

Association *Triptolème*

Kerjégo

56230 QUESTEMBERG

06.60.80.02.37 - 02.97.49.09.00

(coordonnées provisoires)

tripto@laposte.net

# Episème

Bulletin n°2 de printemps 2007

Lui offrant son cœur,  
Eclairé par un soleil d'or,  
Afin de prendre le divin trésor.

Même s'il semblerait qu'avril et mai se soit inversés, les réflexions patiemment muries cet hiver éclosent au grand jour en ce printemps...

Des croyances de la néo-boulangerie, aux droits collectifs, en passant par les nouvelles du moment, des rencontres passées et à venir, et de quelques croustillants témoignages du passé...

sans oublier la plante élue pour ce bulletin, très mellifère ma foi, le sarrasin!

A chacun de butiner à son gré et d'en extraire son subtil nectar.

Que ce printemps vous soit propice...

Vincent et Julie

5, 4, 3, 2, 1, le César de la communication la plus contrôlée est attribuée à... un nouveau président qui est appelé à régner. (Araignée ? quel drôle de nom pour un président!).

J'en parlais justement ce matin à mon âne, qui me faisait part des ressentis cosmique et bactérien de l'information récente : peu leur chaud. Mais alors ?

*L'actualité existe-t-elle ? Elle est du jour et meurt à peine née. Sa nature est d'être éphémère. Son caractère est de passer vite. Son essence est d'être inactuelle dans la minute qui la suit. Rien de plus arbitraire également : elle est composée de faits triés pour l'information. Sans les journaux, sans la télévision, elle n'existerait pas. Et ceux-là ne peuvent rendre compte que d'une partie infinitésimale de tout ce qui arrive : ils ont laissé passer jusqu'à la naissance de Napoléon ! L'actualité la plus répandue est celle dont ils parlent le moins : le solstice, la neige, la saint Sylvestre, les saisons, la première fleur, la dernière feuille. Où est le journal qui parle de l'aube ? L'aube, suprême curiosité de l'Homme. Car cela, ils l'ont bien compris, l'Homme vit surtout de curiosité, c'est le dernier vice qui lui reste. Mais de toutes ces curiosités blasées, il garde celle de son décor. Il a vu le jour, et n'a de cesse que de vouloir le revoir. Au bout du compte, l'homme de la grande actualité, ce n'est pas le journaliste, mais le poète, le paysan et le jardinier. Leur actualité ne se fane pas. (extrait d'un texte d'Alexandre Vialatte)*

Les sarrasins et les camelines frétilent d'être bientôt semées, d'innombrables blés ondoient au vent angevin...

Episème de printemps,

La fleur de Ph. Wilmart

Sortant d'une longue torpeur,  
Par l'air frais du printemps,  
L'abeille, émue par la douceur,  
Se dirige vers l'avant.

Accueillant de ses ailes,  
La céleste lumière,  
Elle s'envole vers le ciel,  
Par la brise légère.

A travers la brume du matin  
Elle découvre dans le lointain,  
Une douce lueur,

## Au sommaire

**Ceci est mon pain - ceci est ma vérité - pages 2 à 4**

**La conservation du blé à la ferme - page 4**

**Quelques retours de la semaine boulangère - page 5**

**En pages centrales - Cultivée et sauvage, le sarrasin**

**Droits collectifs - page 6**

**Semences et souveraineté alimentaire - pages 7-8**

**La ferme atomisée - pages 9-10**

**Recueil bibliographique - page 10**

**Parlons de notre endroit... - page 11**

**Les rendez-vous - pages 11-12**

# CECI EST MON PAIN - CECI EST MA VERITE...

## ou les croyances à l'épreuve de la boulangerie.

A l'origine, cet énoncé a germé de l'idée d'un test : une dégustation, en aveugle, par un groupe d'une vingtaine de personnes, lors d'un module de boulange Aspaarien, sur trois types de Pains et deux questions préalables.

### Les Pains :

1. Farine de blés anciens[1], écrasée à la meule de pierre et panifiée au levain chef, sur une méthode de pâte chaude et molle, en fermentation courte,
2. Farine de blés modernes, écrasée au cylindre, panifiée au levain-chef, méthode pâte ferme et fraîche, fermentation longue,
3. Farine de blés anciens, écrasée à la meule, panifiée selon la méthode du pain n°2.

### Les questions :

1. Trouvez-vous une distinction entre les pains ?
  2. Avez-vous une préférence ?
- Réponse dans quelques instants.

L'objectif de cette expérience fût de mettre en relief, une, parmi tant de croyances qui souvent, conditionnent nos appréciations et nos jugements. Elles sont parfois si puissantes que nous pouvons leur faire dire, nous faire croire, et nous conduire à les vérifier par des résultats qui les confirment.

L'antidote sera d'en chercher l'origine et, ou, la signification. Ces vérités prennent racine dans notre besoin de sécurité et d'identité. Une croyance est la conviction profonde que cela est vrai. Sa caractéristique est qu'elle ne se voit pas : elle est transparente. « C'est normal », dit-on ! Cet acte de foi ne nécessite ni explication, ni vérification. Je crois, c'est tout ! C'est une opinion qui se loge dans le chaud du cœur, sans distance entre elle et moi. C'est collé, enkysté, propriété privée. C'est pourquoi tout danger qui la menace sera source de défenses ou de souffrances.

La boulangerie traditionnelle avait les siennes. Puis la néo-boulange[2] est arrivée avec ses néo-croyances. J'en ai choisi, puis croisé quelques unes bien enracinées, courantes et propres à la profession, en les posant sur la question : à qui profite cette croyance là ?

Car bien souvent nos gestes répondent à d'autres besoins que celui du Pain. Mais une fois dénichée, je peux, dès lors, soit conserver cette pratique qui me convient et me fais du bien, ou tenter de l'éliminer si je reconnais que finalement, elle me prend le chou.

Car les croyances n'existent que par les frontières qui les limitent, tel un ballon gonflé d'air. Exemple : le terre est au centre de l'univers. Mais un épi de blé dans son champ, sera toujours au centre d'un certains m<sup>2</sup> !...

La classification qui suit n'est pas un ordre par importance, mais seulement un codage de repérage.

### Croyance n°1 : sur la farine.

De mémoire, pour un boulanger, une farine devait « plancher » quelques semaines au grenier avant d'être panifiée. Car une farine fraîche manquerait de « force ». La néo-boulange, elle, croit le contraire. La farine perdrait certaines qualités avec le temps. Pourquoi cette tendance s'est-elle inversée ? De nouvelles considérations très diététiques bousculent le ressenti tout empirique des anciens. Le renversement de cette croyance pose une question à la question : c'est quoi être en vie ? Celle-ci se mesure-t-elle en ses éléments qui la constituent, ou bien dans le désir de vivre sa nouvelle nature ?

Par la suite, un pain frais serait-il plus riche et profitable qu'un pain rassis ? Et peut-être qu'une farine jeune et un vieux pain, ou bien le contraire !... ?

Alors peut-on imaginer qu'à chaque métamorphose que subit le grain de blé, il soit nécessaire à cette nouvelle vie de se refaire une santé par un temps de convalescence. L'idée de « force » liée au « plancher » reste encore à vérifier. Mais de quelle force s'agit-il ? En quoi le temps la bonifie ? Ou bien doit-on lui préférer les vitamines si fragiles ?

En posant la question autrement, à quelle idée de vieillesse ou de jeunesse je fais référence ? En fait, y a-t-il une préférence dans le genre de qualité propre à chaque état d'être.

En clair, à quel type d'enfariné suis-je identifié ?

### Croyance n°2 : sur le goût du blé.

En écoutant les boulangers, dont certaines paroles seraient maintenant centenaires, jamais un mot à leur meunier à propos du goût du blé[3]. Seule la valeur boulangère guidait leur choix sur la variété. Grand serait leur étonnement d'entendre dire, aujourd'hui, que les blés ont des saveurs différenciées.

C'est là que s'est introduite l'expérience citée en début de texte. Réponse : les divers avis sont totalement contradictoires et incohérents. Toutes limites entendues et comprises sur ce test, les différentes farines se sont éclipsées dans des appréciations portant plutôt sur les fermentations et la texture de la mie. Bien que certainement contenue, la nature des blés ne fût jamais évoquée.

Si effectivement certains blés comme les « poulards » et autres « épeautres » valorisent nettement leurs arômes, que reste-t-il et que deviennent la plupart des variétés face à l'énorme pouvoir aromatisant des fermentations au levain chef ?

Que chaque blé soit unique, c'est possible. Cependant il existe assez d'arguments en faveur de la conservation et la diffusion des blés anciens, telles que la biodiversité ou l'autonomie économique, sans que cette donnée soit absolument nécessaire, si toutefois elle est recherchée. Et si, oui, où est sa place dans la liste de nos sélections d'élus ?

### Croyance n°3 : sur la levure

Un fournil qui boulange à la levure interdit toute panification au levain-chef. Les terribles saccharomycètes violeraient les pauvres lactobacilles qui tomberaient raides, à la première rencontre.

Ce tableau apocalyptique a eu son temps. La tempête s'est apaisée, mais il en reste des séquelles.

Les « conventionnels » ont cru, et encore, que panifier sans levures est impossible : le levain-chef n'existe pas, autrement qu'en levain-levure.

Les « intellectuels » ont eu peur d'elle : c'est une dictature chimique, une immigrée diabolique.

Or, en pratique, il est clair et prouvé que chacun reste sagement dans la pâte qui l'a reçue, sans aucun désir de possession ou de soumission. Une pâte vierge dans un fournil mixte se mettra spontanément en lactofermentation.

Mais le monde vit de symbolique – c'est ainsi que, dans le pain-levure, léger et aérien, des gens puissent chercher à s'élever d'une tradition trop pesante. A l'inverse, d'autres trouveront dans le pain-levain, lourd et terrien, des racines qui leur manquent au quotidien.

Si la biodiversité est une idée à protéger, toute sorte de panification a droit à sa propre floraison. La poésie est un bienfait pour la santé. De même, un boulanger en panifiant sa liberté.

#### **Croyance n°4 : sur le pétrin**

« Un bon pain est un pain bien pétri », dit-on et fait-on ! Auquel s'ajoute parfois l'idée-besoin de faire entrer l'air dans la pâte, lors d'un combat dans le pétrin.

Or, ainsi que pour la terre des champs ou des besoins d'un enfant, le boulanger est là pour aider à la rencontre. Toute insistance n'est que l'outil d'une volonté guidée par sa croyance. Mais la gestation a d'autres exigences.

Pétrir reste le geste sacré du boulanger. Aussi de quoi ses mains ont-elles besoin : de fermeté ou de douceur ? Telle sera sa pâte plus ou moins hydratée. Car il est surtout, un boulanger, une boulangère qui cherche à vivre à travers elle. Alors pétrir, oui ! si c'est notre envie. Sachant que la pâte ne demande rien – que du repos. Elle se boulangue toute seule, entre quelques caresses dans son pétrin.

« Beaucoup pétrir » est né d'une mécanique au service d'un pain-éponge. Mais l'idée a suivie le retour du pétrissage à la main. Car « bien pétrir » est une autre histoire. C'est une intime cérémonie dans le silence béni, où l'eau et la farine s'unissent sous le regard d'un officiant. Mais le mariage est un consentement. Les « autolyses » et les « rabats » ont compris ça depuis longtemps. Peut-être aussi, les boulangères. Et puis derrière, au suivant !

#### **Croyance n°5 : sur la mouture**

Certains couples se marient évidemment  
D'autres se croisent, momentanément  
Puis se séparent, indifféremment.

Ainsi soit-il de la pratique des paysans de la boulangue où  
des rencontres telle que :

La meule de pierre et le four en tôle  
La charrue de bois, puis le soc en fer  
Le four en brique et la farine cylindrique

Toutes ces dissonances naturelles s'introduisent sans que s'éveille la moindre incohérence. Mais y a-t-il vraiment contradiction ? Ces unions sont-elles nées d'obligations ou de délibérations ? Ces choix là sont-ils la preuve d'un tout-possible, ou l'évidence que rien n'est si grave, car :

La terre se trouve-t-elle blessée par le soc en fer et caressée par une bêche en bois ? Le blé choqué par le cylindre métallique et apaisé par la meule de granit ?

Sûr, ces engins là sont bien frères et sœurs d'une sacrée violence. Maintenant, comment est-ce que j'accueille ce qui vient de naître, après ce qu'il a subi. Car il est mort, notre bon blé ! Mais le levain va le ressusciter.

Ho ! boulanger, quel beau et dur métier.

#### **Croyance n°6 : sur l'eau**

En illustration, cette étonnante et récente observation obtenue d'un groupe Triptolémien[4], en mission au laboratoire « Bio Institut » de Michel Gasperin à Clermont-Ferrand.

Trois échantillons d'eau, mélangés au même support organique de blés écrasés ont subi des tests de cristallisation sensible :

1- une eau distillée témoin 2- une eau du service d'eau public 3- une eau osmosée

Résultats : l'image relative à l'eau osmosée est comparable à d'autres images cristallisées à partir d'une eau exposée sous une ligne à haute tension ou dans un four à micro-ondes. Leurs caractéristiques ont en commun un manque de vitalité.

Los dos autr'eaux s'en sortent mieux ! Un mythe s'effondre. Les mites s'envolent !

Cette histoire vraie secoue des certitudes et allume la veilleuse dans la nuit de nos illusions.

Sainte Prudence, priez pour nous !

Pendant, une dynamisation par « vortex » ou y jeter une poignée de sel, peut-elle la récupérer ? Entre le doute et la confiance, le voile est parfois imperceptible.

Mais pire encore. Je panifie à l'eau de pluie pure H<sub>2</sub>O, parce que j'y crois ! Mais également parfois à l'eau de javel du robinet, pour l'histoire. Je suis sûr que vous voyez déjà la différence. Perdue ! La pâte fermente pareille au même. C'est l'exemple d'un a priori vite démonté. Et avant qu'elle ne s'installe en croyance – qui l'eut cru – la voilà cuite !

Car si maintenant nos pompes nous trompent, c'est le pompon !

#### **Croyance n°7 : sur la cuisson**

Une chauffe en direct au feu de bois dégage des arômes dont on retrouve les arômes dans la croûte du pain.

Ce qui eu incité quelques petits malins à balancer une poignée de feuilles de chênes dans la chambre chaude de leur four électrique.

Sauf que, pendant la cuisson, les buées produites par le pain lui-même saturant l'ambiance du four et l'enveloppe de ses propres arômes. Ceux-ci sont extrêmement puissants et dominant toutes les autres qui l'ont précédés. Mais bien que là encore, la chose est délicate à affirmer. Je crains de n'être sûr de rien !

Toutes les sortes de boulangers ont cultivé, ou reviennent à la conviction intime ou commerciale que la fumée du bois est incomparable.

Bien qu'une évidence dans une région de proximité boisée, le mystère du feu attise les esprits et réveille les nostalgies.

Aussi vrai qu'il récupère les bois de rebus, le four à fagots est avant tout une affaire de cœur. Notre four est une histoire qui brûle d'amour. Nous tirons de lui les braises ardentes de nos désirs. Ses rondeurs s'ouvrent sur l'appel de sa chaleur brûlante.

Là se fera le choix d'un four. J'aime le feu ou j'ai peur du feu. Pour les boulangers de pétrin, le four sans feu leur convient mieux.

On voit là que les essences du bois nous ont quittés depuis longtemps. Anges ou démons, chaque four se fait définition dans les grimaces ou les sourires de son mitron.

*Toutes ces petites croyances se posent sur les fondations de quelques géantes inscrites dans les « tables de nos lois ». Certaines sont des déesses très vénérées : la fidélité et l'obéissance. Si je les choisis, oui ! Mais subit, ce sont des sangsues.*

## La conservation du blé à la ferme.

La clé de voûte de tout cet édifice est peut-être de croire que nous puissions changer. Car notre pouvoir est limité par nos frontières. Et c'est une chance, car, en ce dedans là, il est un potentiel illimité qui n'attend qu'à être habité, invité. Là se retrouve nos véritables vérités, nés de notre identité. Alors celles-là, arrosez les, câlinez les, triptolez[5] les !

Ainsi qu'un bon levain, restant sain de toutes in désirées, se gonflera de lui-même, sans besoin de tirer sur son voisin. Mais il pourra, avec lui, partager son pain.

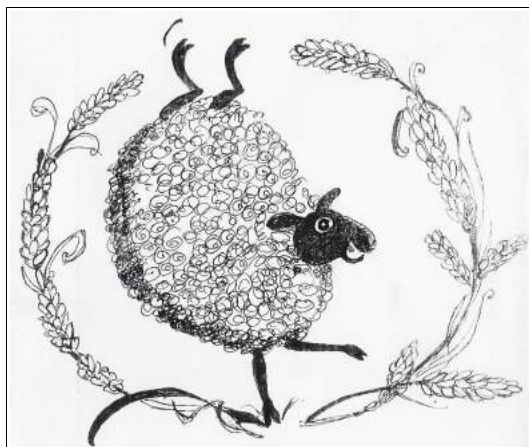
Avant de vous quitter, je vous propose de faire le choix d'une croyance chérie. Celle dont vous êtes archi-sûr. Envoyez là moi, signée ou anonyme[6]. Histoire de poursuivre la tâche ci-engagée.

J'ouvre le cahier en vous livrant la mienne : Tout est dans le levain par la force qu'il contient. C'est lui le Roi. De même pour le paysan : tout est dans sa terre : c'est la Reine. Et c'est la noce !

Mais les invités seront choisis, et bien servis.

Et s'il est encore quelque chose qu'il est permis de croire : « Credo in Pan et vitam eternam » Quand même !

**Daniel Testard, Quilly - Avril 2007**



[1] Mélange de 200 variétés de blés cultivés dans les champs de Nicolas Supiot. L'ensemble est d'excellente valeur boulangère malgré un faible alvéogramme supposé (à vérifier)

[2] « Néo-boulangé » : qui se distingue de l'autre, ancienne ou moderne, par une approche du métier, en dehors, à côté du processus de formation conventionnelle et officielle. Elle se caractérise par des pratiques variées, originales, peu conformes aux modèles standards. Ces boulangers panifient quasi-exclusivement en biologie et levain naturel.

[3] De ce point de vue, rien n'apparaît dans la récente et remarquable compilation de Marc Dewalque (Biopanem) dans la « lecture des levains du XVIIIème siècle »

[4] Pour toutes informations complémentaires, voir Philippe Guiho, de « Pain Virgule », Vincent Chesneau et Jean-François Marot, membres de cette expédition en janvier 07

[5] Du verbe « triptoler » : cultiver, élever avec amour, passion et convictions, toutes choses nées de nos propres tripes.

[6] Boulangerie Gallopain 56800 Quilly

*La carie du blé, sujet explosif !*

Pour le dossier sur la carie, nous attendons pour le rédiger la fiche « carie » de l'ITAB et les témoignages d'Aspaariens – Triptoléliens, même anonymes !...

« touchant la corruption du bled, elle est à craindre en quelque part qu'on le tienne, si on l'enferme mal qualifié, mesme s'il n'est bien sec, s'y engendrants des hannetons, coussons, bequerus, et autres bestioles, à sa totale ruine.

(...) le mal estant jà avvenu en vostre blé, pour le guérir, tout doucement en faut enlever un bon pied au dessus du monceau, en l'escumant universellement, et porter cela en campagne, pour l'exposer au soleil deux ou trois jours, là, l'esventer avec la pelle tant et si bien, que finalement l'on recognoisse à l'œil les bestes estre mortes ou absentées, et par après, le rapporter dans le grenier.

(...) meilleure raison ont ceux-là qui voyans leurs blés ainsi couverts de ces bestioles, font mettre des poules dans leurs greniers, lesquelles mangent ces animaux là jusques à un, ne touchans au bled, tant qu'ils durent : mesme si ce sont des hannetons ou coussons, qui par leur grosseur se laissent voir, ce que tant facilement ne font les bequerus pour leur petitesse estant ces bestelettes fort menues et noires. La saumure des chairs de pourceau sert en cest endroit, laquelle ces méchantes bestioles aimant fort, laissent le bled pour l'aller manger. »

En 1600, Olivier de Serres offrait au lecteur son « théâtre d'agriculture et mesnage des champs », dont sont issues ces recommandations fort avisées, pour la bonne conservation du blé. 160 ans plus tard, Duhamel du Monceau inventait le silo ventilé. En 2007, il se trouvera bien parmi les adhérents de Triptolème un(e) paysan(ne) inspiré(e) pour révolutionner la conservation des grains.

Faites nous part de vos anecdotes, trouvailles, feintes, inventions, ruses, mésaventures, dans vos rapports aussi divers que variés avec ces « méchantes bestioles ». dans le prochain numéro de EPISEME, nous tenterons de cerner le problème, et de partager nos façons de l'aborder. Mais entendons nous bien : les bequerus, coussons, calandres, charançons, *curculio fromentarius* et autres chate-peleuse, sont, tout comme le moustique affamé, le voisin importun et le magyar teigneux, les meilleurs amis de l'Homme, à condition toutefois de se montrer discrets, et surtout éloignés. Notre tendresse leur est acquise sans retenue s'ils consentent à se faire totalement oublier.

Libre à vous de dénoncer votre petit camarade, celui-là qui vous a vendu du "bled gasté", si plein de "meschantes bestioles" que vos végétariens de clients se sont plaints d'une présence animale dans le pain. Ayez juste la délicatesse de l'affubler d'un pseudonyme, pour qu'on ne me reconnaisse pas.

**Vincent**



## Quelques retours de la semaine boulange...

Du 12 au 17 mars 2007, formation technique, éthique, musicale poétique... Nos boulangers-animateurs s'étaient rodés le weekend précédent en Charentes où avons été sollicités par le GAB 17 pour une formation sur les techniques de panification...

Merci à Jacky, Gilles, Philippe, Erwann, et la clique Pain Virgule, Daniel, Noëlla et Nicolas...

Cette semaine a réuni une quinzaine de personnes majoritairement venues de l'ouest de la France, mais dont les expériences et projets autour du pain étaient variés. Cette hétérogénéité a permis un échange riche tout au long de la semaine.

Nous avons eu la chance de rencontrer chez eux différents boulangers. Différents par leur statut mais aussi par leur pratique et choix de vie.

Chaque journée résonne avec un mot :

① Lundi avec simplicité ② Mardi, faisabilité ③ Mercredi, créativité ④ Jeudi, possibilité ⑤ Vendredi, vitalité

① **La simplicité avec Jacky Burgaud** - Son lieu de vie aspire déjà à la simplicité. Son mode de vie délaisse le superflu : « *il ne faut pas se compliquer la vie* » nous dit-il.

Ce choix de vie cherche avant tout à préserver l'environnement. Ses gestes et ses explications rendent accessible à tous, la fabrication du pain. Là aussi il nous rappelle de ne pas en faire plus qu'il en faut : « *on va laisser la pâte travailler toute seule.* » Il choisit de ne pas faire une grande variété de pains, ne proposant que des pains natures et des pains au seigle.

Nous avons utilisé un ancien four à chauffe directe qui est dans son jardin, que Jacky n'avait pas essayé jusqu'alors. La moitié des pains y a été enfournée et l'autre moitié dans son four Soupart. Ainsi nous avons pu comparer les pains en fonction de leur mode de cuisson. La comparaison fut difficile. En tout cas la relance de ce vieux four a été très émouvante.

② **La faisabilité avec Pain Virgule** - Dans cette SCOP, nous avons vérifié que l'on peut panifier plusieurs types de farine issue de blés pour certains dits impanifiables : nous avons des mélanges de Rouge du Morvan, Florence Aurore, Probus et deux participants : Julien et Pierre, avait apporté aussi leur propre farine que nous avons utilisée Ebony - Aristo, Rietti - Rouge de Bordeaux. Nous avons ainsi pu comparer et qualifier ces différentes farines, toutes issue de blés anciens, pour chaque étape de la fabrication de pain. Triptolème réalise régulièrement des fournées « test » pour évaluer, à plusieurs boulangers, les différents blés et établir des protocoles de panification.

Chacun a pu s'essayer à pétrir et à façonner.

Les pains ont été enfournés dans un four à gueulard ; des accessoires modernes existent autour de celui-ci, tel un tapis d'enfournement, mais les salariés de la SCOP avouent préférer la bonne vieille méthode de l'enfournement à la pelle. Enfin cette journée nous a permis de voir qu'il est toujours possible de faire du pain avec n'importe quelle farine.

③ **La créativité avec Daniel Testard** - Nous découvrons avec lui l'utilisation du poolish (pain levain-levure). Daniel affectionne les pâtes fraîches et fermes. Nous l'observerons et participons à la réalisation des pains et du pain de mie.

Ses mots sont comme une poésie, comme magiques. Quand il apporte la bassine de levain levure recouverte d'une toile de coton lin, il lance : « *Le mystère est dans la bassine ; la chose est là* » et puis il nous transporte dans son univers. Le bois entoure et habite ses espaces ce qui confère une chaleur et une convivialité incomparable.

Daniel utilise deux fours Soupart qu'il a joliment encadrés dans sa boulangerie et modifiés en y adjoignant des

*« On est entré dans un univers chaque jour, avec au centre la pâte et l'Homme ou la Femme - qui danse avec. Voilà. Je me souviens du souci de chacun de nous transmettre sa démarche, autour du pain oui, mais pas seulement, une démarche de vie, ou tout est lié à Tout. Voilà je reviens de cette formation heureuse parce que j'ai senti ça, le message simple du pain.*

*Reliance - des 4 éléments, des savoir-faire anciens et nouveaux, liens entre les Hommes ; liens entre les hommes et la terre ; et le ciel aussi, - suis-je claire ?*

*A notre époque où on sépare tout encore, un souffle neuf, d'espoir, je sens, on retrouve le cœur et la beauté de la vie. Hi.*

*Alchimie. » Noémie*

dispositifs pour la vapeur d'eau, tourner les soles par l'extérieur, conserver la chaleur à l'enfournement...

Daniel est intarissable et amoureux de la vie, de la beauté.

Avec Nicolas Supiot, le soir même, il nous a offert une soirée dansante au Val Richard, lui à l'accordéon un de ses amis à la guitare et Nicolas au violon. Les boulangers seraient-ils aussi des musiciens ? Ou des danseurs !

④ **La possibilité avec Noëlla** - Noëlla nous témoigne que c'est possible de devenir paysanne boulangère quand on est seule et qu'on y croit. Elle est chargée d'une ténacité importante et d'un enthousiasme qui nous prouve que lorsque l'on veut, on peut. Elle nous fait visiter son local de boulange et ses champs de blé. Ce fut un moment intense de partage renvoyant chacun vers ses possibilités.

⑤ **La Vitalité avec Nicolas Supiot** - Notre périple se termine chez Nicolas, paysan boulanger.

La vitalité des éléments est essentielle chez lui. Cela passe d'abord par la dynamisation de l'eau. Ses gestes invitent progressivement les différents ingrédients à se rencontrer : l'eau et le sel, puis la farine et le levain. Sa posture s'ancre bien au sol et la respiration accompagne ses gestes.

Il affectionne une pâte chaude et molle.

Il cuit son pain dans un four à chauffe directe qu'il a récemment fabriqué. Il nous apprend sa technique pour allumer et chauffer son four.

Tout au long de cette journée nous sommes en éveil avec nos cinq sens. Tout devient vie.

*Il ne faudrait pas oublier l'intervention de Gilles sur le sel - Gilles est Paludier à Guérande.*

Il nous fait voyager dans les marais salants.

Ancien photographe, il nous offre un moment merveilleux sur la beauté de ce monde sur le sel.

Ces six jours furent édifiants, nous repartons tous remplis de moments forts, de conseils et de rencontres superbes, avec un carnet d'adresses des uns des autres.

Bien sur nous avons abordé tout au long de cette semaine les différents éléments composants le pain, les blés anciens mais aussi le matériel de boulange et les matériaux utilisés.

**Chacun a pu se forger son propre chemin.** Maintenant c'est à chacun de nous de FAIRE SON PROPRE PAIN !

Isabelle

## Droits collectifs

Travail en lien avec le Réseau Semences Paysannes



A l'occasion de l'AG du Réseau Semences Paysannes, j'ai proposé d'entamer tranquillement un tour d'horizon des divers points de vue qui constituent le réseau, j'invite les Triptolémien(ne)s à prendre part au débat, que nous nous donnions les moyens d'échanger nos semences produites par et pour les adhérents.

Cela me paraît nécessaire pour que chacun puisse s'approprier cette réflexion aux paramètres complexes, et participer à construire une force de proposition qui respecte tous les éléments qui la constituent.

**Témoignage :** Je suis Paysan-Boulangier, je fais ma propre co-évolution (sélection-adaptation des plantes et de moi-même...) avec des centaines de populations non-inscrites. Je revendique en premier lieu mon droit inaliénable à utiliser, ressemer et échanger le fruit de mon héritage légitime. C'est non seulement un droit, mais un devoir vis à vis des générations futures que de faire vivre et de diffuser cette Mère-Veilleuse biodiversité sans restrictions. Celle-ci porte en elle des perspectives extraordinaires pour une véritable SOUVERAINETE ALIMENTAIRE ET CULTURELLE DES COLLECTIVITES LOCALES (voir texte plus loin) ; ceci est je vous l'avoue, mon objectif le plus essentiel dans les aspects politique et social de mes actions. Pour avoir mis en place mon activité sans concessions, je me sens parfaitement libre, et je me sens aujourd'hui soutenu par la force collective du réseau si d'aventure nous devons fermement opposer la légitimité évidente de nos actions à une législation inique et contradictoire avec les objectifs affichés en haut lieu.

Vous l'aurez compris, l'inscription obligatoire au catalogue me révolte sous bien des aspects... Cependant, notamment parce que je connais bien le milieu de l'agriculture, de la bio, et de leurs contraintes (dont je me suis affranchi dans mon activité) je suis conscient de la nécessité de faire évoluer le regard scientifique et la législation qui en découle, simplement pour que les bases agro-écologiques que nous développons puissent avoir une application plus vaste.(par exemple pour que les enfants des écoles puissent se nourrir de produits de terroir bio issus de variétés anciennes avant une improbable réforme agraire révolutionnaire).

Essayant de participer à relocaliser l'agriculture en mettant en place des filières courtes, je reconnais les nécessités réelles de mes collègues dont la vocation respectable n'inclut pas de transformer et valoriser à la ferme. Les filières auxquelles ils participent impliquent des références (quel blé pour quel pain, par ex.), et des contraintes (label bio, par ex.). Cela peut par ailleurs permettre de revaloriser de façon solidaire LES ARTISANS (meuniers, boulangers, semenciers...) ET LES PAYSANS ; Je ne peux pas non plus me masquer le risque de bio-piratage du fruit de notre travail et de notre héritage ; C'est pour cette raison que de nombreuses communautés paysannes de par le monde célèbrent comme une victoire l'inscription de variétés locales ; Cependant ces inscriptions sont basées sur la description des paysans, et non sur la DHS (Distinction Homogénéité Stabilité). Ceci me semble être la première condition à exiger en France.

Il me semble également nécessaire de commencer à décrire l'indescriptible : la variabilité, parce que c'est une réalité à mettre en valeur dans bien des cas, et parce que cela pourrait permettre d'empêcher son appropriation en stabilisant et en inscrivant un phénotype issu de cette population, par exemple...

La seconde condition de mon point de vue, c'est que cette inscription évite justement son appropriation : elle ne peut se faire à mon sens qu'en respectant

1 le droit privé de ressemer et d'échanger sans condition d'inscription

2 les droits collectifs de la collectivité dont la variété est issue. A ce niveau, je ne vois aujourd'hui que l'inscription dans le domaine public, mais je ne suis pas spécialiste...

Je pense que la première chose à faire pour aller plus loin, c'est de nous doter de structures collectives officielles, avec une identité forte et un propos clair (du genre de Koal Koz ou de Triptolème) ; c'est de participer à faire évoluer le regard sur le vivant (le spicilège est un excellent outil pour cela) ; pour peut-être un jour inventer de nouvelles formes de droits collectifs, qui nous préserveront de toute forme d'appropriation sans limiter la diffusion de nos semences et de nos pratiques agro-écologiques.

Voilà où j'en suis globalement de ma réflexion au sujet de l'inscription et des droits collectifs. Celle-ci demande à être enrichie de vos points de vue et de votre sagesse, et n'a pas la prétention d'être aboutie.



Vous pouvez participer à la réflexion par courrier ou par mail (sachant qu'une liste mail fonctionne déjà au niveau du réseau semences paysannes).

## Semences et souveraineté alimentaire

Il faut être conscient que le confort dont nous jouissons en Occident provient du pillage des ressources naturelles à l'échelle mondiale et de l'exploitation des populations que le « modèle » occidental a rendues orphelines de leurs cultures et savoir-faire ancestraux. Progressivement, celles-ci sont dépossédées de leurs biens les plus précieux et les plus vitaux : leurs terres et leurs semences traditionnelles.

L'accès à des terres naturellement fertiles et à des semences adaptées aux conditions pédoclimatiques locales est indispensable aux pratiques agricoles autonomes vis-à-vis de l'agro-toxico-industrie, la techno-science et l'économie néolibérale qu'elles soutiennent. Une authentique souveraineté alimentaire ne peut naître que de l'autonomie du paysan sur sa terre, ses semences et sa culture. Est-elle souveraine la collectivité paysanne dont les terres sont devenues stériles sans apport d'engrais pétrochimiques ? Dont les semences sont stériles ou improductives sans l'apport de phytosanitaires toxiques et de matériel agricole gourmand en argent et en énergie ? Dont la culture et l'équilibre alimentaire ont été pulvérisés par l'uniformisation ?

Notre agriculture occidentale dépense entre 7 et 12 calories d'énergie fossile pour en produire une à vocation alimentaire ! Ceci en fait l'agriculture la moins productive de toute la planète. Ce que le monde occidental nomme « sécurité alimentaire » est en réalité la plus grande insécurité que l'on puisse connaître.

Est-elle souveraine la collectivité humaine dont les besoins vitaux sont produits à l'autre bout de la planète dans une dépendance totale vis-à-vis de l'agro-industrie et d'une économie mondiale aussi virtuelle que fragile ?

Le culte de la croissance économique et ses liens incestueux avec la recherche scientifique réductionniste et mécaniste ont exigé un système totalitaire savamment masqué, mais pourtant devenu quasi incontournable par la dépendance issue des semences industrielles et la législation préventive criminalisant les pratiques alternatives.

Quel est l'homme le plus libre, le plus souverain ? C'est naturellement celui qui peut subvenir à ses besoins et à ceux de la collectivité à laquelle il participe, sans dépendance vitale d'influences extérieures. Notre modèle de civilisation a éliminé de nombreux paysans pour privilégier quelques « exploitants agricoles » qui sont les esclaves endormis de la logique perverse actuelle. Qu'advient-il lorsque le « reste du monde » n'acceptera plus le scandale de cette agriculture inepte, sponsorisée au pétrole pas cher, avec ses aides à l'exportation destructrices des agricultures locales ? En fait, des semences sélectionnées par et pour des paysans selon leurs pratiques agri-culturelles et agroécologiques sont la seule voie pour une réelle et durable souveraineté alimentaire.

Nous devons avoir l'honnêteté de reconnaître que notre agriculture et notre « sécurité alimentaire » sont les plus précaires que l'on puisse imaginer, que ce système se fissure et que les rustines ne tiendront plus bien longtemps - épizooties, fin des aides PAC et de notre « modèle » agricole, cracks boursiers, guerre de l'eau et du pétrole etc.

Au risque de choquer, je pense sincèrement que nous sommes en bien plus grave danger à moyen terme dans nos pays surdéveloppés, que les populations paupérisées par notre système néo-colonialiste qui ont su garder envers et contre tout et tant bien que mal leurs semences et leur culture.

A plus d'un titre, nous devrions parler de **souverainetés alimentaire et culturelle** car les deux sont intimement liées et être conscients que les Semences paysannes et la Terre nourricière en sont les deux piliers.

### *Les semences, patrimoine de l'humanité ?*

Ce magnifique concept signifie en réalité, au regard des législations liées aux droits de propriété intellectuelle : "Semences, patrimoine exclusif d'intérêts privés".

Car, pour qu'une collectivité paysanne puisse faire valoir ses droits sur une variété issue de son héritage agri-culturel ou de son propre travail de sélection, il faut que cette variété soit décrite selon des critères réductionnistes qui n'ont de sens que pour l'industrie et qui éliminent d'emblée les variétés hétérogènes adaptées à l'agro écologie et à l'agriculture paysanne. De plus, ces collectivités paysannes ont rarement une existence juridique efficiente pour faire valoir leurs droits dans les pays du sud, et ont pour ainsi dire disparu des pays du nord.

Au nord justement, nous devons de toute urgence préserver ce qui reste d'héritage agri-culturel lié à un sol, une région, faire reconnaître et protéger nos variétés locales. Mais une variété n'étant pas nécessairement issue d'un seul terroir, nous devons reconstituer des collectivités paysannes liées par une démarche globale (agroécologie, filières courtes...) qui doivent se forger une identité forte au sein de cette guerre économique et donner une existence juridique à ces variétés qui ne répondent à aucun critère reconnu et que nous devons exprimer et faire valoir. Ceci afin de se protéger du biopiratage et conserver notre droit d'usage.

Au nord comme au sud, il faut se réapproprié d'urgence ce qui reste d'héritage agri-culturel, reconstruire nos identités collectives face à une machine qui cherche à nous détruire, et rester conscients des mécanismes qui l'alimentent tels l'économie de marché, la séparation des tâches, l'hyper-spécialisation, la fragmentation des connaissances, la croissance économique, la législation préventive... Il faut construire des collectivités paysannes de terrain, non nécessairement liées par un même terroir, mais à des valeurs communes comme l'agroécologie, la relocalisation de l'économie et l'agriculture...

Car lorsque le sélectionneur moderne isole une céréale qui a bien répondu à son itinéraire agro-industriel :

- à grand renfort d'énergie fossile, d'azote soluble, de pesticides et de machines coûteuses

- en semant les plantes trop denses pour que la photosynthèse et la nécessaire aération des feuilles ne puissent s'effectuer correctement

- en les rigidifiant pour compenser leur tendance à la verse issue de ces pratiques

- en ne les choisissant que pour leur aptitude à la transformation industrielle et aux circuits longs, il sélectionne aussi :

- l'atrophie du système racinaire qui n'est plus assez puissant pour explorer un sol et s'appropriier les nutriments qui ne sont pas issus des engrais solubles.

- l'atrophie de la biomasse aérienne qui permet à la plante de s'appropriier l'énergie solaire (photosynthèse) et les éléments aériens nécessaires à une saine croissance

- la sensibilité aux maladies, puisque, sélectionnées en milieux protégés par les phytosanitaires, elles n'ont pas lieu de développer des résistances

- le manque total d'adaptabilité aux aléas climatiques et à des sols variés puisque cultivées en conditions « idéales » (des conditions normales sont qualifiées en agronomie moderne de « conditions limitantes » !...)

- l'inadéquation aux circuits courts, à la transformation artisanale, à la pérennisation de systèmes agraires durables et de qualité, à une économie localisée.

Il s'agit donc de redonner sa dimension d'écosystème au vivant, autant dans son extension scientifique que culturelle. Si la pensée analytique séparative a une utilité, c'est lorsqu'elle est au service d'une conscience systémique globale, d'une démarche phénoménologique qui seule permet le plus important : comprendre comment, dans quel contexte global des éléments singuliers du vivant se portent bien. Cette démarche expérimente avant tout des pratiques et les évalue par leur résultat. Ce qui motive les choix pratiques peut être lié à différents facteurs : sagesse traditionnelle et populaire, pensée analogique, intentions, « bon sens » paysan... peu importe si le résultat est là. Il s'agit de ne pas avoir d'a priori prémâché, mais une motivation. Par la suite, une analyse des facteurs d'une réussite peut s'avérer très intéressante pour :

- faire évoluer la recherche scientifique et remettre en question ses croyances lorsqu'elles nient la réalité de terrain

- permettre de comprendre ces facteurs pour les diffuser...

La pensée analytique se met ici au service d'une pensée systémique, globale, que la recherche scientifique dominante a scientifiquement diabolisée, disséquée, vidée de son contenu et de son âme pour enfin, avec l'aide des législateurs, la criminaliser dans ses applications. Cette perversion de la pensée scientifique au service d'intérêts privés (qui prennent souvent le masque de l'intérêt public) affecte autant l'économie que le social, et, s'appuyant sur le juridique, détruit savamment l'Agri-Culturel. Plus grave, elle poste l'homme en dictateur pris d'un aveuglement destructeur, au lieu de lui permettre de prendre sa place au sein d'un écosystème merveilleux, nourricier et prodigue s'il sait y participer avec sagesse.

La science du cadavre analyse les membres disséqués d'organismes morts : si elle peut appréhender certains aspects de la matière inanimée, elle ne peut en aucun cas permettre de co-naître le plus important : les processus systémiques agissant dans un organisme vivant au sein d'un écosystème, facteurs plus vastes de santé ou de maladie. Elle ne peut qu'observer et agir sur des symptômes sans jamais pouvoir connaître et agir sur les causes. La science du

cadavre dénigre, criminalise et détruit tout ce qui la dépasse, c'est le règne par la peur : tout ce qu'elle ne comprend pas est dangereux du point de vue scientifique, puis interdit au niveau législatif. Elle condamne le vivant (donc nous !) à être les rouages d'une machine sans âme. Cette logique se nourrit d'une tendance naturelle de l'être humain à avoir peur d'un environnement qu'il considère comme hostile dès qu'il a perdu ses racines, sa culture, ses traditions, ses religions, son aptitude à se sentir relié à un tout plus vaste (écosystème) où il a sa place, son rôle... Cette conscience collective holistique a été méthodiquement détruite. Cela a laissé l'être humain orphelin du sens, apeuré par un milieu qu'il ne connaît plus. C'est sur la base de l'élimination des connaissances et savoir-faire traditionnels de la sagesse ancestrale, que des hommes avides de pouvoir et d'argent ont valorisé et canonisé la pensée dualiste, le culte du progrès scientifique, de la croissance économique, de la supériorité et de la concurrence qui se nourrissent de cette peur de l'inconnu pour élaborer des stratégies de « sécurité » (alimentaire, civile, militaire...). La pensée scientifique dominante a été à ce point corrompue, pervertie, qu'elle nie la réalité de ce qui pourrait remettre en question ses postulats.

Cette logique a donné lieu à l'eugénisme de sinistre mémoire, au culte d'une race supérieure qui serait maître et gérante de la création. Elle n'a jamais été remise en question dans notre rapport au règne animal et végétal. Notre rapport au monde est basé sur la quête plus ou moins consciente d'une race supérieure, de l'homogénéité de la nature et de la culture : la négation même de la vie dans sa multiplicité, sa diversité... Alors que ce système morbide s'effrite parce qu'il est malade, la peur augmente et l'autoritarisme se justifie envers l'homme et la nature pour maintenir la « sécurité ».

Notre civilisation occidentale moderne reproduit le mythe de Faust : « tout savoir est un pouvoir, par le savoir tu seras l'égal ou le supérieur de Dieu, de cette réalité qui t'effraie parce qu'elle ne t'émerveille plus. La science fera de toi un dieu, tu domineras les nations et la création pour ton seul profit ».

Mais la peur occulte l'objet de la peur ! Cette peur entretenue a pour effet d'ignorer ce dont on a peur : les processus du vivant dépassent tellement notre compréhension intellectuelle ! Nous ne pouvons les appréhender que par la voie inverse : l'émerveillement, l'Amour de cet univers infini à connaître, la mise en œuvre passionnée d'une aventure porteuse de sens, d'épanouissement, de croissance de nos qualités personnelles et collectives, de créativité humaine et de fertilité naturelle.

Le meilleur outil face à l'OMC, ce sont les OLC (organisations locales du commerce) et nous sommes tous à même de participer à les construire. Les meilleurs outils face à l'agro-toxico-industrie et à la dépendance alimentaire et culturelle, ce sont les semences paysannes et l'agro-écologie.

*Nicolas Supiot*





## Extraits de LA FERME ATOMISÉE

### L'impact des nanotechnologies sur l'agriculture et l'alimentation

Réalisé par ETC Group en novembre 2004,  
Téléchargeable à partir du site Web : [www.etcgroup.org](http://www.etcgroup.org)

*Extrait du sommaire :*

« **L'enjeu** : Les nanotechnologies, soit la manipulation de la matière à l'échelle des atomes et des molécules (le nanomètre [nm] fait un milliardième de mètre), convergent à toute vitesse vers la biotechnologie et les technologies de l'information pour modifier de manière radicale les systèmes alimentaires et agricoles. D'ici vingt ans, l'impact de la nanoconvergence sur l'agriculture et l'alimentation dépassera celui de la mécanisation agricole ou de la Révolution verte. Les technologies convergentes pourraient donner un second souffle aux industries mal aimées de l'agrochimie et de l'agrobiotechnologie, et soulever un débat encore plus vif – cette fois sur les aliments *atomiquement modifiés*. Aucun État n'a adopté de régime réglementaire pour régir l'échelle nanométrique ou l'impact sociétal de l'infiniment petit. On trouve déjà sur les tablettes des aliments et produits alimentaires contenant des nanoadditifs – indétectables, non étiquetés et non réglementés. On trouve aussi sur le marché plusieurs nanopréparations de pesticides – déjà disséminées dans l'environnement.

**L'impact** : Du champ à l'assiette, les nanotechnologies vont modifier non seulement les *procédés* utilisés à chacune des étapes de la chaîne alimentaire, mais aussi les *acteurs* concernés. L'enjeu : le marché de détail d'une valeur de 3 billions \$, le gagne-pain de quelque 2,6 milliards d'agriculteurs et le bien-être de tous ceux et celles d'entre nous qui ont besoin des agriculteurs pour manger chaque jour. Les nanotechnologies exercent un impact profond sur les agriculteurs (comme sur les pêcheurs et les éleveurs) et sur la souveraineté alimentaire, partout dans le monde. Et l'agriculture pourrait servir de banc d'essai pour des technologies éventuellement utilisées pour la surveillance, le contrôle social et la guerre biologique.

**Les politiques** : Le débat sur les aliments GM (génétiquement modifiés) n'a pas su aborder comme il se doit les préoccupations relatives à l'environnement et à la santé – et il a aussi lamentablement négligé les questions relatives à la propriété et au contrôle. Quel sera l'impact sur la société et qui en profitera? Ce sont là des enjeux vitaux. Puisque les nanotechnologies englobent toute matière, les nanobrevets peuvent exercer un impact profond sur tout le système alimentaire et l'ensemble des secteurs économiques. La biologie synthétique et les nanomatériaux transformeront de manière radicale la demande de matières premières par les entreprises de transformation. Les nanoproduits sont arrivés sur le marché – et arrivent encore – sans réglementation ni débat social. La fusion de la nanotechnologie et de la biotechnologie a des effets inconnus sur la santé, la biodiversité et l'environnement. Les États et les faiseurs d'opinion affichent huit à dix ans de retard sur les besoins de la société en matière d'information, de débat public et de politiques.

**Recommandations** : En autorisant la commercialisation de nanoproduits sans débat public ni contrôle réglementaire, l'État, l'agro-industrie et les institutions scientifiques ont déjà compromis les avantages potentiels des technologies à l'échelle nanométrique. D'abord et avant tout, la société – y compris les agriculteurs, les organisations de la société civile et les mouvements sociaux – doit entamer un large débat sur les nanotechnologies et leurs nombreuses répercussions sur l'économie, la santé et l'environnement. Conformément au principe de précaution, il faut retirer du marché l'ensemble des aliments de consommation humaine et animale, et toutes les boissons (y compris les suppléments alimentaires) contenant des nanoparticules artificielles jusqu'à la mise en place de régimes réglementaires qui tiennent compte des caractéristiques particulières de ces matériaux, et jusqu'à ce que l'on ait démontré l'innocuité de ces produits. De même, il faut interdire la dissémination dans l'environnement des nanopréparations d'intrants agricoles tels que les pesticides, engrais et produits de traitement du sol jusqu'à ce qu'un nouveau régime réglementaire spécialement conçu pour examiner ces produits ait établi leur innocuité. Les États doivent aussi adopter immédiatement un moratoire sur les essais en laboratoire et la dissémination dans l'environnement des matériaux issus de la biologie synthétique jusqu'à ce que la société ait pu analyser en profondeur leur impact socioéconomique et leurs effets sur santé et l'environnement. Les gouvernements et l'industrie auraient tort de restreindre les discussions à des aréopages d'experts ou de limiter les études aux seuls effets sur la santé et la sécurité. Le débat sur les nanotechnologies doit être plus large et englober les enjeux sociaux et éthiques. A l'échelle intergouvernementale, les comités permanents et commissions sur l'agriculture, les pêcheries, la forêt et les ressources génétiques de la FAO (Organisation pour l'alimentation et l'agriculture) doivent surveiller les nouvelles technologies et en débattre – en s'appuyant sur la participation et les réactions des organisations de paysans et de petits agriculteurs. Le Comité des produits de la FAO doit étudier dès maintenant les répercussions socioéconomiques sur les agriculteurs, la sécurité alimentaire et les États nationaux. Le Comité des Nations unies/de la FAO sur la sécurité alimentaire mondiale doit discuter des implications relatives à l'agroterrorisme et à la souveraineté alimentaire. De plus, la Convention des Nations unies sur la diversité biologique doit revoir l'impact potentiel de la nanobiotechnologie, notamment sur la biosécurité. D'autres appareils de l'ONU, tels que la Conférence des Nations unies sur le commerce et le développement (CNUCED) et l'Organisation internationale du travail (OIT) doivent se joindre à la FAO pour étudier l'impact mondial des nanotechnologies sur la propriété et le contrôle de l'approvisionnement alimentaire, sur les produits de base et sur le travail. La communauté internationale doit mettre sur pied un appareil chargé de suivre, d'évaluer et de contrôler les nouvelles technologies et les produits qui en sont issus par le truchement d'une Convention internationale pour l'évaluation des nouvelles technologies (CIENT).

### Des semences miniatures

Ce n'est pas la première fois qu'on réorganise les processus naturels. Pour accroître le rendement des cultures pendant la Révolution verte, les scientifiques du Nord ont conçu des plantes semi-naines absorbant mieux les engrais chimiques, et augmenté du coup les besoins en pesticides. Pour accentuer la dépendance, l'industrie de la biotechnologie agricole a conçu des plants résistant aux produits chimiques toxiques. L'industrie agrobiotechnologique avait le choix : concevoir de nouveaux produits chimiques en fonction des besoins des plantes ou manipuler les plantes en fonction des besoins des herbicides industriels. Elle a choisi de préserver les herbicides. L'industrie des nanotechnologies emboîte maintenant le pas – en quête de nouveaux moyens de soumettre la vie et la matière aux besoins de l'industrie. Les agriculteurs réalisent la plus grande partie de la sélection des végétaux – ils choisissent les semences, les conservent et les sélectionnent. Ils sont les premiers gardiens de la diversité génétique des plantes, la base de l'approvisionnement alimentaire mondial d'aujourd'hui et de demain. Nul besoin de doctorat en biochimie ou de microscope à force atomique pour ce processus qui existe depuis des milliers d'années. Si les agriculteurs ne contrôlent pas les technologies qui les affectent et ne peuvent pas non plus participer à l'établissement des priorités de recherche, on peut d'ores et déjà prédire que la nanoscience aura pour effet de consolider le pouvoir des grandes entreprises et de marginaliser les droits des agriculteurs. »

---

### *Recueil bibliographique de témoignages...*

Christophe et Elise, sociologues travaillant avec nous dans le cadre du projet BRG (Bureau des Ressources Génétiques) nous envoient régulièrement les fruits de leurs recherches bibliographiques.

Voici un article très riche d'une anthropologue ayant recueilli dans le village de Damgan (Morbihan 56) des infos sur les traditions de conservation des semences de variétés anciennes.

Elle rapporte notamment:

- - que la transmission des semences de "froment" sans "rupture de lignée" était assurée par la transmission des semences de mère à filles et par les jeunes mariées apportant la "lignée" de leur mère à leur nouveau foyer. Les semences de "froment" figuraient toujours dans les "inventaires de communauté" entre époux et "on ne s'en défaisait jamais". De toutes les prestations offertes par les parents de l'épouse (têtes de bétail, chambre à coucher, matériel agricole...), celles de "froment" étaient extrêmement valorisées. Ainsi, il fallait veiller à ne pas interrompre la reconduction trans-générationnelle des semences de "froment" par une absence de mariage puisque les femmes détenaient la "lignée de froment". Ainsi, alors que la femme au moment de son mariage abandonnait les droits sur ses terres à son frère cadet, et sortait de sa parenté originelle pour gagner celle de son mari, elle emportait avec elle ses semences de "froment" : "Quand un couple s'installait, la femme emportait avec elle les semences de grain qu'elle avait reçu de ses parents alors que toutes les autres plantes, on les achetait ou alors on s'en faisait donner quand il y en avait qui éclaircissait leurs plants".
- - que l'Office agricole et de la Direction des services agricoles du Morbihan voyait cela d'un mauvais œil: "La plupart des semences proviennent de la récolte effectuée sur la ferme. De temps à autre, on va chez le voisin et on échange un ou deux quintaux de grain. Trop rares sont les cultivateurs intelligents qui se procurent de la semence sélectionnée....". (Arch. dép. Morbihan, 7 M 383).
- - qu'en 1929 le département produisait majoritairement du "froment dit de pays sans barbe", puis venaient par ordre de production décroissante, toutes variétés hâtives ou tardives confondues "le Goldendrop, le froment barbu dit de pays, le Bordeaux, le Japhet, l'hybride du bon fermier, le Dattel, l'hybride de la paix, l'hybride du trésor, le Victoria d'automne, le Terverson, le Wilhelmine, l'hybride des alliés, le Wilson....".
- que jusqu'en 1928, la plupart des Damganaises pétrissaient leur pâte à pain qu'elles cuisaient "dans leur propre four de campagne en terre qu'elles chauffaient avec deux ou trois fagots [de 'noisetier' ou de 'bouleau'], mais d'autres faisaient leur pain dans le four du village"
- - qu'après la Seconde Guerre mondiale, les Damganais se rendirent compte que leurs semences ne pouvaient plus être gardées d'une année sur l'autre car elles ne donnaient plus d'assez bonnes récoltes : "Avant quand c'était du Barbu, on gardait les graines, ça allait. Mais après, avec le Bordeaux et le Raton, quand on a acheté aux coopératives, ça faisait pas pareil car quand on ressemait ces sélections, c'était bien rare et on réussissait pas beaucoup".

Si vous souhaitez témoigner de votre expérience ou partager des infos qui peuvent être utiles à d'autres, profitez-en cette rubrique est là pour ça!

---

## Les rendez-vous de l'association Triptolème

Les 26, 27 et 28 mai (pour les plus motivés) 2007 : Rencontre sur l'Agriculture Naturelle

Comme les années précédentes, nous conservons ces dates pour nos rencontres sur l'agriculture naturelle, moment privilégié de retrouvailles pour parler de nos pratiques, essais, expérimentations, recherches, aspirations, en lien avec le vivant...



Cette année, le thème portera sur

*Les outils de régénération du vivant.*

Viendront intervenir :

☞ *Christian Gana*, chercheur indépendant sur l'homme, la terre, l'eau et les outils de régénération du vivant.

☞ *Tifenn Hervouët et Frédéric Gana*, qui ont parcouru la France du 28 mars au 28 septembre 2005 en camion aménagé à la rencontre de plus de 80 paysans, producteurs et artisans des métiers de bouche qui exercent leur activité dans le respect de l'environnement et de la dignité humaine, en vue de témoigner de la réalité paysanne contemporaine à travers la rencontre de producteurs – de recenser et valoriser les pratiques agricoles innovantes et durables - de rapprocher les consommateurs des producteurs - de redonner du sens à l'acte alimentaire et à l'agriculture nourricière.

☞ *Lilian Ceballos*, pharmacien, écologue, qui était déjà parmi nous l'an passé.



Les champs de recherches des intervenants sont larges, vous pouvez en préalable aller visionner le livret d'un colloque qui a eu lieu l'an passé sur ces thèmes :

<http://www.cheminfaisant2005.net/Projet/Colloque/Colloque.php>, ces fiches de synthèse visent à regrouper les travaux encore marginaux de scientifiques de pointe dans les domaines du vivant partout sur la planète.

Les divers thématiques abordées amène la nécessité d'élaborer une pensée complexe pour appréhender le vivant – l'eau, ses propriétés méconnues et son rôle dans l'organisation des êtres vivants – les biophotons – les roches paramagnétiques...

Afin de faciliter les échanges, nous limitons le nombre à **30 participants**, privilégiant ceux qui resteront pour les deux jours,

→ inscrivez-vous auprès de Julie 02.97.49.09.00 ou 06.60.80.02.37, [tripto@laposte.fr](mailto:tripto@laposte.fr).

### Prix libre :

- pour ces journées d'échanges afin de couvrir les frais d'organisation et frais kilométriques des intervenants.
- pour le repas, également, pour lesquels vous pouvez ramener des produits de vos fermes et jardins. Ceux qui peuvent en amener en quantité, prévenez nous avant le 21 mai, qu'on puisse les inclure dans les repas.

Et tous ceux qui veulent venir la veille pour la mise en place du site, ou sur les journées pour aider en cuisine, sont les bienvenus...

Et pour l'herbergement, penser à prendre votre tente, option « camping à la ferme », il y a aussi des gîtes ou des aspaariens à proximité pour un peu plus de confort.

*A bientôt !*

### → Le Lundi 28 mai – réunion d'organisation de la fête des battages

Nous trouvons la venue de beaucoup de monde à l'occasion des rencontres sur l'agriculture naturelle opportune pour caler une réunion avec Aspaari pour l'organisation de la fête des battages qui aura lieu juste avant les rencontres agri-culturelles aspaariennes.

Que tous ceux qui ont de l'énergie à donner pour cette occasion, viennent prendre part à l'organisation ou se signalent! au 02.97.49.09.00 ou 06.60.80.02.37. Rendez-vous donné chez Nicolas à 16h le 28 mai.

## **Le Lundi 14 juin - Formation semences**

L'ITAB organise une journée thématique à destination des agriculteurs et techniciens en agriculture biologique sur les techniques de sélection végétale.

14 Juin 2007, de 9h à 17h30, à l'INRA Rennes, Le Rheu - Unité expérimentale - Domaine de la Motte

25 places disponibles

20 euros (repas inclus)

Inscription sur [www.itab.asso.fr](http://www.itab.asso.fr)

Programme :

- Rappel des principes de l'AB (Véronique Chable)
- Amélioration des plantes : évolutions des méthodes (Maria Manzanares - Maître de Conférences ENSA Rennes)

- Alternatives aux techniques de sélection actuelles (Véronique Chable & François Delmond pour les aspects biodynamie)
- Limites de la conception génétique (Véronique Chable)
- Visites (Unité Mixte de Recherche INRA - Agrocampus Rennes «Amélioration des Plantes et Biotechnologies » exemples choisis : blé et colza. Référent : Maria Manzanares)
- Discussions ouvertes

*N.B. Une journée de formation sur cette thématique dans chaque grande zone géographique sera organisée dans les deux ans.*

*Institut Technique de l'Agriculture Biologique, 49, rue de Bercy, 75595 Paris cedex 12*

*Tél. : 01 40 04 50 64, Fax : 01 40 04 50 66*

---

## **Le Lundi 18 juin - Tour de champ chez Florent Mercier**

En raison de la précocité des blés (2 à 3 semaines d'avance suivant les variétés), il est probable qu'ils soient battus début juillet. Du moins en partie. Notamment les nombreuses orges et blés précoces de la collection.

**Il y aura une visite le matin et une autre l'après midi.** Il n'y aura pas de repas organisé. Ceux qui veulent rester toute la journée (pour prendre le temps d'observer les variétés plus en détail, ou encore pour écouter une deuxième fois mon intervention... ) devront apporter leur casse croute (ou glaner chez les amis !). Sauf bien sûr pour les VIP que vous êtes qui auront droit, au minimum, à un bout de fromage à mettre sur leur pain...

La veille, le dimanche 17 juin après midi (le matin c'est élection législative !), une visite "grand public" sera organisée. Consommateurs et curieux y seront invités. Non pas parce que je veux séparer les catégories sociales mais parce que je préfère faire visiter la plateforme trois fois à 100 personnes plutôt qu'à 300 d'un coup ...

**Ceux qui ne peuvent venir le lundi, peuvent donc venir le dimanche !**

Et ceux qui ne peuvent pas venir ni le dimanche, ni le lundi, peuvent venir un autre jour (notamment pour les moissons !) avec le risque que je ne sois pas disponible et donc de se retrouver seul face à ces 400 et quelques blés imposants, poétiques, mystérieux ou, pour certains déglingués ou avachis ...

Il n'y a pas obligation de s'inscrire, même s'il est préférable de nous avertir de votre présence pour préparer au mieux l'accueil. Surtout ceux qui veulent dormir la nuit du 17 au 18 juin (ou du 18 au 19) : c'est possible, il y a quelques places à la maison, peut être dans une yourte, et aussi chez des amis dont la famille Bonneuil installée depuis peu à 2 km de la maison.

A bientôt dans les champs

*Florent Mercier*

*Le haut Pont de l'Arche 49080 BOUCHEMAINE  
0241771589*

---

## **Du 24 au 28 juin : tours de champs sur quelques plateformes nationales dans l'est de la France de blés en lien avec le Réseau Semences Paysannes...**

Plusieurs groupes de paysans, meuniers, boulangers se sont organisés autour de la multiplication de la biodiversité cultivée, tous avec leurs spécificités propres, ce périple sera l'occasion de partir à leur rencontre. L'objectif de cette tournée est d'échanger entre paysans et chercheurs partenaires impliqués dans les actions de gestion dynamique/ évaluation/ sélection.

Florent, Nicolas, Vincent et Julie y participent de l'endroit de Triptolème.

**Les 24, 25 et 26 août : Fête des battages.**

Avec Assemblée Générale de Triptolème, battages, observations des blés et céréales de chacun de ceux qui en auront amené, échanges de semences et de savoir-faire (un dôme sera monté à cet effet), panification de différents mélanges de farine, fête du pain, tressage de céréales... soirées musicale, poétique, lecture de témoignages d'anciens, témoignages de voyage autour des semences paysannes dans différents pays... et tout ce qui viendra avec chacun des participants...

Si certains ont du temps et de l'énergie à donner pour l'aménagement du site, et son déménagement, prévenez!!!

**Les 8 et 9 septembre : Foire du Dresny**

Triptolème y tiendra un stand et interviendra sur le thème des semences paysannes.

**Merci au comité de rédaction :**

*Nicolas Supiot, Daniel Testard, Isabelle De La Cour, Noémie Lebrun, Florent Mercier, Vincent Chesneau, Christophe Bonneuil, Tiphenn et Frédéric (Chemin Faisant), Bastien Moisan, Youenn Le Gall, Julie Bertrand*