

Au sommaire ...

* Les brèves du moment	2
Visite du Comité	
Nature & Découvertes	2
Retour sur le DLA	2
Présentation de membres du CA	4
* Dossiers techniques	6
La sélection des semences	6
Les blés, les plantes compagnes ...	8
Astuces pour trier le grand épeautre	9
Faire son blé avec la luzerne	10
Traitement des charançons	11
* Les Infos du Réseau	12
Réforme européenne du commerce des semences	
* Parlons de notre endroit	13
Retour sur le WE de réflexion	13
Retrouver le sens	13
Arrivée du moulin collectif	14
Sur la terre comme au ciel	14
* Livres et films	17
* Les annonces	18
* Les rdv triptolémiens	19
* Les rdv extra-triptolémiens	20

Association Triptolème

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

Animation-Coordination

Christelle Poulaud
02 97 67 48 35 - tripto@laposte.net

Animation programme PaysBlé

Julie Bertrand
Ferme de Carafay - Kerbricon - 56230 Molac
mardis au tel : 02.97.45.79.34 -
tripto.paysblé@laposte.net

Edito ...

Paysan. Paysanne.
Un mot pour l'édito
de cet Episème.
Vulgarisé, stigmatisé,
le mot « paysan »
revient tout
simplement à sa
place .



Population dynamique (Florent) - Renan (moderne) 2011

Il est le compagnon de la biodiversité, acteur central dans la vie, riche de sens et de savoirs. La société paysanne s'adapte à la sécheresse, aux maladies, aux contraintes multiples d'une société mécaniste et oligarchique. Cette dernière a dénaturé ce mot et ses pratiques jusqu'à subventionner les plus grosses exploitations, asphyxiant les fermes à taille humaine. En 50 ans, elle a réussi à réduire ce mot, ce métier aux plus basses castes dans les non-dits gluturoux. Alors, sortez votre fourche et votre chapeau car notre légitimité est historique. C'est à la société de nous écouter et non à nous de justifier une envie, une sélection, une recette, une façon de faire. Quel sens y a-t-il dans le calcul d'une PAC à l'hectare, au rendement et non à la qualité ou au nombre d'actifs ?

L'air du temps est là pour nous : prise de conscience des citoyen-ne-s, modèle économique agricole à bout de souffle, ou encore visibilité des conséquences écologiques. Inventons l'agriculture de demain : productions locales, santé animale, transformations, valorisations des céréales et protéagineux pour la consommation humaine. Que chacun trouve son chemin, individuel et/ou collectif. Les solutions sont pour moi dans le partage, l'entraide et la transmission, la polyculture collective, ... un vrai travail de paysan : faire vivre son pays !

Avec les prémisses d'une crise alimentaire qui se confirme par le temps sec, Triptolème a du pain sur la planche. Que chacun trouve ses mots, son combat, ou sa tranquillité pour continuer ce travail collectif qui nourrit nos ventres et nos idées. Mots pour mots, champs après champs, paysan-ne-s avec paysan-ne-s, révolutionnons l'agriculture de maintenant !

Bastien

Les brèves du moment ...

Mardi 7 juin : Visite du Comité de la Fondation Nature & Découvertes à Bouchemaine

La Fondation apporte son soutien sur le programme PaysBlé sur 2011 et 2012 à hauteur de 25000 €. Les membres du Comité qui décident des financements accordés en fonction des projets présentés sont venus rendre visite à Triptolème afin de voir concrètement les actions engagées par l'association.

Une belle équipe les a accueilli toute la journée. Ils ont ainsi pu suivre une journée avec Julie et Florian, visiter les essais et les grands champs de blés chez Florent, déguster les délicieux biscuits de Lalla à base de blés de la population dynamique de chez Florent, comprendre les implications de la recherche



participative avec Estelle et échanger avec Pierre. Simon et Steph nous avaient préparé un repas dans lequel chacun a pu déguster les pâtes de poulards espagnols et italiens, préparées par Franck et le pain de Philippe.

Cette journée bien humaine a renforcé le lien entre l'association et la fondation. David Sève, son directeur a clairement affirmé l'intérêt de la fondation pour de futurs projets autour de la biodiversité cultivée.

Christelle

Retours sur l'état d'avancement du Dispositif Local d'Accompagnement de Triptolème

Xavier Lucien, de l'association d'ASA, est intervenu lors du week end de réflexion de Triptolème en mars dernier. Voici les éléments qui en ressortent :

La dynamique générale et les enjeux de fond.

+ Relai locaux et organisation territoriale

Si l'association est plus une communauté de valeurs et de liens entre des acteurs de terrain qu'une structure territorialisée, elle doit cependant faire avec les réalités :

- **géographique** : plus de 3 heures de déplacement en voiture entre chacun de ses membres, des difficultés matérielles à se rencontrer dans de bonnes conditions et à agir (matériel en commun à déplacer par exemple) ;
- **politique** : territorialisation des crédits publics et les logiques administratives. C'est une dynamique de fond, structurelle que l'on retrouve dans les réformes de l'action publique, que ce soit la RGPP (Révision générale des politiques publiques) ou la réforme des collectivités locales.

Pour ces deux raisons, et puisqu'il s'agit de se développer pour plus d'action de terrain (et pas pour le plaisir de se développer !), se pose la question des échelons d'organisation territoriaux.

A court terme, il semble raisonnable **d'inventer des relais/représentant locaux**, membres du conseil d'administration, lesquels pourraient organiser la présence de Triptolème, soutenus par une équipe de responsables dont l'animatrice-coordinatrice.

A plus long terme, l'association devra décider entre **un mode d'organisation fédératif** ou mouvement ou réseau (des Triptolèmes territoriaux reliés entre eux) **et un mode d'organisation où les individus font réseau mais une seule structure existe** (une seule association et des établissements ou relais territoriaux).

+ dimension transmission : objet statutaire et réalité importante

Nous l'avons vu dans la rédaction des statuts, dans le travail collectif sur l'histoire, c'est évidemment confirmé dans l'énumération des fonctions : même si le mot formateur ne fait pas l'unanimité, l'esprit dans lequel les travaux sont menés **participe d'un projet d'éducation, de partage des savoirs et de transmission**.

Or accueillir, former et éduquer coûte cher donc demande des crédits dédiés : l'association n'émerge pas au CDVA (Conseil pour le développement de la vie associative (Ministère de la jeunesse et des sports)) au titre de la formation des bénévoles, c'est dommage et c'est réparable : il suffit de réaliser un dossier.

De même elle n'a jamais déposé de poste FONJEP (Fonds pour la jeunesse et l'éducation populaire), c'est plus difficile car la mesure est en suppression par l'Etat, mais ce n'est pas impensable. Cela nécessiterait en amont de demander un agrément éducation populaire à la DDCSPP (ex-jeunesse et sports à l'échelle départementale).

Par ailleurs, Triptolème peut, en tant qu'organisme de formation, mobiliser des crédits de formation professionnelle pour prendre en charge certaines actions collectives au bénéfice de ses membres.

La question reste de prendre conscience de ce rôle éducatif et de le mettre en avant dans les discours et montage de dossiers.

+ organisation : la ruche, une métaphore utile ?

Il est toujours compliqué de matérialiser une forme d'organisation collective non pyramidale, mais dans les prises de parole, la notion de ruche est revenue : elle contient l'idée du nombre, de l'activité, de la modestie de chacun et peut-être aussi l'idée d'une organisation en réseau, où chaque alvéole est reliée aux autres par plusieurs côtés. Et que ces liens multiples font la solidité de l'ensemble.

+ organisation : des espaces à distinguer et coordonner

- un conseil d'administration : réunit tous les bénévoles disponibles et impliqué par une ou l'autre des missions, dans un esprit de partage de l'information, de formation interne ;
- un bureau : lieu de décisions stratégiques et de suivi des orientations, préparation des CA, liens aux salarié/es, lieu de vigilance et de sens ;
- une équipe de permanent/es, qui se coordonne et réalise la mise en œuvre des décisions, mais aussi les prépare, anime l'association, fait le suivi et assume sa part de vigilance ;
- des commissions thématiques, à créer et dissoudre au besoin : groupe de travail sur un sujet précis, sujet qui dure dans le temps ou pas ;
- un conseil des sages : qui n'a pas de pouvoir mais un rôle de distance et une posture d'autorité. Délicat équilibre à trouver entre la distance qui donne du recul et de la clarté et la distance qui crée du décalage, de la non-pertinence voire de l'incompétence...

+ locaux associatifs : enjeux réels et symboliques

Le dernier CA met en avant la possibilité de déplacer le siège administratif réel (jusqu'à ce jour chez la salariée coordinatrice : Christelle), le siège administratif officiel (à ce jour chez la salariée-chargée de mission et membre fondatrice : Julie) dans un local partagé avec d'autres associations.

De nombreux aspects pratiques sont évoqués pour ce faire, ils sont très justes : équipements techniques partagés, locaux accueillants et ouverts plus souvent, fonction «centre de ressources» possible, etc.

Il faut y ajouter la dynamique quotidienne que crée des locaux partagés, la stimulation, et la possibilité de mutualisations qui vont au delà des aspects matériels.

Par ailleurs, cette orientation est aussi un acte qui **installe Triptolème dans une forme de développement associatif qui n'avait pas été totalement choisi jusqu'ici** : installer le lieu de travail dans un lieu qui ne soit pas une ferme, en faire plus qu'un bureau (c'est le mot couramment utilisé jusqu'ici) mais **un outil de l'association, lui donner une identité associative** (par le choix des colocataires). C'est donc un choix qui contient **une dimension symbolique** (ce que ce choix signifie au delà de ce qu'il est factuellement) forte.

Dans cette optique il y a une tension/contradiction entre d'une part, l'installation physique de l'association quelque part et d'autre part le développement de relais locaux, tension intéressante à conserver.

Les mots pour dire l'histoire de l'association,
outil partagé les 5 et 6 mars 2011

* **principe** : l'histoire n'existe pas, elle se construit en permanence dans son énonciation. Elle n'est pas linéaire mais constituée de moments, qui font sens ou signification pour chacun.

* **objectif** : réaliser ensemble une histoire de l'association (c'est à dire une enquête dans le passé), en articulant subjectivité et rigueur des faits par un travail oral collectif.

Deux registres de souvenirs très spécifiques et très répandus parmi les participants :

- séduction, coup de foudre, accroche, sensualité : un langage qui rappelle l'amour
- poésie et/ou mystique : un langage qui rappelle des recherches spirituelles

Le contexte du WE, l'ambiance et les émotions à fleur de peau participent de l'émergence de ces registres de langage mais au delà d'éléments conjoncturels, il s'agit de l'identité (la structure) de Triptolème.

Cette dimension pourrait surprendre voire inquiéter si elle n'était pas le **pendant d'aspects très terre à terre, très concrets, intimement liés à des moments de travail collectif** (le travail dans ses deux dimensions : objet de souffrance et production d'une œuvre). En effet, la plupart des souvenirs font appels à des événements en rapport avec le concrets des engagements de chacun (fête des battages, rencontres semences paysannes, formation-boulangère) et les exemples utilisent le mot rencontre ou le vocabulaire de la rencontre très souvent.

On peut dire qu'il s'agit pour Triptolème de **garantir le lien et la tension entre ses deux approches : la tête dans le sens et les pieds bien ancrés dans la terre ?**

Deux grands thèmes, aspects ou groupes d'actions rassemblent une grande majorité de post-it :

- Rechercher-s'entraider-expérimenter (23/60) ;
- Accompagner-transmettre-éduquer-éveiller (16/60).

De mon point de vue, Triptolème est un acteur de l'éducation populaire, par la manière dont elle met en œuvre son projet d'association, c'est à dire les valeurs qui transparaissent dans les actes et les méthodes employées.

Cela pose, en conséquence, des questions de **décalage** :

- entre ce que l'association fait et ce qu'elle dit qu'elle fait ;
- entre la manière dont l'association se vit et est perçue ;
- entre ses partenaires actuels et ses partenaires potentiels.

Triptolème comme prolongement de l'activité de chacun : en préparant le week-end je m'étais étonné de voir que l'association était inscrite à l'INSEE avec code d'activité de producteur de céréales alors que ses statuts disaient : transmettre et expérimenter. En entendant les exemples et les moments choisis par chacun, je me suis dit que, en fait, c'était très logique à partir du moment où on envisageait les activités de l'association comme le prolongement, collectif et sans but lucratif, des actions entreprises sur les fermes de ses membres. En conséquence, **la frontière entre l'activité agricole et l'activité de Triptolème n'était pas si nette !**

C'est bien une affaire d'identité et de valeurs et pas une simple question technique.

Enfin, les rapports de revendication, les rapports de force semblent être traités dans Triptolème par l'engagement dans le Réseau Semences Paysannes, à un échelon national et plus large.

Ca n'est pas le cœur de l'engagement des membres même si la conscience politique est aiguës. Cela me pose la **question de l'interassociatif et des alliances locales ou régionales avec d'autres forces sociales** : agricole, environnementale, recherche, éducation populaire ? Ou pas !

Plan d'action-préconisations et échéanciers

Cette intervention a eu lieu dans des conditions de relative tension, qui pourraient être ressenties comme difficiles mais dans une ambiance très chaleureuse et constructive.

Paradoxe ? De mon point de vue : non.

C'est une caractéristique de l'association, un élément structurel et non conjoncturel, rendu visible par une situation, un carrefour dans le développement de Triptolème :

- organiser le départ de membres fondateurs en leur trouvant une juste place, ni trop proche, ni trop distante ;

- devenir vraiment une structure employeuse : jusqu'ici l'animatrice était aussi un membre fondateur de l'association, le siège administratif était chez elle, l'association pouvait être considérée, au moins affectivement, comme un prolongement de son engagement dans la boulange-paysanne. Depuis fin 2009, l'arrivée d'une salariée, certes très impliquée et quasi militante, mais non-agricultrice, change la donne et crée des secousses. Il faut maintenant d'une part **nettoyer les statuts, contrats et autres aspects organisationnels réels mais aussi penser l'association avec une équipe, des locaux**. C'est nouveau.

- devenir le regroupement non seulement de personnes mais aussi de collectifs plus ou moins locaux pour tenir compte de la croissance du territoire de Triptolème : bien plus que la seule Bretagne, région déjà très étendue !

Ces trois aspects sont révélateurs d'une affaire de croissance, et, si j'ose la métaphore, d'une **affaire d'adolescence**.

Triptolème entre dans une sorte d'âge adulte et se doit de changer sans perdre ce qui est le plus important, et qui doit être défini, requestionné régulièrement. Bref, une crise est passée, des perspectives concrètes sont dessinées :

- un nouveau CA
- des locaux
- une organisation territoriale
- une organisation et répartition de tâches...
- ... mais des besoins d'accompagnement à repérer dans

les deux à trois ans :

- pour **ancrer l'action de Triptolème dans des territoires intercommunaux tout en maintenant la cohésion d'ensemble** : les crédits publics se décentralisant encore plus, l'association aura à l'avenir besoin de déposer des dossiers dans des pays et/ou communautés d'agglomération et en même temps devra poursuivre avec des Conseils régionaux (et pas que Bretagne)
- pour **décliner l'identité éducative dans les sources de financement** : par exemple le CDVA et le FONJEP, même en perte de vitesse dans les choix de politiques publiques existent encore...

- pour **poursuivre l'accueil de nouveaux membres et les former**, c'est à dire s'ouvrir et se diversifier tout en conservant cette capacité à la solidarité, au partage, à l'affection.

- pour **améliorer les capacités d'animation de ces membres dirigeants** et continuer à développer cette forme d'intelligence collective dont l'association semble garante.

Xavier Lucien, d'ASA (extrait du rapport de mission)

Présentation de nouveaux membres du Conseil d'Administration de Triptolème

Justine LERCHE, secrétaire de Triptolème

Bien l'bonjour à tous,

Voilà un exercice difficile que de se présenter en quelques mots ...

Je m'appelle Justine, je suis originaire de la Baie du Mont-Saint-Michel . De belles rencontres m'ont menées à Triptolème il y a maintenant un peu plus de deux années . C'est par le biais de l'animation que j'en suis venue à côtoyer les épis du Morbihan ... Les chemins m'ont d'abord conduite chez un couple de paysans, un éleveur et une paysanne-



boulangère qui ont su me transmettre leur passion lors d'un stage. J'ai continué à suivre les grains de blé ... ils m'ont amené à étudier la complexité de la filière blé-farine-pain, les relations entre paysans, paysans-boulangers, meuniers, boulangers ... Une rencontre avec un paysan-boulangier membre de Triptolème, un échange avec Christelle, lecture de "Voyage autour des blés paysans" ... et moisson chez Nicolas ... Ni une ni deux, je suis montée à bord du navire, envoutée par la magie de ces épis !

Pour l'instant en Normandie, ni paysanne, ni boulangère ... j'essaye à mon tour de partager ce que j'ai pu découvrir en soutenant ceux qui ont choisi de cultiver et panifier ces belles variétés ainsi qu'en participant aux actions de sensibilisation des petits comme des plus grands ... pour que Triptolème continue d'être un lieu d'échanges, de rencontres et de découvertes.

A tantôt !

Justine



**Pierre CITRON, co-président de Triptolème,
paysan boulanger**

Pierre Citron, dans ma 45^{ème} révolution autour du soleil sur le vaisseau spatial Terre, notre Déesse nourricière. Cotisant de solidarité depuis juillet 2002, je cherche toujours 9 hectares au maximum près de la ferme à la Chapelle St Sauveur, dans l'orient de la Bretagne.

En 2003, j'ai acheté 35kg de semences de blés, Rouge de Bordeaux, Riéti et inconnus à Biaugerme. Mélange multiplié et cultivé sans labour les premières années.

La lecture de « La révolution d'un seul brin de paille » de Masanobu Fukuoka en 1990, a lentement réveillé la dormance de mon désir d'apprendre de la Nature, et, de vivre de ses présents. Ce projet a mis du temps à germer et n'en est qu'au début.

Les terres très argileuses, le manque d'outils adéquats, la façon traditionnelle du coin de cultiver en grandes planches m'ont

fait labourer deux fois en 4 ans, à l'encontre d'un des 4 principes de Fukuoka, celui de non-labour. Je vois ces labours comme une phase de pétrissage de la couche supérieure d'argiles. Pour l'instant les blés et les seigles (de chez Florent) se portent bien. J'espère encore quelques pluies afin de bien remplir ces épis sortis début Mai, si précoce en cette année 2011 du deuxième apocalypse nucléaire pour le Japon !..

Là où mènent les fols diktats du capitalisme.

Encore quelques mots sur Masanobu Fukuoka, humain, ex-scientifique, philosophe lumineux tout en étant un bon économiste doué du bon sens ... paysan. Je ne peux que recommander la lecture attentive de ses deux ouvrages publiés en français (aux Editions Trédaniel). Car, plusieurs fois, j'ai entendu dans les médias et durant des conversations une confusion entre le « non-agir » ou « non-faire » appliqué à l'agriculture par Masanobu Fukuoka et le « rien-faire » ou « peut peu faire » compris par quelques personnes un peu trop...relax ! Cette notion de « non-faire » courante d'Inde au Japon est très difficile à traduire dans nos langues et cultures occidentales.

J'aimerais partager cette pensée de Krishnamurti : « La non-action intérieure totale constitue l'attention positive d'où jaillit la beauté. »

Pierre Citron



Franck PERRAULT, secrétaire-adjoint de Triptolème, boulanger

Nouveau membre du bureau, boulanger-paysan en Anjou, non installé (sorte de boulanger sans terres qui sème ça et là dès qu'un champ s'offre à lui... 3ha se sont ainsi offerts en pâture cette

année) je poursuis l'aventure triptolémienne plus officiellement, avec grand plaisir, entouré de personnes que j'apprécie, qui me "nourrissent", et avec qui je partage l'amour de la biodiversité dans l'assiette et dans la bonne humeur.

Comme ces blés que je regarde pousser, j'ai besoin de cet enracinement dans la terre, mais mon regard se porte inéluctablement vers l'horizon, vers les étoiles, ce monde de

l'espace, du rêve où je dessine un futur plein d'envies et de projets.

Cela peut conduire à une certaine frustration quand l'attente est un peu longue, quand ces rêves sont faits de grandes forêts québécoises, parsemées de lacs et de rivières, de chants de loups à la pleine lune, mais aussi de tout ce que j'ai commencé à construire ici depuis 3 ans, de toute cette énergie transmise à travers cette belle association qu'est Triptolème et de tous ceux qui la composent.

Une belle collection de blés tendres, durs, affectueux, doux, sensibles virevoltent cette année dans un de ces champs prêtés très gentiment, un vrai plaisir des yeux! Tous ces blés ne demandent qu'à faire revivre la magie de campagnes vivantes. A nous d'y travailler, individuellement, collectivement, "localement", et au-delà!

Faites de beaux rêves..... et réalisez-les!

Franck

Dossier technique : La sélection des semences



Extrait du compte-rendu de la formation du 16 et 17 avril : "Sélection des semences" avec Berthold Heyden à Bouchemaine (49)

Berthold Heyden et Udo Hennenkamper de l'Institut Graf Keyserlingk en Allemagne sont sélectionneurs de blés en Allemagne, en lien avec le Réseau Semences Paysannes.

Petit rappel :

. Les **variétés fermières** sont des variétés qui ont été cultivées au moins 10 ans par un agriculteur. Ça peut être des variétés modernes au départ qui d'année en année s'enrichissent des restes dans les outils (moissonneuse batteuse, bennes, ...) et des adaptations au terroir par mutation, croisements spontanés, etc.

. Les **variétés paysannes** sont issues de semences non hybrides, sélectionnées et multipliées par des paysans. Elles se reproduisent librement entre elles au cours de leur culture dans un même milieu biologique, auquel elles sont adaptées

Quelques échanges entre paysans qui sélectionnent leurs semences

1 - Critères de sélection des variétés entrant dans le mélange de Florent

- * Variétés ayant une bonne tenue de tige
- * Pouvoir reconnaître facilement l'ensemble des variétés afin de voir comment le mélange évolue
- * La hauteur des pailles des blés anciens proviendrait de leur capacité à chercher la lumière (à rapprocher avec le comportement des arbres à « fronder »). cachant les autres, ils faisaient ainsi plus de photosynthèse, de gros grains, ils étaient alors plus présents dans le mélange et donc plus sélectionnés.

2 - Règles agronomiques

- * dans le cas d'un mélange, soigner le triage des grains afin de ne pas semer que des gros grains et risquer d'éliminer les variétés à grains plus petits
- * plus la terre est pauvre, plus il faut semer dense
- * un semis tardif favorise une descendance homogène (expérience de Berthold)
- * la date de semis de la première génération va avoir des

répercussions sur la vigueur, la précocité et la maturité de la descendance.

3 - La constitution d'un mélange de plusieurs variétés pose un certain nombre de **problématiques**

- * notamment le fait que certaines variétés arrivent à maturité avant d'autres. Faire attention à ne pas trop sélectionner de variétés ayant un écart de maturité trop important
- * dans le cas d'un mélange de variétés anciennes avec des variétés modernes, il faudra tenir compte de l'effet d'ombrage des variétés anciennes sur les variétés modernes
- * **Sélection massale** : aller chercher les épis qui plaisent (sélection positive) ou enlever ceux qui ne plaisent pas (sélection négative).
- * Croisements naturels : 0 à 5 %.

4 - Certaines observations peuvent être réalisées sur les variétés anciennes :

Rendement, résistance à la verse, rendement en biomasse racinaire, couleur, végétation/ recouvrement de l'inter rang, proportion de déchets / perte au triage, rendement en paille, grain : couleur, forme, grosseur, brillance, tallage.

5 - Quelques phrases entre paysans

- * La capacité de tallage semble intrinsèque à la variété. On parle de « signature » « il y a des variétés qui marquent plus que d'autres » (JF Berthelot).
- * « C'est la plante qui doit orienter le sélectionneur » (JFB)
- * « C'est la plante qui s'offre à l'œil du sélectionneur » (JFB)
- * « Il y a nécessité de rebrasser différentes variétés afin d'améliorer la tenue à la verse »
- * « il faut observer » (JFB)
- * « la sélection des variétés s'opèrent principalement à la maturité » (JFB)
- * « les qualités boulangères d'un mélange sont toujours meilleures que pour les mêmes variétés, cultivées en pure » (Berthold H.)
- * "les variétés modernes ont besoin de plus d'engrais pour remplir leur grain" (BH)
- * "Un blé peut grandir d'une génération à une autre, mais ne peut diminuer" (BH)
- * "La diversité ne vient pas d'un croisement dirigé mais du travail des paysans" (BH)
- * La **qualité des protéines** constitutives du grain est très liée au processus de **maturation** du grain
- * Un faible **rendement** peut être compensé par une peau fine (au niveau du grain), de faibles pertes au triage, un bon remplissage des grains.

1 - Conservation des variétés régionales et multiplication des graines (en accord avec la législation sur les semences)

Berthold fait de la sélection depuis 23 ans. L'objectif était de développer des variétés pour l'Agriculture Biologique. Son Institut travaille sur un domaine de 60 hectares et exclusivement sur le blé (plus récemment expérimentations sur une graminée sauvage le *Dasipryum villosum*). Le travail de sélection a évolué au cours des années suite à des résultats expérimentaux et des observations intéressantes :

Après avoir travaillé à maintenir les populations de blé de pays au début et avoir essayé les croisements selon la méthode classique (voir plus loin), les résultats n'étaient pas satisfaisants pour les paysans allemands en terme de rendement et de qualité boulangère. Sur la variété Monopole, observée pendant 6 ans après un semis tardif, on constate que l'effet sur la hauteur des pailles semble se conserver au moins 5 ans après. La même variété semée au printemps montre l'apparition d'un certain pourcentage de plantes de type printemps qui évolue l'année suivante selon la date de semis et les conditions climatiques.

Berthold décrit ensuite le travail de sélection sur la ferme de Peter Jacoby, qui cultivait depuis 15 ans sur sa ferme 2 variétés paysannes, très belles et de bonne qualité boulangère, adaptées aux 750 m d'altitude de la ferme. Le mélange des deux a augmenté la valeur boulangère et de nouveaux types sont apparus par croisements spontanés qui ont été multipliés séparément en épis-lignes.

Le premier épis a donné une quinzaine d'épis d'une grande hétérogénéité avec 3 types clairement différents.

3 ans plus tard après sélection, un seul type reste qui devient une nouvelle variété (résistante à la carie).

Selon Berthold, le risque avec les semences de ferme (donc lignées) est la dégénérescence. Un semis tardif peut re-vitaliser la variété ou bien une sélection en bouquet pour ressemer séparément, sélection qui peut se faire à plusieurs pour obtenir un peu de diversité. L'exemple de la sélection Kampmann dans du Renan qui dégénérait illustre son propos. Semer dans différentes conditions et à différentes dates aurait un effet régénérateur.

Personne n'a aujourd'hui de recul pour en dire autant sur les populations car bien souvent les paysans font évoluer leurs mélanges, qui sont composés de variétés populations et non de lignées pures.

Histoire de Probus : variété suisse de 1946 obtenue à partir du croisement d'une variété population suisse et d'une variété population hongroise. Cette variété a été inscrite pendant 45 ans au catalogue mais a disparue des champs sauf sur quelques fermes malgré d'excellentes qualités boulangères. Berthold a commencé à travailler en 1984 sur quelques fermes avec cette variété. En 1989, il a isolé 10 à 15 épis barbus (PGR pour « Probus Granen » : « probus barbu » en allemand) et en a

multiplié un type. Après un semis tardif en 1995 et une nouvelle sélection, il a développé une série de lignées intéressantes : PGR 363 (Hermès) PGR 281 (Alauda), Ritter et à partir d'épis non barbus à tiges rouges la variété Karnéol.

Selon lui dans les croisements, 98% sont moins bons que les parents et 0,1% mieux.

Florent utilise dans son mélange population dynamique, 10% de la variété Alauda qui a été sélectionnée par Berthold. Alauda est issue d'un croisement spontané entre un type barbu (PGR) de la variété Probus (variété suisse) et Inntaler (population de pays à épis rouges).

La variété Hermès, la plus cultivée des variétés de Berthold, est inscrite au catalogue de conservation de même qu'Alauda et Karnéol.

Dans le catalogue de conservation, il existe une délimitation géographique et de quantité. à la multiplication des variétés inscrites :

* Quantité : Soit multiplication de 100 ha maximum, soit 3% de la quantité nationale de blé produite. En Allemagne le choix a été fait de prendre 3% de la sole de blé nationale.

* Géographique : La multiplication ne peut se faire que dans une zone de 100km autour du Lac de Constance, alors que la culture peut être réalisée dans le monde entier.

La variété est re-contrôlée chaque année. Seul 10% de variation de la variété est tolérée.

Berthold travaille sur des variétés plutôt homogènes. Son objectif étant de proposer aux paysans des variétés assez stable. Il met 10 à 15 ans pour sélectionner une variété avant de la proposer aux paysans.

Vu les critères d'inscription demandés, il pense qu'il n'est donc pas possible d'inscrire des variétés populations mais cela mériterait d'être essayé ! ...]



N.B. : La suite du compte-rendu dans le prochain numéro en septembre. Pour ceux qui le souhaitent, il est disponible par mail ou courrier sur simple demande.

Florent M., Benoît S. , Patrick DK et Christelle

"Les blés, les plantes compagnes et les sols vivants"

Introduction à la conférence qui aura lieu le samedi 2 juillet 2011 à Bovel (35)

Suite au remembrement, la Révolution Verte a généralisé une agriculture très artificialisée, fondée sur la monoculture, la destruction des haies, l'abondance d'intrants chimiques et de moyens mécaniques. Après des résultats initiaux prometteurs, les rendements de maïs, de blé et de riz chutent partout dans le monde depuis les années 1980-1990. La raison en est que cette utopie productiviste s'est vite heurtée à la réalité écologique : érosion, perte et destruction des sols dénudés (tassement, pesticides), uniformité variétale qui favorise la dissémination des maladies fongiques. Ce constat est partagé par les agronomes qui admettent la nécessité de travailler avec le sol et ces mécanismes : le non-labour et autres Techniques Culturelles Simplifiées (semis direct, labours agronomiques) sont mis en avant.

De nombreux paysans n'ont pas attendu ce constat tardif des agronomes pour cultiver différemment. La culture de variétés anciennes de blé (à pailles longues et à forte vitalité végétative) permet de semer des plantes compagnes sans crainte d'étouffement du blé. Ces associations sont avantageuses pour la nutrition du blé : la plante compagne est souvent une légumineuse qui améliore la nutrition azotée du blé par utilisation de l'azote atmosphérique. De plus, les systèmes racinaires sont complémentaires pour l'exploration d'horizons du sol différents. Cette meilleure exploration du sol est encore accrue quand les plants de blés sont mycorhizés, ce qui est courant en l'absence de fongicides. Les mycorhizes améliorent la nutrition (eau, phosphore) des plantes associées : les sécrétions mycorhiziennes stimulent l'activité du sol. La sécrétion d'acides organiques permet de solubiliser le phosphore dans les sols déficients, et la sécrétion de protéines (glomalines) par la mycorhize accroît la rétention de l'eau en milieu aride.

Un autre avantage de ces cultures associées réside dans une meilleure couverture du sol qui étouffe les mauvaises herbes. La restitution au sol de la végétation (pailles abondantes) favorise l'activité microbiologique du sol, ce qui aboutit à une amélioration de sa structure, à une augmentation de la Matière Organique et par conséquent de l'humus. Cet humus améliore la texture du sol et la rétention d'eau par le sol. De plus, les plantes fertilisées de manière organique sont plus résistantes aux maladies (par rapport à une fertilisation minérale) : Howard, l'un des pionniers de l'AB, avait appelé cet effet « le miracle de l'humus ». Aujourd'hui, ce phénomène trop peu étudié est qualifié d'effet « suppressif » du sol : le compostage avec un sol suppressif permet de lutter contre des pathogènes résistants, grâce à l'abondance de microorganismes antagonistes dans un sol riche en humus. Cela permet de réduire drastiquement l'invasion des tissus par le pathogène fongique et l'accumulation consécutive de mycotoxines dans les grains.

Par ailleurs, la diversité des variétés de blés semées réduit aussi l'incidence des maladies grâce à l'hétérogénéité des conditions auxquelles le pathogène doit faire face : disposition étagée des épis permettant l'aération, diversité des résistances variétales... Au niveau alimentaire, ces variétés présentent aussi moins de gluten, et sont donc plus facilement digestibles.

Pour conclure ce tour d'horizon, il faut souligner l'existence de synergie écologique qui permet de convertir un cercle vicieux en cercle vertueux. Par exemple, un sol dénudé est exposé à l'érosion et à la dessiccation. Au-delà d'un seuil, il perd toute structure et capacité de rétention d'eau. Le lessivage des éléments minéraux l'appauvrit encore plus, tout en polluant les zones voisines. L'adoption des pratiques vertueuses va réduire l'érosion, donc limiter le lessivage. La couverture du sol permet de contrôler les mauvaises herbes, protègent le sol de la dessiccation et accroît la MO du sol. L'activité du sol est accrue, ses capacités physiques et biologiques sont améliorées, le sol redevient vivant....

Cela n'a rien de miraculeux mais provient du fait que les facteurs écologiques sont intriqués et affectent positivement ou négativement des mécanismes différents. L'accroissement de l'humus dans un sol améliore certes sa fertilité via sa rétention d'eau et la MO, mais affectent aussi sa texture et sa résistance aux maladies. Il est capital de comprendre que cette voie est la seule qui puisse garantir une production alimentaire durable car elle est la seule qui entretient et améliore les propriétés des sols, point de départ de toute culture.

Lilian Ceballos est aujourd'hui consultant en écologie et intervient sur les aspects agro-écologiques de l'agriculture. Sa formation et ses travaux scientifiques l'ont conduit à étudier les mutualismes (mycorhizes, symbiose Légumineuses/Rhizobium) dans une optique évolutive. Pendant des années, il a effectué de nombreux travaux sur les graines, sur les défenses végétales et les signaux végétaux qui régulent ces symbioses au Laboratoire des Métabolites Secondaires (CEFE-CNRS, UMR 5175, Montpellier). Il a travaillé en particulier sur la réponse des plantes à des maladies comme la moucheture du blé dur, les fontes de semis qui atteignent les plantules, mais aussi sur les arômes des champignons supérieurs et sur le rôle évolutif des substances volatiles dans la pollinisation des Plantes à fleurs..

Aujourd'hui indépendant, il a rédigé divers textes sur les cultures GM et leurs conséquences environnementales. Il collabore régulièrement avec Triptolème, avec le RSP, Inf'OGM, ResOGM' Info, BEDE, mais aussi les apiculteurs (UNAF).

Lilian Ceballos et Nicolas Supiot

Astuces pour trier et décortiquer le grand épeautre

Deux jeunes amis agriculteurs sensibles aux écrits de Sainte Hildegarde se sont procurés un peu de semences et m'ont fait part de leur problème pour décortiquer leur produit. Je suis en retraite et me suis attaché à essayer de libérer les grains. J'utilise un moulin à café d'épicière sorti d'une brocante pour moulinier les grains. Je me suis procuré du grillage de meunier pour achever mes préparations.

Depuis un an, je consomme avec grand plaisir cette farine et mes problèmes de constipation sont résolus.

Mes deux amis se demandent où trouver de la semence qui ne soit pas dénaturée par l'intervention des hommes.

Enclenchement des opérations successives

- Réception du produit au sortir de la moissonneuse batteuse.
- Mise en sécurité de la réserve contre les rongeurs - coffre du préau.

Toutes les mesures sont effectuées à partir de 10 litres de brut en sortie de moissonneuse.

1- Avant décortiquage

Tamisage (Gd Mailles) sur brouette et prélèvement manuel des pailles.

pas de déchets récupérés.

mais récupération:

- entre 1 litre et 1,200 L de grains propres.
- 8,600L L de bogues à décortiquer



2- Décortiquage unique sur grille rigide: maille x mm

Durée du décortiquage :
7 min pour les 8,600 L à décortiquer.

Foisonnage portant à 12,300 L en fin de décortiquage pour les 8,600 L



3- Après décortiquage

Tamisage (Mailles Moyennes.) sur brouette par petites doses successives

Prélèvement aspirateur.

Balles de 6.300 LI à 7 L et Fines entre 3 L et 3,200L

pour basse cour.

4- Lavage forcé à débordement sur tamis fin.

5- Égouttage du grain sur séchoir en plein air.

La déshydratation par temps humide se fait en intérieur.

10 litres d'épeautre en sortie de moissonneuse donnent 4 L consommables.

Les balles, gaines récalcitrantes et fines rendent 11 L environ.



Durée totale de l'opération, installation et rangement compris à l'exception de la finition du séchage: 45 minutes :



Liste du matériel de battage complémentaire: brouette, forçage sur grille, aspirateur, tuyau à eau; égouttoir et sacs.

Performances approximatives: sur grille de x mm :

Brut Volume, poids	Consommable Volume, poids	Temps du traitement
10 litres - 4,187Kg	4 litres - 2,80 Kg	7 minutes
85 litres - 35,275 Kg	34 litres - 21 Kg	60 minutes

Paul-Marie Guibouin, Guérande (44)

Et pourquoi pas faire son blé avec la luzerne ?

Au Lédats (47), on cultive le champ deux en un

L'association blés paysans - luzerne présente des résultats convaincants qui, selon Philippe Guichard, se confirment encore plus les années de sécheresse.



Soixante agriculteurs, participant à une tournée nationale, se sont fait expliquer les vertus de cette association dans un champ, au Lédats, de Philippe Guichard (avec le mégaphone).

Soixante agriculteurs, participant à une tournée nationale, se sont fait expliquer les vertus de cette association dans un champ, au Lédats, de Philippe Guichard (avec le mégaphone).

Et pourquoi pas faire son blé avec la luzerne ?

Voilà dix ans que Philippe Guichard observe les vertus de cette union. Et hier, devant une soixantaine d'agriculteurs participant à une tournée nationale des exploitations organisées par la revue Techniques culturales simplifiées, il n'avait que de belles promesses à adresser à ceux qui envisageraient, comme lui, de donner une réponse affirmative à la question.

Devant le parterre réuni sur l'un de ses champs au Lédats, il a pu vanter l'une des forces majeures de cette production deux en un : l'apport en azote. La luzerne en confère en grande quantité à la céréale qui s'épanouit le plus simplement du monde, sans engrais, sans pesticide et avec un minimum d'entretien, des semis jusqu'à la récolte. Dans les rangs des visiteurs (qui ne comprenaient qu'un seul représentant de l'agriculture biologique), Philippe Guichard a pu observer qu'on ne restait pas insensible à l'argument reposant sur le gain du temps et le gain d'énergie.

Des sols plus riches

En une décennie, le Lot-et-Garonnais, adhérent de la Confédération paysanne, administrateur du réseau Semences paysannes et membre du bureau de l'Institut technique de l'agriculture biologique (ITAB), a observé un enrichissement important de ses sols. Et à l'écouter, il faut croire que le mariage n'a pas nécessairement besoin d'être pluvieux pour être heureux.

Les années de sécheresse, comme celle qui se présente, il constate que ses blés souffrent nettement moins que ses cousins. L'alliance souterraine avec les racines fasciculées de la légumineuse permet aux céréales d'aller chercher beaucoup plus loin leur nourriture.

En moyenne, cette méthode lui procure 40 quintaux à l'hectare. C'est évidemment moindre qu'avec des techniques productivistes mais il compense largement sur la valorisation du produit, puisque cela lui permet de proposer une farine plus riche en protéine et donc de grande qualité. Par ailleurs, la luzerne, utilisée par exemple dans l'élevage, constitue une seconde source de revenus.



Semences paysannes

Mais il y a un piège. Du moins une particularité qui n'en est pas une : « Toute la clef du système repose sur l'utilisation de semences paysannes », décrypte Philippe Guichard. En effet, la technique est inapplicable avec les blés modernes, grimpant rarement au-delà de 70 cm (contre 160 cm pour ses blés) et ne dépassant donc pas la luzerne.

L'association blé - luzerne n'est pas une découverte du XXIe siècle. Les qualités de cette association ont pu être observées il y a bien longtemps mais ont fini par se noyer dans les limbes de l'agriculture productiviste. Avec la montée en puissance du bio, la voilà qui semble reprendre du poil de la bête.

Un article de Thomas Mankowski, publié par SudOuest-12/06/11
Plus d'infos sur :

<http://www.agriculture-de-conservation.com/Ble-bio-dans-une-luzerne-vivante.html>

Traitement des charançons : petits conseils ...



Blé et charançon (Florent Mercier)

SILICOSEC vendu par les allemands qui est une poudre de diatomée (2 kg par tonne de grain), ou, sans doute moins efficace, poudre de roche ultra fine (dolomie, ...). Il faut du grain bien sec. Et ceci nécessite de brosser le grain avant mouture.

- lutte biologique (efficace ?)

En curatif : triage du blé, qui enlèvera une bonne partie des charançons. Répéter l'opération plusieurs fois si nécessaire.

Ensuite plusieurs méthodes :

- pyrethre/rotenone homologué en bio pour traitement du grain...
- différentes plantes (poivre, absinthe, tanaisie,... chacun sa sauce)
- moyen physique par poudre qui asphyxie les charançons :

voir page 14 de ce bulletin de Bio Aude : http://www.bio-aude.com/images/imagesFCK/file/qui_sommes_nous/nos_publications/bul_elevage_n19_juillet_2006_18_juillet_2006.pdf

Pour ma part j'ai choisi le silico sec pour conserver les échantillons de semence sans souci (?) plusieurs années.

Florent Mercier

Les Charançons

Les pésans tertous s' sont ben échignés
Autour des mouéssons, autour des batteuses
Mais à c'tt' heure le blé r'gorge leu' gueurgner :
Z'en prenn'nt eun' pougné' dans leu' mains calleuses
Qui r'jitt'nt en gueulant après l' mauvais sort :
Les tas d'blé sont pleins d' ces bestiol's malines
Qui s' font eun' maison d' chaqu' petit grain d'or
Après en avouer sucé la chair fine.

Pésans ! l' va fallouér chauler :
Y a trop d' charançons dans vout' blé !

Les pésans tertous s' sont ben échignés
Pour él'ver les p'tiots qui croustillin' ferme,
Et déjà les grands sont partis gagner
Le pain de chaqu' jour aux tâch's gris's des fermes ;
Mais les gas d' mossieux Untel et Untel
Vont ét' dans queuqu' temps noummés fonctionnaires
Dans eun' plac' tranquill' comme un bieu coin d' ciel
Où qu' c'est qu'is coul'ront la vi' sans ren fére !

Pésans ! l' va fallouér chauler :
_ Y a trop d'charançons dans vout' blé !

Les pésans tertous s' sont ben échignés
Pour payer l'impôt, pour fér' les corvées ;
Les queuqu's tit's piéc's d'or tiré's au meugner
Vars el parcepteur se sont ensauvées ;
C'est pou' graisser l' bec à ces foutus gas
Car, si ça n' fait ren, faut vouer coumm' ça mange !
Sûr que dans l'budget, ça fait pus d' dégâts
Qu' les mauvais's bestiol's dans tout l' blé des granges

Pésans ! l' va fallouér chauler :
Y a trop d' charançons dans vout' blé !

Les pésans tertous s' sont ben échignés,
Mais i's s'en vont qu'ri deux pierr's de chaux vive
Qu'i's mett'nt à s'éteind' dans l'ieau d'un baquet
Et v'là qu'i's arros'nt de c'tte blanch' lessive
Les pau'ers tas de blé pourris d' charançons ;
Alors, tous ces sal's inséqu's agonisent,
Tout' la varmine querve, et les pésans sont
Les maît's à présent, d' leu' Miche r'conquise !

Pésans, d'main, i' faudra chauler,
Chauler pus loin que vout' tas d'blé !

Gaston Coûré 1880 - 1911



Communiqué de presse : Réforme européenne du commerce des semences : Favoriser la biodiversité ou les OGM brevetés ?

26 avril 2011

La Commission Européenne a publié et mis en consultation le 19 avril de nouvelles propositions de réglementation du commerce des semences[1]. Le Réseau Semences Paysannes, la Confédération Paysanne, la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique, Nature & Progrès et les Amis de la Terre se réjouissent de son souhait de lever les verrous qui interdisent la commercialisation des semences locales, traditionnelles, sélectionnées pour l'agriculture biologique, pour un recours modéré aux intrants chimiques ou pour les cultures dites marginales. Cette grande diversité est en effet indispensable pour permettre à une agriculture paysanne créatrice d'un environnement sain, de territoires entretenus et d'emplois nombreux d'offrir aux peuples d'Europe une nourriture suffisante et de haute valeur nutritionnelle.

Mais l'affichage de cet objectif cache mal la volonté de la commission d'accélérer la commercialisation des nouvelles variétés génétiquement manipulées, brevetées et non reproductibles par les paysans. D'autant que la simplification proposée n'est pas offerte à tout le monde : les petites entreprises semencières et les semences sélectionnées de manière naturelle seront éliminées par les coûts et les normes sanitaires et de biosécurité rendus indispensables pour les semences génétiquement manipulées des grandes multinationales. Cette libéralisation du commerce des semences passe de plus par un désengagement définitif des États et une privatisation de leur mission de contrôles de la qualité des semences. Enfin, rien ne garantit le droit des paysans d'utiliser, d'échanger et de vendre leurs propres semences.

Pour contourner l'opposition des consommateurs aux OGM, les grandes firmes semencières offrent de plus en plus de semences génétiquement manipulées par d'autres techniques que la transgénèse comme les variétés mutées pour tolérer des herbicides chimiques. Elles disséminent ainsi des gènes brevetés qui permettent de faire valoir leurs droits de propriété sur l'ensemble des semences disponibles et sur la totalité de la

chaîne alimentaire jusque dans l'assiette des consommateurs. Aujourd'hui, ces semences qui sont des OGM sont commercialisées sans aucune évaluation sanitaire, environnementale ou socio-économique et sans aucune information des consommateurs, mais se heurtent à la longueur des procédures d'inscription au catalogue. C'est ce dernier verrou que la Commission souhaite faire sauter.

Les organisations signataires demandent que :

- l'information publique sur les techniques de manipulations génétiques utilisées et sur les droits de propriété protégeant les variétés ou les gènes des plantes soit obligatoire,
- toutes les plantes sélectionnées par des technologies génétiques non naturelles soient soumises aux mêmes évaluations que les plantes transgéniques,
- le catalogue simplifié proposé par la Commission européenne soit réservé aux variétés librement reproductibles sélectionnées et multipliées de manière naturelle et traditionnelle; et que les variétés génétiquement manipulées, protégées ou contenant des gènes protégés par des droits de propriété industrielle ou des verrous biologiques qui interdisent aux paysans de réutiliser leur récolte comme semence, ne puissent pas y être inscrites,
- les semences reproductibles sélectionnées et multipliées de manière naturelle et traditionnelle ne soient pas soumises aux mêmes normes et coûts de certification sanitaire et de biosécurité rendus indispensables pour les semences génétiquement manipulées,
- les États conservent leur mission de contrôle et de régulation d'un commerce sain et loyal.

Réseau Semences Paysannes, Confédération Paysanne, Fédération Nationale d'Agriculture Biologique, Nature & Progrès, Amis de la Terre,

Contacts : * Guy Kastler 06 03 94 57 21,

[1]

http://ec.europa.eu/food/plant/propagation/evaluation/docs/15042011_options_analysis_paper_en.pdf

Colloque "Une autre agriculture pour la biodiversité"

Les actes du colloque "Une autre agriculture pour la biodiversité" (organisé par Agir Pour l'Environnement, avec notamment des interventions de Marie-Monique Robin, Guy Kastler, Marie-Christine Blandin, Claude Aubert... et un accueil par Yves Cochet et Anny Poursinoff) sont disponibles.

Il est possible de les commander en ligne (sous format papier ou CD, selon votre choix) sur la boutique d'Agir :

<http://j.mp/actes-colloque-agriculture-biodiversite>

Parlons de notre endroit ...

Retour sur le week-end de réflexion de mars dernier

Triptolème, ce héros mythologique éduqué par la Déesse.
Ou en mauvais français, mais avec l'accent français ou
québécois,
Trip to l'aime.

Ces rencontres riches en personnalités,
les champs de ses diverses collections de blé et leurs beautés.
Celle des autres céréales, végétaux et animaux - anime haut.
Trip to l'aime.

Ces expériences de ré-unir le dit visé, les paysans chercheurs de
l'observance vivante

De la bonté d'un grain, semé en Terre vers le Ciel hissé.
Offrant d'étincelants épis emplis de grains mûrs, mémoire l'attente,
épis battus, triés, reposés, brossés, soufflés, enfin, en fin, égrainés,

"Retrouver le sens ..."

J'ai 43 ans et je suis un jeune boulanger. Depuis septembre 2009, 4 fois par semaine, je fais des pains au levain naturel que je cuis dans un four à bois de boulanger, et je suis heureux ! Heureux de faire plaisir à mes enfants et mon épouse, à nos familles, amis, clients et visiteurs de passage en leur donnant des pains qui ont quelque chose à raconter.

« Le pain est la nourriture des hommes depuis des millénaires. Respectez-le ; il est le résultat du travail de tant d'hommes et la récompense de tant d'efforts ». Antoine de Saint Exupéry avait plus que raison en écrivant ces lignes.

Devenir boulanger a été pour moi une évidence, symbole d'une véritable renaissance. Dans mon ancienne vie, j'ai travaillé avec des préparations issues de mélange d'aliments dont les origines étaient quasi impossibles à déterminer tellement leur chaîne de fabrication et leur logistique étaient complexes ; Comptaient en priorité leur qualité bactériologique et leur prix. J'ai constaté l'augmentation impressionnante des allergies alimentaires, les effets d'une alimentation industrielle sur l'appétit, et les poubelles se remplir ; Je suis tombé malade...

Le hasard a voulu qu'à partir de 1999, je consomme chez mes beaux-parents du pain du Nicolas SUPIOT. J'ai écouté son aventure de paysan boulanger au fil des années. Quand en 2008 mon idée a germé de monter un fournil, il m'a permis d'avoir entre les mains le livre de témoignages qu'il avait réalisé avec ses amis du réseau semences paysannes. « Voyage autour des blés paysans » a été une véritable révélation et a contribué à forger mon esprit. Je me suis alors souvenu des champs de blés au plus profond de mon enfance.

moulus entre les meules de pierres pour cette douce farine
sucrée;
qui impulsa l'envie à nos lointains ancêtres de créer l'artgricuture.
Trip to l'aime.

Ces expériences de boulange,
y retrouver toutes ces diversités entre nos mains, dans nos pains,
au levain, ou sans, blé dur, tendre, sarrasin,
seigle, orge, maïs, épeautre, engrain, et, changer,
échanger nos expériences, nos cultures, nos grains.

Sanguin.
Sans gain.

Pierre Citron

Début 2009, j'ai adhéré à Triptolème lors d'une assemblée générale où j'ai fait la connaissance de Florent Mercier. Je lui ai fait part de mes contacts auprès de Didier LEPRETRE, fermier voisin en bio à la ferme du Pré, pour concrétiser le projet de culture de blés anciens non loin du fournil. Didier se décide à visiter les essais de Florent. Les premières graines sont semées en automne 2009. En attendant de voir fleurir les champs de Didier, Florent a pu me fournir en farines issues de blés anciens, d'orge nue et d'engrain de sa production. Et mes essais ont commencé...

Le blé Poulard me plaît beaucoup, il donne au pain une texture intéressante et un agréable goût léger. L'orge nue est une belle surprise ; elle donne une densité particulière au pain et un goût apprécié par de nombreux clients. Quand à l'engrain, ce pain est fragile dans sa fabrication mais il donne tellement par ses qualités organoleptiques et digestives qu'il nous oblige à quelques efforts pour le mettre en œuvre. Enfin, j'ai pu faire le pain du Pré. Ce pain est le résultat du travail de Didier et de Florent et je le en remercie. Sa pâte a une bonne tenue et une fermentation normale. Le pain obtenu rappelle le grand épeautre avec une mie légère, de couleur claire et une belle croûte blonde rappelant les blés mûrs. C'est un pain fait avec une association de 3 farines distinctes. J'apprécie les mélanges qui amènent à des recettes... probablement un reste de ma formation initiale de cuisinier !

J'ai un grand plaisir à travailler avec ces farines atypiques car elles ouvrent des fenêtres fermées depuis bien longtemps. Des fenêtres ouvertes sur la biodiversité mais aussi sur les hommes, le partage et l'échange, ouvertes sur le goût, le plaisir et la santé.

20 mois après l'ouverture du fournil de la Milandrie, il me reste encore beaucoup à faire et à découvrir pour avancer dans ma jeune aventure de boulanger. Je ne suis pas paysan... mais je n'oublie pas mes racines et je veux travailler avec eux pour les aider à préparer un avenir commun. Je remercie enfin, ces femmes et ces hommes du réseau et de l'association Triptolème qui ont cru au potentiel de ces blés à tant nous donner.

« Grâce à eux, j'ai retrouvé le sens ... »

Pour info : Fête au fournil le Dimanche 18 septembre 2011

de 10h à 17h30

Philippe Le Pape, le bio p'tit boulanger

Le Fournil de la Milandrie - 49370 - LE LOUROUX BECONNAIS

Tel : 02 41 86 89 01 - 06 67 89 62 13

Arrivée du moulin collectif dans le Béarn



Avec les membres de l'association "Faire et savoirs" pour laquelle je fais le pain, nous cherchions depuis plus d'un an et demi un lieu pour accueillir le moulin que nous avons acheté collectivement (64 participants).

et voili toc mi-mai tout arrive. le moulin et la concrétisation de rencontre avec des jeunes ami-e-s qui veulent s'installer en agriculture, une qui passe le cap boulanger en attendant de trouver les terres et à qui je propose un fournil commun pour démarrer, et qui ont une pièce pour le moulin avec le 380V !! et nous propose une colocation sur leur maison et font rapidement des travaux pour accueillir le fournil !!

Et voili on déménage le fournil, on installe le moulin et on

commence à moudre des variétés anciennes cultivées localement !! et le moulin bourre, le lendemain d'un jour d'orage !! et voili encore des soucis. faut dire que le climat ici c'est parfois tropical, un tel taux d'humidité que entre la pierre froide du moulin et l'air chaud ça fait de l'eau dans le moulin !! et ça colle la farine et moulin s'arrête et voili faut démonter et maintenant qu'est ce qu'on fait pour pas que ça recommence est ce que c'est seulement lié à ce jour là, etc...; voili un puzzle encore du chemin à faire

idem pour les cultures de blés : c'est pas les beaux blés ondulants sous le vent que je souhaitais. Le copain agriculteur qui nous fait la culture cette année, a ramené, sur mon conseil, de Bretagne des blés paysans certes, mais des variétés modernes !! j'étais persuadée qu'il trouverait des blés de pays mais je ne lui avais pas précisé !! encore du chemin à faire....

et les variétés de paysan-boulanger que j'avais réussi à conserver et faire semer depuis des années ont aussi été mélangées à du "renan" et en triant au trieur alvéolaire pour enlever la vesce, beaucoup ont visiblement disparues !?.

On verra à la récolte prochaine, si l'eau qui tombe ici à seaux, depuis quelques jours ne réveille pas la rouille.

bises et à bientôt peut-être

pour les journées de juillet, j'espère qu'il restera de la place au dernier moment. car tout est incertain je ne peux donc pas m'inscrire à l'avance. on verra.

bonne et belle journée

Pascale Rey

"Sur la terre comme au ciel"

ou

l'ordre cosmique au service d'un quotidien chaotique.

Le paysan dans son champ ou l'artisan sur son chantier. L'amoureux en quête d'éternité. Le prisonnier d'une histoire pré-fabriquée ou l'attaché au piquet de la société. Les corps battus, les cœurs perdus : qui ne sait ce qu'est le désordre ?

Car oui, l'existence est née d'un désordre. Il est là, en soi, autour de soi. Seul « rien » peut être en paix faute d'être conscient de lui-même. Le désordre, c'est mille choses commencées et aucune de vraiment terminée. C'est un terrible prédateur qui s'installe partout où l'attention se relâche, et qui, sans pitié, laisse tout abandonné : des énergies dispersées, des potentiels inanimés, des désirs emprisonnés, qui ne peuvent ailleurs être utilisés.

Et qui voit le lieu qu'il habite comme le reflet de ce qu'il est ? Et pourtant se trouve là une invitation, une obligation de tout remettre dans le bon sens. Mais après tout, il peut être légitime de réclamer le droit à la pagaille ! Oui, sauf que le monde est déjà assez perturbé, et qu'en rajouter ne peut l'aider. Alors pourquoi donc les enfants se plaisent-ils tant dans le désordre ? C'est peut-

être qu'ils cherchent un ordre qui soit le mieux pour eux. Ils opposent alors leur identité à celles de leurs parents, leur environnement. Mais les grands ! Combien de temps mettront-ils à rencontrer la loi du père, se couper du cordon maternel ?

Car si l'ordre est une discipline, paradoxalement, qui n'ose le « chaos » ne peut trouver son propre « cosmos »(1). C'est de ce magma originel que les forces de l'alchimie puiseront les éléments de leurs imaginations créatives. Sinon et sans quoi, c'est son ennemi, la routine, qui viendra s'y assoir et rouiller-là.

Là où je vais, ce que je fais sont mes miroirs. Qu'ils soient choisis ou subit. Quand j'ouvre la porte de mon frigo, est-ce là dedans l'image de mon égo ? Et que dire de mon esprit en pleine circulation dans la périphérie hurlante d'une agglomération ? Cette cacophonie-ci est aussi un peu la mienne. Sinon pourquoi, dans ce fatras, serai-je là ? Si, sans rire, vous voyez ce que je veux dire !

O foutoir et désespoir ! Mais faut-il croire à ces histoires ? Déjà, dites moi merci, ce serait gentil !

Angélus du soir : espoir

Tout nouveau-né est l'instantané d'un moment unique de l'univers. Qu'un enfant, un événement se manifestent, c'est l'image du ciel présent qui se dépose sur la terre. De là, prendra source tout ce qui va nourrir l'itinéraire d'une existence.

Or, d'après les messages qu'aujourd'hui le ciel nous propose, nous entrons très probablement dans une période de « terres brûlées »(2). Un peu partout, des bulles de feu n'attendent que l'étincelle, une allumette. Et que voici - alouette ! - le doux duvet d'une si jolie planète en rôti poulet.

Si l'eau - le déluge mythique - eut raison tragique d'un précédent peuplement, le feu sera sans doute l'élément actif du prochain changement. Un important stélium (3) stationne ces temps-ci dans le signe initiatique du « bélier »(4). Le symbole purificateur du bûcher s'est allumé. A l'opposé, l'énergie de la « balance » implore un urgent retour à l'équilibre, qui ne sera qu'une conséquence, soit de nos actes délibérés ou, par refus et à notre insu, d'intentions obligées, imposées par une autre volonté que la nôtre.

Ce néo-désordre s'adresse à l'infiniment petit (5). Nos sociétés ont atteint l'ultime vers la réduction du sens et du pourquoi de son existence. Les politiques et les religions ont perdus la source de leurs fonctions, caractéristique d'une fin de cycle. C'est alors tout un soleil concentré dans une peau de tomate. Gare à l'explosion ! Car la coque du pépin la plus épaisse ne peut empêcher son besoin de germer. C'est l'être au cœur qui va être touché, fléché dans son intimité cellulaire, dans son centre matière, ses particules nucléaires.

Le jour ou « Corée », enlevée contre son gré, se retrouve prisonnière chez le dieu des enfers, c'est l'hiver. Car sa mère « Déméter » (6), pour se venger stérilise la terre pour une moitié de l'année, le temps dont elle sera privée de sa protégée. Ce symbole d'innocence (la fille) et de délivrance (la mère) est un avertissement. Le mythe insiste sur la nécessité de retourner à l'évidence du sens, partager nos abondances, lâcher nos égoïstes résistances, sans quoi, ce serait condamner tout espoir de restituer à la planète son pouvoir de fertilité. Marre de se taire !

Alors, faut-il descendre encore ? Mais des cendres déjà un corps se lève . « Triptolème » (7) est possiblement, et parmi d'autres, cette taupe qui sort son nez des profondeurs de la terre. Elle sait que ces désordres là ont peut être, là-haut, tout ravagé, tout calciné : les structures sclérosées, les institutions fatiguées, les croyances cristallisées, enkystées dans des cancers de violence, des tumeurs d'indifférence. Elle rend alors hommage à tous ces innombrables courages, les infatigables messages déjà au service de l'embellie.

Rosée du matin au café du coin

Chaque petit bout de coins nichés au fond de soi est un endroit très concentré de l'univers. Mais plein de besoins d'enfant y restent coincés, en attente d'être servis, d'être sevrés. D'abord en prendre soin, chercher et identifier dans la botte de foin ce qui m'appartient. Puis rendre à César tout le bazar ! Car l'ordre, s'il est dynamique, est un apaisement. Mais il sait aussi être statique, quand rien ne bouge et tout s'éteint. C'est alors un assoupissement. Nos musés intimes, bien gardés et très empoussiérés, sont les désordres de nos histoires encombrées. Trop-cons donc ces antiquités sans qu'en retour rien ne soit exigé, autre que ce mot : « bienvenue ». Mais si doux soit-il, derrière lui se cache un loup : la peur d'être disponible.

Il est étonnant d'observer, par analogie et projection, quels désordres voisinent notre quotidien. Si c'est dans la cave, est-ce là nos racines ancestrales. Au grenier, est-ce nos pensées ? Dehors, c'est peut-être relationnel, et dedans, plutôt émotionnel. Mais ces vérités-là savent se cacher. On sait que le soleil préfère le jour, et que la lune adore la nuit. Alors pourquoi brûler nos soirées avec des feux artificiels et fuir le jour dans des abris scolaires ou professionnels (8). A plein temps : maudit soit-il ! C'est un désordre.

.../...

L'énergie cosmique est à notre disposition. Seules nos résistances égotiques créent des dissonances dont les événements se font l'écho. La planète focalise alors des tas de petits désordres qui se manifestent au hasard du temps, terrorisant certains lieux d'une humanité qui n'y comprend rien. Ni maîtres, ni élus n'y peuvent rien, si d'abord et en chacun, une intention n'en prends le chemin ! C'est pourquoi, dès qu'une tâche s'impose à soi comme un devoir incontournable : s'en acquitter immédiatement. Car la mémoire sait archiver ces petits karmas, qui, sorte de crampes mentales, diffusent alors leur venin clandestin. Qu'en votre sein sacrement, veillez

à ce corps en son âme, afin qu'il soit content. C'est un même temps, une économie de médicaments. Que de mots faut-il dire dans la passoire d'un espoir de guérir. Mais les actes de nos mains, ces gestes qui sculptent le quotidien, gravent, et devant qui je m'assoie, une empreinte de soi que je peux lire et sur qui, agir.
Ô roi que voilà là, et tralala !

Au mur de l'âme : attention

La planète « Saturne », à la limite visible de notre système solaire, est l'archétype du chien de garde. Il est le guide, les limites du troupeau qui nous habite. Il est en soi ce que je m'autorise, ce que je m'interdis. Au-delà de cette perception, loin de l'œil, « Uranus » symbolise le loup dans la bergerie. Les brebis - et les béliers- peuvent enfin - ou hélas, c'est selon - sauter la clôture et partir à l'aventure. Sans cesse, ces polarités cherchent leur équilibre. Parfois coincés dans les murs de la sécurité ou lâchées en folies dévastatrices, ces forces archaïques rivalisent en cette nécessaire alternité : construire et détruire. C'est l'éternel enfant- dieu fidèle au jeu du château de sable.

Mais d'une confusion peut naître la merveille : la masse informe d'une pâte au pétrin qui devient Pain. A l'inverse, la pollution est une dispersion qui ne trouve nulle part sa cohésion : des choses, des êtres, des esprits isolés, éparpillés sans liens, ni sens, ni rien.



Le théâtre des astres est en parfaite cohérence sous la voûte de notre ciel étoilé. Mais sur la terre, son image s'en trouve déformée par l'usage qu'en font nos égos dégénérés. Que font des poules enfermées toute la journée dans un poulailler ? Elles grattent le sol toutes au même endroit, depuis longtemps épuisé de ce qu'elles croient chercher. A qui pensez-vous ? L'instinct est là debout, grimpé sur une conscience à genoux, écrasée de rapacité. C'est le coq sur le fumier. Le bec déjà dans la plume, notre gallinacée va bientôt se chiquer la crête pour se disputer les dernières graminées.

Alors vite ouvrir la porte de ces petits « chez soi » de boîtes de conserves qui ne servent qu'elles même. Puis rendre au vent tout ce qui se vend, crevant la bourse des marchands, chez qui nos héritages sont les otages.

Chaos et cosmos alors réunis en un mariage d'autonomie, irons, petits patapons, vers le pays de l'harmonie, dont l'esthétique n'est que l'incontournable et l'impitoyable apparence. Or c'est sur cet horizon terrestre que s'enracine en profondeur cette conscience céleste, sans quoi l'arbre ne peut tenir debout.

A vos ordres !

Oui mon cœur.

Daniel Testard

Gallo Pain de Quily, Avril 2011

Notes

1 « Cosmos » et « Chaos » : respectivement du grec Ordre et Désordre. Aussi, dans le même sens, les divinités « Brahma » et « Shiva » du panthéon indou. Ou encore, l'archétype crucifié-ressuscité de la chrétienté.

2 Il s'agit du grand cycle des planètes « Uranus » et « Pluton », rythme de civilisation. L'une est en signe de feu (bélier) et l'autre en Terre (capricorne). Elles seront en 2012 au carré actif de leur croissant parcours, au défi d'un usage génial ou explosif des énergies de notre chère « Gaïa ».

3 « Stellium » : groupement massif de planètes dans un même signe zodiacal. C'est le cas pour Mars-Avril-Mai 2011, dans le bélier : temps de mise à feu (révolutions arabes, Fukushima, sécheresse...)

4 Il faut distinguer le « signe » qui est une énergie spécifique, et la « constellation » qui est un groupe d'étoiles. Or, la précession des équinoxes (l'axe de la terre en mouvement) les décalent progressivement l'un et l'autre, ce qui explique le passage du Poisson à l'ère du Verseau.

5 Dont manifestation, les nanos-technos et l'informatique en font parties, en tant qu'introduction archaïque à l'ère futuriste du Verseau.

6 Mythologie grecque : « Déméter » est la déesse de la fertilité. Elle est la correspondance, en astronomie, de l'astéroïde « Cérès »

7 Pour le lecteur qui l'ignore, « Triptolème » est une association consacrée à la germination de semences et d'idées fécondes. C'est aussi le dieu à qui Déméter a confié le grain pour ensemercer la terre.

8 Par excès de l'une (lumière électrique) ou manque de l'autre (lumière solaire), ce désordre est à l'origine d'étranges mal-être que l'on dit « saisonniers », tels que excitation-dépression et autres dé-compensation ou sur-consommation.

Livres, films et documentaires ...

Nicolas Supiot, invité de l'émission "Partir avec ..."
de Marie-Pierre Planchon sur France Inter

Trois émissions où Nicolas présente son activité de paysan-boulangier, du sol au pain en passant par les semences paysannes, les dynamiques collectives locales et nationales autour de la biodiversité cultivée, le Réseau Semences Paysannes.

Emissions diffusées les 10, 17 et 24 mai. A ré-écouter sur le site de France Inter.



Guide technique "Des blés blio ... diversité !"



Ce petit guide technique explique comment quelques paysans bio des Pays de la Loire, accompagnés par des techniciens et des chercheurs, ont expérimenté les variétés anciennes et paysannes de blé. Vous y trouverez les résultats des expérimentations menées depuis 2004 sur ces grands blés précieux pour les besoins de l'agriculture biologique.

De nombreux témoignages jalonnent cet ouvrage sur les semences paysannes qui consacre une large place aux conseils pratiques : Comment se procurer les semences ? Comment les observer, les multiplier et les sélectionner ? Quelles précautions prendre ? Quelles utilisations pour ces blés atypiques ? Sortie le 4 juillet lors des tours de champs chez Florent Mercier à Bouchemaine (49).

Prix : 15€. Disponible auprès de Triptolème à partir du 4 juillet

Diffusion de la collection des cartes postales de la biodiversité

Possibilité de mettre en dépôt les cartes postales dans les biocoops près de chez vous.

Tarif à leur proposer : 10€ la collection de 12 cartes postales et

1€ pièce. Pour les conditions, leur dire de contacter Christelle Poulaud (coordonnées de Triptolème).

Libres Savoirs : Les biens communs de la connaissance - produire collectivement, partager et diffuser les connaissances au XXIe siècle



Un regard mondial sur les biens communs de la connaissance. À la rencontre de ces réseaux qui n'envisagent pas de progrès sans partage des savoirs.

La connaissance est un moteur de l'économie et de l'organisation sociale. Aujourd'hui numérisée, elle circule, se diffuse et se partage aisément, permettant la coopération de communautés et la création de nouvelles

connaissances. Cette émergence dynamique et collective de nouveaux biens communs vient à son tour bousculer et renouveler la pensée économique et politique.

Les biens communs de la connaissance constituent ainsi une

utopie pragmatique qui propose des voies nouvelles pour aborder les défis du XXIe siècle.

Pour Libres Savoirs, l'association Vecam a coordonné trente auteurs, venant de tous les continents, afin d'offrir un regard mondial sur les biens communs de la connaissance. La diversité des sujets traités, de la santé aux ressources éducatives libres, des logiciels aux publications scientifiques, des semences aux questions juridiques sont le reflet de la vitalité de la production mondiale des communs du savoir et de l'énergie des communautés qui s'y sont engagées.

Les biens communs de la connaissance - Coordonné par l'association Vecam - Version imprimée - 29 € - ISBN 978-2-915825-06-0 - mai 2011

Documentaire sur la banque de semences de Svalbard

Voici un petit documentaire intéressant : Sur l'île du Spitzberg, dans l'archipel du Svalbard, à 1 000 kilomètres du pôle Nord, un coffre-fort abrite plus de 600 000 échantillons de graines et de semences. À terme, 4,5 millions d'échantillons seront entreposés. Pour comprendre les enjeux de ce projet unique au monde, et parfois décrié, nous nous sommes rendus sur place... Réalisation :

Massimo Brega, Francisco Zamora, Vincent Gaullier - Coproduction: Universcience, Look at sciences 2011 - durée : 7mn - le lien où il vous suffit de cliquer pour visionner :

http://www.lemonde.fr/week-end/video/2011/05/13/les-graines-du-svalbard_1521376_1477893.html

Recherche

* Paysan boulanger cherche four type soupart

Christophe Moreau : Tel : 06 61 61 63 22 - courriel :
kristofmoreau@gmail.com

* Petite moissonneuse-batteuse

2,6 m de largeur de barre de coupe au plus je crois). Il est sur
Ste Gemmes sur Loire, dans le 49, juste à côté de chez Florent.

Contactez François de la Monneraye au 02 44 85 59 89.

* Repreneur pour une petite ferme bio

Une ferme bio de 52 ha à Bain de Bretagne cherche un
repreneur depuis un an et demi. Le cédant est fatigué de
chercher sans trouver. Le montant de reprise proposé est très
raisonnable. Il se donne encore quelques mois avant de se

résigner à faire partir la ferme à l'agrandissement.

Voir l'annonce N° 00411 sur le site :

http://www.paysans-creactiv-bzh.org/index.php?search=ok&nbok=19&type_an=1&codecp=35&pageok=10

Faites tourner l'info !

* Logement pour adhérent

Nous sommes un jeune couple avec 2 filles en bas âge (2.5 ans
et 7 mois) et nous cherchons à louer dès cet été une maison à la
campagne près du Rheu (si possible à 10/15 km, de préférence
à l'ouest). Nous sommes tous les 2 inscrits au CFPPA du Rheu
pour passer le BPREA en maraîchage bio.

Merci beaucoup et à très vite!

Vous pouvez nous contacter par mail : axeldespature@yahoo.fr
ou téléphone : 06 17 01 19 04. Sandra et Axel

A Vendre

* A vendre pièces pour four

J'ai deux pièces de four à vendre : 1 ouras de fond 22 nu -
Poids : 27kg

1 appareil à buée de voute - Poids : 62kg

Je les vends 700 € le tout. Pour info : valeur neuf chez tk services
: +de 1800 € HT. Visible sur Nantes.

Si intéressé, tel : 02 40 31 54 55 -
courriel : alesvignes@aol.com

* Terres sur Saint-Dolay (56)

Je suis paysan boulanger à Saint Dolay et ma compagne s'installe
en chèvres. Notre voisin en bio, cède sa ferme de 60 ha (en
propriété et location) avec son cheptel de brebis bio (350). Nous
cherchons des candidats pour s'associer et réfléchir ensemble à
la reprise car nous n'avons besoin que de 20 ha.

Pierre Tranchant - Tel 09 61 47 85 22

* Matériel récolte et triage

Vends en très bon état un grand trieur alvéolaire avec brosse
motorisé, débit 600kg/h 3000€, petit trieur alvéolaire 2500€ et
moiss batt Braud 801 coupe 4m20 avec bec à maïs.

Jean-Pierre Cloteau à Bain de Bretagne au 06.37.70.68.28

* Nettoyeur haute pression Karcher en triphasé

* Séparateur Dupuy et Trieur Daguet

* Herse prairie 3 m de large

Jean Michel Cellier Courtil à Chadrat au 06 85 53 42 28

* Four à pain d'occasion

Nous vendons un four à pain, à cuisson indirecte au bois. Acheté
neuf, nous l'avons utilisé 3 ans dans notre fournil (en production
AB). Fabriqué par l'entreprise Ferma Construction (www.fourapain-fermaconstruction.com)

Four à deux soles tournantes en briques réfractaires : diamètre
des soles : 125 cm, diamètre total du four 175 cm, poids four +
briques 800 kg, capacité par fournée 35 à 38 kg de pâte, écart
entre les soles 30 cm. Prix (à débattre) 7000 €. Transport possible
(en lien avec le constructeur). Visible sur Brassy (Morvan - Nièvre).
Disponible fin octobre 2011. Photos disponibles sur simple
demande.

Emmanuelle et Nicolas PETITDIDIER.lafournee.brassy@orange.fr
ou tél. : 03.86.22.28.18 - 58140 Brassy

* Génisse Froment du Léon-Canadienne

prête à saillir.

Julie et Florian à Molac (56) : 02 97 45 79 34 / 06 60 80 02 37
- epona@no-log.fr

* Veau Canadien-Froment du Léon pour la reproduction

James à Saint James (50) : 02.33.60.81.42

Les Rendez-vous triptolémien

Jun - Juillet : Les tours de champs à la rencontre des blés paysans et de ceux qui les cultivent.

* Samedi 25 juin à Saint Nazaire (44)

chez Alain Parise.

De 10h à 18h : Journée "portes ouvertes" sur les blés anciens et le pain. Au champ : 150 micro-parcelles de blés, orges, avoines, seigles et sarrasin. Cultures d'hiver et de printemps. Au potager : 35 variétés de tomates, 12 menthes, 4 basilics, pommes de terre anciennes variétés ... etc. Visite de la collection et fabrication de pain au four à bois avec plusieurs boulangers du réseau.

11h et 15h : Démonstration de production de "BRF" et intérêt pour le sol.

11h30 : Programme Paysblés avec Estelle Serpelay, chercheuse à l'Inra de Rennes. Atelier apiculture avec débat, visite et ouverture des ruches. Possibilité de restauration le midi.

Lieu : 44 route des Forges à Saint Nazaire (44).

Renseignements au 06 21 70 23 75

* Jeudi 30 juin : Appel à petites mains pour entretien et sélection dans les collections de blés

chez Julie et Florian à la ferme de Carafay (Molac)

*Vendredi 1er juillet à Molac (56)

chez Julie Bertrand et Florian Marteau

De 14h à 18h : Formation Technique avec Florent Mercier : "Cultiver des blés de pays".

A partir de 18h30 : Visite grand public d'un "jardin de biodiversité" accompagnée d'un marché paysan et d'un repas partagé en soirée. Renseignements au 02.97 45 70 34

Lieu : Ferme de Carafay - Kerbricon - 56230 Molac.

* Samedi 2 juillet à Bovel (35)

De 9h30 à 17h30 : Formation "Comprendre et gérer la fertilité du sol". Contacter Triptolème. Reste une place pour paysan.

A 18h30 : Conférence : "Les blés, les plantes compagnes et les sols vivants" avec Nicolas Supiot et Lilian Ceballos, microbiologiste et pharmacologue. Participation libre.

A 20h30 : Repas de terroir (produits bio et locaux proposés par le resto "Le Chaudron de Telhouet". Sur réservation (15€). Le repas sera suivi d'une animation musicale improvisée.

Lieu : Salle communale de Bovel (35)

* Dimanche 3 juillet à Bovel (35) avec Nicolas Supiot

10h : Rdv pour se rendre ensemble dans les champs de blés paysans. Prévoir pique-nique, boisson et chapeau ou bottes.

Après midi : Présentation de Triptolème, du RSP; du projet de ferme agroécologique: support de recherche et de formation, champ libre ;échanges; retour aux champs..

Lieu : Rdv au parking derrière la mairie de Bovel (35).

* Dimanche 3 juillet à Saint Laurent de la Plaine (49)

chez Franck Perrault

A partir de 10h30 : Visite de blés de pays. Pique-nique, musique, discussions autour des blés. Renseignements au 02 41 69 27 21.

Lieu : Les petites Gourdonnières, St Laurent de la Plaine.

* Dimanche 3 juillet à Bouchemaine (49)

chez Florent Mercier.

A partir de 15h00 venez découvrir 150 variétés de blé, épeautre, engrain,... d'ici et d'ailleurs, modernes et (très) anciennes. Florent Mercier vous expliquera l'histoire de ces blés..

Lieu : Haut Pont de l'Arche - 49080 Bouchemaine.

Renseignements : 02.41.18.61.43

* Lundi 4 juillet à Bouchemaine (49)

chez Florent Mercier.

9h30 : accueil des participants et visite des essais (150 variétés de blés, orges, seigles). Commentaires de Florent Mercier.

Présentation du guide technique : "Des blés bio... diversité, 5 années d'expérience sur les semences paysannes en Pays de la Loire". Renseignements CAB : 02.41.18.61.43

Repas (présence d'un crêpier, pique-nique). Débat sur l'intérêt d'une Maison de la semence, bourse d'échanges de semences. Possibilité d'acheter le guide technique : 15 €.

* Vendredi 8 juillet à Lopérhet (29)

chez Bastien Moysan.

RDV à 16h à la ferme du Méhot à Lopérhet : visite des blés, puis retour à la ferme à Daoulas pour voir les parcelles de cultures d'orge/pois, de seigle, d'avoine nue et visite du fournil.

Lieu : La Ferme du Méot (suivre les panneaux "Triptolème" à partir du bourg de Loperhet). Renseignements au 02 98 25 88 11

* Samedi 16 juillet à Penvenan (22)

chez Pascal Le Guern.

RDV à 15h Visite d'une collection de 50 blés et d'un mélange.

Lieu : Champ à Port-Blanc à Penvénan. Renseignements au 02 96 92 81 77 / 06 83 08 28 78.

* Dimanche 17 juillet à Saint Eloi Louargat (22)

chez Virginie Guézennec

RDV à 15h : Visite de la collection de blés, seigle, avoine et phacélie. Visite du fournil en fin de journée. Possibilité de pique-niquer le midi sur place. La matinée sera dédiée à un Conseil d'Administration de Triptolème.

Lieu : Ferme à Coadelen - 22540 Saint Eloi Louargat. Renseignements au : 02 96 43 52 23.

Caravane des battages

La moissonneuse a trouvé refuge à la ferme de Clair Ricordel, paysan près de Saint Dolay. Les conditions idéales ont permis à Olivier, mécano convaincu de l'intérêt du travail des paysans autour des semences paysannes, de réaliser toutes les réparations et l'entretien nécessaire au démarrage d'une nouvelle saison de récolte. Merci à Olivier, Pierre T, Clair et sa famille.

La caravane se prépare pour aller récolter les blés chez les paysans qui les conservent dans leur collection. Alain et Élise déplaceront à tour de rôle la moissonneuse-batteuse de ferme en ferme. Les dates ne sont bien évidemment pas connues à l'heure actuelle. Les récoltes seront bien sûr en avance cette année en raison des conditions climatiques plus que sèches !

Voici la liste des paysans chez qui elle se rendra.

- * Pierre Tranchant (56) * Julie et Florian (56)
- * Florent (49) * Franck (49) * Damien et Isabelle (72)
- * Jean Pierre Cloteau (près de Guichen, 35) -
- * Bastien (Daoulas, 29) * Nicolas (Maure de Bretagne, 35)
- * Pascal, (Penvénan,22) : à la main
- * Virginie (Saint Eloi-Louargat,22) : à la main
- * James (Saint Senier de Beuvron, 50)

N'hésitez pas à nous signaler votre envie d'y participer afin de faire le point sur les petites mains présentes.

Voilà une bonne occasion de faire plus connaissance avec ces beaux blés et ceux qui les cultivent amoureusement.

* **Jeudi 7 juillet : Récolte collective des seigles** pour l'Ecomusée de Saint Dégan à la ferme de Carafay en Molac chez Julie et Florian (voir Episème n°16) - en fonction météo -

* **Samedi 20 août : Battages à la Ferme de Carafay à Molac (56) chez Julie et Florian**
A partir de 10h00. Venez battre avec la moissonneuse-batteuse, la batteuse à bottillon, trier avec le tarrare et le trieur alvéolaire, mettre en sachet et échanger les semences nouvelles !!

* **Septembre : Battages dans le Maine-et-Loire**
Une date vous sera proposée prochainement : une occasion d'avancer ensemble sur la réflexion autour de la création de Maisons de la semence.

* **Dimanche 18 septembre : Fête du fournil de la milandrie chez Philippe Le Pape de 10h à 17h30**
Le Fournil de la Milandrie - 49370 - Le Louroux-Béconnais
Tel : 02 41 86 89 01 - 06 67 89 62 13

* **Du 26 au 28 septembre : Transmission "Approche de la traction en pratiques culturelles simplifiées"**
avec Pierre Tranchant et Dominique Bourdon à Saint Dolay (56). REPORTEE à 2012

Les Rendez-vous extra-triptolémien ...

8, 9 et 10 juillet : 3 jours de résistance à Notre-Dame-Des-Landes (44)

A l'invitation de la coordination des associations et mouvements politiques opposés au projet d'aéroport de Notre-Dame-des-Landes. Samedi 9 : Journée nationale politique : forums, débats, stands d'information et soirée musicale
Débats : Terres agricoles et Souveraineté alimentaire
Meeting politique national avec des personnalités politiques
21h : Concerts musique nomade suivis d'un Fest Noz

Toutes les infos sur : <http://ete-2011-resistance-ndl.blogspot.com>
Lieu : La Noë Verte - La Paquelais à Vigneux de Bretagne (44)
Le stand de Triptolème devrait y être présent le samedi. Alors, n'hésitez pas à nous dire si vous souhaitez nous rejoindre.

24, 25 septembre : Foire Bio de Muzillac (56)

Terre en Vie organise cette foire dans le but de développer et de faire connaître notamment, l'Agriculture Biologique, l'éco-habitat, le commerce équitable. Infos : <http://www.terreenvie.com/>

Merci au comité de rédaction et de relecture : Bastien Moysan, Xavier Lucien, Pierre Citron, Justine Lerche, Franck Perrault, Lilian Ceballos, Nicolas Supiot, Paul-Marie Guibouin, Florent Mercier, Guy Kastler, Philippe Le Pape, Pascale Rey, Daniel Testard, Julie Bertrand, Christelle Poulaud.

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

