortir à la lumière libre, authentique et spontanée de l'énergie solaire. Car un être dont le soleil est ombragé quitte le sens de ce pourquoi il est là, pour se réfugier, ne s'occuper, par soin ou par excès, que des besoins de son corps, de ses émotions, de ses biens ou de son chien etc... dont la lune est garante, certes, mais triste et orpheline. En fait, une profonde et tragique nostalgie. Car, hélas, et là c'est cuit, impossible pour la bonne vierge de faire la bise au dieu du ciel.

Sentez-vous le manque d'élan, la routine, la panne dans le désir d'agir : c'est que la lune éclipse votre soleil. L'effort est le signal d'un danger d'être à côté de son panier. C'est alors que le corps s'use, l'âme s'éteint, faute d'être habiter de l'idéal



du héros qu'est notre soleil. D'où la nécessité que notre lumière puisse rayonner afin que la lune ne s'endorme sur son canapé. Or depuis les frémissantes années féministes (17), les femmes re-découvrent leur soleil, trop longtemps et encore en-castré dans l'esprit du mari, libérant le ventre maternel d'une soumission millénaire. Inévitablement, les hommes sont alors invités à s'autoriser quelques sensibilités lunaires. La traditionnelle mère-poule se lâche, et, avec elle, la couvée de piou-piou au père-poulet. Sans que lui pour autant se renie, si son coq se met à chanter (18).

Du coup, et dans tous les sens des mots, qu'une seule intention puisse naître et lever de la meilleure des équations :  
L'envie de semer, et le désir de lever.

Notre mère (19) qui êtes aux cieux, Avé !

Mais nom de dieu, c'est pas gagné.

Daniel Testard

Juin 2011

## Notes

- (1) « Luminaires » : ainsi se nomment, en astronomie, les deux lumières du jour et de la nuit que sont le soleil et la lune.
- (2) « semailles » : pour signifier toutes sortes de semis tels que blés, pensées, radis, rêves, idées, concombres etc... à comprendre si possible, sur une fréquence un peu au-dessus du haricot !
- (3) « Apocryphe » : texte peu fréquentable ou trop ésotérique, pour être accepté par la commune pensée.
- (4) « Encyclique » : du grec « circulaire », ou lettre solennelle adressée au fidèle troupeau des baptisés.
- (5) Bien que la lune soit le symbole de la mère, elle n'est que l'image d'un archétype que porte la Terre, mais invisible pour le terrien, tel un fœtus dans son utérus.
- (6) Ce que veut dire l'expression « être dans la lune », c'est voler à la nuit, le rêve que le plein jour devrait incarner dans une réalité.
- (7) Croyance qui trouve son application dans les calendriers dit « lunaires », d'origine antroposophique. Selon ses indications, il est déconseillé de jardiner - ou de boulanger- en périodes de nœuds, apogée etc ... Toutefois, pour le moment, mes propres observations ne permettent aucunes sérieuses conclusions.
- (8) Ces quatre éléments que sont : le feu, la terre, l'air et l'eau. La lune stationne environ 2 jours et ½ dans chacun des signes élémentaires tous visités par la lune une fois par mois.
- (9) Après avoir, pour un temps, quitté ce monde, suite à un grave accident.
- (10) Cette « apparition », toutes proportions respectées, est à joindre à la famille des « crop-circles » et autres phénomènes qualifiés de mystérieux, faute d'explications rationnelles. A l'inverse, la réalité objectives des « cheams-dreams » interroge un certain occultisme.
- (11) Par son mouvement, la lune est l'actrice de diverses dynamiques, dont : le croissant- décroissant (son exposition au soleil), le montant-descendant (sa position sur l'orbite), l'apogée et périgée (sa distance à la terre), les nœuds (croisement d'écliptiques) ainsi que les passages en signes et éléments.
- (12) « Sot » : pour le dictionnaire, c'est un être qui manque d'esprit. Mais c'est là à lire dans le sens d'une panne de l'idéal solaire.
- (13) Ainsi l'orientation dans l'axe Est-Ouest des bâtiments rituels tels qu'églises et mégalithes. C'est aussi le point « vernal » du lever de soleil signifié par l'ascendant d'un thème astral.
- (14) Selon sa position en signe, maison et aspect, chaque archétype planétaire est en soi une nuance de nature propre à chacun(e).
- (15) A la dynamique circulaire, puis linéaire, s'ajoute une troisième dimension, le geste « spirale » de semer à la volée. C'est la rondeur du geste d'un semeur marchant droit devant, que certifie le premier cadran du zodiaque que sont le bélier (la ligne droite), le Taureau (le clos du cercle), les Gémeaux (la spirale vers la hauteur), et le cancer (la spirale des profondeurs)
- (16) « Dés-astre » : littéralement, un désordre dans les astres. Autrement dit le chaos entre le corps et l'esprit, le réel et le sens.
- (17) C'est lors du passage d'Uranus en Cancer que naissait, dans les années 50 du siècle dernier, la génération qui, dans les vingt ans suivants, fut l'actrice de cette révolution.
- (18) En référence à la mythologie chrétienne, où l'apôtre aurait renié trois fois son maître avant le chant du coq (le lever du soleil), symbolisant la peur d'incarner sa propre identité.
- (19) Pour les périodes de semis, j'aurais un faible très fort pour la Vierge, signe de Terre féconde, réservant prudemment, le signe du Lion pour les moissons.
- (20) Sur ce schéma, les lignes droites symbolisent des rayons du soleil, et le cercle, les quatre phases de la lune. La croix fléchée représente la liberté de notre identité (solaire) protégée, en lignes intermédiaires, par nos instincts de sécurité (lunaire). L'excès de l'un ou de l'autre serait folie ou démission. C'est donc dans l'équilibre de ces polarités que se trouve l'harmonie.

\*\*\*\*\*

## Recherche

### \* Recherche four à pain Soupart

nous sommes un couple de paysans-boulangers installés près d'Yverdon-les-Bains en Suisse et nous recherchons activement un four Soupart d'occasion (pour une période de transition pendant la construction de notre nouveau fournil) !

Ce besoin est urgent (le + vite possible d'ici la fin de l'année) : nous recherchons de préférence un "soupart" de grande taille (50 kg de pain), mais restons ouverts à tous les modèles, même plus petit...

C'est pourquoi nous faisons appel à vous tous, réseaux de paysans-boulangers ou d'AMAPs, en France et Belgique, pour faire marcher le bouche à oreille afin de nous aider à trouver ce type de four d'occasion. En espérant que cette graine semée portera ses fruits ! merci de diffuser ce mail à vos contacts et réseaux, bien à vous!

Fabien Thubert et Caroline Richardet - Suisse - Tel fixe : 0041- (0)24 425 19 72 - mail : [lesvertsdeterre@gmail.com](mailto:lesvertsdeterre@gmail.com)

### \* Recherche boulanger

Daniel recherche un collaborateur ou une collaboratrice pour mettre la main à la pâte, au fournil bio de la couronne des prés, à Epône, dans les Yvelines (78).

Contact Daniel : 01.39.29.20.83/06.82.92.22.97-  
[lacouronedesprés@gmail.com](mailto:lacouronedesprés@gmail.com)

### \* Éléments en fonte pour la construction prochaine d'un four à gueulard.

Je recherche ouras, (hiphiphip), éléments pour foyer, appareils à buée, plaque d'autel voire une porte mais là ce serait too much... !

Benoit - Tel : 06 42 82 27 56 ou mél : [bsourisseau@gmail.com](mailto:bsourisseau@gmail.com)

### \* Cherche matériel traction animale

Collier léger (neuf ou occasion) pour un cheval de trait de petit gabarit.

Contacteur : Christelle Poulaud - [christelle\\_poulaud@yahoo.fr](mailto:christelle_poulaud@yahoo.fr)

\*\*\*\*\*

## A Vendre

### \* Ferme et matériel à transmettre

Un paysan boulanger bio du 64 (triangle Lourdes, Tarbes, Pau) voit sa retraite se profiler et jette des bouteilles à la mer pour transmettre sa ferme et son savoir-faire en douceur, 13,5 ha dans le Piemont, en polyculture élevage, petits silos, petite moissonneuse, triage, moulin Astrié, fournil à rajeunir.

Le contacter directement pour échanger sur les possibilités (rachat d'une partie possible) :

[Bjemet64@yahoo.fr](mailto:Bjemet64@yahoo.fr) ou 09 79 01 92 23

### \* Ferme à vendre (fin 2012)

Possibilité d'installer quelqu'un ou plusieurs personnes vu la quantité de bâtiments. Les terres de Trégrom sont sous l'oeil de la SAFER encore 5 ans, il faudra donc son aval. Estimation : le tout avec le matériel ( labo, pétrin boulange, moulin, herse-étrille, trieur alvéolaire et...+ foncier 9ha certifié bio, DPU de 330euros/ha, 14ha en tout) à 340.000.

Contact : Virginie Guézennec - St ELOI LOUARGAT

02.96.43.52.23 - mél : [virginie.guezennec@wanadoo.fr](mailto:virginie.guezennec@wanadoo.fr)

### \* Fabrication de Moulins à farine à meules de granit

Inspiration Frères Astrié (Meule de 50 ou de 100 cm, bâti en frêne ou autre bois, rotation lente, bluterie à 6 pans à cylindres interchangeable, option de base, remplissage automatique de 1 sac de 25 kg, option remplissage 7 sacs)

Coopérative les Compagnons de l'Audace Sarl - Future coopérative d'intérêt collectif.

26150 Saint Julien en Quint - Tél. 09 71 52 49 31 - Mail : [moulin@lescompagnonsdelaudace.org](mailto:moulin@lescompagnonsdelaudace.org)

### \* Petit four à bois

Beau four, trop petit pour un usage professionnel (environ 7 à 10 kg de pain de capacité par fournée). Prix : 300€ à retirer sur place, à Combrit, près de Pont l'Abbé (sud 29).

contact : [renaudatce@orange.fr](mailto:renaudatce@orange.fr)

**\* Jument à vendre**

"A vendre, jument de trait breton, 17 ans, pour le travail, énergique, sociale, très bien mise au travail à la kassine : 1000 €. Vente de son matériel possible, collier américain excellent état, cause manque de place."

Contacteur : Marjorie Sanchez au 06 08 87 13 98.

**\* Très joli poulain de 12 mois**, trait breton : 500 € très urgent et à vendre également **trait breton puissant et dressé** travaux agricoles : 1000 € et (car manque cruel de foin). Merci de faire circuler l'information.

Contacteur Pierre ou Charline au :

09 61 47 85 22 - mél : [tranchant.pierre@hotmail.fr](mailto:tranchant.pierre@hotmail.fr)

**\* Une annonce de foncier dans le 44** (près du projet d'aéroport)  
Site d'exploitation : 1 maison d'habitation, 2 remises en pierre dont une ancienne petite maison à rénover, 2 stabulations libres, 1 hangar stockage paille & foin, 32 ha groupés : terres de lande possibilité d'agrandissement raisonné, situation : commune Héric entre la zone d'activité de l'Erette & 4km de l'extrémité Nord-Est du projet Aéroport N D L, possibilité d'adhérer à la Cuma de N D L ou d'Héric, droit à prime vaches allaitantes, possible pour d'autres projets diversifiés (contact souhaitable équipe cantonale conf. paysanne canton de Blain).

Séverine - tel : 06 79 85 62 68

**\* Blé pour pain - On peut mettre ?**

contact : Armel Richomme - tel : 02 99 57 66 26

Contact de Dominique Bourdon

\*\*\*\*\*

## Agenda...

### Les rendez vous de Triptolème

A noter dans vos agendas !!  
Samedi 11 février 2012 à Etel (56)

**\*\* Assemblée Générale de Triptolème \*\***

Rdv à la salle des fêtes d'Etel (56) à 9h30. L'AG sera suivi de l'inauguration du fournil de Pierre Jehanno et David Bézier à Erdeven (à 2 km).

*Invitation en pages centrales*

Samedi 11 février à partir de 16h30 :

**Inauguration du fournil du Moulin de Saint Germain !**

Après quelques mois de travaux, Pierre & David sont heureux de vous annoncer l'ouverture du fournil du Moulin de Saint Germain ! À Erdeven (56) (à 2km d'Etel). *Invitation en pages centrales*  
Pour fêter cet évènement ils ont le plaisir de nous inviter à partager un goûter au fournil ce jour  
Lors de cette inauguration ils auront également l'occasion de nous faire découvrir leur activité de paysan boulanger.

\*\*\*\*\*

**Le Dimanche 12 février à La Vraie-Croix (56) :**  
**Journée de mise en commun d'outils pédagogiques**

dans les locaux de Triptolème à la Ferme de Bobéhec à La Vraie-Croix (renseignements auprès de Christelle)

\*\*\*\*\*

Du lundi 5 au mercredi 7 mars 2012 : Formation :  
**"Approche de la traction animale dans des parcours techniques en pratiques culturelles simplifiées"**  
avec Pierre Tranchant et Dominique Bourdon,  
paysans-boulangers en traction animale

\* Approche agronomique du travail du sol en cultures céréalières pour les paysans boulangers.  
Rotations - assolement en cultures céréalières, intégration du cheval dans le parcellaire et autonomie alimentaire des animaux de traction. Mise en place de prairies en classique et sous couvert. Notions technico économique sur une ferme hybride tracteur-chevaux.

\* Le harnachement : garnir/dégarnir le cheval, réglage du matériel. Sécurité autour des chevaux et du matériel. Menage en

Lundi 5 mars 2012 à Saint Dolay (56)

longues rênes et travail avec outils légers

### Mardi 6 mars 2012

Travail en deux groupes selon l'expérience

\* **Débutants** avec Dominique Bourdon (Tréal)

Travail avec un cheval avec outils légers. Mise en paire des chevaux, travail en longues rênes sans et avec outils.

\* **Confirmés** avec Pierre Tranchant (Saint Dolay)

Travail avec des chevaux en paire en longue-rênes. Travail en paire. travaux pratiques sur semis de mélanges prairiaux pour chevaux et hersage. Mulchage d'un couvert de trèfle au pulvérisateur

### Mercredi 7 mars 2012

Pierre et Dominique proposeront différents travaux en petits groupes en fonction des outils et de l'aisance de chacun :

\* reprise de déchaumage : cultivateur lourd, préparation avant

faux-semis avec vibroculteur, faux-semis à la herse-étrille, profil de sol sur des parcelles en sans labour.

\* semis direct de seigle à la volée et/ou au semoir en semis direct dans un mulch.

Echanges sur les pratiques.

\* **Public visé** : Paysans - porteurs de projets.

\* **Tarif** : 110 € (agriculteurs et personnes en parcours à l'installation car financement Vivéa)

325 € (autres statuts)

\* **Le nombre de place** est limité à 8.

Contactez Triptolème



\*\*\*\*\*

**Lundi 27 février**: Formation "Cultiver des blés de pays et anciens" avec Florent Mercier chez Julie et Florian, paysan(ne)s-boulang(er)e(s) à Molac (56)

\* Découverte des blés anciens : l'histoire des blés

\* Présentation de différentes variétés paysannes : Intérêt et comportements de certains blés en Agriculture Biologique : blés tendre, poulard, seigle, engrain, ...

\* Résultats d'expérimentations sur ces variétés : Exemple de deux expériences collectives : CAB et Triptolème.

\* comment mettre en culture des variétés sur sa ferme ? (s'adapter à une variété par l'observation, la sélection, la multiplication, gestion de la semence, recommandations particulières, ...)

\* Voir ce qui peut se construire localement : initier une organisation collective sur le territoire afin de mutualiser les expériences et les moyens.

**Public** : agriculteurs bio, en recherche d'autonomie et de variétés adaptées à leurs besoins, adhérents de Triptolème, animateurs, techniciens ...



**Tarif** : 15 € (paysans) et 31 € (autres)

\* Repas tiré du sac, nombre de places limitées

\* Inscription obligatoire auprès de Triptolème :

02 97 67 48 35 - [tripto@laposte.net](mailto:tripto@laposte.net)

\*\*\*\*\*

### *Les rendez vous des associations en réseau*

Janvier 2012 - GABB Anjou

« Création d'un atelier de meunerie à la ferme »

Le GABBAnjou organise une formation sur le thème de la Création d'un atelier de meunerie à la ferme.

Elle aura lieu les 23, 24 et 30 janvier 2012, à Yzernay dans le sud

du Maine et Loire.

Les intervenants sont des experts en meunerie et boulange : Thierry BOSCATO (ancien Paysan Boulanger) et Jean Marc PERRIGOT, ils ont tous les deux conçu la meunerie de Pain Virgule (Loire Atlantique).

Au programme:

Journée 1 : 10 h - 17 h : présentation de la formation et tour de table des projets de chacun, définition des termes de la meunerie, la bonne conduite de la culture pour limiter le triage à la récolte, réception, tri, stockage, présentation des différentes machines de tri, nettoyage et aspiration des poussières, présentation du matériel de transport et de dosage des céréales

Journée 2 : 10 h - 17 h : Évaluation des besoins et installation de la meunerie, fonctionnement de la meunerie, mouillage et mouture

Journée 3 : 10 h - 17 h : Tamisage, conditionnement, farine, finances, coût, cohérence du projet

Il s'agit d'une formation VIVEA : gratuite. Il sera possible de dormir sur place dans la nuit du 23 au 24 janvier.

Pour la réservation et toute information complémentaire,  
contactez : Céline SANZ - GABBanjou

70 route de Nantes - 49610 MURS ERIGNE - 02 41 37 19 39

\*\*\*\*\*

### Courant février 2012 - GAB 56

#### « Produire ses semences paysannes de maïs »

Intervention de Dominique Macé de l'ADAGE sur l'expérimentation menée par les producteurs de l'ADAGE et témoignage d'un paysan d'Ille & Vilaine. Visite d'une parcelle de maïs population.

Lieu : Stival (Pontivy) Coût : 50€

#### « Couverts végétaux et semis directs en bio »

Intervention de Philippe Guichard, paysan sur 55 ha dans le Sud Ouest. Visites de parcelles de couverts végétaux.

Lieu : Pontivy (Gros Chêne) Coût : 50€

Contact : GAB 56 - Céline Rolland - 02.97.66.32.62

\*\*\*\*\*

#### Stage d'initiation au tressage de paille et de confection de porte-bonheur des moissons avec l'association "Les Turlupains"

samedi 28 janvier, 10 mars et 28 avril 2012

A Séné de 14h à 18h. Contact : Danièle Le Cloërec : 02 97 47 56 78 / 02 97 66 54 78

Prix : 35 € comprenant la matière première et l'adhésion à l'association.

\*\*\*\*\*

**N'oubliez pas de renouveler votre adhésion 2012 !!**

Vous trouverez en page centrale le **nouveau bulletin d'adhésion de Triptolème**.

Cette nouvelle version permettra à chacun de se présenter un peu plus. Tout ceci pour que les adhérents se connaissent un peu mieux et puissent voir comment se mettre en lien plus facilement.

A la fin de ce bulletin d'adhésion, vous serez invité à cocher ou pas une case qui permettra de venir rejoindre les adhérents dans un annuaire.

Celui-ci sera diffusé sur demande aux adhérents ou uniquement à disposition des salariés de l'association et du CA. A VOIR ????

A vous d'en décider lors de l'AG le 11 février 2012 à Etel (56). Vous pouvez nous communiquer votre avis par mail ou par téléphone d'ici là.

Merci au comité de rédaction et de relecture : A COMPLETER

Pierre Citron, Christophe Averty, Julie Bertrand, Camille Vindras, Lucie, Bérange Störup, Isabelle Giret, Manuel Rochard, Claire Boissière et Thibaud Blic, Alain Parise, Guy Kastler et la Confédération Paysanne, Emilie Salesse, Perrine Cadoret, Thierry Boscato et Jean-Marc Perrigot, Daniel Testard et 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.

