



Association Triptolème

Bobelec, 56250 La Vraie-Croix

contact@triptoleme.org / 06 38 05 49 95 / www.triptoleme.org

Sommaire

Sommaire.....	1
Message du CA.....	3
L'Agenda 2015 de l'Association.....	5
Le matériel de communication et les stands.....	6
Assemblée Générale Extraordinaire.....	7
Les 10 ans de Triptolème.....	7
Les formations "Boulanges et blés paysans".....	7
Actualités de l'équipe PaysBlé.....	8
Expérimentation Boulanges en Pays Basque Espagnol.....	8
L'été 2015 au jardin des Forges.....	11
La Collection de James voyage.....	13
Des Grains par Millets.....	14
Petite chronique du pain.....	16

Le levain naturel menacé ?.....	16
Quelques actualités du Réseau Semences Paysannes.....	41
Les Annonces.....	45
Bulletin d'Adhésion 2016.....	46

Message du CA

Depuis le 30 avril 2014, Triptolème fonctionne sur la base du bénévolat, sans salarié.

Ce changement majeur a été l'occasion pour l'association de se remettre en question et de revoir son fonctionnement au quotidien.

Nous souhaitons vous présenter le nouveau fonctionnement ainsi que les perspectives.

[CA de Triptolème : les membres élus en 2015](#)

Co-présidents :

- Élise Guillard (35) - 06.72.68.56.75 - elise.guillard@yahoo.fr
- Florent Mercier (49) - 06.01.77.85.80 - fl.m@laposte.net
- Franck Perrault (49) - 07.86.72.27.97 - cabanapain@gmail.com
- Morvan Le Coz (22) - 06.82.22.51 - morvan@collectifs.net

Trésoriers :

- Michel Bellebon (35) (démission en oct.2015)
- Justine Lerche (adjointe) (50) - 06.41.27.31.82 - justine.lerche@yahoo.fr

Secrétaires :

- Justine Lerche
- Pierre Le Bris (adjoint) (29) - 06.68.40.33.17 -

Au quotidien

- La boîte mail de l'association est relevée par Pierre, Justine et Morvan.
- Les appels téléphoniques sont pris en charge par Morvan.
- Michel a assuré l'organisation de la formation boulange jusqu'en octobre 2015
Morvan a pris le relais.
- Concernant la facturation, les encaissements, le budget : Michel était trésorier jusqu'en octobre.
Justine a pris le relais en octobre, avec le soutien de Morvan.
- Le matériel pour les stands a été réparti sur différents départements.

- Florent Mercier et Florian Marteau (suppléant) sont les représentants de Triptolème au sein du CA du Réseau Semences Paysannes.

Si vous souhaitez vous investir, nous soutenir dans le quotidien de l'association,
n'hésitez pas à nous écrire.

Triptolème a besoin de la force collective de ses adhérents !!!

L'Agenda 2015 de l'Association

20 au 25 avril :

1^{re} session de formation "Boulangé "

Samedi 25 avril :

Visite chez Elise à Ercé-près-Liffré (35) et veillée à Parigné (35)

Dimanche 26 avril :

Réunion du Groupe Sarrasin et Assemblée Générale de l'association à Parigné (35)

Vendredi 5 juin :

Participation de Triptolème à "l'Apéro discut : Biodiversité, Semences & OGM" organisé par l'association "Eco bretons" à Plouneour-Menez (29)

Samedi 6 au lundi 8 juin :

Voyage du Groupe expérimentation "PaysBlé" au pays basque espagnol

Samedi 13 et Dimanche 14 juin :

Expo Triptolème dans le cadre de "Pots de vin et dessus de table" à Barbechat (44)

Dimanche 28 juin :

Stand Triptolème dans le cadre des Portes-ouvertes de l'Association "Aux jardins des Forges" à Saint-Nazaire (44)

Tour de champ au Gaec du Pont de l'Arche à Bouchemaine (49)

Lundi 29 juin :

Journée professionnelle "Sélection paysanne" au Gaec du Pont de l'Arche (49) (partenaires : CAB, GABB Anjou, RSP, INRA)

Samedi 4 et Dimanche 5 juillet :

Expo Triptolème dans le cadre des Fourn'estivales de Barbechat (44)

Samedi 25 juillet :

Battages collectifs au Gaec du Pont de l'Arche à Bouchemaine (49)

Vendredi 24 au dimanche 26 juillet :

Une équipe de boulangers membres de

Triptolème est présente au Festival du rêve de l'Aborigène à Airvault (79)

Samedi 15 août :

Stand Triptolème dans le cadre de la Fête du moulin de Keriolet à Beuzec Cap-Sizun.

Samedi 29 août :

Stand Triptolème dans le cadre de la fête de la Bio de Daoulas (29) organisée par l'Association les P'tits Pot'Iront.

Du 11 au 27 septembre :

Semaine des semences paysannes

Dimanche 13 septembre :

Stand Triptolème dans le cadre de l'évènement "Du champ à l'assiette" à Rennes projet "Prevalaye paysanne" piloté par l'INRA et l'association "Semons l'espoir"

Samedi 19 septembre :

Fête des battages, Ferme de Saint-Jean-du Tertre (ZAD) à Vigneux-de-Bretagne (44). Evénement co-organisé par la FDCIVAM 44, le Collectif des occupants de la ferme et Triptolème.

Samedi 26 septembre :

Stand Triptolème dans le cadre du marché "La Biodiversité a du goût" organisé par le PNR d'Armorique à Le Faou (29)

Vendredi 25 au Dimanche 27 septembre :

Présence de membres de Triptolème aux rencontres internationales du Réseau Semences Paysannes à Pau (64).

Du nouveau du côté des outils de communication et stands de l'association.

Nous avons souhaité mettre un peu un nouveau système pour permettre aux adhérents de l'association d'accéder plus facilement aux outils de communication de l'association et du réseau : les affiches, les ouvrages, les films ...

Et bien c'est chose faite depuis cet été ! Merci à Elise, Alice et Emilie d'avoir pris le temps d'organiser cela !

Vous pourrez désormais vous procurer de la documentation, récupérer le matériel pour tenir un stand en différents endroits relais :

Samedi 21 et dimanche 22 novembre :

Rencontres du groupe expérimentation "PaysBlé"

22 au 29 novembre :

2^{ème} session de formation "Boulangé"

Samedi 5 décembre :

Visite des moulins du Cap-Sizun (29) avec l'association "Cap sur les moulins"

Lundi 7 décembre :

Intervention "« Comment faire vivre mon mélange de variétés anciennes »" pour le GAB 44.

Les Réunion du CA de Triptolème en 2015 :

18 mai - 26 juillet - 12 octobre et 6 décembre.

Le matériel de communication et les stands



Dans le Finistère (29)

chez Pierre Le Bris

à Brest ou Pont-Croix

(hp.lbdr@bbox.fr),

En Ile-et-Villaine (35)

chez Elise Guilard

à Ercé-près-Liffré (06.72.68.56.75),

Dans le Maine-et-Loire (49)

chez Florent Mercier

à Bouchemaine (fl.m@laposte.net),

peuvent-être réservées auprès d'Elise Guilard (06.72.68.56.75).

Dans le Morbihan (56)

chez Emilie Merienne

à Molac (emilie.merienne@yahoo.fr).

N'hésitez pas à nous contacter pour tout complément d'information, remarques et suggestions.

Les membres du CA

En ce qui concerne **les expositions**, elles

Assemblée Générale Extraordinaire

Notre assemblée générale se tiendra le dimanche 6 mars. Elle sera accompagnée d'une AG extraordinaire, des statuts rénovés vous y serez proposés.

Nous souhaitons également prendre le temps de réfléchir ensemble à notre projet associatif et aux actions à mettre en place en 2016

Les 10 ans de Triptolème

Triptolème fêtera ses 10 ans à l'automne 2016.

Comment marquer l'évènement ? L'appel à idées est lancé !

Les formations "Boulangers blés paysans"

Deux sessions de formation boulangerie « du grain au pain » ont été organisées en 2015.



La 1^{ère} session s'est déroulée du 20 au 25 avril 2015.

12 stagiaires ont participé à cette formation.

Un grand merci aux intervenants (Laure, Julie, Florian, André, Florent, Carole et Philippe).

Et un autre grand merci à Michel pour l'organisation de ce stage.



La 2^{ème} session s'est déroulée du 23 au 29 novembre 2015.

12 stagiaires ont participé à cette formation.

Un grand merci aux intervenants (Laure, Julie, Florian, Daniel, Nicolas, Carole, Philippe, Florent et James).

La prochaine session aura lieu au printemps 2016, du 07 au 13 mars.

Actualités de l'équipe PaysBlé

Le groupe PaysBlé s'attaque au grand sujet du gluten, un questionnaire vous sera transmis dans un prochain mailing, pour les boulangers, et acteurs de la boulange paysanne pour nous aider à avancer collectivement en vue d'une rencontre ITAB.

Nous aurons aussi besoin d'échantillons de blé à tester (de 1kg à 5kg).

Tout a commencé, il y a deux ans par la visite de paysans basques en Bretagne et sur l'intérêt porté à la mouture de type Astrié. Nos amis

Un groupe de travail s'est constitué afin d'avancer sur le sujet meunerie. Un guide des bonnes pratiques de meunerie à la ferme est à l'étude.

Voici pour quelques projets en cours...

Suivez donc les nouvelles via la page de Triptolème ou le prochain épisème.

L'équipe PaysBlé

Expérimentation Boulange en Pays Basque Espagnol

Expérimentation Boulangerie en Pays Basque Espagnol du 6 au 8 juin 2015.

Par Julie Bertrand et Philippe Roussel

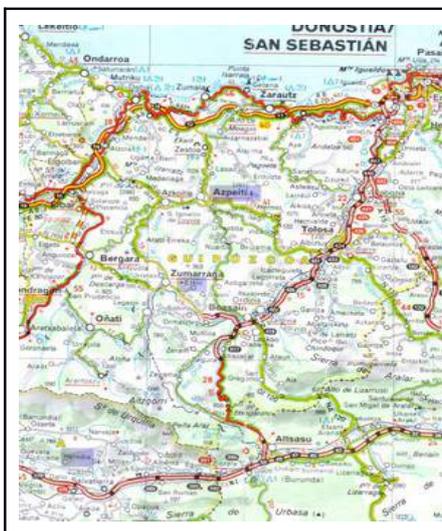
basques ont muri le projet d'inviter Samuel Poilane de l'atelier País et Triptolème en Euskadi pour échanger sur nos approches réciproques

de l'expérimentation meunière et boulangère.

Julie, Erwan, Florian et Philippe pour l'association Triptolème et Samuel,

accompagnés de deux traducteurs bretons-espagnols, Monica et José ont fait le voyage en ce début du mois de juin.

Les échanges se sont situés sur trois sites :



6 juin : En el caserío de Migel
Escribano Etxai-zahar de Azpeitia

7 juin : En la finca de Adolfo en
Heredia (Araba)

8 juin : En el caserío de Marilu y
Xabi –Haritzizabal de Ezkio-Itsaso.

Le programme s'est organisé autour de l'expérimentation en fournil, de la présentation de la démarche participative initiée dans le

contrat Pays blé entre 2009 et 2012 financé par la région Bretagne et sur les échanges technologiques en meunerie et boulangerie.

- **Vendredi soir en arrivant** : découverte du fournil et confection des levains avec les farines des différents mélanges de blés testés.

poulard (Florent Mercier), un mélange de blés modernes (Boulangerie Pain Virgule), une population de blés de Redon (Julie et Florian), le blé Royo de Sabando (Florent Mercier).

- **Samedi 9h-17h** : Appropriation de la méthodologie de panification sur 2 essais à partir, d'un mélange de blés de Bretagne pays (Julie et Florian), d'une farine de blé paysan espagnol Candeal, obtenue sur un moulin Portugais.

- Quelle approche technique pour panifier et expérimenter des blés de pays ?

Un essais comparatifs entre un mélange de

L'objectif était de faire apparaître les différences et en parler en s'appropriant le vocabulaire, la grille de notation utilisés dans les journées

d'expérimentation boulangerie de Triptolème (Erwan, Philippe et Julie).



Dimanche 10h-17h :

Présentation de la démarche collective de recherche PaysBlé et des premiers résultats, avec un temps de questions/réponses (Erwan, Philippe et Julie); Echanges sur les aspects agronomiques, les liens qualitatifs avec le comportement des variétés en panification.



Mise en œuvre d'un napping et échange autour de cette approche de dégustation des pains fabriqués la veille (Erwan, Philippe et Florian).



- Lundi 9h-17h :

Mise en œuvre des essais de panification par nos amis basques avec le plaisir de partager des savoir-faire, notamment autour du grand épeautre, du seigle (Erwan, Julie, Florian).

- Apport de connaissances sur les exigences meunières (Philippe, Samuel et Florian) :



Le soleil était au rendez vous pour la Porte Ouverte fin juin, avec le passage de quelques

Partis pour faire de la formation, nous avons pu constater que nos amis basques ont une très bonne maîtrise d'un savoir-faire boulanger pour appréhender le travail avec des semences anciennes de blé, de seigle et d'épeautre dans une démarche d'expérimentation participative.

Surprise aussi de voir que Xabi, l'animateur du groupe, conserve des fiches d'évaluation où sont notées avec un système de grille, les principales caractéristiques des pâtes et des pains mais aussi des informations sur des aspects quantitatifs et qualitatifs du gluten par une extraction manuelle ainsi que des observations sur la dureté des blés par la résistance du grain sous la dent, thèmes d'étude qui sont aussi en réflexion à « Tripto ».

Le bilan partagé a porté sur la richesse et la simplicité des échanges dans les savoir-faire, les approfondissements technologiques qui comme l'a exprimé l'un des participants pour « que les boulangers soient chercheurs ». Le regret pour certains est, que l'on n'ait pas abordé les aspects agronomiques mais il a été décidé de continuer cette expérience et cette fois-ci en Bretagne.

L'été2015 au jardindes Forges

Le terrain d'Alain Parise, par Alain et Josyane

700 personnes intéressées par la sauvegarde des blés anciens, des tomates (une soixantaine

de variétés) et le mandala de légumes, d'aromatiques et de médicinales, les millets et maïs.

Les conférences, la boulange, la vannerie, l'apiculture, la tonte des moutons et divers stands animaient le terrain pendant cette journée. Ce fut une belle réussite pour l'association qui fêtera son premier anniversaire en octobre.

Le soleil était toujours présent pour la moisson aux ciseaux des 257 variétés de blés du Pays de Redon et les 87 blés Paysans.

Une belle récolte faite en 2 jours par 25 bénévoles motivés et qui s'est terminée par une paella au feu de bois, repas convivial comme Alain sait faire.



Puis la moissonneuse Braud à sacs est arrivée sur les diverses parcelles, pour moissonner les populations semées à proximité du Jardin des Forges.



Les abeilles furent aussi actives pendant ces journées ensoleillées et début août le miel a été récolté par quelques bénévoles de l'association « au jardin des Forges ».



Une belle dynamique locale, de la motivation et plein de projets pour perdurer le travail sur la sauvegarde de la biodiversité animale et végétale.

Alain et Josyane

La Collection de James

voyage

...



par
Justine
Les
années
ont
passées.
James qui
a toujours
eu à cœur
de

Pour ceux et celles qui ne le connaîtraient pas encore, James est un ancien paysan installé du côté de Saint-James dans le sud-manche. C'est un passionné, curieux de nature. Il a mené une collection de blés & orges sur sa ferme en biodynamie durant de nombreuses années, en parallèle de son activité d'élevage de vaches avec transformation fromagère. Certains ont peut-être eu entre les mains les épis du fameux mélange de James, issu d'une sélection paysanne constituée à l'origine de 365 variétés de blés du pays de Redon...

transmettre, partager ses connaissances a choisi de faire voyager sa collection, désormais constituée d'environ 150 variétés. Elle a quitté les champs de Normandie en 2014 pour rejoindre des contrées voisines : chez Elise en Ille-et-Vilaine, Rodolphe et Julie en Mayenne et Michel dans les Côtes d'Armor.

Chez Elise, les semis se sont déroulés en octobre, dans une parcelle proche des bâtiments, avec une terre forte. Les engrains, les poulards et les grands épeautres s'en sortaient le mieux lorsque nous avons visité la

collection fin juin. En revanche, les moineaux avaient sévèrement attaqué les orges.

Une autre partie de la collection a été accueillie par Michel, paysan installé dans les Côtes d'Armor. La collection a pris place au centre d'un champ de blé. Les semis se sont déroulés les 8-9 novembre 2014, après un maïs, dans un sol dur et humide.

La collection des blés de Redon s'est plutôt bien acclimatée, les orges étaient superbes.

Enfin, le restant a été semé chez Rodolphe et Julie. Il s'agit d'un couple d'éleveurs de vaches, installés en Mayenne. Les semis se sont déroulés fin novembre 2014, dans un sol calcaire, légèrement sableux, derrière une prairie. Là encore, nous avons découvert une bien jolie collection, agrémentée de nombreux coquelicots.

moisson
comme



L'organisation de la
des petites collections
celle-ci reste

problématique. En effet, elle doit s'effectuer à la main. Cette année, les petites mains bénévoles ont été peu nombreuses ce qui a entraîné une charge de travail importante pour les personnes qui accueillent les collections ... merci à ceux et celles qui ont donné un peu de leur temps.

Il y a sans doute là un point à améliorer pour l'année prochaine. Si vous souhaitez vous investir dans la mise en place des collections, leur entretien, la moisson ... n'hésitez pas à vous rapprocher de l'association.

Toujours curieux, James a expérimenté des

semis hâtifs mi août 2015 en s'alignant sur le calendrier biodynamique. Le démarrage est plutôt bon, affaire à suivre !

Des Grainspar Millets

par Martine Dugué, Association Terra Millet

Jusqu'où serons-nous ingrats avec les millets ?

Peut-être est-ce lié à la petitesse de leurs graines, à leurs ports penchés, à l'absence de gluten qui ne nous permet pas de le transformer en un pain bien levé, ou que sais-je.... Toujours est-il qu'ils sont victimes d'une énorme injustice, d'une amnésie collective. Qui aujourd'hui se souvient qu'ils ont contribué au développement de nombreuses civilisations ? Les millets ont leur mot à dire, et plus encore : ils savourent leur retour triomphant dans nos assiettes....

LA DERNIÈRE CÉRÉALE À RÉHABILITER



Crédit photo DDS

Il m'a fallu voyager si loin, jusqu'en Inde, pour les découvrir et m'en régaler. Un délice, cette « ragi ball » qui trône dans mon assiette. Si bien que, de retour en France, ces petites graines ne m'ont plus quitté.

Les millets ont été domestiqués par l'homme et considérés comme plante sacrée, depuis la prime aube des civilisations. Au moyen-âge, en France, ils étaient plus consommés que le blé ! La Vendée fournissait encore la moitié de la production nationale jusqu'entre-deux guerres, et jusque dans les années 50 chaque ferme lui réservait des sillons.

POURQUOI UN TEL DECLIN ?



POURQUOI LES RESTAURER ?

Face aux nouveaux défis : réchauffement climatique, appauvrissement des sols, surexploitation de l'eau, coûts en hausse (intrants et produits de traitement), les millets ont toute leur place.

DE NOMBREUSES PERSPECTIVES

De nombreuses études sont réalisées afin d'adapter les millets à de nouvelles habitudes alimentaires. Les millets représentent une famille très diverse : Panicum Milliaceum (notre millet occidental), Teff, Fonio, Ragi, Sorgos alimentaires ou non (par assimilation ; les sorgos étant une autre graminée), et bien d'autres !

Ils se déclinent déjà sous de nombreuses formes sur le marché : grains décortiqués, concassés, farine, yaourt, crème, lait...qui permettent de nombreuses recettes. Nous vous donnons rendez-vous sur notre site pour les découvrir. Vous pourrez également visionner notre documentaire « des millets dans mon assiette », une réflexion sur l'importance des millets pour la souveraineté alimentaire de l'Inde, avec un écho à l'occident.

Un travail de sauvegarde de semences qui ne fait que commencer



Histoire de blé.

En Provence, semer le blé de la Sainte Barbe est un moment important lors des traditions calendales. Vingt jours avant Noël, les grains de blé (ou les lentilles) sont "plantés" dans du coton humidifié posé dans des assiettes ou coupelles. Si la germination se fait bien, si le blé pousse bien vert et haut pour le 25 décembre, tout *vèn bèn dans l'année qué vèn...* c'est à dire tout viendra bien dans l'année à venir...

D'où vient cette tradition ?

A l'origine c'est un ancien rite de fertilité, un peu païen, un peu romain. La légende, elle, est chrétienne. Sainte Barbe avant d'être Sainte était la fille fort belle de Dioscore, riche païen d'Héliopolis, vivant sous le règne de l'empereur Maximien (284 – 305). Dioscore prit ombrage de la beauté de sa fille, l'enferma dans une tour à deux fenêtres. Lors de l'une de ses absences, sa fille fit percer une troisième fenêtre à sa tour afin d'affirmer sa neuve foi en la Trinité. Son père voyant ceci à son retour, la martyrisa féroceement et fut foudroyé tout aussitôt. Justice divine en quelque sorte !

Ainsi en souvenir de la Sainte continue-t-on de disposer les grains de blé dans trois coupelles afin d'en garnir la table de Noël. La Sainte Barbe a été transformée en 1969 en Sainte Barbara et se fête le 4 décembre.

Voici peu, des petits sachets de grains de blé étaient vendus en Provence dans les boulangeries au bénéfice de l'association "Le blé de l'espérance" œuvrant pour l'achat de matériel médical et pédagogique pour les enfants hospitalisés.

Si, jusqu' en 2013, j'achetais ainsi les grains de blé chez mon boulanger, qu'elle ne fut pas ma surprise en décembre 2014 de devoir me rendre dans une pharmacie pour en disposer. Mon boulanger navré m'expliqua : "avec les graines il y a maintenant des réglementations" !

Quelle barbe tout ça me suis-je dit.

Il vaut mieux, comme autrefois, prélever un peu de sa dernière moisson et l'échanger avec des amis accompagné de la petite légende, la confection des petits sachets pouvant convenir à une activité ludique avec les enfants.

Le geste restera ainsi geste d'offrande pour remercier la Vie, verdira la table des repas de Noël des petits et grands non oubliés des transmissions, et redonnera au blé sa place centrale.

Le levainnaturelmenacé ?

par Marc Dewalque



1 - La viedu levainnaturel

(l'auto-fermentation)

Il est clair qu'il faut expliquer ce qu'est un levain naturel, il existe un grand déficit au niveau de cette connaissance.

Il nous faut prendre conscience de la richesse que l'on possède en lui au niveau nutritionnel et étendre sa maîtrise technique.

Vouloir le défendre vis-à-vis d'une inspection sanitaire implique des connaissances. Autant de la part de l'organe de contrôle que du boulanger.

Lionel Poilâne écrivait en 1981: « la conduite de la fermentation au levain exige une grande dose de connaissances des aléas que peut subir la vie biologique et ressemble singulièrement au rôle de la mère pour obtenir un produit proche de la perfection, dans le respect d'un ordre chronologique harmonieux ». « C'est un acte qui donne la vie » dit-il encore ¹.

Au fournil, le levain c'est l'écologie dans le sens étymologique du terme (la recherche d'équilibre d'un milieu de vie).

Et celui qui retrouve ce vécu en pratiquant et observant l'élevage animal ne fût-ce que dans



un aquarium le comprendra aisément.

La naissance d'une nouvelle souche de levain-chef (celui qui se conservera d'une fournée à l'autre) nous conduit à pas mal d'observations.

On doit réaliser une culture qui va devoir faire fermenter adéquatement la pâte en ne partant que de farine et d'eau.

On ne s'étendant pas trop ici sur les sujets, mais il est clair que la farine devra être complète et issue de culture biologique.

Cette farine est issue d'un épi de blé qui sur le champ capte une microflore composée principalement de micro-organismes se sentant à l'aise dans cette vie de plein air (champignons dont moisissures et levures, bactéries aérogènes). Lorsque les grains de blé seront séparés de l'épi puis conservés en tas et à l'abri, le milieu de vie va déjà changer. Les micro-organismes qui supportent le mieux ce milieu plus sec vont s'imposer un peu plus sur les autres.

Si cela change de microflore en passant du blé en champs au blé en stockage, on appelle cela "cortège floristique" ², mais alors que dire:

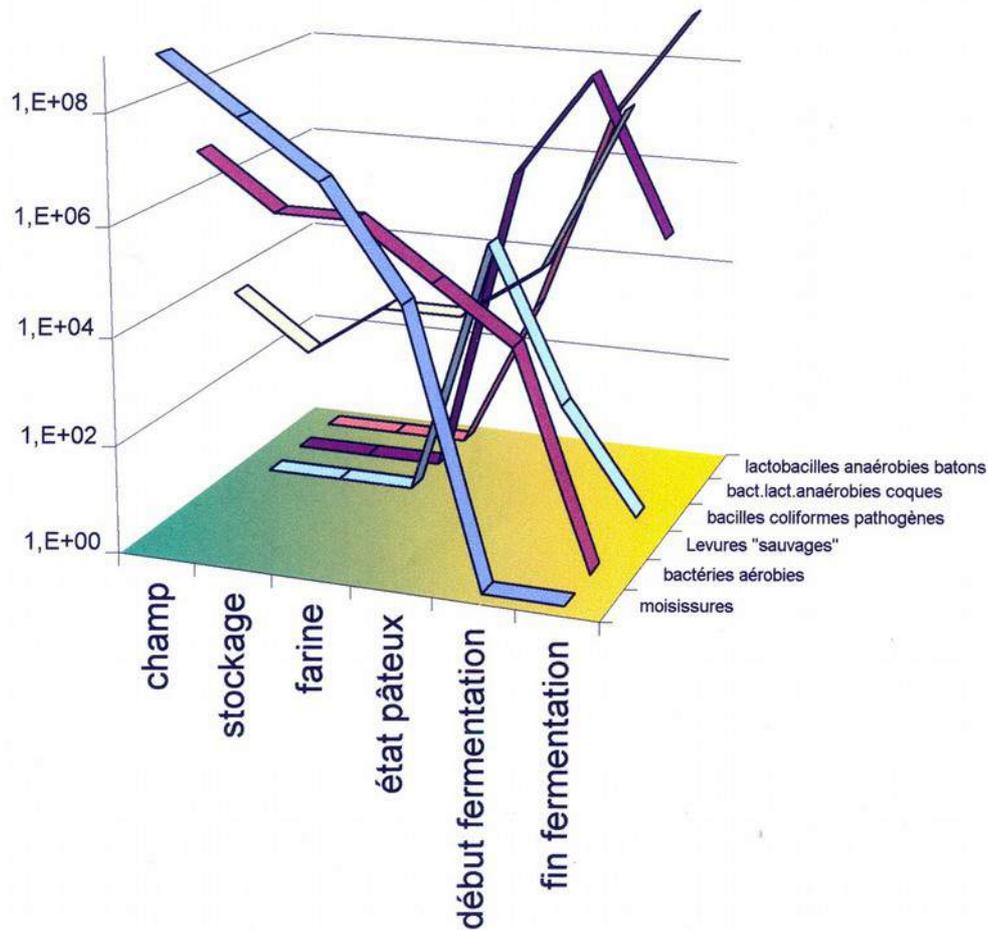
- lorsque celui-ci sera moulu (plus de protection d'enveloppe et bien plus de

surfaces offertes à l'oxydation),

- pour l'état pâteux, cette farine sera mélangée à de l'eau (une présence d'eau multipliée par 5 et pas forcément assimilable dans le milieu).
- et qu'en plus on va engendrer une fermentation (développement de ferments producteurs d'acides

organiques, d'alcool et de gaz carbonique).

Les conditions de vie vont changer au point de devenir invivables pour certains micro-organismes.



La vie microscopique devra se réaliser en anaérobie (sans air), et puis progressivement le milieu devient acide.

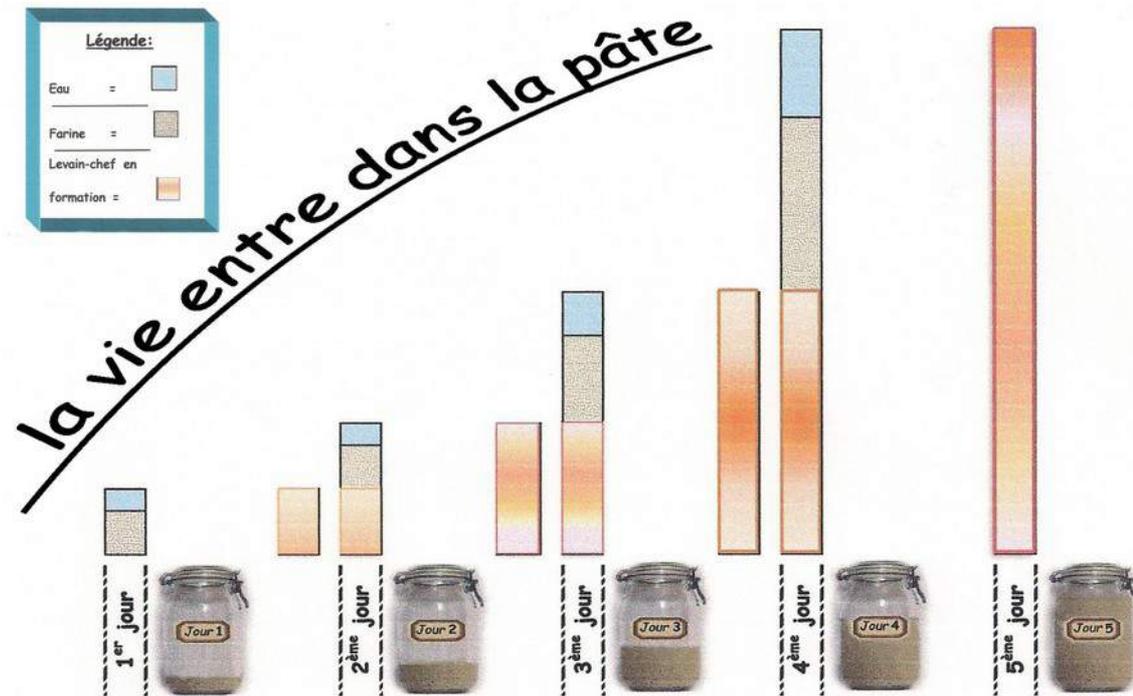
Ce qui est beau et propre à toutes lactofermentations, c'est que l'acidification va éliminer les bactéries potentiellement pathogènes qui ne savent pas vivre dans un tel environnement acide³.

Le boulanger dans l'élaboration de sa culture va, de jour en jour, soigner celle-ci afin de faire entrer la vie dans la pâte.

Il est clair que c'est le nombre de rafraîchis qui importe, plutôt que la durée de maturation entre ces rafraîchis (pour autant qu'il ne soit pas inférieure à 8 -12 heures). A.A.Parmentier

donne en 1778, un diagramme de création de levain-chef avec seulement deux rafraîchis (fort chaud) espacés d'à peine 12 heures ⁴. D'autres (des blogs de panification ménagère) qui pour assurer, vont dans l'autre sens avec plus de 20 rafraîchis espacés de 12 heures.

Voici la méthode de création naturelle d'un levain de panification qui montre les 3 rafraîchis nécessaire à l'élaboration d'une nouvelle souche de levain-chef.



On fera en sorte que son milieu de culture ne grelotte pas et à l'inverse n'ait pas une montée de température semblable à une forte fièvre.

Pendant cinq jours, on va à chaque fois nourrir cette culture en doublant l'apport de farine et eau, pour qu'elle arrive à la fin à s'acidifier grâce aux bactéries lactiques et se gonfler de gaz carbonique grâce à l'appui des levures.

Elle était inerte au début, mais après ces cinq jours, on peut déjà appeler cette culture : levain-chef en français, pasta madre soit pâte-mère en italien et en espagnol, sauerteig et sourdough soit pâte acide en allemand et en anglais.

Ce levain-chef va pouvoir ensemer toutes les fournées du boulanger suivant le principe du pied de souche, autant d'années qu'il le souhaite et s'il prend soin de sa souche en la nourrissant suffisamment pour bien la conserver.

Certains levains ainsi conservés ont plus de 165 ans, ils se transmettent de génération en génération ⁵.

Ici, après les cinq jours, ce "jeune" levain-chef comporte généralement diverses souches de bactéries lactiques et aussi plusieurs types de levures dite parfois "sauvages", très différentes de la levure pressée que le boulanger peut

acheter. Le couple bactéries lactiques / levures se trouvent recensés dans toutes les analyses de levain de par le monde ⁶ et grâce à lui la pâte va vivre une fermentation mixte (alcoolique et lactique). Parfois, on idéalise un peu trop cette alliance bactéries lactiques / levures en la traitant de symbiose harmonieuse. C'est clair qu'il y a symbiose, mais celle-ci est autant le fruit de synergies que d'antagonismes, une sorte de climat guerre et paix, (d'ailleurs existe-t-il d'autres symbiose ?) ⁷.

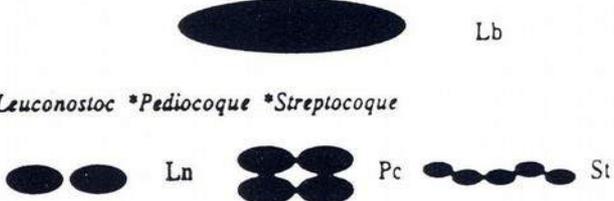
C'est pourquoi le levain-chef va encore évoluer dans sa microflore.

Ce seront les levures qui supportent le mieux l'acidité et les antibiotiques (les armes de défense des bactéries) qui se sélectionneront en quelque sorte comme les plus résistantes. Et de même, les bactéries lactiques qui n'entrent pas trop en compétition sur le substrat alimentaire avec les levures s'imposeront sur les autres également ⁸.

Cette recherche d'équilibre entre les deux grandes familles de microorganismes va prendre plus de cinq jours, on peut parler de mois ⁹.

Dans le levain-chef plus que séculaire, vu plus haut, une seule espèce de bactéries lactiques et une seule espèce de levure peuplent ce levain.

Au niveau microbiologique, il a perdu en diversité et gagné en complémentarité.

LEVURES	BACTERIES LACTIQUES
<p>TAILLE : 10 à 50 microns (1 μm = 1/1000^e de mm)</p>  <p>GENRES : *<i>Saccharomyces</i> (espèces : <i>cerevisiae</i>, <i>exiguus</i>, ...) *<i>Candida</i> *<i>Hansenula</i> *...</p> <p>POPULATION : 1 à 10 million/g de levain</p>	<p>TAILLE : quelques microns</p> <p>GENRES : *<i>Lactobacille</i> (espèces : <i>plantarum</i>, <i>brevis</i>, <i>sanfrancisco</i>, ...)</p>  <p>POPULATION : 0,1 à 10 milliard/g de levain</p>

COMPOSITION SIMPLIFIEE DE LA FLORE DES LEVAINS

Extrait d'un article de Bernard ONNO
publié dans la revue "Industries des céréales"
n° 93, p. 32

Vient ensuite la fermentation panaière proprement dite, le levain-chef va devoir passer de vieux à jeune, on appelle cela "rafraîchir le levain".

C'est-à-dire qu'on le réveille de la léthargie dans laquelle la durée de conservation par l'acide l'a plongé.

Un apport de farine et d'eau suffit pour plus ou moins 8 heures, après ce laps de temps, la phase fermentation (ou maturation) va s'imbriquer lentement avec la phase conservation en rentrant dans des zones plus acides.

Ce sera au boulanger d'infléchir sur les multiples paramètres souvent interdépendants pour créer

son (ses) pain(s) à lui. Température, consistance de pâte, durée de fermentation, dose d'ensemencement, nombre de rafraîchis, méthode de travail sont autant de touches à son clavier de savoir-faire naturel.

Le résultat final est le pain.

Et lorsqu'il est issu d'une pâte au levain, il donnera un résultat diététique et nutritionnel étonnant où l'on n'arrête pas de découvrir ses bienfaits vis-à-vis d'une fermentation levure souvent trop rapide.

On sait que cette longue fermentation au levain permet de mieux rendre bio-disponibles les sels minéraux et oligo-éléments qui dans un premier temps se lient à un acide phosphorique (phytique) qui les capte et peut les rendre non-

assimilables si l'on ne prend pas le temps de dégrader la liaison par la fermentation ¹⁰.

La pré bio-assimilation des nutriments majeurs (glucides, protides et lipides) sera également un point positif au niveau alimentaire pour cette même raison de longue fermentation mixte qu'est le levain ¹¹ par exemple au niveau du

gluten ¹². Cette longue durée de fermentation que l'on peut qualifier d'auto-régulée va permettre la dégradation des molécules réputées difficilement dégradables comme les mycotoxines ¹³, les résidus de pesticides ¹⁴ ou l'acrylamide ¹⁵.

Les avantages nutritionnels du levain	par rapport à la levure	
Hydrolyse des phytates des farines complètes	Après 6 heures de fermentation ; séparation à 100% de l'acide phytique et des sels minéraux grâce à la phytase	Après 6 heures 50 % des phytates sont hydrolysés
Meilleure bio-assimilation des nutriments	La dégradation enzymatique des nutriments est plus poussée et plus variée	La dégradation enzymatique est souvent plus courte et moins variée
Molécules du goût	3 voies fermentaires pour la dégradation du glucose	1 seule voie fermentaire pour la dégradation du glucose
Dégradation des molécules de mycotoxines et gliadines allergisantes	Certaines bactéries lactiques du levain ont la possibilité de dégrader les mycotoxines et gliadines	Aucune étude sur ce sujet à propos de cette action par des levures
Dégradation moins forte des nitrates (à vérifier)	Le passage de nitrate en nitrite ne se réalise pas si bien au pH des pâtes au levain	Le pH des pâtes levurées est proche de pH optimal de la nitrate-réductase
Meilleure dégradation des acrylamides	La durée de la fermentation et l'acidité permet une meilleure dégradation	La rapidité et le pH moins fort ne permet pas une bonne dégradation des acrylamides
Enrichissement vitaminiques et d'acides aminés essentiels	Les lacto-fermentations ont comme caractéristiques de présenter du bilan enrichi en teneur en vitamines et acides aminés	Ne peut bénéficier des avantages des lactofermentations.

En plus comme l'espace goût du pain est comme pour le fromage et le vin, l'espace fermentation, le pain ne peut qu'y gagner suivant un réel

savoir-faire professionnel qui redonne du temps au temps.

2 - Situons le cadre du marché du pain (évolution du marché, perte de savoir-faire)

Le pain est de moins en moins consommé. La panification accélérée à la levure faisant l'impasse sur une durée de fermentation

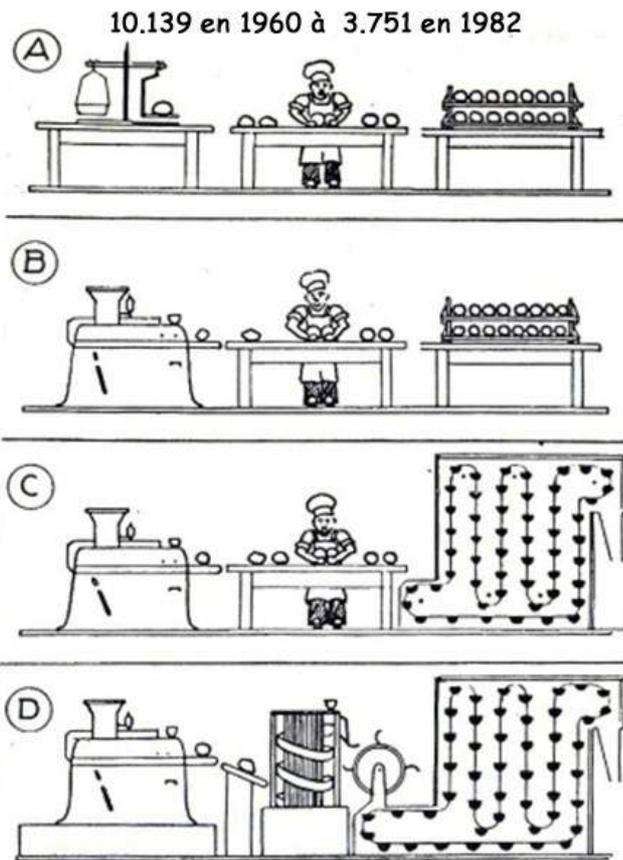
adéquate et une mécanisation de plus en plus intensive va donner un pain de plus en plus insipide. Mais autant le boulanger est pressé autant le consommateur l'est aussi. Le temps de trancher, beurrer et puis couvrir une tartine

est plus long que de se servir dans un bol des "flakes" enrobés de sucre et chocolat.

Pour pouvoir se lever plus tard, le petit déjeuner passe quelque fois à la trappe.

Le travail manuel va de plus en plus se mécaniser, et l'outil est pensé parfois pour gagner du temps. Le pétrissage par exemple se réalisait au début avec des vitesses de brassages de 30 rotations par minutes.

L'évolution de la boulangerie aux Pays-Bas



Extrait du «Studiemap Natuurdeseembrood Levendbrood» de 1982

Aujourd'hui en industrie, on peut aller jusqu'à 700 rotations/minute avec l'obligation de fermer le pétrin.

Or techniquement plus on pétrit, moins on fait fermenter. L'évolution a été ainsi à contresens d'une recherche de goût et de bio-assimilation.

Il faudra attendre la fin du siècle passé, pour que s'établisse une critique de l'intensification de la pâte et que décline le pétrissage intensif.

Le décret français de 1993 sur le pain va interdire les additifs et la surgélation pour le pain de tradition.



Le nouvel outillage devient plus respectueux du travail de la pâte.

Le pointage longue durée par le froid positif fait redécouvrir les longues fermentations génératrices de goût. C'est en douceur que la diviseuse-formeuse viendra limiter les contraintes mécaniques de la pâte ayant vécu la fermentation.

Les fermenteurs à levain permettent de relancer cette fermentation tombée dans l'oubli, mais trop souvent, l'appareil agit comme un réservoir de pâte acide.

3 - [Le passage aux oubliettes du levain](#)

Regardons aussi pourquoi cette fermentation est tombée en désuétude avant d'être découverte du moins pour les régions viticoles (n'ayant qu'une cuvée l'an).

Tout d'abord signalons un fait historique très peu révélé, c'est pour l'avènement du pain blanc que la levure de bière au début à repris son essor.

En outre, la volonté d'obtenir un meilleur statut social pour l'ouvrier boulanger en lui évitant les horaires de nuit qu'infligeait le travail au levain sur trois rafraîchis sera un argument anti-levain ou plutôt pro-levure.

Il y aura aussi une découverte pastorienne des micro-organismes ne mettant pas toujours à l'honneur les bienfaits des fermentations mais les impliquant pratiquement exclusivement dans des séquences pathogènes et les interprétant comme nuisibles.

Une recherche de pureté et de contrôle de la fermentation en alimentaire va conduire le levain naturel jusqu'au discrédit scientifique.

On va panifier plus vite grâce à la levure et de manière moins aléatoire qu'avec le levain.

Le document qui suit reprend les vues qui avait cours au début du XX^e siècle.

A noter toutefois que le levain est un levain à partir de levures pures.

LEVAIN

Ce levain contenait des levures et aussi des germes variés qui, par une fermentation prolongée, se développaient abondamment et causaient les maifçons du pain.

Certains boulangers se servent de levain. Celui-ci se fabrique d'abord à partir de levures pures, mais, peu à peu, il se charge, apportés par l'atmosphère, le pétrin, les mains, de germes susceptibles d'en altérer les qualités et d'obliger à répartir de la levure. Les bactéries qui accompagnent la levure dans les levains communs appartiennent au groupe des ferments lactiques, mais à ceux-là s'ajoutent souvent des bactéries plus spécialement anaérobies qui donnent au pain un mauvais goût, Steward A. Kaser publiait, en 1923, dans le journal *Of Infections diseases*, qu'il avait trouvé du bacille de Welch (*) dans le pain fabriqué avec du levain, ce qui motivait cette phrase humoristique écrite par le Dr. Gauduchéau dans la revue *Chimie et Industrie* d'avril 1936 : « Ce n'est vraiment pas la peine de poursuivre les boissons alcooliques, produits fermentés par la levure, d'interdire le vin, la bière, le cidre, pour en arriver à manger du pain préparé au moyen du bacille de la gangrène gazeuse » (**).

LEVURE PURE.

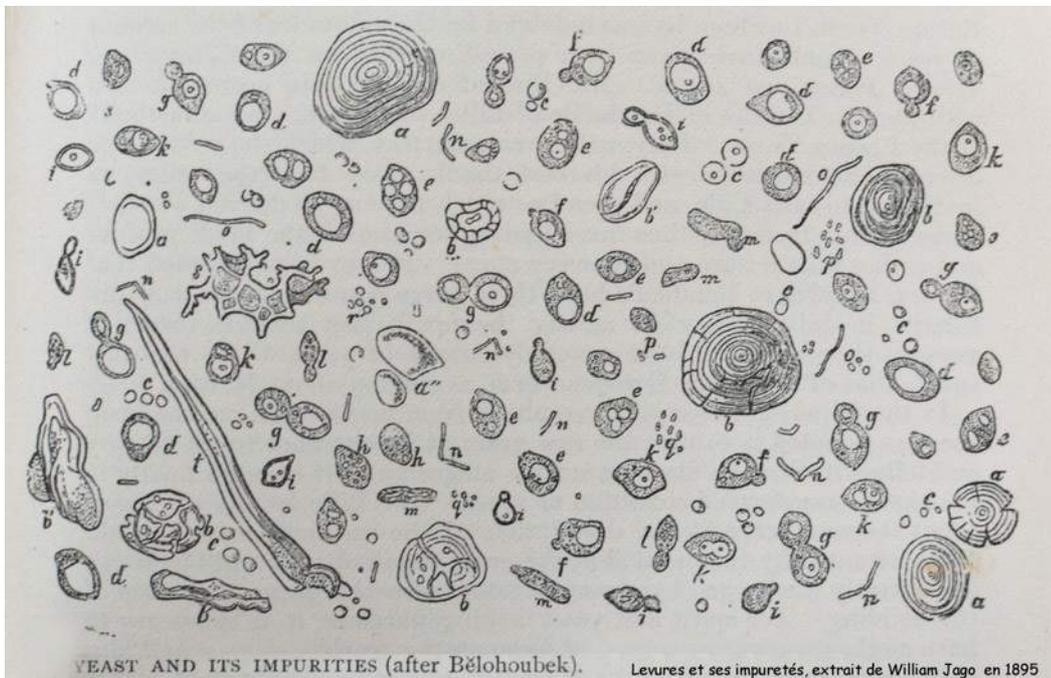
La fermentation panairé, comme toutes les autres, devait naturellement entrer dans la voie ouverte par Pasteur, avec ses mémorables travaux sur la fermentation alcoolique. Le pain est aujourd'hui le plus fréquemment fabriqué à l'aide de levures spéciales, pures et sélectionnées, qui sont produites, en grande quantité, par l'industrie et permettant d'obtenir une pâte de régularité constante.

(*) Bacille de Welch = *Clostridium Perfringens*

(**) C'est l'époque de la prohibition de l'alcool aux Etats-Unis

Extrait de M.E.MARCHOUX, *La fermentation panairé*, dans le *Bulletin des anciens élèves de l'école française de meunerie*, n°55 de janvier 1937

Levures et ses impuretés fixées dans un schéma anglais en 1895



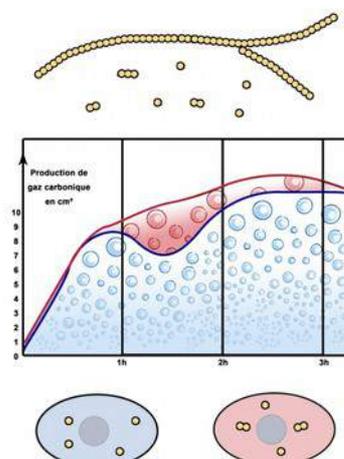
4 - La levure remplaçant du levain

Dans un premier temps c'était la levure issue de la fabrication de la bière, qui prendra la place du levain, puis viendra la levure de distillerie plus stable et restée de fermentation haute alors que la bière devenait de plus en plus de la pils ou l'ager de fermentation basse (10 à 5°C) pour être commercialisée à longue distance ¹⁶.

Vers les années 1960 se développe des process de panification rapide (Le CBP anglais = Chorleywood Bread Process) demandant à la levure d'aller aussi plus rapidement ¹⁷.

La levure rapide (à assimilation rapide du maltose) va naître et s'imposer. Après ce sera le travail au froid négatif et la cuisson différée qui va conduire aux levures F.T. (Freeze Tolérant) où dans les années 1990 on parle dans les revues de recherches scientifiques de l'introduction dans la levure de gènes codant la protéine anti-gel du flétan des mers arctiques ¹⁸.

Et plus tard, à l'issue de 2014 est apparue la levure A.T. (Acid Tolérant) efficace dans les pâtes acides.



Pour comprendre l'expression "les deux techniques de manipulation génétique des levures", employée dans le document ci-contre, voici en deux schémas:

- La méthode dite classique (technique de fusion des protoplasmes) ¹⁹,
- et la méthode dite nouvelle (recombinaison génétique des plasmides -matériel génétique-).

*Fiches techniques
de la moitié
des années 1990*

PRESENTATION DE LA SOCIÉTÉ


DEPUIS 1949, ALGIST BRUGGEMAN A ACQUIS UNE GRANDE EXPÉRIENCE DE LA PRODUCTION, À GRANDE ÉCHELLE, DE LA LEVURE DE BOULANGERIE. L'ENTREPRISE EST SITUÉE LE LONG DU CANAL GAND-TERNEUZEN ET EST LE SEUL PRODUCTEUR BELGE DE LEVURE DE BOULANGERIE.

DEPUIS DES SIÈCLES, LES MICROORGANISMES SONT AU SERVICE DES HOMMES. IL SUFFIT DE SONNER AU BRASSAGE DE LA BIÈRE, À LA PRÉPARATION DU YAOURT ET AU LEVAGE DU PAIN. AU COURS DE LA DERNIÈRE DÉCENNIE, LES CONNAISSANCES RELATIVES AU FONCTIONNEMENT DES MICROORGANISMES, À LA COMPOSITION DE LA CELLULE DE LEVURE ET AUX MOYENS DE MANIPULER GÉNÉTIQUEMENT LA LEVURE, SE SONT ÉNORMÉMENT ACCRUES. NOUS SOMMES ENTRÉS DANS L'ÈRE DE LA 'BIOTECHNOLOGIE'.

L'AMÉLIORATION CONTINUELLE DES SOUCHES DE LEVURE PAR L'APPLICATION DES TECHNIQUES DE MANIPULATION GÉNÉTIQUE, CLASSIQUES ET NOUVELLES, ET DE L'OPTIMISATION PERMANENTE DES SCHEMAS DE FERMENTATION ET DES APPAREILS DE PRODUCTION À UNE ÉCHELLE INDUSTRIELLE DE GRANDE ENVERGURE RESTENT INDISPENSABLES POUR CELUI QUI VEUT SATISFAIRE LES BESOINS SANS CESSER DIFFÉRENTS DU MARCHÉ. C'EST CETTE EXPÉRIENCE QUI A PERMIS À ALGIST BRUGGEMAN DE S'AFFIRMER EN TANT QU'ENTREPRISE DONNANT LE TON EN MATIÈRE DE BIOTECHNOLOGIE ET EXPORTANT DANS PLUS DE 60 PAYS DU MONDE ENTIER.

CE SONT LA RECHERCHE, LE DÉVELOPPEMENT ET LE SERVICE QUI NOUS PERMETTENT D'OFFRIR LA QUALITÉ À NOS CLIENTS.

L'AMÉLIORATION CONTINUELLE DES SOUCHES DE LEVURE
PAR L'APPLICATION DES TECHNIQUES DE MANIPULATION
GÉNÉTIQUE, CLASSIQUES ET NOUVELLES, ET DE

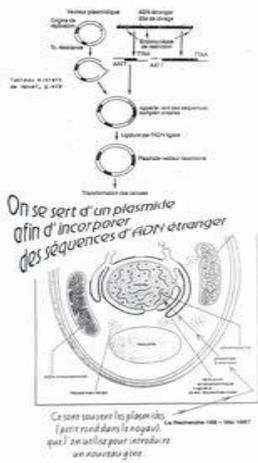
ALGIST
BRUGGEMAN



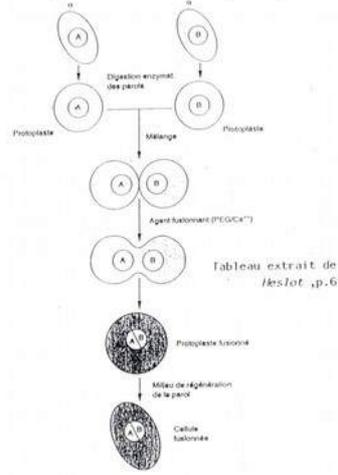
Toutefois, notons qu'en 2004, la COFALEC (association européenne des producteurs de levures) déclare en vertu du Règlement (CE) n°

1829/2003 du Parlement européen ne pas fournir de levures génétiquement modifiées ²⁰.

La recombinaison ou manipulation génétique des plasmides (matériel chromosomique des bactéries & levures)



Technique de fusion des protoplastes

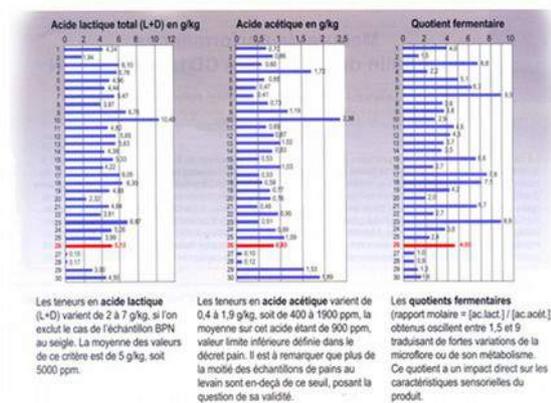


La sélection de nouvelles souches de levure par le système de digestion enzymatique des parois et l'introduction d'un agent fusionnant, puis régénération.

5 - Le décret français sur le levain

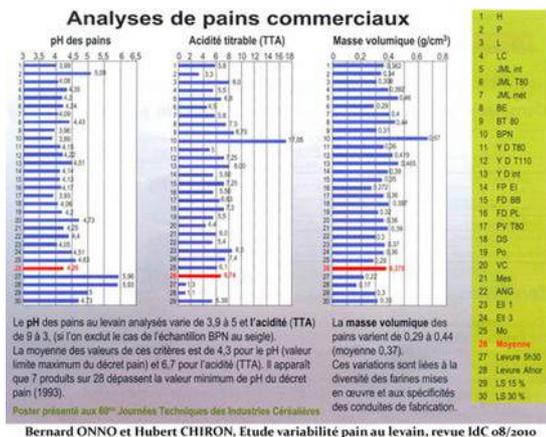
Lors du décret de 1993 sur le pain en France, est apparue également une définition officielle du levain et du pain au levain. Les chiffres du contrôle (pH 4,3 et 900 p.p.m. d'acidité acétique) sont devenus parfois un casse-tête pour les professionnels voulant éviter un trop gros goût d'acidité par une fermentation au levain. Ces chiffres du décret incitent à la recherche d'acidité pour rentrer dans le passage clouté législatif.

La réalité de terrain est bien différente et souvent des enquêtes conduisent au résultat qu'il faudrait exclure plus de la moitié des pains au levain analysés, si l'on suit à la ligne le décret sur le levain ²¹.



Bernard ONNO, Hubert CHIRON, Etude de de variabilité de pains au levain poster publié dans la revue Industries des Céréales 08/2010

Même la compagnie Lesaffre qui sortit son premier starter SAF Levain LV1 a été notamment présenté le 22 septembre 1994 par Bernard Poitrenaud au CEBP à Paris-Orly, un peu après la proclamation au Journal Officiel du décret d'octobre 1993. Elle devra sortir le SAF Levain LV2 afin de «réaliser des pains conformes à la législation sur les pains au levain» ²².



critère exigeant correspondant plus à une « fabrication d'école » (fermentation très longue) qu'à des conditions réelles»²³.

En plus, suite à une grande enquête de terrain entreprise en 1999-2000, une note d'information de la DGCRF (organisme de contrôle de l'Etat) signale qu'«...il semble que dans la pratique, il n'y a quasiment pas de pain au levain». Ce qui s'explique parce «...que le critère d'acidité acétique endogène est un

Ce qui se remarquait déjà lorsque des organismes privés (Nature & Progrès par l'intermédiaire des contrôles ACAB devenus après ECOCERT) avaient trouvé des pH de 4,7 chez des boulangers bio pratiquant plusieurs rafraîchis.

Le décret de 1993 est un moins bon texte au niveau fiabilité que la définition du recueil et le code des usages qui l'ont précédé.

Ouvrage collectif, Recueil des usages concernant le pain en France, in *Le pain*, éd. CNRS 1979

3.3.3. Levains.

Définition : Pâtes en fermentation à réaction acide, obtenues en incorporant de la farine et de l'eau à un levain ou à un levain-chef (Voir Technologie, § 6.3.5) sans apport de levures industrielles et perpétuées de façon méthodique par des « rafraîchissements » successifs assurant la sélection et la multiplication de la flore, essentiellement constituée par une association symbiotique de ses bactéries acidifiantes (lactiques et acétiques) et de ses propres levures.

REMARQUES : Après la quasi-disparition du véritable levain, les termes « levain de pâte » et « levain-levure » désignent dans la terminologie professionnelle française une fraction d'une pâte boulangère destinée à ensemer une pâte ultérieure qui recevra, ou non, une dose de levure pour parachever la fermentation panaire.

Prises dans leur sens le plus large, ces appellations couvrent les divers aspects du travail indirect à la levure. Toutefois, le pain obtenu à partir de telles pâtes ne pourra être appelé « pain au levain » que s'il n'y a pas eu d'addition de levure industrielle au cours de sa confection.

6 – La biodiversité des levains de panification (la rationalisation actuelle dans le screening comparée à la biodiversité des levains naturels de paysans-boulangers)

La recherche scientifique sur les levains se développe dans les années 1990 en France et de

manière généralisée. C'est même un peu avant en Allemagne où un Handbuch Sauerteig (Manuel du levain) est écrit en 1982 par le microbiologiste Gottfried SPICHER (sixième édition en 2006).

En 2013, c'est e
on Sourdough B
biotechnologiqu
dirigés par Mari
ce dernier a éga

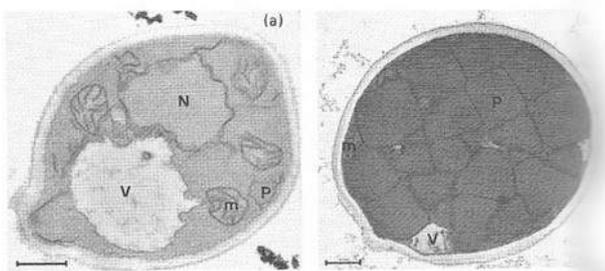


édition du Handbuch Sauerteig avec Markus BRANDT, le directeur R & D. de chez Böcker (une firme commercialisant du levain sous plusieurs formes).

L'identité des microflores a ainsi été analysée afin de les imiter.

Dans les commentaires des analyses de cette époque, on trouve des classements arbitraires de levures du levain déclarées

"Anomala", et même dites polluées du levain car considérées comme contaminantes²⁴. Alors que cette espèce de levure fait lever correctement et donne un goûteux pain lorsqu'elle est dominante et pratiquement la seule comme levure dans la microflore.



Transmission electron micrographs of cells of *Hansenula polymorpha* showing the overall cell morphology after growth on glucose (a) and methanol (b) as the sole source of carbon. In the glucose-grown cell (logarithmic-phase in batch culture), one small peroxisomal profile is observed. In the methanol-grown cell (chemostat culture, $D = 0.10 \text{ h}^{-1}$), approximately 20 peroxisomal profiles are visible. The cells were fixed and postfixed with potassium permanganate. Abbreviations: m, mitochondria; N, nucleus; P, peroxisome; V, vacuole. The bar marker represents $0.5 \mu\text{m}$.

Extrait de Wim HARDER et Marten VEENHUIS, *Metabolism of One-Carbon Compounds*, publié dans *The Yeasts*, édité par Anthony HROSE et J. Stuart HARRISON, volume 3, Seconde édition *Metabolism and Physiology of Yeasts*, Academic Press 1989



A gauche, une levure *Hansenula* et à droite, des pains au levain (Daniel Testard)

dont la seule levure présente est une *Hansenula anomala* ²⁵.

Ils ne sont pas le fruit de levures "contaminantes" pour autant.

Les levains de paysans-boulangers sur base ont également révélé une microflore levure rare sur base de céréales anciennes et peu rencontrée ²⁶.

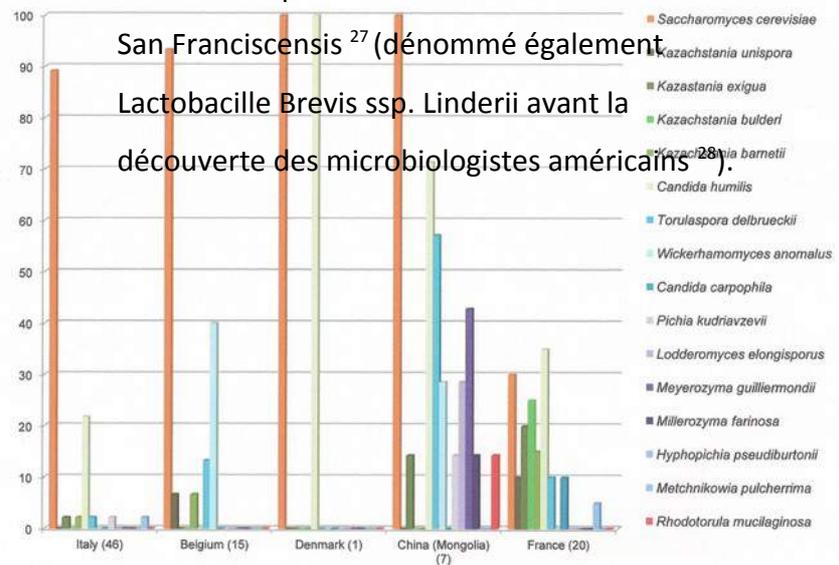
Surtout que les starters de levain ont

tendance à s'uniformiser pour la flore bactérienne par l'efficacité des lactobacilles dite

San Franciscensis ²⁷ (dénommé également

Lactobacille Brevis ssp. Linderii avant la

découverte des microbiologistes américains ²⁸).



Extrait de Charlotte URIEN, Les levures du levain, quelle diversité ?, Table Ronde, Levain du futur, Futur des levains, organisé par l'AIPF-amicale Calvel, Européen 11 mars 2014

7 - La menace de l'industrie expert sanitaire technique : enlever le potentiel de risque de contamination et réduire la fermentation au seul "souhaitable" enregistré

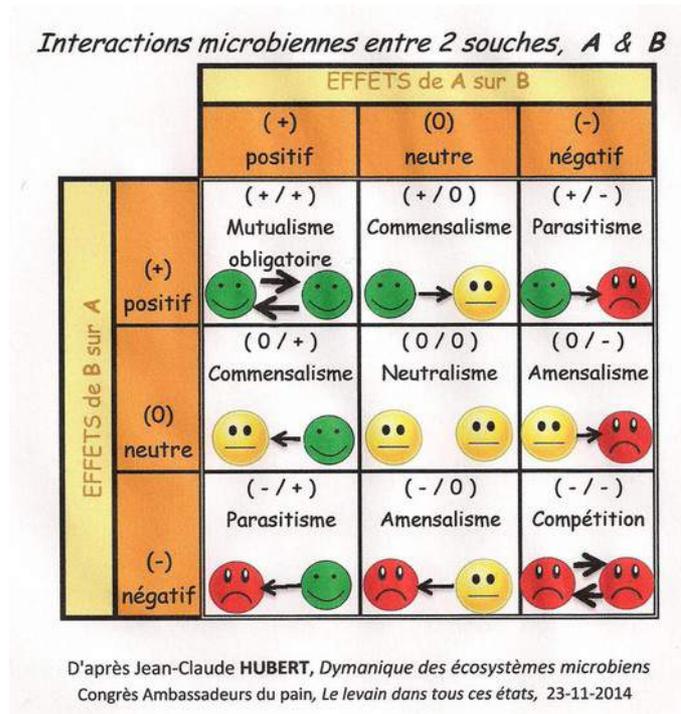
Pour les experts, il suffit parfois d'acidifier une pâte grâce à un ensemencement de lactobacilles puis d'ajouter de la levure, certains starters de levain de levain ne contiennent que des lactobacilles ²⁹. Le choix des lactobacilles a tendance à s'uniformiser, comme signaler plus haut. Déjà par les méthodes au froid positif on organise un choix et défavorise les bactéries homofermentaires qui sont aiment mieux de plus hautes températures (+/- 35°C), elles

étaient d'ailleurs classées comme thermobactérium dans les anciens classements

³⁰.

Toujours dans un esprit de rationalisation parfois la levure de boulangerie s'ajoute au pétrissage, annihilant les levures plus acido-tolérantes voire plus aromatiques venant du grain de blé. De tels procédés oublient l'équilibre naturel entre ces deux populations qui ont des rapports de synergies et d'antagonismes et réduit les temps de fermentation mixte qui sont justement la bonne spécificité d'une pratique de fermentation au

levain.



8 - Bibliothèque du levain des firmes avec M.T.A.ou en français A.T.M.,s'ilvous plait!



Si en Suède, on a installé de manière éphémère un hôtel à levain pour les personnes qui veulent que l'on conserve pour eux leur souche pendant qu'il parte en vacances.

Des firmes veulent créer elles, des collections des microorganismes du levain.

C'est le cas de Puratos avec sa bibliothèque ou librairie du levain à Saint-Vith en Belgique ³¹.

Pour la firme, il s'agit d'entreprendre une sauvegarde mais c'est peut-être aussi commercialement mettre en place une exclusivité et parler en expert.

Il serait dommageable pour la profession de voir l'expertise se délocaliser du fournil et se concentrer dans un centre privé qui vend du levain (sous toutes ses formes, levains séchés ou

liquides et en cultures pures).

L'expertise donnera peut-être le droit à cette firme de parler à l'avenir comme le propriétaire d'un savoir.

Cette collecte qui se réalise actuellement devrait se faire avec un respect des boulangers qui ont créé ces levains au bout de pas mal de temps afin qu'ils aient l'équilibre qui les satisfasse. Dans le cas où ces firmes viennent

chercher un levain, un contrat d'Accord de Transfert de Matériel (M.T.A. en anglais)³² devrait être signé en toute connaissance de cause, ce qui respecterait les acteurs de la profession dans leurs droits de créateur de microflore et leur permettrait d'avoir un regard sur l'exploitation de leurs produits. Dans cet M.T.A. devrait figurer, l'interdiction d'exploiter le résultat de la culture sans l'accord du boulanger éleveur-créateur de ce levain depuis des années.



La bibliothèque de levain de Puratos à Sankt-Vith (B)
Reportage BRF 17 oktober 2013

9 – Les produits de substitution proposés (Starters, levains séchés, rationalisation et réduction de l'espace fermentation)

Nous avons vu que les firmes ont souvent comme but de proposer des "convenience products" - produits de confort au niveau de leur

utilisation-

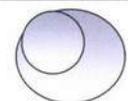
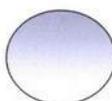
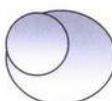
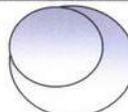
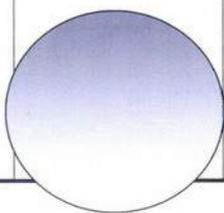
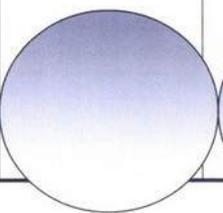
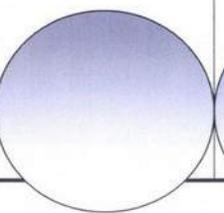
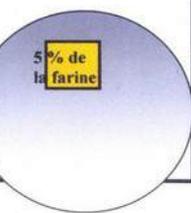
Le principe est parfois de proposer du levain en poudre à raison de 5 % en ajout d'une pâte levurée, on peut plus que légitimement craindre que les bienfaits du levain ne se retrouvent plus dans cette rationalisation.

Des cultures pures contenant au moins des milliards de microorganismes sont également proposées, mais souvent le rapport lactobacilles -levures du levain naturel est rarement respecté.

Les formes crêmeuses, liquides où pâteuses

se déclinent aussi dans les offres avec des prix que le simple levain-chef économise radicalement et que la rentabilité du produit commercial levain rend fort onéreux. A moins pour ces firmes, qu'un jour, l'on doivent être expert et ou contrôlé pour vendre et utiliser du levain.

COMPARAISON D'UTILISATION DE LEVAIN COMMERCIAL PAR RAPPORT AU LEVAIN - CHEF

	LEVAIN - CHEF	STARTER 	LEVAIN Séché (en indirect) 	LEVAIN Séché (en direct) 
<i>J moins 5</i>				
<i>J moins 4</i>				
<i>J moins 3</i>				
<i>J moins 2</i>			 Jusqu'à 66 % 	
<i>J moins 1</i>		 de 0,5 % à 10% 		
<i>J moins 0</i>				
				 5% de la farine

exemples des enzymes et des semences) par le biais des organismes de Collection officielle (BCCM en B, CIRM en F, ECCO en Eur et WFCC à l'ONU) éjectant le savoir-faire du boulanger

Est-il impensable de voir un jour ces firmes qui investissent beaucoup dans le secteur "levain" venir faire décréter qu'il vaudrait mieux avoir des microorganismes reconnus par les organes internationaux de Collection de microorganismes. Cela engendrerait des coûteux frais fixes d'analyses de contrôle en plus pour le boulanger et rendrait le produit plus concurrentiable par rapport à un levain naturel que l'on devrait analyser microbiologiquement régulièrement.

Les petites boulangeries auraient des difficultés à assurer de tels contrôles au niveau financier. Alors qu'il suffit d'avoir un levain-chef suffisamment acide pour épurer la culture des microorganismes du levain des microbes potentiellement pathogènes, ce que vit depuis des millénaires les lacto-fermentations traditionnelles (choucroute, naveline et autres). L'utilisation d'un levain de panification auto-fermenté élaboré par les boulangers risquerait de devenir hors-la-loi, d'autant plus que le brevetage du vivant risque de porter atteinte en termes de droit commercial si des microorganismes brevetés se retrouveraient dans le levain.



Les autres captures réglementaires des lobbys dans le secteur des enzymes³³ et des semences³⁴ n'est pas autre chose qu'une crainte

certifiée de blocage sur un savoir-faire et une diversité, sans parler de l'occultation de données.

Oui, pour les produits étiquetés "levain", c'est un procès d'intention !

- Au vu des retours sur investissements escomptés par les firmes qui se lancent sur cet article,
- Au vu de leurs méthodes de travail

(lobbying) au niveau législatif,

- Au vu des prix fort coûteux proposés par ceux qui ne sauraient concurrencer les levains naturels d'auto-fermentation qui en matière première ne coûte pratiquement rien.

Sans parler de l'hémorragie du savoir-faire
et de la centralisation des connaissances.

Il faut enseigner et rechercher sur le levain
dans les fournils.

L'action du lobbying

Extrait des premiers commentaires du FEDIMA en 2006
sur la proposition de directive concernant les agents
d'amélioration d'aliments.

*«La proposition (de la CE) ne favorise pas la propriété
intellectuelle et l'innovation de nos produits.»*

*«...les conditions de l'utilisation seront basées sur
l'utilisation sûre des enzymes.»*

*L'on souhaite « une lecture amicale » et ne pas
contribuer à « l'hésitation du consommateur pour les
additifs» comme « les enzymes utilisées dans nos
produits ne sont pas en activité dans le produit de
consommation final, il n'y a aucun besoin de les
déclarer .»*

Extrait de la directive européenne 1331/2008 à
l'article 12 du chapitre 1.

*« Parmi les informations fournies par les demandeurs,
le traitement confidentiel peut être accordé à
l'information dont la divulgation pourrait nuire
sensiblement à sa position concurrentielle. »*



Tenant un pain au levain, une bouteille de vin, un bidon de lait,
un plateau de fromage, un bidon de purin d'ortie
Ces 5 agricult(rice)eurs déguisés en bagnard signale que ces produits sont susceptibles
de contenir des micro-organismes brevetés, et donc d'être saisis et détruits

Pour Slow-Food Namur, le dimanche 22 avril 2015, A l'Arsenal

BIBLIOGRAPHIE.

Marc DEWALQUE,

--

Lionel POILÂNE, *Guide de l'amateur du pain*, éd. R. Laffont, 1981, p. 222.

² Joseph PELHATE, *Ecologie de la microflore des grains et graines* publié dans *Conservation des grains et graines et produits dérivés*, éd. Lavoisier 1982, p. 273 à 290.

³ Markus BRANDT, p. 395 et R. E. HOCHSTRASSER, p. 88 dans Markus BRANDT et Michael GÄNZLE, *Handbuch Sauerteig*, 6^{ème} éd. Behr, 2006. Bernard ONNO & Philippe ROUSSEL, *Technologie & Microbiologie de la panification au levain*, paru dans *Bactéries lactiques*, Tome II, éd. Loriga 1994, p. 309 & 310. Claude AUBERT, *Les aliments fermentés traditionnels*, éd. Terre Vivante, 1985, p. 32 à 56. Gottfried SPICHER, *Etude sur la caractérisation et l'appréciation de différents procédés pour la préparation de levains spontanés* (en allemand) revue *Getreide, Mehl und Brot* d'avril et de décembre 1987. C. LÖNNER, T. WELANDER, N. MOLIN, M. DOSTALÉK & E. BLICKSTAD *La microflore dans le levain-chef (spontané) sur farine suédoise de seigle*, revue *Food Microbiology*, 3 - 1986, p. 6. S. BARBER & R. BÄGUENA, *Evolution de la microflore du levain-chef et de la pâte durant le procédé d'élaboration par le système des rafraîchis successifs* revue *Agroquímica y Tecnología de Alimentos* d'avril 1989. K. HSTEINKRAUS dans *Handbook of indigenous fermented foods - Manuel des aliments fermentés indigènes-*, éd. Dekker, 1996

⁴ Antoine Augustin PARMENTIER, *Le parfait boulanger*, réédition chez Jeanne Laffitte en 1981 de l'édition de Paris en 1778, p. 315 & 316.

⁵ Voir à , captured'écran du 4 août 2015.

⁶ Bernard ONNO & Philippe ROUSSEL, *Technologie & Microbiologie de la panification au levain*, paru dans *Bactéries lactiques*, Tome II, éd. Loriga 1994, p. 295.

⁷ Bernard BOULLARD, *Guerre et paix dans le règne végétal*, éd. Ellipse, 1998.

⁸ M. Antonia MARTINEZ-ANAYA, *Associations and Interactions of Microorganisms in Dough Fermentations*, publié dans *Handbook of Dough Fermentations* édité par Karel KULP et Klaus LORENZ, M. Dekker, 2003.

Leo KLINE, Linda Mac CREADY & T. Frank SUGIHARA, *Nature du processus du pain français au levain de San Francisco*, revue *Bakers Digest*, avril 1970

⁹ Emilie L'HOMME, *Bactéries lactiques et panification*, Table Ronde, *Levain du futur, Futur des levains*, organisé par l'AIPF-amicale Calvel, Européen 11 mars 2014

¹⁰ J. ADRIAN & B. LEPEN, *L'acide phytique dans les produits céréaliers et ses conséquences nutritionnelles*, dans la revue *Industries des céréales*, mars-avril 1982. H. J. VAN LONKHUYSEN & A. W. VAN GENDEREN,

Veranderingen in de gehalten aan fytezuur tijdens het broodbakken met gist en met zuurdesem soit
Changement de la teneur en acide phytique pendant la panification à la levure et au levain publié dans la revue *Voeding* n°6 de 1985. H.W.LOPEZ, A.ADAM, F.LEENHARDT, A.SCALBERT & C.REMESY, dans, *Maîtrise de la valeur nutritionnelle du pain*, publié dans revue *Industries des céréales*, n°134, août-octobre 2001

¹¹ Kati KATINA et Kaisa POUTANEN, *Nutritional aspects of Cereal Fermentation with Lactic Acid Bacteria and Yeast*, publié dans Mario GOBETTI, Michael GÄNZLE, *Handbook on Sourdough Biotechnology*, éd. Springer, 2013

¹² DI CAGNO R, DE ANGELISM, LAVERMICOCCA P, DE VINCENZIM, GIOVANNINIC, FACCIAM, GOBETTIM. *Proteolysis by sourdough lactic acid bacteria: effects on wheat flour protein fractions and gliadin peptides involved in human cereal intolerance*. dans la revue *Applied Environment Microbiology* 2002 Feb; 68(2):623-33

¹³ ZINEDINE Abdellah, WLAKHDARI Samira, CHAOUI Asmae, FAID Mohamed, BELHCEN Requia & BENLEMLIH Mohamed, *Aflatoxins reduction in sourdough bread fermentation*, publié dans la revue *Alimentaria*, n°353 de 2004, p. 97 -100. DACOSTA Yves, *La Bio protection des aliments*, publié par les éditions Dacosta, août 2000, distribué par Lavoisier, p. 165 cite des enquêtes australiennes de KANKAANPÄÄ et coll. et d' EL NEZAMI publiée en 1997 et 1998.

¹⁴ Jörg BRÜGGEMANN & Hans-Dieter OCKER *Rückstände des Halmverkürzers Chlorcholinchlorid (CCC) in Getreide, Mahlprodukten und Brot -trad.:Résidus des raccourcisseurs de tiges Chlorcholichlorid (CCC) dans les céréales, les produits de mouture et le pain*, publié dans le livre *Rückstände und Kontaminaten in Getreide und Getreideprodukten* sous la direction de Hans-Dieter OCKER, édition Behr 1992

¹⁵ Claire MICHEAUX, *Acrylamide...tartines & compagnie*, dans *Industries des céréales*, n°191, mars 2015.

¹⁶ *Manuel de Boulangerie-Pâtisserie*, anciennement *Le jeune boulanger suisse*, édité par l'Association suisse des Maîtres boulangers-pâtisseries, 1949.

¹⁷ Bernard POITRENAUD, *La levure*, publié dans *La panification française*, éd. Lavoisier 1994, p.177.

¹⁸ Olivier NEYERNEUF, *La fermentation des pâtes crues surgelées*, publié dans la revue *Industries des céréales*, n°82, 2^{ème} trimestre 1993.

¹⁹ Henri HESLOT et Barbu VLADESCU, *La levure dans les industries alimentaires*, éd. Technique et documentation Lavoisier, 1994

²⁰ Communiqué par Emmanuel GUICHARD, secrétaire de la COFALEC (association européenne des producteurs de levures) le 3 août 2015

²¹ Bernard ONNO et Hubert CHIRON, *Etude de variabilité de pains au levain*, Poster publié dans la revue *Industries des céréales*, d'août 2010

²² Extrait d'une publicité de la firme Lesaffre dans la revue *Filière Gourmande* émise en 1996.

²³ Steven KAPLAN, *Le retour du bon pain*, éd. Perrin, 2002, p.268 & p.470.

²⁴ C.LÖNNER, T.WELANDER, N.MOLIN, M.DOSTALÉK & E.BLICKSTAD *La microflore dans le levain-chef (spontané) sur farine suédoise de seigle*, revue *Food Microbiology*, 3 - 1986 et Jean-Paul LARPENT, *La microbiologie de la fermentation panaière*, éd. CDUIPA 1992, p.16.

²⁵ M.INFANTES & J.LSCHMIDT, *Identification de la flore levure de levains naturels de panification provenant de différentes régions françaises*, revue *Science des aliments* n°12 de 1992.

²⁶ Charlotte URIEN, *Diversité des espèces de levures dans des levains naturels français produits à partir de farine issue de l'Agriculture Biologique : une étude pilote pour analyser les pratiques boulangères et les patterns des communautés microbiennes*, Thèse de doctorat de l'Université de Paris-Sud, soutenue le 23-01-2015.

Emilie L'HOMME, *Description et caractérisation de la diversité bactérienne des levains de panification français par approche moléculaire*, Thèse de doctorat d'ONIRIS (Nantes), soutenue le 27-03-2015.

²⁷ G.BÖCKER, R.F.VOGEL & W.P.HAMMES, *Lactobacillus sanfrancisco als stabiles Element in einem Reinzucht-Sauerteig-Präparat, soit Le lactobacillus sanfrancisco comme un élément stable dans une préparation levain en culture pure*, dans la revue *Getreide, Mehl und Brot*, de septembre 1990

²⁸ Gottfried SPICHER & Hans STEPHAN, *Handbuch Sauerteig (Manuel du levain)*, édition Berhr's, 4^{ème} version de 1997, p.83 à 85.

²⁹ C'est le cas de beaucoup de starters allemands et de ceux de Chris Hansen (Florapan) transmis à la firme canadienne Lallemend (marque Lalvain) *Filière gourmande, supplément éco.*, p.2, octobre 2001.

³⁰ Gottfried SPICHER & Hans STEPHAN, *Handbuch Sauerteig (Manuel du levain)*, édition Berhr's, 4^{ème} version de 1997

³¹ Voir à

³² Andrée SONTOT, D.ACHOUR-CARBONELL, E. CASALTA, M.GUTH et G.PEREIRA, *Vade-meccum Microorganismes et droit*, éd. ARILAITRECHERCHES, 2004, p.18.

³³ Voir M.DEWALQUE, *Les enzymes en panification, "correctives ou additives ?"*, publié sur le site, lire principalement le chapitre 1. de 1.8 à 1.15.

³⁴ Voir sur le site du Réseau Semences Paysannes à plus les risques liés au TIRPAA qui menace d'introduire la brevetabilité de vivant et des séquences du vivant permettant le droit de préster en justice contre les imitations.

Sème ta résistance

Par le Réseau Semences Paysannes

Les 24-25-26 septembre derniers, se sont déroulées en clôture de la Semaine des Semences Paysannes les rencontres internationales « Sème ta Résistance » au village Emmaüs Lescar Pau. Nous remercions tous les participant-e-s pour leur bonne humeur et leur implication dans les divers moments de ces journées ! Une pensée particulière à tous les bénévoles et aux organisations du grand sud-ouest (Bio d'Aquitaine, Biaugerme, Cetab, Terre en Vie, Pétanielle, Semeurs du Lodevois Larzac, Renova, Terre en Vie/Gab 65) qui se sont impliqués activement dans la préparation et la gestion de l'événement. Merci aussi aux compagnons et aux équipes d'Emmaüs Lescar Pau pour leur accueil et leur générosité: sans eux, rien n'aurait été possible !

Au final, près de 300 paysans, jardiniers et militants de 29 pays se sont retrouvés durant ces trois journées riches en échanges : de semences paysannes bien évidemment, notamment pour constituer le stock de base de la Maison des Semences Paysannes du Béarn, qui a été inaugurée pour l'occasion, mais aussi de savoir-faire et d'expériences de luttes sur plusieurs continents. Parmi elles, les « Casas de sementes criollas » au Brésil, les « Casa Comunitarias de semillas criollas y nativas » en Colombie ou encore les « greniers de semences » en Afrique de l'Ouest. Les différents moments ont aussi fait une large place aux luttes pour l'accès à la terre en Europe (Terre de liens, Land Workers Alliance, Lurzaindia...) et dans le monde (les Zones des Réserves paysannes de Colombie). Ces témoignages ont rappelé l'intime relation que relie les hommes et les plantes dans un territoire commun : par exemple, chez certains peuples mexicains, le nom donné aux différentes semences est significatif de la manière dont doit être organisée la communauté qui les utilise, de la manière dont doivent être cultivées les plantes qui en sont issues....

En termes plus politiques, un atelier a été dédié à la préparation de la 6ème session de l'Organe directeur du Traité international sur les ressources phytogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture (TIRPAA) qui se tenait à Rome début octobre : 70 personnes dont plusieurs représentants de la société civile et des organisations paysannes ont débattu autour de l'. Le réseau Let's Liberate Diversity s'est aussi retrouvé dans un autre espace pour discuter des échéances futures.

Enfin, des ateliers d'échanges techniques et pratiques ont eu lieu sur la ferme d'Emmaüs et les fermes environnantes autour de la conservation, sélection et transformation et valorisation des variétés paysannes (agroforesterie, panification paysanne, transformation de fruits issus de variétés anciennes, solidarité internationale entre praticiens des semences paysannes potagères, sélection paysanne de maïs, expérience de sélection participative en Iran, France, Brésil, Portugal, réflexion sur la structuration d'un réseau autour de la biodiversité animale....)

La journée grand public a été un succès : participants nationaux et internationaux ont pu donner à voir la diversité de leurs actions en faveur des semences paysannes autour d'expositions, d'ateliers pratiques et de conférences débats. Près de 2000 personnes sont venues, notamment pour le concert de clôture le soir.

Ces journées ont permis de créer de nouveaux liens, d'amorcer de nouveaux projets et de raffermir un espoir commun: celui d'un renouveau de la biodiversité cultivée en tout lieu ! **« Nous ne sommes pas là en tant qu'Africain, Latino ou Européen. Nous sommes ici en tant que membres de la communauté humaine, pour défendre ce qui est la base de notre alimentation »** (Jacques Nametougli, COASP)



Brevet sur le vivant : non au vol des semences natives et des animaux de ferme !

Communiqué du 15-12-2015

Les députés européens réunis à Strasbourg doivent débattre ce jeudi 17 décembre d'une résolution sur la brevetabilité des semences. Face à l'émotion créée par la décision de la Grande Chambre de l'Office européen des brevets qui a confirmé le 25 mars dernier la brevetabilité des plantes issues des procédés naturels tels que le croisement et la sélection¹, le Parlement européen se doit de réagir. En effet, que la loi soit bonne ou mauvaise, le juge est obligé de l'appliquer, seul le législateur peut la modifier.

La proposition de résolution soumise au vote du Parlement prétend s'opposer à ces brevets qui organisent le vol des semences natives et des animaux de ferme. Malheureusement, elle risque de faciliter au contraire la biopiraterie. Elle réclame certes l'interdiction des brevets sur les plantes issus de procédés naturels de sélection, mais elle ne s'oppose pas à la brevetabilité de leurs gènes ou caractères natifs lorsqu'ils sont copiés et ré-assemblés par les nouvelles techniques de modification génétique. De plus, elle ne dit rien contre les brevets concernant les animaux de ferme. Si cette résolution devenait loi, toutes les plantes et tous les animaux contenant un gène ou un caractère natifs ainsi brevetés ne pourraient plus être cultivées ni élevés librement, y compris celles et ceux qui ne sont pas issus du procédé breveté, mais de procédés naturels de sélection.

La proposition de résolution prétend ensuite « libérer » les semences et les animaux confisqués par les brevets en facilitant l'accès aux séquences génétiques et aux protéines brevetées pour en sélectionner d'autres. Mais seules les grandes entreprises de biotechnologie modifient les gènes pour en sélectionner d'autres. Les agriculteurs et les petits sélectionneurs ne pourraient jamais profiter d'une telle « exception totale de sélection² ». Elle serait réservée au club fermé des biotechniciens qui se partageraient ainsi l'exclusivité totale de l'accès au patrimoine semencier et animal sélectionné et conservé par des centaines de générations de paysans.

Les paysans seraient obligés de racheter chaque année de nouvelles semences et de nouveaux animaux reproducteurs brevetés. Une telle dépendance mettrait le droit à l'alimentation des peuples européens entre les mains d'une poignée de firmes multinationales qui pourraient décider seules ce qu'ils doivent manger et même s'ils peuvent ou non manger ! Le Sénat français sera appelé à se prononcer sur le même sujet les 19 et 20 janvier prochain dans le cadre du débat sur la « loi biodiversité ».

La Confédération Paysanne et le Réseau Semences Paysannes appellent les parlementaires européens et français :

- à refuser toute forme de brevet sur les plantes, les animaux, leurs composantes génétiques ou leurs caractères natifs obtenus ou pouvant être obtenus par des procédés naturels tels que le croisement et de sélection,
- et à exiger une exception totale de l'agriculteur n'entravant d'aucune manière ses droits de conserver, d'utiliser, d'échanger et de vendre ses propres semences et ses propres animaux de ferme, de vendre sa récolte, ses animaux et les produits qui en sont issus et d'accéder sans droit de licence à toutes les ressources génétiques dont il a besoin.

Contacts :

Guy Kastler (FR) : 0033 6 03 94 57 21

Emilie Lapprand (FR, EN) : 0033 6 43 61 06 26

Roxanne Mitralias (FR, EN) : 0033 1 43 62 18 73

¹

Procédés dits « essentiellement biologique » en droit des brevets

²

Contrairement à l'exception de sélection du Certificat d'Obtention Végétale (COV), l'exception de sélection sur un brevet n'est pas à la portée des petits sélectionneurs ni des agriculteurs. Dans le cas du COV, cette exception permet d'utiliser une variété protégée pour en sélectionner une autre par croisements ou brassages génétiques naturels, ce qui est à la portée de tout agriculteur ou petit sélectionneur. Mais les brevets ne sont pas en Europe déposés sur des variétés, ni sur l'ensemble du génome des plantes, mais uniquement sur un trait génétique particulier pouvant être présent dans plusieurs variétés différentes. L'exception de sélection sur un tel brevet nécessite de pouvoir modifier ce caractère génétique, ce qui n'est pas à la portée des agriculteurs et des petits sélectionneurs qui ne disposent pas des moyens et des équipements nécessaires à la pratique des biotechnologies génétiques



-
- L'a
neme

nt des Maisons des Semences Paysannes :

Le Réseau rassemble plus de 80 organisations et collectifs locaux. La mise en réseau de ces initiatives paysannes, jardinières et citoyennes et leur accompagnement pour la structuration de Maisons des Semences paysannes, est très importante pour développer et consolider les dynamiques locales.

- **La veille juridique et le plaidoyer :**

Le Réseau collecte, traite et diffuse les informations juridiques sur les semences, la biodiversité, la propriété intellectuelle pour permettre à la société civile d'intervenir de manière concrète et efficace dans le débat public et les activités de plaidoyer.

Le Réseau semences Paysannes a besoin de votre soutien pour continuer ces actions...

- **Les programmes de recherche collaborative:**

Le Réseau s'est engagé depuis sa création dans la recherche collaborative (paysan-animateur-chercheur) pour sélectionner de nouvelles semences paysannes et renforcer leur reconnaissance scientifique et institutionnelle.

Le Réseau Semences Paysannes est reconnu d'intérêt général. Votre don est déductible d'impôts à hauteur de 66%. Ainsi, en donnant 100€ au RSP, vous, vous ne paierez que 34€!

Parce que les semences paysannes sont actrices du maintien et du renouvellement de la biodiversité cultivée,

Parce qu'elles permettent de retrouver des goûts oubliés et de lutter contre l'uniformisation de l'agriculture

Parce qu'elles peuvent produire une alimentation suffisante, de haute qualité nutritionnelle et respectueuse de l'environnement pour les hommes d'aujourd'hui et les générations futures,

Parce qu'elles sont diverses, évolutives et donc adaptables à la diversité des terroirs, aux pratiques paysannes et aux changements climatiques,

Parce qu'elles redonnent de l'autonomie au métier de paysan,

Parce qu'elles sont librement reproductibles et qu'elles offrent une alternative aux hybrides F1, clones et autres OGM

Parce qu'elles sont aujourd'hui menacées par un cadre réglementaire contraignant et par les contaminations d'OGM...

Plus d'infos, d'autres actualités du Réseau Semences Paysannes : www.semencespaysannes.org

**Reçu le 04/11/2015 de Tugdual Ruellan
(tugdual.ruellan@orange.fr)**

Nb. Il s'agit d'un particulier, à la recherche de farine pour un usage personnel

Bonjour

Je suis à la recherche d'une farine bio issue de blés anciens ou de grains à moudre produits en Bretagne

D'avance, merci

Béatrice et Tugdual Ruellan

N°29 Couesnongle

56220 Saint-Jacut-les-Pins

Tél. 02 99 91 33 16 ou 06 75 23 40 24

**Reçu par mail le 11/07/2015 de Moune
(reconversion.boulangerie@gmail.com)**

Rech. Woofing chez un Paysan Boulanger.

Ayant fait une formation pratique et intensif dans un organisme équipé d'un fournil, j'ai acquis les bases de ce métier : Pétrir, diviser, façonner, scarifier et enfourner. Après avoir effectué un stage dans une boulangerie bio, je souhaiterais m'enrichir et suivre tout le cursus du grain au pain.

Dans le cadre d'un woofing (Nourri & Logé), Je recherche à travailler avec un paysan boulanger pour approfondir mon expérience dans la boulange :

- Pétrir, Façonner à la main et cuisson au feu de bois

Une expérience dans la vente et le sens du contact, Titulaire du permis B avec une voiture je peux vous aider pour les marchés & les livraisons.

Je suis motivé, organisé et rigoureux dans mon travail.

Contactez moi au 06.51.61.07.06 ou par mail :

**Reçu par mail le 8/09/2015 de Daniel Boitard
(lacouronedespres@gmail.com)**

Sur le site de la Biocoop d'Epône, le fournil de la couronne des prés recherche boulanger ou boulangère pour rejoindre une équipe motivée par le désir de faire du bon pain. Le travail de pétrissage et de façonnage se fait manuellement, la cuisson au four à bois. Les pains et viennoiseries sont produits uniquement à partir de farines issues de l'agriculture biologiques. Débutant accepté.

Description du poste : Assurer la production, la promotion et la livraison des différents produits dans les magasins Biocoop distributeurs et les AMAP. (Permis voiture nécessaire)

Lieu : Epône dans les Yvelines (78)

Type de contrat : CDI temps plein

Poste à pourvoir immédiatement

Salaire : indice minimum 170 de la CC boulangerie pâtisserie, suivant expérience

Contact : Daniel Boitard, gérant,
01.39.29.20.83 / 06.13.94.21.97

Candidature à adresser par mail ou par courrier à Fournil la couronne des prés, 6 avenue de la Mauldre, 78680 Epône

**Reçu par mail le 31/08/2015 d'Estelle
Serpoulay-Besson (02 23 48 70 49)**

Suite au projet PaysBlé grâce auquel nous avons resemé la collection des blés de Redon, l'équipe biodiversité cultivée et recherche participative, à Rennes, conserve des échantillons de toute (ou quasiment toute) cette collection, en plus ou moins grande quantité pour chaque numéro (de quelques graines à 200 grammes) datant des récoltes 2010 et 2011. Comme ces échantillons commencent à dater, s'il y a des volontaires pour les semer pour conservation, n'hésitez pas à nous contacter.

Nous avons aussi un peu de grain récolté cette année d'un mélange de tous les numéros de cette collection (deuxième année de semis), donc si certains veulent conserver ce mélange,

ou le comparer à d'autres mélange de ce type, nous pouvons fournir des échantillons. Merci de nous contacter au 02 23 48 70 49.

Merci,
Estelle

Reçu par mail le 25/09/2015 de Marc Bouché (marc.bch@gmail.com)

Bonjour à tous,

Comme vous le savez, depuis maintenant trois ans, je produis des semences potagères à Augan dans le Morbihan et continue de proposer sur les foires et salons bio du Grand Ouest toute la gamme des semences potagères, aromatiques et florales en agriculture biologique de l'entreprise artisanale Semailles, entreprise par qui j'ai mis le pied dans ce milieu il y a 8 ans.

Après quelques années d'expériences variées, de la Belgique à la Dordogne, de l'Ain à l'Ariège, j'ai développé ici, à Augan, cette activité qui prend aujourd'hui un nouvel essor.

Mon ancrage dans cette région ainsi que la demande croissante des jardiniers et maraîchers pour des variétés adaptées, savoureuses et diversifiées sont des atouts que je souhaite utiliser pour développer la multiplication de semences dans ce coin du Morbihan.

D'une quinzaine de variétés en multiplication il y a trois ans, ce sont aujourd'hui près de quarante variétés qui poussent dans mes champs. La majeure partie de cette production se situe à Augan sur une parcelle que j'ai pu acquérir il y a deux ans, l'autre partie est sur une parcelle à 40km d'ici qui m'est gracieusement prêtée jusqu'à la fin de l'année.

Les semences que je multiplie sont issues de variétés anciennes, la plupart fruit du travail de sélection et de maintenance de nombreuses générations de paysans. Ce bien commun est rendu accessible aux jardiniers comme aux maraîchers par l'intermédiaire des entreprises artisanales avec lesquelles je collabore depuis le début, en Belgique et dans l'Anjou.

J'ai l'opportunité, aujourd'hui, d'acquérir un lieu propice au développement de cette activité sur la commune de , dans le hameau de Becihan, à 11km d'ici.

Tout comme ces semences, la terre est un bien commun dont nous, paysans, prenons la responsabilité le temps que dure notre activité pour la remettre, la plus fertile possible à celles et ceux qui viendront après nous. S'il n'est pas nécessaire d'être propriétaire de la terre pour la respecter, la meilleure façon de la maintenir en tant que bien commun est de l'acquérir collectivement. C'est pourquoi je propose, pour acquérir cette terre, la création d'un (GFA) dont la première démarche sera d'offrir un lieu pour que ces semences s'enracinent!

Je vous sollicite donc pour participer au destin de cette terre et de ce projet semencier en devenant associé(e) du GFA que nous allons créer ensemble, par la prise d'une ou plusieurs parts de capital.

Les principes du GFA sont ceux d'une société, chaque part vaut 100€, le fait de détenir une ou plusieurs parts donne une voix lors de l'assemblée générale annuelle (sur le principe un homme/une femme = une voix) et permet en outre de participer à la maîtrise collective du projet.

Pour pouvoir assurer l'acquisition des terres et des bâtiments agricoles de la ferme de Becihan, nous devons rassembler au moins 200 parts soit 20.000€ qui constituent le capital commun de départ pour acquérir ce domaine agricole, la partie habitation étant acquise à titre personnel.

Parce que nous proposons et réalisons une autre manière de faire fructifier la Terre, parce qu'aujourd'hui, semer des carottes dans son potager est plus qu'un passe temps ou un métier, c'est un acte politique, c'est l'adhésion à un sens commun, authentique et incontournable...

N'hésitez pas à faire passer ce message autour de vous... à toutes et tous, MERCI!

Marc.

Marc Bouché - Humus Sapiens

5, Rue de Caradec 56800 Augan

France

[Bulletind'Adhésion2016](#)

QUESTIONNAIRE POUR ORGANISER UN RESEAU D'ECHANGES VIA UN ANNUAIRE DIFFUSÉ AUX ADHÉRENTS DE L'ASSOCIATION

* **Votre activité :**

ou * **votre projet d'activité :**

* **Vos recherches, besoins ou difficultés :** terrain, bâtiments, matériel, partenaires, formation, statuts, accompagnement, conseils, coups de main...

* **A partager** (vos envies d'échanges, de partage : thèmes de rencontres, expériences à transmettre, savoir-faire à transmettre, connaissances à partager, documentation disponible, matériel à prêter...) :

* **Vous pouvez accueillir des porteurs de projet :**

- pour témoigner de votre expérience
- pour les aider dans la définition et la concrétisation de leur projet
- pour un stage (détaillez activités, chantiers, durée, possibilités d'hébergement...) :

* **Suggestions en tout genre : Ce que vous attendez du réseau et/ou de Triptolème :**

(cela ne paraîtra pas dans l'annuaire. Servez vous du verso si besoin)

je souhaite faire partie de l'annuaire des adhérents de Triptolème, pour :

* **Faciliter la mise en réseau**

* **Faciliter la dynamisation des groupes locaux et des groupes thématiques**

je ne souhaite pas faire partie de l'annuaire des adhérents de Triptolème

Merci !

Rédaction de cet épisode :

Les administrateurs de Triptolème

Elise, Florent, Franck, Morvan, Pierre et Justine

Les auteurs des articles :

Association "Terra Millet" (Martine Dugué),
Association "Au jardin des forges" (Alain et Josyane)

Julie Bertrand,

Marc Dewalque,

Morvan Le Coz

Justine Lerche

Miette

Philippe Roussel.

Bonne lecture et au plaisir de vous retrouver !

*... appartient à leurs auteurs respectifs,
... est en licence creative commons ».*

