

Association *Triptolème*

Kerjégo

56230 QUESTEMBERT

02.97.49.09.00

(coordonnées provisoires)

[tripto@laposte.net](mailto:tripto@laposte.net)

n° SIRET : 50061797200012

## **Habitat nomade : une large route de possibles...**



*Décidément, c'est un vrai mouvement social : aujourd'hui, l'habitat nomade, léger, qu'il s'inspire des tipis, des yourtes, tentes berbères ou roulottes est devenu un sujet d'actualité des plus sérieux, un chemin à approfondir...*

On voit ici l'émergence d'un courant de fond, fruit d'une conscientisation approfondie durant une quarantaine d'années. Cette pensée nourrie par les retours à la terre des années soixante dix, par les déclarations de plus en plus frappantes des représentants des peuples traditionnels, par l'ahurissante inconséquence des choix industrialo-financiers (...) a porté une partie de la population à faire le choix d'une autre approche de la vie et d'un autre rapport au vivant.

Ne plus être seulement conscient, mais vivre cette conscience, et l'emporter jusque dans la matière si concrète du quotidien.

Au fond, on le sait bien tous, le sujet central qui met l'existence de l'humanité en question, qui fait vaciller et basculer tous les plus grands équilibres que l'on pensait immuables, à commencer par le climat, ce sujet est la question de notre relation au vivant :

Peut-on continuer dans cette quête de maîtrise du vivant, où l'on croit toujours au rapport de soumission du vivant à l'humain ? Combien faudra-t-il de cataclysmes pour comprendre que si l'on imagine une humanité maîtrisant le vivant... c'est qu'elle n'en fait pas partie...

L'homme se verrait-il comme un dieu ? La question se pose très sérieusement aujourd'hui quand on voit les orientations prises avec les OGM et plus largement avec les nanotechnologies où on nous prépare aujourd'hui, dans un silence savamment orchestré, une vraie grande dérive autodestructrice.

Dieux ou humains ? Pour certains, de plus en plus

# Epi sème

-----  
*Bulletin n° 6 de printemps 2008*

nombreux, la décision de considérer l'humanité comme une des différentes expressions du vivant, de vivre concrètement en accord avec cette donnée fondamentale est claire et déterminée : l'humain fait partie de la nature... S'il veut rester en équilibre avec elle, il ne peut occulter ce fait élémentaire !

Les portes d'entrées à cette constatation sont nombreuses : décroissance, retour à la nature, spiritualité, recherche d'une temporalité humaine, refus de cette énergie autodestructrice aujourd'hui normalisée...

## **Au sommaire**

***Habitat nomade : une large route de possibles***  
***-pages 1 - 2 - 3***

***Echos des derniers CA - page 4***

***Petites histoires de la sélection des blés -***  
***- pages 5 - 6 - 7***

***Le Réseau Semences Paysannes remet en cause***  
***l'arche de Noé végétale - page 8***

***Parlons de notre endroit - page 9***

***Les annonces et rendez-vous - pages 10 - 11 - 12***

***Merci au comité de rédaction et de relecture :***

*Julie Bertrand, Daniel Testard, Guy Kastler, Nicolas Supiot, Vincent Chesneau, Rachel et Antoine, Amélie Dumont, Véronique Chable, Florent Mercier, Yann Marty, Hélène Paillat*

Critiquer le monde, d'accord, mais qu'est-ce qu'on fait ?

L'habitat nomade, dans tout cela ? Il va tout simplement de soi, tout comme la cabanisation qui, à y regarder de plus près, est un courant très proche ! Cela paraît évident, il est difficile d'être des deux côtés à la fois : dans la maîtrise du vivant et... dans le vivant !

L'habitat nomade, c'est une façon de ne plus se protéger. C'est une façon d'exprimer d'instant en instant que nous sommes sur terre, que nous sommes humains, que la nature, le vivant, l'extérieur n'est pas un danger pour nous, mais une force dont nous faisons partie.

Dans cette non protection, nous devons réapprendre l'élémentaire : l'eau, la chaleur, la proximité humaine, les cycles, grands et petits... dans un tel mode de vie, la relation humaine prend une autre dimension et les enfants (selon mon expérience) s'y retrouve bien : enfin des adultes qui font ce qu'ils pensent et disent, qui semblent moins détruire la vie !!!

Evidemment, tout cela suppose de profonds changements dans notre approche des choses et, en premier lieu, une conscientisation et une responsabilisation dans nos choix : il s'agit tout simplement de s'éloigner d'un état d'esprit de consommateur victime et manipulée où le choix n'est que celui qu'on nous propose.

Ici on rêve, on imagine, on invente et on choisit d'expérimenter... en mesurant consciemment si le projet, dans ses bonheurs et ses malheurs potentiels, nous est bien ajusté et donc sans risque. Car, finalement, quel danger dans une telle aventure ? Celui que l'on décide, tout simplement. L'important étant juste de ne pas sous-estimer la phase d'évaluation avant la mise en pratique... Juste une question d'équilibre entre ce que l'on est et ce que l'on rêve...

Ca questionne dur...

#### **- Le choix des lieux...**

Deux situations en exemple :

- un jardin en ville

Une yourte dans un jardin citadin, c'est l'assurance de très nombreuses relations humaines, mais aussi d'un rapport à l'extérieur qui peut être difficile (peu d'espace naturel, cerné de bitume, pression urbaine, bruit...). Cette situation extrême est donc totalement orientée vers l'échange entre humain.

- un "ermitage" en montagne

Une yourte isolée en alpage, c'est un énorme plongeon dans la beauté de la vie sur Terre, c'est aussi très probablement un fonctionnement en circuit fermé, et donc une forme ou une autre de solitude...

Entre ces deux extrêmes, quelle décision de prise de risque choisissons-nous ? En excluant les possibilités portant un risque potentiel qui nous serait insupportable, quelle situation nous semble réellement convenir ?... La réponse appartient à chacun, à chacun son propre équilibre, en fonction de ce qu'il est...

#### **- ... et de l'habitat**

Tipi, yourte, roulotte... Cette liste (non exhaustive) donne bien le ton : quel type de relation/protection souhaite-t-on vis à vis de l'extérieur immédiat ? Là encore, évaluation des bonheurs et malheurs potentiels :

- le tipi : ce qui détermine la limite entre l'intérieur et l'extérieur est juste une toile, il y a une ouverture directe sur le ciel au sommet.

- la yourte : La limite entre intérieur et extérieur (murs et toit) est enrichie de feutre, l'entrée est une porte en bois

- la roulotte : construction en bois, donc en dur, moins sensible aux coups de vent...

Evidemment, le choix du type d'habitat est déterminant et le critère principal est, à mon sens, "jusqu'où nous voulons vivre dedans ou dehors", "où se trouve l'équilibre entre l'immersion dans l'extérieur, et le centrage de l'intérieur..."

Là encore, pas de réponse préfabriquée : à chacun de se sonder suffisamment pour être conscient et responsable de son choix.

#### **- L'évaluation du nécessaire**

Autres questions de base : quel confort nous convient réellement, que devons réellement conserver, qu'est-ce que le "fatras" dont parlait Théodor Monod ?... Vu le type d'espace, cette question n'est surtout pas superflue ! Le propos, ici, n'étant absolument pas d'influencer pour une réponse radicale, mais bien d'inciter chacun à réfléchir réellement au contenu de ses rêves, de les comparer à ce qu'il est prêt à expérimenter.

Oui, quand on envisage une vie en habitat nomade, c'est tout simplement la question de "re-étalonner" notre conscience, notre pensée, notre dire et notre action. Travail, il est vrai, pas forcément simple, mais qui, généralisé, résoudrait certainement grands nombres de nos vertigineux déséquilibres contemporains...

Douche ? "Eau courante" ? Eau du torrent ?... Electricité ? Eolien ? Bougies ? Réfrigérateur ? Gardemanger ?... Le lavage du linge ? Le chauffage ? Y a-t-il du bois dans la région ?... avoir des poules, acheter des oeufs chez le fermier, au magasin ?... Les sujets à clarifier ne manquent pas... et nous mettent singulièrement à jour avec nous-même !

La grande vogue des yourtes...

Aujourd'hui, nous en avons tous entendu parlé, les yourtes poussent comme des petits roses dans les champs...

Là encore, avant de se lancer dans un rêve mal évalué, quelques éléments de bases.

#### **- L'origine**

Une yourte d'origine mongole, c'est super, plein d'exotiques dessins et tout et tout, mais c'est aussi du déboisement (dans un pays qui n'a presque pas d'arbres...), des tensions sociales locales dues à des apports financiers extérieurs très importants qui déséquilibrent les relations préexistantes, la contribution au dérèglement climatique par des transports long (...), Bref, si l'idée est de s'approcher du vivant, la yourte mongole peut être un choix plus économe, mais aussi finalement un peu égoïste.

En effet, il est pour le moins curieux de faire venir des habitats de l'autre bout de la planète quand quelqu'un à cinquante, cent kilomètre de chez vous peut réaliser quelque chose de plus adapté à nos climats avec le bois du coin et sans mettre le bazar ailleurs...

## - La toile

Là encore, attention aux idées reçues... On a tout de suite tendance à aller vers du 100% coton, mais... un jour, c'est mon cas, on apprend que les fabriques traitent tellement les toiles 100% coton pour ignifuger et imperméabiliser qu'elles doivent payer des taxes de pollution... Ne faut-il mieux pas, dans ce cas, choisir une toile 40% polyester (pétrole, donc) / 60% coton qui nécessite peu de traitement ?...

Le nomadisme est-il un chapelet d'illusions ?

Habitat nomade... Mais au fait, quel sens peut-on voir aujourd'hui dans le "nomadisme", quand les locataires d'appartements semblent beaucoup plus "nomades" que ces habitants de yourtes qui ne bougent jamais ?

Il y a quelques années, je travaillai avec les "Gens du Voyages". Un fait m'avait frappé : tenant absolument à vivre en caravane, leur nomadisme consistait à circuler dans un rayon de trente kilomètres autour de la ville. Constatant cela, j'avais bien dû accepter que le nombre de kilomètres de leur déplacement n'avait que peu d'importance pour eux qui s'identifiaient pourtant bien comme "nomades".

Certainement, une autre notion, plus conceptuelle, fondamentale, déterminait donc ce mode de vie. Cette "notion" est bien rarement étudiée... et pour cause...

De mon point de vue (qui n'est surtout pas universel), il y a dans le "nomadisme" un élément déterminant que notre société conventionnelle veut oublier : c'est l'inconnue, l'ouverture à ce que l'on ne connaît pas, la reconnaissance de ce qui est autre, de ce qu'on ne maîtrise pas.

Ce qui donnait aux nomades traditionnels cet élan, ce besoin d'aller plus loin, c'est cette inconnue, ces possibles, au-delà des routes visibles devant eux...

C'est une donnée simple qui ouvre cependant un champ singulièrement vaste... car la "reconnaissance de l'inconnue" a une soeur jumelle, jamais loin d'elle : on pourrait l'appeler "vent de liberté". Autant d'inconnues acceptées, autant de possibles qui chantent aux oreilles...

Pour imaginer, on pourrait dire qu'une personne qui regarde l'horizon de l'océan éprouve un sentiment commun pour les nomades : elle est face à l'immensité des inconnues (contenu dans cette ligne) et ressent ce "vent de liberté" devant toutes ces possibilités ouvertes à elle. A travers ce sentiment, elle se trouve reliée à la planète et à la vie...

Ce ressenti est, à mon sens, l'essence de la nature nomade.

Et alors ?...

Cette "ouverture à l'inconnue" change tout simplement tout ! Si l'humain de la civilisation occidentale s'identifie à un dieu unique et lointain, c'est bien par manque d'ouverture à l'inconnue ! Ce qui est en question ici, c'est finalement le sujet de la peur, la peur de l'inconnue, la peur de ce qui est autre (...). Ce qui est en question, c'est une des grandes raisons pour laquelle notre société veut absolument maîtriser le vivant : la peur de la grande inconnue : la mort. Par peur de la mort, nous voulons maîtriser, donc nous tuons !! Maîtriser ou subir... Vision dualiste, violente : donner un coup ou le recevoir...

Je pense que l'aspect conceptuel du nomadisme est une belle porte d'entrée à la non-retention, la non-crispation : la non-possession. Une porte qui ouvre sur le flux de la vie dans laquelle on peut s'immerger... dans laquelle il faudra de toute façon s'immerger pour des questions de survie...

Concrètement ? Habitant dans une yourte, je maîtrise une partie de ce qui fait ma vie, et j'accepte volontairement une part d'inconnues (lié au climat, au lieu de vie, à l'eau, aux animaux, au déplacement potentiel de l'habitat...) : Je décide de ne pas me protéger du vivant, de l'extérieur qui change, je reconnais les inconnues et les possibles. Ceci me procure réellement un profond bonheur. Bien entendu, je ne prétends surtout pas à une forme ou une autre de « perfection »...

Le nomadisme ?

Si on le comprend comme un déplacement physique, il est aujourd'hui une illusion, car le temps, le rythme créé par l'homme a réduit l'espace à une notion inconsciente... C'est là notre réalité actuelle... qui pourrait bien être de courte durée ! En effet, si nous percevons aujourd'hui la réalité de l'espace et du nomadisme comme une illusion, nous nous rappellerons certainement bientôt que c'est celle de ce temps, artificiellement conçu par l'homme qui en est réellement une.

La vie n'est durablement possible que dans un espace et un temps qui est le sien... et nous en faisons partie ! Espérons juste que nous n'attendrons pas un contexte trop douloureux pour faire cette "incroyable découverte"...

Si on conçoit le nomadisme comme une ouverture à l'inconnue, comme un chemin dans et avec le vivant, une acceptation de notre passage dans le flux de la vie terrestre, c'est un élément déterminant dès aujourd'hui qui est déjà une réponse à la grande dérive actuelle !



Yann Marty

Habitant sur Terre

Réalisateur de dômes nomades

yann.marty1@free.fr

Site : <http://dome.nomade.free.fr>

## Les échos des dernières réunions de CA et bureau

### ❖ Evènements / Rencontres thématiques / Formation passés et à venir :

Florent et Nicolas étaient présents à l'Assemblée Générale du Réseau Semences Paysannes, voir le compte-rendu sur leur site [www.semencespaysannes.org](http://www.semencespaysannes.org)

Une formation sur les techniques de panification a été proposée au GAB 35, chez Daniel.

Une formation sur le stockage et nettoyage des céréales a été proposée par Vincent à un groupe de paysans du GAB 17, celle-ci peut être reconduite.

Travail en cours sur une proposition de formation au CFPPA du Rheu sur les semences.

Organisation de la fête des battages finistériennes les 12, 13 et 14 septembre.

Réflexion sur les rencontres de pentecôte, notre rendez-vous annuel sur l'agriculture naturelle, qui n'aura sans doute pas lieu cette année faute d'énergie? Ce ne sont pourtant pas les idées et les contacts qui manquent : sur la bioélectronique de Vincent, les avancées sur la caries...

Organisation du voyage du groupe national blé qui passera par la Bretagne en juin.

### Publication

Finalisation de la partie triptolémienne pour la publication réalisée avec le Réseau Semences Paysannes sur les initiatives paysannes autour des blés anciens et de pays. Dans ce bulletin, nous faisons passer un des articles de Florent, écrit pour ce projet. Le livre sera prêt pour juin si tout va bien.

### ❖ .Partenariats / Adhésion

Proposition de partenariat du GAB 17, une convention est en cours de finalisation.

Réflexion sur un projet de collectif d'associations, un groupe de recherche indépendant, en lien avec les chercheurs avec qui nous cheminons depuis plusieurs années, et le Bio Institut.

Possibilité de partenariat avec l'ITAB, intéressé pour mener des recherches communes sur la qualité globale des produits.

### ❖ .Financements

Nous sommes toujours à la recherche de pistes de financement pour permettre l'embauche de salariés, et le lancement de recherches sur l'agronomie.

## Fête des battages Finistériennes 2008

Une rencontre à quelques uns nous a permis de dégrossir les orientations de cette fête à venir qui aura lieu les 12, 13 et 14 septembre à Riec sur Belon chez Jean-Bernard Huon.



Jean-Bernard travaille encore à l'ancienne. A 60 ans, il perpétue entre autre la tradition de dressage des bœufs et est toujours à transmettre ses savoir-faire paysans.

Rendez-vous donc pour un **temps de rencontres et d'échanges** pour faire le point sur les évènements de l'année passée, sur où nous en sommes au niveau de l'association, des semences, de chacun à son niveau, mais aussi **temps de travail et d'observation** pour le battage des gerbes amenées par chacun, l'étiquetage et l'échange des semences.

Cette année, cette fête sera rythmée par le travail de la ferme de Jean-Bernard. Ce lieu est propice à la transmission de savoir-faire paysans...

Nous réfléchissons aussi à un thème de soirée ou d'ateliers de réflexions ou de trame à ces trois jours : pourquoi les semences paysannes végétales, animales? Avec une intervention sur les abeilles qui font le lien entre ces milieux...

Une prochaine rencontre de préparation aura lieu chez Jean-Bernard à l'occasion des moissons, avis aux motivés!!!

Julie

## Petite histoire de la sélection des blés

### De la graminée sauvage au blé tendre

C'est sûr, chaque jour votre chemin croise des graminées annuelles. Ces herbes sauvages ou cultivées naissent d'une graine qui germe, pousse, explore terre et air, accumule d'innombrables éléments nutritifs, toute une vie qu'elle concentre au final dans de nouvelles graines, futures semences.

Mais ce n'est pas en Europe que vous trouverez les ancêtres de notre célèbre et cultivée graminée annuelle, *Triticum aestivum*, le blé tendre. C'est en Irak, Turquie, Syrie, où coulent Tigre et Euphrate ... le **Croissant Fertile** ! Là bas, il y a environ 15 000 ans, les hommes ont cultivé des graminées sauvages. Exercice difficile ! Les graines ne germent pas bien (dormance), et quand, après plein d'embûches, la récolte s'annonce ... le grain tombe à terre à peine mûr. C'est le cas de l'engrain sauvage (*Triticum boeoticum*). Une petite herbe fine qui donne naissance à un petit épi ... et de petits grains. Une récolte maigre mais d'une grande richesse. 20 à 30% de protéines, des vitamines et des minéraux en abondance, ce qu'il faut de lipides insaturés (oméga 3 compris) et des glucides lents ... et que c'est bon ! Bref une base alimentaire idéale... encore faut-il prendre la peine de décortiquer la graine ! Car au battage on n'obtient pas un grain nu, mais un épillet, c'est à dire le grain solidaire des glumes et glumelles, une enveloppe qu'on appelle la balle. Sous cette protection bien utile dans la nature, le grain se conserve mieux, et le son – la peau du grain – est d'une grande finesse.

Pour se faciliter la vie et son agriculture, l'homme a donc commencé par sélectionner des plantes productives et vigoureuses qui germent vite (absence de dormance) et poussent haut pour concurrencer les adventices. Mais surtout il a sélectionné des épis qui restent entiers à maturité, c'est à dire avec un squelette, appelé rachis, solide ... Il est plus facile de récolter des épis en hauteur que des épillets à terre ! Cette plante qui aura maintenant besoin de la main de l'homme pour être semée, c'est le premier blé domestiqué : l'**engrain** cultivé, *Triticum monococcum* en latin car il ne contient qu'un grain par épillet[1].

Le premier ? Pas si sûr car au même moment, il y a environ 10 000 ans, l'homme domestique une autre céréale : l'**amidonnier** sauvage, *Triticum dicocoides* ... 2 grains par épillet et plus productif. Cet amidonnier est né du croisement naturel de deux graminées sauvages. Le papa est un frère de l'engrain et la maman un *Aegilops* aujourd'hui disparu, du moins introuvable. Et au lieu d'apporter une moitié de leur ADN chacun, les parents y ont tout mis. Résultat : notre amidonnier a deux fois plus de chromosomes que ses parents, 28 pour être précis. Certains pensent qu'avec tout ça, il va

pouvoir affronter les pires difficultés, s'adapter à des situations inédites. Peut être. Ce qui est sûr c'est que comme l'engrain, il est vêtu ... et que les hommes ont aussi dû le sélectionner pour que les épis restent entiers à la récolte : l'amidonnier (cultivé), *Triticum dicoccum*.

Amidonniers et engrains accompagnent la migration des hommes. Par des routes différentes ils s'adaptent à de nouvelles conditions de sols, de climats, d'usages et de cultures, parfois extrêmes. Ainsi en 4000 ans, à raison d'environ un kilomètre par an, ils arrivent en Europe occidentale[2], par d'innombrables routes, par le Caucase, la vallée du Danube ou la Méditerranée, donnant naissance à une immense diversité de formes et de couleurs : blanc, crème, rouge, rose, jaune ou noir, petit ou grand, précoce ou tardif, velu ou lisse, ...

### Tout nu

Une nouvelle étape dans la domestication s'impose : abolir le décortilage. Ou comment rendre l'amidonnier nu ! Les généticiens vous expliqueront que c'est une histoire de gène q et Q (véridique !). Mais pour nous l'essentiel est de comprendre nos ancêtres : un grain nu c'est trois fois moins de volume de stockage et du prêt à moudre (ou prêt à cuire). Aussi, dans un champ d'amidonniers QQ, nos ancêtres ont trouvé et isolé des mutants : des amidonniers qq, à grains nus donc ... Parmi eux le **blé dur** (*Triticum durum*). Celui qu'on cultive dans le bassin méditerranéen, pour faire le couscous, des galettes et les pâtes. Mais aussi le **blé poulard** (*Triticum turgidum*), un blé dur de zones froides autrefois très cultivé. Ou encore le blé de perse (*T. carthlicum*), qui produit un tout petit grain extrêmement riche en protéines, jusqu'à 40% !

Mais, comme souvent, les mutants sont moins rustiques, surtout au début. Après quelques millénaires ils apprennent à vivre avec leur fragilité. Les encouragements et les secrets de nos ancêtres paysans les ont sûrement bien aidés à passer ce cap difficile..

Souvent, les mutants sont aussi de moins bonne qualité. C'est pourquoi les blés vêtus ont longtemps résisté dans certaines contrées gourmandes, ou tout simplement là où ils sont les seuls à assurer une récolte, comme dans les sols pauvres de Provence ou des Asturies espagnoles.

### Le dur se croise avec un sauvage pour donner un tendre

Mais l'histoire ne s'arrête pas là ! Car notre blé dur vêtu, l'amidonnier, a fait comme ses parents, quelque part au Croissant Fertile il s'est croisé lui aussi avec une

graminée sauvage, encore un Aegilops à 14 chromosomes ... pour donner naissance au **blé tendre**,  $28 + 14 = 42$  chromosomes, *Triticum aestivum*, LE Blé, celui du pain parce qu'il contient des glutens à la fois souples et tenaces qui permet à la pâte de tenir en boule. L'aboutissement de 20 000 ans de sélection naturelle et humaine.

Comme pour l'engrain et l'amidonnié, le blé tendre a suivi les hommes, pour aboutir à une diversité encore plus folle. Ainsi chaque village, chaque paysan avait sa variété, adapté à son terroir, ses usages, sa culture. En France : Poulette à épi blanc, Petit rouge du Morvan, Rouge d'Alsace, Gris de Saint Laud, Touzelle Anone, Barbu de l'Aveyron, Perle du Nuisement, Blanc de Flandres, Saisette de Provence, Saumur de mars, blé de Crépi, ... On les appelle "**blé de pays**", "landrace" en anglais. Jusqu'en 1830 la totalité des céréales cultivées en France étaient ces variétés-populations locales et traditionnelles plus ou moins hétérogènes (par ex : mélange d'épis barbus et non barbus, de couleurs différentes, de tailles différentes...). Les paysans se transmettent les variétés de génération en génération, se les échangent, souvent autour de règles culturelles, traditionnelles ou religieuses. Ainsi se perpétue et s'enrichit la biodiversité cultivée.

Mais une première révolution commence à partir de 1830 : le marquis de Noë propage la culture d'un blé meunier d'importation en provenance d'Odessa (Ukraine). Une population sensible à la rouille et au froid, mais productive, précoce, adaptable et plus résistante à la verse[3] que nombre de populations françaises. Son grain est estimé des meuniers. Vers 1880 c'est l'apogée du blé de Noë et des sélections de ce blé au feuillage glauque ("blé bleu") : Rouge de Bordeaux, Japhet, Gros Bleu, ...

Au même moment, les **blés anglais** concurrencent également les blés de pays français : Victoria, Prince Albert, Shireff, Chiddam, Goldendrop, ... sont très productifs, résistants à la verse et à la rouille mais souvent trop tardifs pour être cultivés dans les zones séchantes. Ces blés ont été obtenus à partir d'un épi, le meilleur bien sûr, et la descendance épurée pendant environ 10 ans en éliminant tous les individus différents. On obtient alors des clones homogènes et stables dans le temps : une **lignée pure**. Malgré cela on continue d'appeler "variétés" ces blés qui n'ont plus de diversité intrinsèque.

Au vu de la complémentarité des blés anglais et des blés de Noë, Vilmorin et d'autres agriculteurs qui se spécialisent dans la sélection ont l'idée de croiser manuellement ces blés, mettant à profit les fameuses lois de Mendel : la descendance, homogène la première année (F1), est très hétérogène la deuxième année (F2) où les qualités et défauts des parents se recombinent dans tous les sens. Dans cette nouvelle population le sélectionneur choisit des blés qui rassemblent les qualités des deux parents, les multiplie et stabilise leurs caractères pour obtenir des lignées pures. Ainsi les **blés**

**"hybrides"**[4] "Bon fermier" (1905) et "Hâtif inversable" (1908), puis "Vilmorin 23" et "Vilmorin 27" ont eu un grand succès. Productifs, tolérants à la verse, résistants aux aléas, adaptables et précoces, ils sont cultivés sur tout le territoire. Une aubaine pour ces nouveaux semenciers.

Les blés de pays font de la résistance mais deviennent minoritaires à partir de 1920 et disparaissent des champs vers 1980, à de trop rares exceptions près. Les sélectionneurs comprennent qu'il faut les sauvegarder. Car pour sélectionner de nouveaux blés, faire face à de nouveaux besoins ou obstacles il faut de la diversité, de la variabilité. Des équipes partent à la recherche des blés de pays à travers le monde, pour les stocker au froid dans des conservatoires publics et privés. Ainsi en 1968 et 1969, un chercheur de l'INRA a collecté plus de 400 blés différents autour de la ville de Redon en Bretagne. Un cas malheureusement isolé, nombre de variétés anciennes ont disparu des champs sans être collectées. Or ce que nous abandonnons aujourd'hui peut se révéler salvateur demain, la conservation, en conservatoire et surtout dans les champs et jardins, est maintenant devenue une obligation morale vis à vis des générations futures.

### Vers un blé industriel

C'est environ à partir de 1940 que la sélection s'accélère pour adapter le blé à la transformation industrielle et à une agriculture chimique plus intensive, les **blés "modernes"** :

- Une paille nettement raccourcie, par croisement avec un blé nain japonais porteur d'un gène de nanisme, pour faciliter la récolte mécanique et éviter la verse. Mais aussi pour obliger la plante à faire plus de grain (plutôt que de la paille) en condition intensive.
- Des gènes de résistance aux maladies intégrés par croisements manuels (parfois forcés) avec des graminées sauvages, du seigle ou des blés étrangers. Ceci pour limiter les ravages de champignons parasites dans les cultures intensives, en complément des fongicides. Régulièrement les parasites contournent ces résistances statiques. Ce qui nécessite d'intégrer au blé de nouveaux gènes de résistance.
- Une faible teneur en protéines dans le grain pour plus de rendement. Ainsi les blés modernes ont souvent 20 à 50% de protéines en moins que les variétés de pays. Un effet de dilution valable aussi pour d'autres constituants comme les minéraux. D'où une moindre valeur nutritionnelle. Mais aussi une plus faible teneur en protéine c'est moins de gluten, l'élément clé pour l'industrie du pain. D'où une sélection sur la nature des glutens[5] pour faire plus avec moins :

- Des glutens "technologiques" c'est à dire à la fois très élastiques et très tenaces mais aussi ultra résistants, pour mécaniser à volonté la pâte à pain, la surgeler, en faire un pain à la levure très aéré, très hydraté.
- De nouvelles techniques de sélection apparaissent comme la mutagenèse chimique ou radioactive pour créer des mutants introuvables dans la diversité naturelle. Ou encore l'haploïdisation, technique qui permet d'obtenir plus rapidement une lignée homozygote, c'est à dire homogène et stable. Sans oublier la transgénèse qui n'a donné lieu à aucune variété commercialisée en France, pour l'instant ...

Ainsi aujourd'hui le blé français reçoit *en moyenne* 7 traitements pesticides et 2 à 3 apports d'engrais azoté chimique de synthèse, notamment en fin de cycle pour forcer la plante à remplir son grain de protéines. C'est à dire de gluten ... Dans ces conditions on peut légitimement se poser la question de l'intérêt nutritionnel de ces blés, sélectionnés depuis plusieurs décennies par et pour l'industrie, sans jamais se soucier de la valeur gustative ou nutritionnelle. Nous voilà bien loin de la graminée sauvage !

### Le renouveau des blés paysans

Mais pour autant le retour à l'engrain n'est pas généralisable. En raison de son faible rendement, de son prix élevé, de son inaptitude aux sols riches et de la difficulté pour le décortiquer, le panifier et le moudre. Aussi, comme quelques autres paysans et boulangers passionnés, je cultive, j'observe, j'expérimente et je sélectionne des variétés anciennes de blé, quelques unes parmi les milliers qui attendent dans les frigos des conservatoires nationaux un autre avenir qu'un réservoir à gènes pour futures variétés modernes. Cette diversité disparue des champs est un trésor inestimable, d'une richesse insoupçonnée.

Ces variétés de pays regorgent d'intérêts pour l'agriculture biologique d'aujourd'hui. D'abord parce que

leurs rendements en grain et surtout en paille sont souvent supérieurs aux variétés modernes en conditions difficiles (sols pauvres, sécheresse, faible fertilisation, etc.). Leur grande vigueur végétative et leurs hautes pailles permettent une meilleure compétition par rapport aux adventices, principale difficulté de la culture du blé biologique. Cette grande production de biomasse, bien supérieure aux blés modernes demi-nains, alimente la vie du sol, pilier indispensable de toute agriculture. De plus, le système racinaire de ces blés anciens est plus développé, explore plus le sol grâce à des racines plus fines, plus longues et plus nombreuses.

Enfin, ces blés présentent des qualités nutritionnelles indéniables grâce à des teneurs élevées en vitamines, minéraux, oligo-éléments et antioxydants mais également en protéines, le plus souvent 20 à 50 % supérieures aux variétés modernes. Certaines variétés ont même une richesse (et un faible rendement !) proche de l'engrain. Mais en raison de leur faiblesse en glutens "technologiques", ces blés de pays ne sont pas adaptés à la boulangerie industrielle et sont plus particulièrement destinés à la fabrication artisanale de pains au levain dont ils améliorent la digestibilité et la saveur.

Pour autant l'avenir des variétés anciennes et paysannes n'est pas tout tracé. D'abord en raison des lois qui interdisent le don, l'échange et la vente de la semence de ces variétés (sauf dans le cadre expérimental). Mais aussi parce que cultiver et panifier des variétés restées dans les frigos depuis plusieurs décennies nécessite un travail important d'observation, d'expérimentation, de sélection et d'acquisition de savoir-faire que nous faisons avec peu de moyens.

Aujourd'hui quasi introuvables, les blés paysans seront sans doute cultivés un peu partout, pour le plaisir des yeux et des papilles, et ainsi retrouver la plénitude de notre passionnant métier de paysan, tout à la fois éleveur<sup>[6]</sup>, agriculteur, semencier et sélectionneur, pour aller à l'essentiel : nourrir les Hommes en respectant la Terre.

Florent MERCIER, *fl.m@laposte.net*

[1] Quelques variétés ont deux grains par épillets : les engrains doubles.

[2] Mais aussi en Afrique et en Asie, jusqu'au Japon il y a seulement 2 300 ans.

[3] Blé qui tombe à terre souvent en raison d'une paille trop fragile

[4] Ne pas confondre avec les "vrais" blés hybrides (F1), actuellement vendus aux agriculteurs, mais qui pour l'instant ont peu de succès (semence chère ; récolte non utilisable comme semence ; ...)

[5] D'après Doussinault et al. 2001 : Dans les variétés récentes il existe 15 nouveaux allèles (variantes d'un gène) codant pour des gluténines (gluten de haut poids moléculaire) alors que six allèles présents dans les anciennes variétés ont disparu des variétés modernes.

[6] Au minimum éleveur de vers de terre et autres êtres vivants bienfaiteurs du sol.

## **QUI AURA LA CLEF DE LA PORTE ?**

*(Spitzberg, le 25 février 2008) Comme l'ont rêvé tous les pirates des siècles passés, les plus grandes fortunes mondiales vont enterrer en un lieu sûr le plus beau des trésors que la terre et nos ancêtres ont légué à l'humanité et à nos enfants : les semences de toutes les plantes cultivées. Mais nous ne savons pas qui aura la clef de la porte blindée qui va les protéger.*

Le 26 février 2008 aura lieu l'inauguration de « L'Arche de Noé végétale » dans un des lieux les plus reculés du monde, à Svalbard, dans le Spitzberg, en Norvège. Ce projet destiné à rassembler toutes les semences du monde dans une chambre forte est le fruit d'un accord tripartite entre le gouvernement norvégien, le « Global Crop Diversity Trust » et la « Nordic Gene Bank ». Le « Trust » -- financé et soutenu notamment par la Fondation Bill et Milinda Gates, La Fondation Rockefeller, Dupont/Pioneer, Syngenta AG, la Fondation Syngenta et la Fédération Internationale des Semences, les plus importants lobbies de l'industrie des semences – financera les opérations de « l'Arche ».

Le Réseau Semences Paysannes est particulièrement préoccupé par cette initiative pour les raisons suivantes.

**Alors qu'elles se lancent dans un tel projet de « conservation » des semences, les institutions et les entreprises industrielles multinationales qui financent ce projet mettent tout en place pour anéantir les ressources génétiques mondiales:**

**1 – Elles imposent partout sur la planète des lois qui remettent en cause les droits des paysans de conserver, utiliser, échanger et vendre les semences reproduites à la ferme.** Après avoir pris gratuitement dans les champs les semences sélectionnées par les paysans, l'industrie semencière y a imprimé ses empreintes génétiques(1) destinées à marquer sa « propriété intellectuelle » protégée par des Certificats d'Obtentions Végétales ou des brevets. De plus, au nom du « libre marché », les lois interdisent peu à peu aux paysans d'échanger leurs propres semences. Elles les obligent ainsi à acheter celles de l'industrie, seules à pouvoir être inscrites dans les catalogues officiels requis pour toute vente. Dans de nombreux pays, les paysans n'ont même plus le droit de ressemer leur récolte.

**2 – Elles mobilisent des milliards de dollars pour financer les technologies génétiques destinées à marquer les semences avec des gènes brevetés et à les rendre stériles** pour que les paysans ne puissent plus ressemer leur récolte. Le rêve fou affiché comme objectif de nombre de ces programmes est de fabriquer la totalité des plantes de demain avec des gènes synthétiques: les nouveaux pirates espèrent ainsi n'avoir même plus besoin de la clef du coffre de l'Arche de Noé, mais seulement de celle de l'ordinateur où seront stockés la totalité des séquences génétiques des graines qui y sont enfermées.

**3 – Elles imposent au nom de la liberté du commerce des services (2) l'abandon des politiques publiques destinées à financer les collections nationales de semences.** Celles qui ne sont pas simplement jetées à la poubelle sont

concentrées dans d'immenses collections internationales où les semences ne sont inventoriées que par des numéros illisibles pour les paysans qui voudraient retrouver celles qui ont été prises dans leurs champs. Elles sont aussi toutes réduites à des collections de gènes numérisées dans des ordinateurs destinés à préparer les manipulations génétiques assistées par marqueurs moléculaires.

**4- Elles déploient des stratégies commerciales agressives afin de généraliser la culture des organismes génétiquement modifiés (OGM) et autres semences de haute-technologie de par le monde, mettant en danger la diversité des semences fermières.** Par ailleurs, les OGM brevetés sont également dispersés autour des dernières collections de semences et dans tous les centres d'origine et de diversification des plantes cultivées qu'ils contaminent les uns après les autres.

Ainsi, une poignée de multinationales s'approprient à confisquer le droit des paysans à cultiver et le droit des peuples à se nourrir. Leurs semences manipulées sont incapables de pousser sans engrais chimiques et pesticides, ni d'évoluer pour s'adapter aux changements climatiques. Seules la reproduction et la sélection des semences à la ferme par les paysans peuvent répondre à ces défis dans le respect de la santé de l'homme et des sols.

**Le Réseau Semences Paysannes demande, conformément aux accords internationaux sur la biodiversité (3) :**

- Que chaque pays de la planète reconnaisse et protège les droits des paysans de conserver, utiliser, échanger et vendre les semences reproduites à la ferme.

- Que toutes les semences enfermées dans les collections soient mises à la disposition des pays et des paysans et paysannes à qui elles ont été prises, et que la priorité soit accordée à la conservation et au développement de la biodiversité dans les champs.

- Que les sommes aujourd'hui consacrées aux recherches en biotechnologies végétales soient reconverties pour financer les programmes de sélection et d'évaluation participatives destinés à permettre aux paysans de continuer à contribuer à la conservation et au renouvellement de la biodiversité et à la souveraineté alimentaire de leurs communautés.

Enfermée dans une grotte, la biodiversité périra si elle ne peut en ressortir pour être cultivée. Elle ne sera sauvée que si elle est librement conservée et renouvelée dans les champs des paysans.

*Nicolas Supiot et Guy Kastler*

(1) « Homogénéité et stabilité » pour le COV, « évènement génétique » pour le brevet (2) Accord Général sur le Commerce des Services (3) Convention sur la Biodiversité, Traité International pour les Ressources Phytogénétiques pour l'Agriculture et l'Alimentation

Plus près du ciel et du soleil, le monde végétal animé par l'eau nourrit la terre par ses racines. 2 hectares de terrain vierge depuis une centaine d'années s'est épanouie à 1100 m d'altitude.

Arbres, plantes et biotopes divers se côtoient et s'harmonisent chacun à leur rythme.

Depuis 3 ans nous partageons l'évolution et le mouvement qui s'installent avec ses sols et ce monde du végétal. 3 bizets, 1 caussenarde noire et 1 chèvre

d'auvergne gouttent à toutes les plantes qui constituent leur prairie.

Une écoute et une recherche sur les sols, BRF et autres essais qui redonne et nourrisse là où, l'on sent un besoin. Plantes dites médicinales, maraichage et céréales anciennes sont les seules interventions sur des toutes petites parcelles que nous nous autorisons.

Le monde végétal est le lien Terre-Ciel et l'on pourrait le classer de manière succincte : arbre, plante, céréale. Les céréales pourraient être le chaînon manquant, l'arbre qui révèle, les plantes qui soignent et les céréales qui nourrissent. Les céréales sont dominées par l'influence planétaire Soleil, c'est un axe droit qui rayonne qui diffuse, « l'Homme » au sens étymologique.

Le monde végétal est médicinale et accompagne l'homme depuis la nuit des temps. Ils le nourrit, le chauffe, construit des habitations et lui permet de faire du PAIN.

Meilleure nourriture, synthèse par l'intermédiaire du grain des énergies de la Terre et du Ciel. Là aussi chaque céréale est porteuse de sa propre identité, et transmet des énergies subtiles et personnelles. Un bonheur profond d'être vivant.

Geb-Nout est le nom de l'aso où nous vivons avec ce terrain à La Chaise Dieu en Haute Loire. A partir du mois d'Avril Geb-Nout va ouvrir le labo de cristallisation sensible, accompagné par Michel Gasperin.



PS : Nous recherchons une meule manuel ou électrique pour une capacité de 10 kgs.

Rachel et Antoine 06 08 45 99 09 ou 06 74 39 59 17

### Poèmes d'une bénévole aux moissons des blés anciens

#### **Avant les moissons**

*Y en a qu'les nuages font rêver  
et ils tombent raides à la renverse  
Moi c'est clair c'est la vue du blé  
qui à chaque fois me bouleverse  
Y a qu'à voir ce vrai billet doux,  
une immense promesse de bonheur  
qui me caresse un peu partout  
et me transporte pendant des heures.  
Je pourrais en faire un roman,  
le décrire pendant des jours,  
le contempler là, tendrement,  
et même l'appeler « mon amour » !  
Ce cher blé ! Mon ange-gardien !  
Précieux trésor qui me nourrit*

*sans lequel le reste n'est rien,  
mon blé si tendre, mon chéri !  
Sans toi, où serais-je à présent  
dans ce monde si hostile et froid  
où les gens sont indifférents  
entre eux ? Tu m'offres au moins un toit !  
Sur qui compter ? Tu es la berge  
à laquelle sans peur je m'accroche.  
Tu ne me fais aucun reproche.  
Tu es pour moi comme une auberge.  
Tu ne m'as pas blessé, trahi  
et tu te laisses aimer sans fin.  
pour toi j'aime la vie et j'ai faim.  
Mon blé, mon flouze, mon ami.*

#### **Pendant les moissons**

*je suis venu et là j'ai vu  
que'que chose que je n'connaisais pas :  
du blé, qu'ils ont dit. Ca va pas ?  
Du blé ? Non ! L'blé, c'est pas barbu !  
Si, ils m'ont dit, c'est du vrai blé !  
Alors moi j'en aimais du faux ?  
« Il y a des grains qui deviennent beaux  
avec le temps. » J'étais scié.  
Il y a des épis, comme ma soeur  
quand elle se levait le matin*

*dans ses cheveux, il y a des grains ...  
J'étais tout r'tourné dans mon coeur !  
Des grains, des épis, une tige  
qui casse avec la pluie, le vent,  
je sentais en moi le vertige  
monter comme un soleil levant.  
Quel rapport entre ce blé-là  
et celui que je connaissais ?  
Pourquoi en faisais-je tout un plat ?  
Qu'est ce que mon émoi trahissait ?*

*Ce blé, qui se montrait si fragile,  
qui pouvait, à la moindre averse  
se coucher, rendant difficile  
la récolte, ce blé qui verse,  
dont le grain mûrit ou se meurt,  
ce blé qui était presque humain,  
ce blé qui donna de la chaleur  
à mes yeux, mon corps et mes mains.  
Dès que je touchais un épi,  
je sentis – l'amour est-il fou ? –  
mes sentiments bien amoindris  
pour l'autre blé. Quel blé plus doux !*

### **Après les moissons**

*Quand tu l'as semé ce matin  
j'étais ému et j'ai pleuré  
en pensant : dans ce magasin,  
qu'est-ce que ce blé-là va donner ?  
Mûrira-t-il vraiment un jour ?  
Comment ? Mûrit-on dans une caisse ?  
la vendeuse saura-t-elle toujours  
bien s'occuper de cette espèce ?  
Sans doute ce sera nouveau  
pour elle de voir du blé mûrir.  
est-ce qu'elle trouvera ça beau ?  
Aura-t-elle peur de voir s'enfuir  
les clients ? qu'est-ce qu'ils diront ?  
« Voilà ce qu'elle fait de not'blé ! »  
Quand les épis envahiront  
tout, qu'est-ce qu'on va acheter ?*

*Y a les barbus et les sans poils  
Y a les gros et puis les petits  
Y a ceux qui se portent pas mal  
et ceux qui n'ont jamais mûri  
Y en a qui s'appellent Poulard  
et on sent qu'ils sont bien français  
Y en a qui viennent de quelque part  
où beaucoup ne se rendront jamais  
Y a ceux dont les pères ont connu  
des conditions de vie très dures  
Y a ceux qui vont être promus  
à un bel avenir, c'est sûr*

*Sa tendresse était autre chose,  
je le sentais plus proche de moi,  
fragile aussi aux moindres causes  
d'intempéries, au chaud, au froid.  
ses caresses étaient comme des vagues  
nées du patient travail des jours,  
du temps qui nous creuse et qui drague  
ce qu'il y a en nous de lourd.  
Je me trouvais si bouil'versé  
de cette rencontre que je tombai  
à terre ainsi qu'un blé versé.  
Et dans ce blé-là je rêvai.*

*Où sèmera-t-on nos espèces ?  
Que deviendront les magasins ?  
Des champs ? Et nous ? Qu'est-ce qu'on devient ?  
Veut-on que les clients disparaissent ?  
Mais si on n'est plus des clients,  
Qu'est-ce qu'on est ? Et qu'est-ce qu'on va faire ?  
Nous on vivait en consommant  
De quoi s'ouvrira notre chair ?  
Est-ce qu'on va rester plantés là  
à contempler tous ces épis ?  
Est-ce qu'alors on nous offrira  
un pinceau pour les peindre et puis  
est-ce qu'on chang'ra l'dedans d'nos têtes  
pour que les prix nous tracassent moins ?  
est-ce qu'on s'éveill'ra un matin  
sans dire : « je veux, je l'achète ! » ?*

*Y a les turcs, les grecs, les Kirghizes,  
les afghans et ... le mauvais temps  
qui les fait ployer car il brise  
leur échine mais en même temps  
ces turcs, ces grecs, ces espagnols  
ils se touchent dans ces moments-là :  
ils se rencontrent et près du sol,  
qu'est-ce qu'ils se disent ? On ne sait pas !  
Y a de la joie de voir ceux qui sèment  
et y a quelqu'un à la moisson  
qui a dit : « on dirait qu'ils s'aiment. »  
... et sèment aussi à leur façon ?*

*Hélène Paillat, été 2007*

## ***P'tites ANNONCES***

« Cher Tripto...

Tout d'abord un grand merci à toute l'équipe pour votre association fertile...

Boulangère à mes heures et jardinière-paysanne novice, je suis une nouvelle adhérente même si je connaissais déjà Triptolème depuis quelques années grâce à Daniel de Quily. Je vous fais part de quelques idées :

WE en Ariège : de ma rencontre avec Yann, propriétaire d'une ancienne boulangerie transformée en gîte dans la vallée d'Ustou (09) est née l'idée de rallumer le grand four à bois qu'il a conservé intact. Il s'agit d'un four « Meunier Toulouse », magnifique, avec une grande sole, profonde et basse, en chauffe directe.

N'ayant pas trop d'expérience en la matière, **je cherche des motivés** pour nous aider à rallumer ce gros pépère endormi depuis 30ans. Ce sera l'occasion de se rencontrer et de faire brûler une petite flamme en mémoire des boulangers qui ont utilisé ce four pendant des générations.

Je peux voir avec Yann pour organiser un petit weekend autour de cette activité.

N'hésitez pas à me contacter!

Et EN VRAC : projet de création d'un petit fournil ouvert sur le monde axé sur la boulange-comparée et la boulange-loisir.

Cherche informations juridiques sur la lutte contre les OGM et la protection de la liberté de semer.

Vends pétrin Santos 500€.

Au plaisir de vous lire, amis Triptoliens!

A suivre...

Amélie Dumont, Hameu de Roquemaurel, 09140 OUST, 06.72.42.25.68, a\_du\_ar@yahoo.es »

*Je m'adresse à vous en tant que professionnel dans le secteur agricole Je suis actuellement en reconversion professionnelle, pour l'obtention d'un CAP de boulanger. En plus des cours dispensés à l'école, je me forme à la fabrication en pain biologique au levain. Je suis à la recherche d'un emploi chez un paysan boulanger. Je souhaite trouver un emploi pour dans les départements suivants: 07,26,30,05. Quelles seraient les possibilités?*

*Mon projet futur, serait de travailler en tant que « travailleur indépendant » de ferme en ferme. En plus de la fabrication de pain, j'ai des compétences :*

- en fabrication de fromages

- autour des chevaux, je pratique l'équitation depuis 38 ans dont la randonnée.

Aimant le contact, le travaille dans les gîtes, m'intéresse également.

*Selon vous, mon projet est-il envisageable ?*

*Par avance merci de votre réponse. Cordialement.*

*Claire Sémon*

Bonjour,

Paysanne boulangère près de Beauvais, je sème l'info parmi vous : je recherche quelqu'un pour me remplacer à la boulangerie, en vue d'une association. Tel 03 44 84 51 83 Amitiés Sylvie

Bonjour à tous,

je vous relaie une demande de la commission des apiculteurs de Bretagne qui cherche des surface cultivées en petit gris (ou autres variétés anciennes) pour tester la qualité du pollen en comparaison de la Harpe.

L'animateur de cette commission est Raymond Enreilat, également animateur du GIE LAIT/VIANDE à la chambre d'agriculture de Morlaix (02 98 88 97 65) raymond.enreilat@finistere.chambagri.fr.

Quelques explications tirées du site de la région :

[http://www.region-bretagne.fr/CRB/Public/toute\\_lactualite/les\\_archives/economie/une\\_filiere\\_autour\\_d\\_11575493751796?printView=1](http://www.region-bretagne.fr/CRB/Public/toute_lactualite/les_archives/economie/une_filiere_autour_d_11575493751796?printView=1)

Une petite filière qui se structure

Depuis un an et demi, **cette petite filière apicole bretonne a sa commission au sein d'une GIE lait-viande**. Au sein de cette instance, les professionnels peuvent débattre des questions et des priorités de leur filière et réfléchir aux plans d'actions à lancer pour l'apiculture. Parmi les thèmes abordés cette année : la reconstitution du cheptel breton d'abeilles (affecté par des baisses d'effectifs comme ailleurs en France), la mise aux normes sanitaire des mièleries (artisanales pour la plupart), la sensibilisation des agriculteurs aux bonnes pratiques (pour un usage des produits phytosanitaires compatible avec la présence des abeilles)...

**Un animateur de la filière (technicien salarié recruté avec l'aide de la Région) représente aujourd'hui le secteur au niveau régional dans les différents instances où la filière a besoin d'être représentée et apporte son appui technique aux apiculteurs bretons.**

Commission compte 9 membres représentant les 4 syndicats départementaux, les 4 groupements sanitaires départementaux, l'association pour l'abeille noire d'Ouessant.

**Il cherche une surface d'au moins 2 ou 3 Ha espacé de 3 km d'une parcelle de Harpe.**

Pour la continuité du projet de multiplication des variétés anciennes de Sarrasin, merci de me donner vos prévisions de mise en multiplication dans vos réseaux pour 2008,

A bientôt

Ivan SACHET - Animateur Filières – FRAB - 17 Rue du Bas Village - CS 37725 - 35577 CESSON-SEVIGNE CEDEX

Tél : 02 99 77 32 34 - Fax : 02 23 30 15 75

Le printemps est là !Essais sarrasin, qui souhaite multiplier des micro-parcelles de sarrasin cette année? Certains m'ont déjà contacté, des échantillons partiront incessamment sous peu en Auvergne...

Y a-t-il des volontaires pour maintenir 1 ou plusieurs variétés de cameline? Voir avec Vincent chesneau qui en a : 06.14.88.16.19

Triptolème cherche des financements ou idées de financements :

- pour créer deux postes d'animation à mi-temps, l'un sur l'animation de réseau et mise en place de formation et l'autre sur l'aspect recherche

- et pour mener des recherches sur l'agronomie.

Vous pouvez dès maintenant envoyer vos lettres de motivation par courrier ou mail.

### **Terres pour porteur de projet en maraîchage en AMAP**

Envoyé par : "Amap de la Bugallière - ORVAULT" [phurel@free.fr](mailto:phurel@free.fr) [patrice\\_hurel](mailto:patrice_hurel)

Jeudi 3. Avril 2008 13:25

**Recherche Maraîcher Bio qui souhaite s'installer sur la périphérieurbaine de nantes, terres disponibles en fermage jusqu'à 20Ha maxi, et division de la surface possible.( bail de 9 ans renouvelable 1 fois)**

**Distribution en partie en AMAP (plusieurs groupes de familles disponibles) pour mai 2009.**

*Faire suivre cette petite annonce.*

## *Les rendez-vous*

### *Triptolémien :*

Printemps : **besoin de coup de main pour le suivi et l'entretien (désherbage, repiquage, comptage, observations...) des collections de céréales anciennes** (ce sont des dates à retenir d'une année sur l'autre) :

Chez Nicolas Supiot, à Maure de Bretagne (35). Contact : 02.99.34.50.85./ Chez Florent Mercier, à Bouchemaine (49). Contact : 02.41.77.15.89 / Chez James Restoux à St James (50). Contact : 02.33.60.81.42 / Chez Vincent Chesneau à La Bruffière (85). Contact : 02.51.34.87.83 / A Questembert (56), Contact Julie Bertrand : 02.97.49.09.00

**Semaine Boulange** du 5 au 10 mai (à confirmer) : Itinérance boulangère pour découvrir et s'imprégner de plusieurs approches de la néo-boulangerie paysanne :

- de l'association, à l'artisan, en passant par le collectif en SCOP et le paysan,  
- de la semence, au pain, par la farine, le sel, le levain, le poolish, l'eau, et tous les ingrédients personnels de ces quelques projets d'artisans des campagnes bretonnes aux projets de vie patiemment façonnés

12 porteurs de projet sont inscrits, une autre semaine sera organisée à l'automne selon les inscriptions

**Tour de champ** : 28 juin, visite du jardin de la biodiversité à Questembert, 29 et 30 juin, visite de la collection de Florent à Bouchemaine – des infos plus précises passeront dans notre prochain bulletin.

### *Plus large :*

#### **Colloque Pain Paysan Bio Lundi 28 avril 2008 Caulnes (22)**

Chercheurs, professionnels et passionnés se rassembleront à l'occasion d'un colloque sur le pain paysan bio pour prendre connaissance des avancées scientifiques de cette activité, se former à de nouvelles techniques et partager leurs savoirs.

Divers thèmes seront abordés à travers les conférences suivantes :

- Les principales méthodes de fabrication, **Hubert CHIRON** (INRA, NANTES)

- Influences technologiques des étapes de la panification sur la structure et la texture de la pâte et du pain : **Philippe ROUSSEL** (Polytech' PARIS-UPMC)

- Les qualités nutritionnelles et organoleptiques et l'influence des procédures de transformation sur la qualité des pains bio : **Christian REMESY** (INRA, CLERMONT)

- Les aspects microbiologiques et organoleptiques des pains bio (saveur, odeur) : **Bernard ONNO** (ENITIAA, NANTES)

- Réglementation / statut : **Claire TOURET** (FNAB)

Le grand public est invité en fin d'après-midi à venir découvrir le pain bio à travers divers ateliers pratiques, des dégustations et une conférence sur les aspects nutritionnels du pain bio.

Triptolème aux côtés du Réseau Semences Paysannes et de Nature et Progrès y tiendra un stand.

Renseignement et inscription : 02 99 77 09 46 ou [www.bio35.agrobio-bretagne.org](http://www.bio35.agrobio-bretagne.org)

*Festival des savoir-faire anciens, Dimanche 6 Juillet 2008, Vallée des génies*

**Voyage du groupe national blé du Réseau Semences Paysannes – du 16 au 21 juin**, le groupe passera par la Bretagne, info dans le prochain bulletin.

*A noter : Chacun peut envoyer un texte, article, dessin de son choix que nous pourrions insérer dans nos prochains bulletins, que chacun s'empare de la plume! Par courrier, téléphone ou mail.*