

Au sommaire ...

Info Pays Blé p 2

Suite et perspectives !

Les brèves du moment p 5

Folie des Plantes

Fête des Battages

Rencontre des Maisons des

Semences Paysannes

Ille et Bio

Terra Madre

...

Dossier technique p 10

La qualité sanitaire des céréales

Infos du Réseau p 12

Parlons de notre endroit p 13

A lire à voir p 15

Annonces p 16

Agenda p 17

Edito ...

Encore une belle année en perspective...

Les semences de cette fin d'année 2012 étant en terre, 2013 aura le plaisir d'accueillir de nouveaux épis qui nous font tant rêver...

Cette nouvelle année sera aussi l'occasion de faire germer de nouveaux projets, de nouvelles réflexions, et bien sûr les semences de printemps!

La fin d'année précédente a vu le projet « PaysBlé » se clôturer. Projet qui ne semble enterré que par sa forme. En effet, les essais de panifications, les collections, la recherche, le plaisir et les nouvelles réflexions semblent toujours d'actualité et bien vivants au sein de Triptolème.

2012 aura également vu certaines énergies s'essouffler mais les perspectives de 2013 accueillent déjà une belle motivation collective. Il ne tient qu'à nous tous de faire grandir Tripto. Le week-end de réflexions/constructions du 19/20 janvier semble une bonne occasion de faire vivre des réflexions qui ne demandent qu'à se concrétiser. Vous souhaitant du bon temps dans vos champs, Joyeuse et belle Année à tous!

Pauline

Association Triptolème

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

Animation-Coordination

Alice Mouton
02 97 67 48 35 les mercredi et jeudi
tripto@laposte.net



🌾 Info Pays Blé 🌾

Le programme de recherche participative Paysblé a officiellement pris fin en octobre dernier. A cette occasion une conférence de bilan a été donnée au salon La Terre est notre Métier à Guichen en octobre 2012.

Cet article a été proposé en introduction à la conférence dans le journal du salon, l'opportunité de revenir sur ce projet passionnant...

Le projet

PaysBlé est né de la collaboration entre l'INRA et les associations bretonnes (Triptolème et Kaol Kozh) œuvrant autour des semences paysannes et de la biodiversité cultivée. Cette collaboration prolongeait une initiative de sélection participative menée en commun avec Inter Bio Bretagne (IBB) au début des années 2000 pour l'agriculture biologique. Le programme de PaysBlé s'est établi sur la base des questions des paysans et boulangers du réseau de mieux connaître les blés de pays afin de mieux les utiliser et de faire le lien entre le sol et le pain. C'est donc naturellement que l'INRA, Triptolème, Kaol Kozh et IBB se sont associées pour répondre à un appel d'offre du dispositif ASOsc (Appropriation SOciale des SCiences) de la région Bretagne. Le laboratoire Eco-Bio de l'Université de Rennes1 s'est joint au groupe avec ses compétences pour observer la vie biologique des sols. Le projet PaysBlé a offert les moyens de réunir les acteurs scientifiques de l'agronomie, du sol, de la génétique des plantes, de la meunerie et de la panification pour partager leurs connaissances et démarches, dans les champs, au moulin et aux fournils de paysans et artisans appartenant majoritairement au réseau de l'association Triptolème qui regroupe de nombreux paysans-boulangers et boulangers. L'objectif était de faire le maximum de place à l'observation pour une meilleure compréhension des différents contextes et optimiser l'utilisation des blés de pays.

Ce projet a duré 3,5 ans et s'est concentré sur le développement d'un réseau régional pour expérimenter, maintenir et promouvoir la diversité cultivée des blés de terroir bretons en agriculture biologique. Cette synthèse présente les grandes lignes du projet et les débuts de résultats disponibles à ce jour.

Un projet participatif

Avant de mettre en place des expérimentations, une année et demie a été dédiée à la réflexion collective pour favoriser les échanges entre différentes disciplines et entre les différents acteurs. Un séminaire de travail a été organisé, rassemblant les partenaires, des paysans, des scientifiques extérieurs à la Bretagne, des professionnels, et autres acteurs de la société civile en lien avec le projet. Les discussions ont clarifié les objectifs communs et aidé à l'établissement de protocoles pour les deux étapes suivantes du projet, sur les thématiques agronomiques et boulangères. Des groupes de travail ont été constitués afin de

continuer la réflexion commune et de mettre en œuvre les idées proposées.

Expérimenter du grain au pain :

Le but du projet est d'explorer les comportements de différentes variétés dans différents terroirs du champ jusqu'à l'assiette du consommateur, du grain semé jusqu'au pain. Trois variétés aux structures génétiques différentes ont été choisies pour cette expérimentation : Renan (variété moderne, homogène, très utilisée en bio), Sixt sur Aff 15746 (une population de la collection des blés de Redon) et une population dynamique (un mélange de 11 variétés populations, très diversifié, réalisé par un agriculteur). Ces trois mêmes variétés ont été cultivées chez des agriculteurs différents puis panifiées et dégustées.

- **Grain/blé : les essais agronomiques**



Essais agronomique chez Gilles Simmonneau, Renan entre la population dynamique et le Sixt/Aff

Des observations classiques (nombre de plantes, d'épis, hauteurs, adventices, biomasses...) ont été réalisées sur les parcelles expérimentales au long du cycle chez les différents agriculteurs. Par ailleurs, des données environnementales ont été collectées afin de décrire les terroirs (les parcelles de cultures).

Quelques résultats :

Une méthode de description des terroirs a été mise au point. Les nombreuses données environnementales collectées ont été triées et synthétisées selon leur pertinence pour proposer une description simple et globale des terroirs. Elle permet d'approcher l'interaction génotype-environnement du grain au pain, c'est-à-dire qu'elle guide l'interprétation des données agronomiques, des données technologiques et de panification des farines et enfin

des données des tests de dégustation.

Concernant les variétés de blés, il a été observé que les blés de pays (seuls ou en mélange) présenteraient des avantages par rapport à la variété moderne testée comme une stabilité de rendement plus importante, une meilleure concurrence face aux adventices, une biomasse totale plus importante (d'où des nouveaux débouchés possibles). Ces potentialités sont cependant nuancées par une plus forte tendance à la verse. Il reste donc des pistes à explorer pour améliorer la culture de ces blés et élargir leur diffusion. Sur le plan de la participation, le réseau des agriculteurs-expérimentateurs reste à dynamiser. La distance et la faible disponibilité des agriculteurs (qui sont souvent en cours d'installation) seraient les principaux freins à la participation dans ce projet.

- **Farine : les tests boulangers**

Les farines issues des essais ont été testées : analyses technologiques « classiques » d'une part (effectuées par un laboratoire hongrois) et tests en panification traditionnelle d'autre part.

Quelques résultats :

Au niveau technologique, nos résultats montrent que le caractère de dureté est plus influencé par la variété que par le terroir, qu'il influence la granulométrie des farines et le pourcentage d'amidons endommagés (qui auront une influence sur la capacité d'absorption d'eau). Le niveau de rendement et la régularité qualitative des farines permettent de valider la mouture de type Astrié souvent utilisée par les paysans-meuniers-boulangers. L'évaluation qualitative des farines en panification par les expérimentateurs boulangers est en cohérence avec les résultats de l'INRA. Les professionnels sont donc pertinents pour caractériser et évaluer la qualité des farines et donc pour apporter des réponses à la valeur technologique des blés anciens.

Le groupe de recherche boulange a très bien fonctionné : pendant la culture du blé, différentes rencontres entre les boulangers-expérimentateurs

de Triptolème, accompagnés de Philippe Roussel, ont eu lieu afin d'harmoniser les langages et de mettre au point une grille d'évaluation de la panification. Elle a été utilisée ensuite lors des journées de panification expérimentales (3 journées dans les fournils des paysans et une journée au laboratoire de l'INRA de Nantes). Des discussions entre les praticiens ont suivi chaque journée de panification.



- **Pain : les dégustations**

Des dégustations ont été mises en place deux jours après chaque

journée de panification. L'épreuve du Napping a été utilisée pour ces tests sensoriels. Elle consiste à positionner et regrouper sur un espace à deux dimensions (une nappe par exemple) des produits en fonction de leur ressemblance/dissembance. Cette épreuve ne nécessite pas d'entraînement spécifique et prend en compte les différences inter-individuelles, elle est très appropriée à notre démarche. Un groupe de dégustateurs amateurs a été entraîné lors des trois premières dégustations et d'autres dégustateurs ont pu se joindre aux tests lors de dégustations grand public.

Quelques résultats :

En ce qui concerne les résultats des dégustations, des tendances semblent se démarquer : la variété aurait une influence majeure sur le goût et le terroir sur la texture, d'autant plus que le blé est panifié à la main (la mécanisation homogénéise l'effet terroir). La variété « Sixt » est apparue douce au goût lors des deux séances de dégustations où elle a été testée. A l'opposé, le « mélange dynamique » s'est montré moins adapté à la panification artisanale et n'a pas été apprécié des dégustateurs. Enfin, un effet « pain gonflé » lié à un terroir particulier a été mis en évidence et appuie l'hypothèse de l'impact du terroir sur la texture.

L'animation : une clé de la participation

Qu'aurait été ce projet sans animation ? Une des clés de la recherche participative est l'animation. Faire du lien entre les acteurs, suivre le projet, recueillir des informations diverses... Ces activités constituent le ciment qui se crée entre les acteurs au fur et à mesure de l'aventure et sans lequel la compréhension est parfois difficile.

Conclusion

Côté agronomie, l'ensemble des données ne sont pas encore collectées pour la seconde étape. Compte tenu de la complexité et de la diversité des mesures agronomiques, les données recueillies doivent faire l'objet d'une évaluation de leur pertinence, puis d'une analyse croisée pour mettre en évidence l'existence éventuelle de lien entre variables. Elles ne sont par conséquent pas disponibles à ce jour. La conclusion ne sera disponible qu'en 2013. L'originalité de la démarche est d'avoir essayé de tenir compte d'une grande diversité de situations des agriculteurs et boulangers volontaires pour l'expérimentation. Ce sont les acteurs qui ont mis en œuvre leur démarche expérimentale, en AB, avec une diversité de terroirs et de pratiques agronomiques et de panification représentant la diversité de la filière. L'objectif était d'apprendre à les décrire et d'adapter les méthodes de recherche à la diversité des situations afin d'enrichir nos connaissances.

Sur le terrain, dans les essais au champ ou dans les fournils, l'observation a pris une place importante et son importance a été reconnue dans le processus autant que les mesures réalisées. Pour les acteurs de terrain, l'apprentissage de la rigueur scientifique a été reconnue indispensable à avoir pour croiser les

résultats obtenus. Les scientifiques ont été invités à considérer des paramètres non pris en compte auparavant. Ce processus nous a conduit à des démarches de partage et d'appropriation mutuelle des connaissances. Nous pouvons conclure que ce type de « recherche-action participative » donne un caractère dynamique à la démarche scientifique. La restitution proposée porte ainsi à la fois sur la mise en œuvre de la démarche expérimentale et les résultats.

Une synthèse sous forme de livret plus complète et aboutie est en préparation, sur la démarche participative et les expérimentations meunières et boulangères. Elle proposera notamment de corréler les gestes pratiques et les données scientifiques.

Nous vous tiendrons informés de sa parution !

Paysblé continue... suite, perspectives et rendez-vous !

Même si le programme Paysblé est officiellement terminé depuis octobre 2012, l'aventure continue et les différents acteurs poursuivent leur chemin ensemble. Les essais agronomiques et les expérimentations meunières et boulangères se poursuivront au moins jusqu'en 2014, dans le cadre du programme SOLIBAM. D'autres possibilités de financement suivront peut-être pour avancer notamment sur les aspects nutritifs et sanitaires.

Une rencontre des expérimentateurs boulangers et du comité de pilotage a eu lieu les 9 et 10 décembre dernier à la Scop Trebara à Ercé-en-Lamée (35). Ces journées ont été l'occasion de tester différents blés issus des expérimentations réalisées chez Florent : "St Priest" et le Viennois Rouge" (qui a fait l'unanimité dans l'appréciation globale du début à la fin!), la Bladette de Provence, le Royo de Pamplona, le Renan, l'Alauda, le mélange de Jean-Pierre Cloteau.

Lors de ces journées, les grilles de notation ont été revues et simplifiées, en reprenant chaque définition. Une première publication de Philippe pour l'ITAB, le Réseau Semences Paysannes et Triptolème, est à venir cet hiver. Nous avons également pu planifier les expérimentations à venir.

Afin de valoriser au mieux les variétés de pays, il faut déjà bien les comprendre. Tout cela nécessite du temps, d'autant plus quand il s'agit de recherche participative impliquant plusieurs acteurs :

- Année 1 (2012) : Caractérisation qualitative des variétés (Sixt/Aff, Population dynamique et Renan) - observation des différences, PaysBlé
- Année 2 (2013) : Observation de l'influence du procédé de panification sur le mélange sur un mélange de Redon et un mélange de blés modernes utilisés en AB

- Année 3 (2014) : Optimisation par variété

En parallèle des expérimentations, des journées de rencontre pour l'acquisition et la mutualisation de connaissances continueront de faire avancer ce projet. Et il est prévu des journées de formation pour valoriser le travail réalisé et accompagner les personnes souhaitant mieux connaître les blés de pays. Ces formations autour de la transmission de l'expérience en boulangerie sont en construction et auront lieu courant 2013, et les années suivantes, avec une capitalisation de connaissances de plus en plus approfondies. La première journée, qui se veut conviviale et plus ou moins formelle, est proposée le 16 février, la veille de l'Assemblée Générale à la Ferme de Carafay à Molac (voir rubrique agenda).

Aventure à suivre de très près donc !

Alice et Julie



Invitation aux dégustations de pains PaysBlé

Dans le cadre du projet PaysBlé, des dégustations de pains artisanaux aux levains sont organisées annuellement pour évaluer la qualité sensorielle de pains provenant de différentes variétés/populations de blés de Redon, et panifiés par différents boulangers. Ces évaluations sensorielles permettent de comprendre comment s'élabore la qualité pour une meilleure maîtrise de la qualité tout au long de processus de production/transformation.

PaysBlé cherche avant tout à remettre en culture et redonner un avenir aux blés de pays adaptés à la Bretagne, en consolidant et diffusant les actions de paysans et de tous ceux qui valorisent les produits (farine, pain et paille) et en rapprochant leurs expériences de celles des scientifiques. Il permet ainsi la mise en relation des données pertinentes pour la gestion de la variabilité génétique et la sélection participative en vue d'obtenir des populations de blé tendre différenciées, adaptées à l'AB en Bretagne et à la transformation en pain de qualité.

Cette année, il est proposé de réaliser un profil sensoriel sur plusieurs mélanges de Redon utilisés par des paysans-boulangers. Le profil sensoriel vise à décrire et évaluer en intensité et en qualité un ensemble de caractéristiques sensorielles perçues sur un ou plusieurs produits. On cherche à mesurer des caractéristiques objectives, l'instrument de mesure est la perception humaine. Un entraînement minimum est donc nécessaire pour objectiver les mesures.



Pour cela vous êtes cordialement invités à participer aux trois journées d'entraînement/évaluation sensorielle des pains, particulièrement le panel de l'année dernière pour continuer le processus. La première journée se déroulera dans la soirée du Samedi 16 Février, suite à la première journée de transmission de l'expérience PaysBlé (voir article *Paysblé continue... suite, perspectives et rendez-vous*). Les prochaines dates vous seront également communiquées prochainement et se dérouleront soit un mercredi soit un jeudi dans le courant de mars.

Venez affiner vos sens en participant aux expérimentations/dégustations de Triptolème.

Camille

Les brèves du moment

La rentrée a été intense en événements pour Triptolème ! Un petit retour sur les événements auxquels Triptolémien et Triptolémienne ont pu participer...

La Folie des Plantes à Nantes

Les samedi 8 et dimanche 9 septembre 2012, Triptolème était présente à l'important salon de jardiniers organisé à Nantes. Plusieurs Triptolémien et Triptolémienne ont animé le stand de l'association pour le plus grand plaisir des nombreux visiteurs ! Des démonstrations de panification, des jeux autour des semences ont été proposés, ainsi que la possibilité pour nos amis jardiniers de parrainer une variété de blé et participer de cette façon à l'important travail de conservation de ces beaux blés ! Ces deux jours ont été riches en échanges, discussions,

informations, rencontres, et ont surtout permis d'ouvrir d'intéressantes possibilités de partenariats localement, avec les jardins de la ville de Nantes !

Le forum des associations de Pluherlin

Le même week-end, l'association a également animé des ateliers pains (grâce à l'aide précieuse de Laure Rossi qui a tenu le stand et fait le pain Merci laure !!) pour petits et grand lors du forum des associations Canton s'bouge de Pluherlin.

Les battages de l'équinoxe

La fête des battages de Triptolème a été organisée en partenariat avec l'association Tous Dans le Même Panier les 22 et 23 septembre à Montreuil des Landes (35).



L'association Tous Dans le Même Panier est une association locale œuvrant pour le respect de l'homme et de son environnement. Initialement constituée autour d'un projet de production spiruline, elle touche aujourd'hui à différents domaines agri-culturels et fait vivre un terrain collectif sur la commune de Montreuil des Landes (35) en y organisant notamment un festival tous les deux ans.

La mutualisation des deux événements (fête des battages et festival Tous Dans le Même Panier) s'est donc faite très naturellement, autour de personnes investies dans les deux associations.

Malgré le temps menaçant, une multitude d'activités et d'ateliers ont pu avoir lieu, intensifiant les rencontres et partages. Ainsi, entre concerts, démonstration de ferronnerie, démonstration de constructions de fours, projections de films, stands d'information



de différentes associations dont le Collectif millets, la Belle Bleue a fait entendre le doux chant de son moteur (après quelques caprices mécaniques) et la batteuse à bottillons n'a pas chômé. Ces deux journées ont permis de rencontrer une grande diversité de personnes, du fait du regroupement des deux événements. Ainsi, les festivaliers et promeneurs ont pu participer aux battages à la main du seigle de James dans un très bel élan de travail collectif...

Un immense merci à l'association Tous Dans le Même Panier pour cette belle aventure, à toutes celles et tous ceux qui ont participé à rendre cette fête si riche humainement !

Alice

Pour les suites à cet événement

En février chez James les gerbes de seigle nettoyées serviront à un atelier de construction de bourriches et de ruches. Un petit groupe se réunira, un film sera réalisé, ceci afin de diffuser ce savoir à un plus grand nombre à l'avenir. James n'ayant pas eu le temps de semer sa collection cette année, vous serez invités en juillet prochain à faucher le seigle (de Pluvigné) essaimé sur la ferme à proximité du site du festival.



A propos de cette ferme située au lieu dit les Ruettes (Montreuil des Landes), en lien avec l'association Tous Dans le Même Panier, une parcelle de **jardin collectif** est ouverte pour la saison à venir. Des petits fruits, des plantes aromatiques sont déjà en terre, le chou de Lorient diffusé par kaol kozh est à proximité. Des légumes, céréales y seront implantés et pourquoi pas une collection de blé ?

Un groupe composé de jardiniers, musiciens, constructeurs, forgerons, paysans, boulangers est sur le terrain.

Pour les cultures à plus grande échelle une moissonneuse, un tarare, un trieur et des congélateurs sont sur place. Une bonne base pour faire des bons petits et grands travaux.

Un mélange dynamique et du sarrasin y sont déjà cultivés. Le pain issu de ce mélange est disponible sur le marché du vendredi soir (17h - 20h), place de l'église à St Aubin du Cormier. Sur cette même place, **le bar d'à coté associatif**, fête son inauguration. Elle

aura lieu les 8, 9, 10 février. Le dimanche après midi une nouvelle AG est programmée.

Voilà, si des personnes veulent s'investir dans ces dynamiques locales, et sur ces terrains ouverts. TDLM, l'assaut du bar d'ac, n'hésitez pas à me contacter : Elise, 0672685675

Malgré toutes les bonnes volontés, le festival s'est avéré assez largement déficitaire, sans doute par un manque d'anticipation, d'organisation, de communication... Ensuite, on ne peut que déplorer d'avoir manqué de bénévoles tant avant, pendant, qu'après le festival. Une très bonne chose cependant, les festivaliers se sont révélés des ressources précieuses ! On a donc pu faire l'éloge de l'auto gestion spontanée, bien symbolisée par le coin vaisselle !



Nous espérons que cette première rencontre sera suivie de bien d'autres...

Elise

*Les Rencontres Internationales Maisons des Semences Paysannes 2012,
des modes d'organisations collectives pour gérer la biodiversité cultivée
(Voir la rubrique « Les infos du Réseau »)*

Le Réseau Semences Paysannes et Agrobio Périgord ont organisé à la fin du mois de septembre 2012 les rencontres des maisons des semences paysannes à Boulazac en Dordogne. Plusieurs membres de Triptolème ont fait le voyage pour rencontrer et retrouver toutes ces personnes qui travaillent pour une agriculture plus juste, plus respectueuse, chacune dans son domaine de compétences. Ces rencontres ont fait suite au travail de capitalisation d'expériences des modes d'organisations collectives réalisé par Fanny et Laureline auprès des membres du Réseau Semences Paysannes. Différents ateliers ont permis d'échanger sur les aspects techniques de la conservation, multiplication, expérimentation de différentes espèces. Des réflexions ont également été menées sur les aspects sanitaire, juridique, communication, transferts de savoirs et savoir-faire, etc. Et, au delà de ces échanges techniques, ces retrouvailles ont été chaleureuses et magnifiques. La force du nombre a insufflé une grande vague d'espoir et d'énergie chez chacun, avec notamment la participation de délégations d'Inde, d'Afrique de l'Ouest, du Brésil.



« Ces rencontres ont été un moment riche en échanges. On est quand même nombreux à construire une agriculture plus équitable, éthiquable... Et on se sent moins seul grâce au réseau ! De plus c'est international ! De quoi remonter le moral des troupes afin de porter au plus haut l'élan de l'agriculture PAYSANNE !

Lorsqu'un seul homme rêve, ce n'est qu'un rêve. Mais si beaucoup d'hommes rêvent, c'est le début d'une nouvelle réalité. »

Jérôme

Le salon Ile et Bio à Guichen

Du 12 au 14 octobre 2012 a lieu le salon Ile et bio organisé par Culture Bio à Guichen. Grâce à de nombreux bénévoles sacrément motivés pour transmettre les valeurs de Triptolème, de nombreuses animations ont été proposées aux visiteurs.

L'association Kaol Khoz était également présente aux côtés de Triptolème pour cet événement !

Alors que le vendredi après midi a été consacré à la frénésie des animations scolaires, au cours desquelles les enfants ont pu faire

leur pain, découvrir la fascinante histoire des blés, et laisser libre cours à leur créativité sur des mandalas de graines, les visiteurs du samedi et du dimanche ont pu assister à une véritable démonstration du grain au pain.



Samuel a mis à disposition un moulin Astrié, que petits et grands ont pu regarder fonctionner...Plusieurs adhérents avaient par ailleurs emmené des échantillons de grains, à tester en mouture.



Non loin de là, toute une équipe se livrait à un atelier de panification sous les yeux gourmands (et bientôt rassasiés) des visiteurs.



Finalement des séances de dégustation de pain leur ont été proposées par Camille.

Le stand offrait également de la documentation sur les semences paysannes et sur les blés, ce qui permettait de riches échanges avec les visiteurs, attirés en outre par la démonstration de fabrication de galettes de blé noir !



Le salon Ile et Bio a également accueilli le lancement du kit pédagogique « Ess'aimons les Blés », avec une démonstration au jardin. Le kit a connu, pour sa sortie un franc succès, aiguisant la curiosité tant par son aspect, que par son contenu !

Le salon **La Terre est Notre Métier**, organisé par la FRAB (Fédération Régionale des Agriculteurs Biologiques) a accueilli plusieurs conférences proposées par des membres et des partenaires de Triptolème. Une première restitution du programme de recherche PaysBlé a été présentée (voir la rubrique Info PaysBlé).

Dans le cadre d'un travail mené en partenariat avec différentes structures de Bretagne et Pays de la Loire travaillant sur la biodiversité cultivée comme Kaol Khoz, Liorzhou, ADAGE, la FRAB, CIVAM 44, Bio Loire Océan, CAB Pays-de-la-Loire, Pais, une conférence a eu lieu dont voici la présentation :

Quels modes d'organisation collectifs pour gérer la biodiversité paysanne ?

Plusieurs réseaux locaux de Bretagne et Pays-de-la-Loire, impliqués dans la conservation des semences paysannes et de la biodiversité, témoignent d'actions de mutualisations engagées depuis 2011.

Les Maisons des Semences Paysannes :

Les Maisons des Semences Paysannes sont des modes émergents d'organisations collectives de gestion de la biodiversité cultivée, par la diffusion et l'échange de semences et de savoir-faire. Avant d'être des lieux physiques, ce sont des outils de **partage** (mutualisation) des moyens, des savoirs et de gestion collective des semences paysannes. Les Maisons des Semences Paysannes peuvent aussi être des outils **politiques** et de revendication : protéger et développer la biodiversité cultivée, redonner une autonomie semencière aux paysans...

Zoom sur la Maison de la Semence Paysanne de Bio d'Aquitaine :

Bio d'Aquitaine est un des précurseurs dans la mise en œuvre de ce type de réseau collectif de sauvegarde et de développement de la biodiversité cultivée. Un réseau local de producteurs et une collection de semences paysannes ont été développés dès 2001, via le programme « L'Aquitaine cultive la biodiversité ».

Le concept de Maison de la Semence a émergé lors d'un voyage d'échange d'expériences réalisé en 2004 au Brésil, par les responsables du programme, en partenariat avec le Réseau Semences Paysannes. Le Brésil est en effet un pays pionnier en matière de sélection participative et de protection de la biodiversité cultivée. Des dispositifs locaux d'échange et stockage de semences paysannes, appelés « casa de sementes », y ont été mis en place par des communautés appuyés par des techniciens de coopératives ou de structures institutionnelles, en lien avec des pôles de recherche.

Au départ surtout orientée vers les Grandes Cultures, la Maison de la Semence de Bio d'Aquitaine s'est enrichie, en décembre 2006, d'une importante collection de semences potagères.

Structures et projets impliqués dans le collectif :

| STRUCTURES | ESPÈCES | ACTEURS ET PARTENAIRES | ZONE GEOGRAPHIQUE |
|----------------------|---------------------------|---|----------------------------|
| Bio Loire Océan | potagères | producteurs, chercheurs | Pays de la Loire |
| Civam 44 | maïs, céréales | producteurs | Loire-Atlantique |
| Adage | maïs | producteurs | Ille et Vilaine |
| CAB Pays de la Loire | céréales, maïs, tournesol | producteurs, INRA | Pays de la Loire |
| Réseau GAB-FRAB | sarrasin, maïs | producteurs, INRA | Bretagne |
| Kaol Kozh | potagères | producteurs, jardiniers | Bretagne + 44 |
| Triptolème | céréales | producteurs, jardiniers, société civile | Bretagne, Pays de la Loire |
| PAIS | potagères | producteurs, IBB, AP-FLBB | Bretagne |

Et à l'Ouest ?

Plusieurs réseaux locaux de Bretagne et Pays-de-la-Loire sont impliqués dans la conservation des semences paysannes et de la biodiversité. Inspirés par la dynamique existante dans d'autres territoires, ils ont engagé depuis 2011 une démarche de mutualisation de leurs ressources. Un collectif « Bretagne-Pays de la Loire » pour la gestion de la biodiversité cultivée est ainsi en phase d'émergence.

Objectifs du collectif « Bretagne-Pays de la Loire » :

- orienter les producteurs intéressés par les semences paysannes vers des structures compétentes
- identifier des structures « ressources » par filière et par espèce
- réunir plus de moyens (matériels, humains, financiers) pour communiquer sur les semences paysannes
- continuer à fédérer autour de la recherche-expé sur le thème de la biodiversité cultivée
- créer un événement local et fédérateur sur la biodiversité cultivée
- s'ouvrir sur la biodiversité animale

Les terrains de mutualisation envisagés par le collectif sont nombreux :

- Gestion de la biodiversité cultivée (conservation, sélection, expérimentation, multiplication, échange de semences, stockage...). Cela passe par exemple par une mutualisation des conventions expérimentales mises en place par les structures.
- Capitalisation et la diffusion des savoirs et savoir-faire : recueils d'expériences, fiches techniques mutualisation/co-construction des feuilles de suivi, calendriers de formation communs...
 - Valorisation des semences paysannes ou des produits issus de semences paysannes
 - Communication : blog ou newsletter, rencontres ou événements, films...
 - Fonctionnement général des structures
 - Moyens (matériel, humains, financiers)
 - Réflexion politique : recensement des besoins de chaque structure,

De nombreuses questions sont encore à éclaircir, sur les frontières du collectif, la manière dont il sera formalisé ou les modes de gouvernances possibles. Les approches de chaque structure vis à vis des semences paysannes sont variées et il est nécessaire de respecter cette diversité de fonctionnement dans la mise en place du collectif.

Ce travail et cette réflexion collective de mutualisation entre structures continue actuellement, n'hésitez pas à demander plus de renseignements auprès de l'animatrice !

Des Bretons aux rencontres Terra Madre

Au cours de l'année dernière, un groupe composé de représentants de Triptolème (semences céréalières anciennes), de Koal Koz (semences maraîchères anciennes), et d'une association travaillant à la préservation de races animales locales, et d'autres, s'est formé afin de créer une nouvelle association : Slow Food Bretagne. C'est à ce titre que nous avons participé aux rencontres Terra Madre qui cette année étaient liées au salon gastronomique Euro Gusto. Elles se sont déroulées à Turin en Italie en novembre dernier. Slow Food est un mouvement international qui, notamment, défend et cherche à préserver les races animales locales, les variétés végétales anciennes et les savoirs-faire ancestraux du monde entier. Des communautés indigènes des forêts primaires de Russie, d'Amérique du sud... étaient aussi parmi nous. Terra Madre est une rencontre internationale organisée par ce mouvement, qui regroupe de nombreuses associations, des producteurs (et un peu trop de revendeurs) du monde entier.



Ainsi, nous avons représenté la région et ses spécialités: charcuterie à base de porc blanc de l'ouest, beurre de froment du Léon. Ces espèces en danger (tout comme le chou de Lorient) sont toujours élevées et recensées sentinelles en Bretagne par le mouvement Slow Food, ceci afin de les promouvoir.

Conseil d'administration

Le conseil d'administration de Triptolème s'est réuni le 22 octobre à l'INRA du Rheu (35).

Assemblée Générale du Réseau Semences Paysannes

Triptolème a participé les 7, 8 et 9 décembre 2012 à l'assemblée générale du Réseau Semences Paysannes, accueillie par l'association Terre En Vie dans les Hautes Pyrénées. Les différents

Nous présentions aussi des algues, du cidre et surtout des galettes de sarrasin tournées sous les yeux du public et mangées sur place (en musique !) Elles ont interpellé un bon nombre de personnes ; en effet, cette polygonacée (le sarrasin) de la famille de l'oseille et de la rhubarbe ne contient pas de gluten, et elle est peu cultivée sur le globe.

A ce sujet nous avons rencontré un paysan de Lombardie, une région italienne au sud des alpes, qui cultive deux variétés anciennes de sarrasin dont une est française.

Leur terroir permet un semis de sarrasin après récolte d'orge ou de seigle au mois de juillet. Des passages dans la parcelle sont faits pour y retirer le turkey, et tout comme la semence, cela est préparé manuellement (le turkey plante similaire au sarrasin et au grain de même calibre est compliqué à enlever au trieur. En trop grande proportion dans la farine, elle fait mousser la pâte et la rend trop liquide). Puis il récolte jusqu'aux premières neiges, en novembre, à l'aide d'une faucheuse lieuse. Les gerbes sèchent au champs avant d'être battues.

Nous avons goûté à leurs pâtes, biscuits et glaces de sarrasin, et c'était *delizioso* ! De belles rencontres, trop rares à notre goût, dans ce salon gigantesque où il n'a pas été évident de rencontrer des *bonnes gens* paysans de ce genre !

Des personnes célèbres étaient également présentes, comme Carlos Pétrini, président du mouvement, un ministre de la FAO, etc., ainsi que Vandana Shiva. Elle et d'autres, dont Bastien qui représentait Triptolème, ont témoigné lors d'une conférence sur le thème des semences paysannes, et discuté des différentes organisations collectives adoptées à travers le monde pour les sauvegarder.

A nous de voir avec Luccia et Paola, nos sentinelles italiano-bretonne *slowfoodienne*, si l'organisation pouvait favoriser plus de proximité entre les acteurs de la semences et des savoirs traditionnels, afin d'avoir plus d'occasions d'échanger ensemble.

Si la région nous soutient une nouvelle délégation sera probablement sollicitée dans deux ans. L'année prochaine c'est à Tour que se déroulera Euro Gusto.

Tchao Elise.

ateliers précédant l'assemblée statutaire ont porté sur le volet juridique, la création d'une marque « semences paysannes », la création d'un fonds de soutien, et des partages d'expériences sur les techniques de conservation. Triptolème reste membre du CA du Réseau, avec pour titulaire Florent Mercier, et pour suppléantes Elise Guilard et Alice Mouton.

🌾 Dossier technique 🌾

Qualité sanitaire des céréales

Le 4ème colloque sur la qualité sanitaire des céréales était organisé à Paris le 3 avril dernier, par Arvalis-institut du végétal avec le concours de FranceAgriMer.

La gestion du risque de l'alimentation par les pouvoirs publics a deux objectifs :

- la surveillance = améliorer la connaissance sur les niveaux de contamination, et l'exposition des consommateurs,
- les contrôles = vérifier qu'une denrée est conforme à la réglementation, pour protéger la santé du consommateur.

Chaque année, tous plans et produits confondus, plus de 100 000 analyses sont réalisées par la DGAL. D'autres sont réalisées par la DGCCRF.

Mycotoxines

On s'intéresse ici aux mycotoxines produites au champ par les champignons du type *fusarium* (on parle de fusariotoxines), et non à celles qui peuvent être produites en cours de stockage (aflatoxines, ochratoxine), dont la problématique est différente.

Tous les champignons de type *fusarium* ne sont pas tous producteurs potentiels des mêmes mycotoxines (voir tableau page suivante). *Microdochium nivale*, agent également de symptômes de type fusariose, n'est pas producteur de mycotoxines.

L'enquête alimentation totale de l'ANSES avait conclu qu'un risque lié à l'exposition alimentaire ne pouvait être écarté pour le déoxynivalénol (DON) pour certains groupes de consommateurs, et qu'il n'était pas possible de conclure pour les toxines T2 et HT2. Par contre, le risque pouvait être écarté pour le nivalénol (NIV), la zéaralénone (ZEA) et les fumonisines.

Pour le DON et la ZEA des normes réglementaires existent. Pour les toxines T2 et HT2, des discussions sont en cours au sein du groupe contaminants agricoles de la commission européenne. Un avis de l'agence européenne (EFSA) est attendu pour le NIV et d'autres toxines émergentes.

La présence de *fusarium* est très hétérogène selon les années (avec les conditions climatiques à la floraison des céréales), les lieux, le contexte agronomique. Le tableau page suivante présente l'inventaire mycologique réalisé chaque année sur le témoin non traité de nos essais fusariose. On a ainsi eu des présences significatives de *fusarium* en 2002, 2003, 2007 et 2008. Parmi eux, *fusarium graminearum* et *fusarium avenaceum* sont les plus fréquents, et plus occasionnellement *fusarium poae*. *Microdochium nivale* qui se développe avec des températures

plus fraîches à la floraison, est aussi fréquemment présent.

Pour gérer les risques fusariotoxines, de plus en plus d'outils sont disponibles :

- les grilles de risque agronomique,
- la connaissance des sensibilités variétales à la fusariose et à l'accumulation de DON (il y a de plus en plus d'inscriptions de variétés moins sensibles),
- des outils de pilotage (ex Myco-lis d'Arvalis), en attendant des modèles de prévision,
- en dernier recours des traitements fongicides.

Alcaloïdes d'ergot

L'ergot est une maladie ancestrale, qui refait parler d'elle depuis une dizaine d'années. On a régulièrement des petits signalements, et certaines années des attaques plus importantes en intensité et en zone concernée (ex 2003, 2006 et dernièrement 2009). Il existe une cinquantaine d'espèces dans le monde. En France, c'est *claviceps purpurea* qui est le plus fréquent. Le champignon se conserve sous forme de sclérotés (ergots) dans le sol, qui germent au printemps et produisent des spores qui peuvent contaminer lors de leur floraison des graminées adventices ou des céréales à paille. De nouveaux sclérotés se forment sur les épis. Ils contiennent des alcaloïdes.

Il existe pour l'instant une limite réglementaire (arrêté du 12/01/2001) seulement en alimentation animale à 1 g d'ergot / kg de céréales. Pour l'alimentation humaine, on se réfère au CODEX alimentarius et à un avis de l'AFSSA du 3/4/2008 fixant un taux d'ergot à 0,5 g / kg de céréales. Il n'existe pas pour l'instant de normes pour les différents alcaloïdes. On sait qu'il n'y a pas de lien entre le taux d'ergot et la concentration en alcaloïdes, et que ceux-ci n'ont pas tous les mêmes propriétés toxicologiques.

Suite à un pré-rapport scientifique fin 2011, la Commission Européenne a publié le 15/03/12 des recommandations demandant la mise en place de plans de surveillance sur les principaux alcaloïdes

Des travaux sont menés sur la problématique ergot par Arvalis, l'INRA, la FNAMS, la DGAL...visant à mieux connaître la biologie du champignon, et les possibilités de lutte. Les acquis récents montrent ainsi :

- le rôle des graminées adventices de la parcelle ou des bordures dans la contamination,
- des dispersions de spores sur un rayon de 20 m

- essentiellement depuis une zone de contamination,
- des questions qui restent posées sur la dissémination via des insectes,
- l'intérêt des tables densimétriques pour le nettoyage des lots,
- une incidence significative sur le rendement (l'ergot détourne le métabolisme de la plante),
- des pistes de travail en matière de traitements de semences.

Il existe une norme européenne de 0,20 mg/kg pour le blé tendre et blé dur, et de 0,10 mg / kg pour les autres céréales (règlement CE/1881/2006). Des avis de l'agence d'évaluation européenne de 2009 et 2011 abaissent la dose hebdomadaire tolérable. Des discussions sont donc en cours au sein du comité d'experts sur les contaminants environnementaux de la commission européenne, pour fixer de nouvelles teneurs maximales, plus basses.

Des études sont conduites pour voir l'influence des types de sols et des apports indirects (fertilisation).

Cadmium

extrait de Actualités phytosanitaires n°28

| Année | mycotoxines | 2002 | 2002 | 2003 | 2003 | 2004 | 2005 | 2007 | 2008 | 2009 | 2010 | 2011 |
|--------------------------|-----------------|----------------------|-----------------|-------------------------|---------------|-------------------------|-----------------|---------------|----------------|--------------------|---------------|-------------------------|
| Lieu | | Crécy la chapelle-77 | Crisenoy-77 | Maisoncelles en Brie-77 | Crisenoy-77 | Maisoncelles en Brie-77 | Crisenoy-77 | Vinantes-77 | Bullion-78 | Le Mesnil Aubry-95 | Bullion-78 | Maisoncelles en Brie-77 |
| Variété / précédent | | Apache / maïs | Orvantis / maïs | Caphom / betteraves | Apache / maïs | Caphom / betteraves | Allister / maïs | Apache / maïs | Bastide / maïs | Altigo / maïs | Altigo / maïs | Apache / maïs |
| Fusarium graminearum | DON - NIV - ZEA | 7% | 9% | 6% | 32% | 0% | 1% | 5% | 10% | 0% | 0% | 0% |
| Fusarium culmorum | DON - NIV - ZEA | 5% | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% | 4% | 0% | 1% | 0% | 0% |
| Fusarium avenaceum | moniliformine | 6% | 11% | 0% | 0% | 1% | 0% | 2% | 3% | 0% | 0% | 0% |
| Fusarium tricinctum | | 0% | 0% | 1% | 0% | 1% | 0% | 6% | 1% | 1% | 1% | 1% |
| Fusarium verticillioides | Fumonisines | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% |
| Fusarium proliferatum | fumonisines | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% |
| Fusarium langsethiae | T2 - HT2 | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% | 1% | 0% | 0% |
| Fusarium sporotrichoides | T2-HT2 | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% |
| Fusarium poae | NIV - T2 - HT2 | 1% | 12% | 1% | 6% | 1% | 0% | 1% | 0% | 13% | 2% | 0% |
| Microdochium nivale | - | 0% | 6% | 8% | 0% | 0% | 2% | 7% | 14% | 13% | 0% | 0% |

Analyses mycologiques sur témoins des essais fusariose blé tendre



Les infos du Réseau Semences Paysannes

Les semences paysannes, une voie d'avenir

Communiqué suite aux rencontres des maisons des semences paysannes 2012

Plus de 300 paysans de tous les continents réunis pour échanger sur leurs expériences collectives de sélection, de gestion et de production de semences et de plants

Les Rencontres Internationales Maisons des Semences Paysannes se sont déroulées du 27 au 29 septembre à Boulazac (24) à l'initiative du Réseau Semences Paysannes et de Bio d'Aquitaine. Pendant 3 jours, plus de 300 agriculteurs venant de toutes les régions de France, et des délégations étrangères de plus de 15 pays différents ont échangés sur leurs pratiques d'organisations collectives de gestion des semences paysannes. Entre rencontres, débats, échanges de semences et de savoir-faire, ces journées

ont été riches et appréciées de tous. Neuf ans après les premières rencontres d'Auzeville qui ont rassemblé quelques centaines d'acteurs jusqu'alors isolés en soif de partage, l'édition 2012 a montré que les semences paysannes sont désormais passées en France de la revendication de reconnaissance à la multiplication de réalisations collectives concrètes mobilisant des milliers de paysans, de jardiniers et de citoyens. Tous les participants se sont quittés avec le sentiment très fort que plus rien ne pourra arrêter cette reconquête des champs et des jardins.

La mobilisation des ONG et organisations paysannes en faveur de la biodiversité cultivée : plusieurs propositions d'actions

Suite à ces échanges, les ONG et les organisations paysannes qui oeuvrent pour le développement et la réappropriation de la biodiversité agricole par les paysans et suivent le travail des instances de gouvernance mondiale des semences - TIRPAA, CDB, FAO, UPOV, OMPI... (*)-, se sont réunies durant 2 journées au siège du Réseau Semences Paysannes à Aiguillon (47) pour échanger leurs expériences. Après avoir rappelé que plus de 50% des paysans du monde produisent leurs semences, ils ont souhaité alerter l'opinion publique sur le fait que les semences paysannes et les paysans qui les cultivent sont en danger, menacés par les cultures transgéniques et les lois scélérates dictées par l'industrie dans toutes les instances de gouvernance des politiques publiques sur les semences. Ils ont également souhaité rappeler que la stratégie de développement des semences paysannes s'affirme dans tous les continents portée par des mouvements paysans nationaux et internationaux. Le développement du Réseau Semences Paysannes et de ses partenaires aux niveaux français, européen et mondial, ainsi que le succès des Rencontres Internationales Maisons des Semences Paysannes en sont une démonstration éclatante. Afin de ne pas laisser notre souveraineté alimentaire entre les mains de sociétés

commerciales multinationales, et pour faire avancer les droits des paysans sur les semences, ils ont décidé :

- d'agir de manière coordonnée dans toutes les instances mondiales où le lobby de l'industrie semencière dicte ses lois, et de faire, pour cela, intervenir des paysans et non des experts mandatés pour les représenter,

- de favoriser les échanges d'expériences pour la multiplication de Maisons des Semences Paysannes gérées localement par les paysans et les communautés, et pour l'application de lois nationales de défense des droits des paysans sur leurs semences.

(*) *TIRPAA = Traité International sur les Ressources Phytogénétiques pour l'Alimentation et l'Agriculture,*

CDB = Convention sur la Diversité Biologique,

FAO = Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture,

UPOV = Union Internationale pour la Protection des Obtentions Végétales,

OMPI = Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle.

Position du RSP sur la commercialisation des semences et la santé des plantes

La Commission européenne a fait circuler pendant l'été 2012 un document de travail (non paper) présentant une proposition non officielle de deux nouveaux règlements sur la commercialisation des semences et plants¹ et sur la santé des plantes. Après consultation des gouvernements et des services de la commission, un projet officiel devrait être proposé au Conseil et au Parlement européens début 2013.

Encore imprécise, cette proposition est présentée comme une simplification de l'accès des semences au marché, y compris pour les variétés anciennes. En l'état, elle est avant tout un compromis entre l'industrie semencière attachée au monopole exclusif des variétés protégées par un Certificat d'Obtention Végétale (COV) et les multinationales du génie génétique qui veulent ouvrir la porte au brevet et aux nouvelles technologies de modifications génétiques des plantes. Ce compromis repose d'une part sur une atteinte inacceptable à l'agriculture vivrière et aux droits des paysans d'échanger et de vendre leurs propres semences, d'autre part sur de nouvelles contraintes visant à éliminer les semences adaptées aux agricultures paysannes ou biologiques et les petites entreprises semencières.

Ces atteintes aux droits des agriculteurs et au droit à l'alimentation ont vocation à s'exporter. L'Europe est en effet depuis cinquante

ans le laboratoire de lois semencières qu'elle impose sur toute la planète avec les Accords de Libre Échange. Les peuples européens doivent refuser ces lois non seulement pour eux, mais aussi pour tous les peuples du monde.

1) Garantir le droit des agriculteurs d'échanger et de vendre leurs propres semences

2) L'accès aux semences destinées à l'agriculture vivrière doit rester un droit humain inaliénable

3) Barrer la route aux variétés et aux plantes brevetées et génétiquement manipulées

4) Ouvrir le catalogue aux variétés populations adaptées aux agricultures paysannes et biologiques

5) Maintenir un service public d'enregistrement et de contrôle à la portée financière et normative des petits opérateurs

Pour lire le texte complet, rendez vous sur

http://www.semencespaysannes.org/position_rsp_commercia_semenes_sante_plantes_115-actu_171.php

☺☺☺ Parlons de notre endroit ☺☺☺

Ciel ! Nom de Dieu

La biodiversité céleste en danger

« Une fleur manque et le parterre s'écroule ! » Dans la constellation de la *Grande Ourse*, c'est 400 étoiles que pouvaient compter nos yeux au milieu du siècle dernier. Aujourd'hui, il n'en reste, au mieux, qu'une dizaine dans les zones gravement éclairées. La pollution lumineuse a, sans pitié, massacré notre ciel étoilé. Cette évidence n'a d'équivalence que l'indifférence des populations modernisées dans l'opulence électrifiée. Cette *luminance* (1) grignote de sa lumière artificielle, le patrimoine universel de notre planète Terre. Les éclairages nocturophages violent l'espace stellaire et volent l'obscurité nécessaire à l'espèce animalière et l'ensemble de l'écosphère. C'est pourquoi l'*Association Française d'Astronomie* (2) alerte l'opinion et invite les collectivités, comme les particuliers, vers de possibles et progressives extinctions nocturnes.

Un label *Villages étoilés* garantit un retour de la qualité du ciel dans la cité. Une chasse résolument ciblée sur les monuments illuminés, les enseignes privées, les rues éclairées etc.

Voilà pour le *ciel noir*. Maintenant, le *ciel bleu*.

Avez-vous remarqué que, ces derniers temps, la fameuse couche d'ozone avait cessé de nous inquiéter ? Et pour cause ! Mais que s'est-il passé ? Si vous observez le ciel par temps clair, et surtout l'été, vous verrez certains jours de larges condensations blanchâtres s'étaler, se croiser, puis se diffuser dans l'espace pour ne laisser, à peine visible, qu'une surface voilée. Ces étalages fumigènes se distinguent nettement et sans confusion possible, des éphémères traces linéaires des avions long-courriers. En décalage d'altitude, ce sont pour les premiers des fumigations et pour les derniers des condensations (respectivement à 3000 et 10 000 mètres). Ce n'est également en rien comparable à quelque nuage que ce soit. De quoi s'agit-il ? Ce sont les dits *Chemtrails* ou traînées chimiques (3).

Nous subissons depuis des années des épandages aériens, par une aviation en mission confidentielle, de l'on ne sait trop quoi ni vraiment pourquoi. Ces opérations sont pratiquées sur toute la planète, sur la tête des populations en manque d'attention.

Très probablement, et de sources diverses, ces traînées aéroportées seraient des composés d'aluminium et de baryum destinés, respectivement, à ralentir le réchauffement climatique, et favoriser la téléphonie mobile. Ces inquiétantes stratégies sont l'oeuvre d'une technologie nommée : la *géo-ingénierie* (4).

Quelle est donc cette mystérieuse industrie au service de quelle opaque gouvernance mondiale ? Ou l'inverse ! Evidemment, en l'absence de vérité, la rumeur s'est installée. Diverses associations et organisations s'inquiètent des conséquences d'aussi secrètes manifestations et se mobilisent pour obtenir, en vain, quelques informations (5). L'OTAN et l'ONU ont été alertées et priées de s'expliquer. La cour de justice internationale de La Haye est

actuellement saisie de dépôts de plaintes pour empoisonnement de la biosphère. La bonne nouvelle, et cependant tragique, serait que, semble-t-il, ces épandages soient absolument nécessaires et incontournables afin d'éviter un possible effondrement de la biodiversité et l'effondrement d'un système planétaire en overdose de CO². Cette solution serait alors l'aveu d'impossibles changements dans nos comportements de prédateurs et de pollueurs.

A propos de ces *Chemtrails*, si le doute ou la résistance venait à vous saisir, je vous dis : attendez le printemps et, bon sang ! Mais regardez le ciel. Ombres et lumières

Hélas oui ! le ciel nous quitte. Sous nos yeux. Sans adieu. Mais alors qu'est-ce qu'une société qui, noirs ou bleus, perd ses cieux ?

Il est paradoxal qu'en ces temps de télescope astral et de conquêtes spatiales, notre regard ignore son ciel ancestral. Les lumières électriques et les écrans électroniques figent et fixent nos yeux sur un axe horizontal. Sans intérêt pour la verticale. Une récente et pertinente étude de l'université d'Harvard (E.U.) confirme l'hypothèse qu'à la fois, le manque d'obscurité nocturne et l'exposition à la lumière artificielle, bloquent la fonction endocrine de la glande pinéale (6). Celle-ci métabolise une hormone : la *mélatonine*, régulatrice des rythmes biologiques et des cycles circadiens, tels que le besoin de se coucher, l'envie de se lever, les flux migratoires, et tous comportements saisonniers. Or, il se trouve que nos vies aujourd'hui soient peu *dehors* et trop *dedans*. C'est pourquoi le gris envahit les humeurs dès le retour de la sombre saison. Cette pinéale est notre boussole. Sans elle, nos têtes, nos chefs, nos dieux ne sont que des girouettes sans queue. D'où nos sociétés d'obésité. Des pochons creux gonflés à l'air comprimé. Une poule *éclairée* pond toute l'année et mange sans arrêt. Bénie soit-elle ?

Notre horloge vitale est *pinéalement* branchée sur les rythmes cycliques et rotatifs de l'aube et du crépuscule. Sauf si entre les deux, notre sommeil se trouve endommagé par une obscurité forcée. C'est donc un légitime réflexe de protection, mais une regrettable habitude que de dormir les volets clos. Et probable que la *grasse matinée* prolongée après le lever du jour, vide la pile énergétique de notre vitalité. De même qu'une ampoule qui s'allume entre jour et nuit, c'est une petite chandelle de notre ciel intérieur qui s'éteint. Pourtant, une simple flamme de cire ou de bois est un soleil sous notre toit.

C'est pourquoi, d'instinct, les enfants fixent le feu des yeux.

Par sa brutalité, la lumière artificielle viole les nuances bienfaisantes de la luminosité naturelle. Autre aberrance, les horaires modifiés été - hiver, imposent bêtement un véritable désordre à notre pinéale déjà cahotante, galopante. Mais, goûter, écouter, sans précipiter, ni élaguer les premiers et ultimes moments de la journée, cette crème délicieuse, vertus sublimes et

silencieuses des subtils instants du clair-obscur. Méditer n'est rien d'autre que cette attention-là. Certes, dur de trouver cette tranquillité, cette sérénité - et ta bougie, c'est bien joli ! - Oui ! Mais notre vie nous la choisissons ou bien la subissons !

« Tout ce qui est en haut est comme ce qui est en bas » dit l'alchimiste. Aussi, à la sombritude céleste correspondra la solitude terrestre. Si l'une est sacrifiée, l'autre est condamnée. Alors peu importe ce que chacun porte, en projection, dans l'univers de ses propres cieux : dieux, anges, planètes et autres croyances. L'important est ce lien qui unit le ciel à la terre. Cette mystique attention qui donne sens à notre présente incarnation. C'est ce qui nous tient debout.

Or, deux grands symboles sont associés à l'archétype du ciel : le **Rêve** et le **Père**.

Mais ils sont menacés et risquent de s'inscrire bientôt au répertoire des valeurs en voie de disparition. Ce sont pourtant ces deux-là qui, venant de loin, nous portent vers le haut. Honneur, donc, à ces deux chapeaux.

Je rêve, donc je suis

Debout sur sa planète, le Petit Prince s'adresse au ciel :

- Dessine-moi un oiseau ! lui demande t-il.

Or, en ces temps-là que sont l'éternité, les dieux s'étaient modernisés, et informatisés. Malgré, le Seigneur des Cieux est toujours de bonne volonté :

- Je te l'accorde, mais il sera en zinc et en aluminium. Imputrescible. Invincible !

Le Petit Prince est étonné, il touche du doigt le bout de son nez. Geste d'obéissance.

- Merci Seigneur ! du moment que je puisse voler.

C'est ainsi que notre Prométhée (7), copie de St Exupéry, conquiert les premiers nuages et les ultimes dangers de sa magnifique idée. Car le rêve est de tous temps, et se colle à toutes sortes de gens. Tout comme l'orage dans notre imaginaire : un éclair entre ciel et terre. Cette étoile qui guide nos rois magiques vers la folie de l'utopie. Encore faut-il sortir le nez de notre guidon, scotché sur l'horizon. Et puis lever le menton vers les mystères profonds de nos constellations. Où est l'étoile polaire dans notre quotidien ? C'est le pivot de la Terre et la seule qui ne dit rien. Toutes les autres tournent autour d'elle. C'est donc la Reine dont elles ne sont que les fidèles. Alors à quoi, à qui s'adresse notre fidélité ? Ces espoirs pointés vers l'éternel. Là sont nos ailes et c'est pourquoi, pardi ! les anges sont dans nos rêveries. Ainsi l'enfant qui vient de naître est-il porteur d'un rêve dont il sera le Père. Et en quelle créativité serais-je donc l'auteur d'une telle paternité ?

Au nom du Père

A l'origine, *Ouranos*, le ciel, vient chaque nuit couvrir *Gaïa*, la terre. De qui vont naître les *Titans*, dont *Chronos*, le temps, père de tous les enfants. Il symbolise l'ordre, les limites, la loi. Perché sur les hauteurs célestes, ce dieu-là, tenta un jour de descendre sur la terre. Aussitôt crucifié, son esprit fut prié de remonter. Ce qu'il fit d'emblée, bien guéri d'une autre envie, car se dit-il :

- Ce bas-monde est trop méchant. C'est pourtant moi qui l'ai

créé. Alors soit je l'ai raté, soit il s'est dégradé. Et comme la patate, sa semence doit être renouvelée.

D'où son idée d'humanité o.g.m. Aussi, donna t-il des ordres à ses anges :

- Commencez par le maïs, car ses épis que l'on appelle des *poupées* accepteront volontiers de se soumettre à mon autorité. Et dieu dit que c'était bon. Car cette nouvelle race d'humanoïdes était douée d'une excellente qualité : la *docilité*.

Voilà le choix d'une certaine paternité. Privé de moralité, d'intégrité, de responsabilité.

Car, *Ciel manquant, fils manqué* (8) pourrait-on dire. Ce nom du père, que la tradition donne à l'enfant, cette verticale de solidité et d'autorité, si elle vient à manquer, c'est la colonne vertébrale qui va s'effondrer. Cette clé de voûte, ce *re-père* qui tient l'ensemble debout. Sinon, à genoux !

Car ce qu'attend l'enfant d'un père, c'est d'être autorisé, encouragé à toucher ses propres limites, les hauteurs de son potentiel.

Sortant du nid, du sein maternel, le père invite l'oiseau à s'envoler. Ce père-soleil qui dans la nuit s'émerveille du visage de la lune. Alors que peut répondre l'être de lumière qui rayonne en chacun des habitants de la Terre ? Sinon que, les pieds bien plantés, les yeux vers les nuées, la conscience retrouve sa brillance et ses couleurs. Et notre cœur, son bonheur.

Et puis, sacré bon dieu ! agir pour le mieux. M'enfin !

Daniel TESTARD

Quily - Décembre 2012

Notes

(1) **Luminance** : intensité lumineuse de surface évaluée en candéla/m²

(2) **AFA** : édite la revue « Ciel et Espace » et propose une exposition sur la pollution lumineuse « ciel étoilé ». www.AFAnet.fr et www.ANPCEN.fr

(3) **Chemtrail** : voir site www.chemtrails-france.com ou revue « sacrée planète » N° 47 et 48 (2012) ou photos de chemtrails sur Quily au fournil « Gallopain »

(4) **Géo-ingénierie** : lire les méthodes de cette technologie folle dans un article du journal « Le Monde » en date du 17/09/2012

(5) **Informations** : adresse d'une association d'observation : <http://acseipica.blogspot.com>

(6) **Glande pinéale** : aussi nommée « épiphyse » et située dans l'hypothalamus sous la voûte crânienne. En ésotérisme, c'est le 3^e oeil considéré comme le lien entre l'humain et le divin.

(7) **Prométhée** : dieu du panthéon grec qui vola le feu du ciel, pour le remettre aux humains qui ne surent l'utiliser. Il symbolise le progrès dans notre société.

(8) **Ciel manquant, fils manqué** : d'après et en référence au titre du livre « Père manquant, fils manqué » du psychologue canadien Guy Corneau.

PS : Si vous souhaitez le diffuser, ce texte est disponible sur le site www.sacreschants.com

ZAD alors! Zone à défendre, bientôt, Zone Agricole Définitive (Sans Produit Chimique)

Il était une fois un pays bocager aux nombreux ruisseaux, champs humides, haies diversifiées sur les irrégularités minérales du sillon de Bretagne, au nord de Nantes, ancienne ville maraîchère. Mon arrière grand-père l'était à Chantenay.

Un coin de pays où j ai grandi, non loin d'une source suintant d'entre les blocs de granit, où vivaient encore des êtres féériques. Cette source a été détruite lors de la construction de la 4 voies Nantes-Rennes.

Tout comme le remembrement , dans les années 80, a détruit des centaines, voir des milliers de kilomètres de haies. Parfois la parcellisation était trop importante et certains champs trop petits mais nous sommes dans l'excès inverse. Pour s'adapter à l'agriculture industrielle, aux résultats "mirifiques" mais non durables!

Depuis que mes parents ont emménagé à Treillières (près de Notre Dame des Landes) en 1974 un projet d'aéroport était déjà dans l'air. Et il l'est resté. Quel étonnement quand "l'équipe" Ayrault et autres croyants de la croissance perpétuelle l'ont

relancé. Encore du vent de politiciens me disais-je. Avec la crise financière de 2007, je restais persuadé que ce projet resterait une nouvelle fois dans les beaux cartons des ingénieurs. Mais ils s'entêtent à détruire l'une des dernières zones humides de Loire-inférieure pour la bétonner, durablement. Au lieu d'y favoriser une agriculture adaptée à cet environnement particulier, libre de tout produit chimique, afin d'y favoriser la biodiversité naturelle et cultivée.



Peux t on monter un comité de soutien à la ZAD pour essayer de leur offrir une fournée par semaine si nous sommes assez de boulangers à y participer ? Courage, construisons.

Pierre 06 27 43 45 24

👉👉 A lire, à voir ! 👉👉

• Un joyeux retour à la caravane des battages de l'été dernier chez Bastien Moysan à Daoulas (29) lors des moissons des essais PaysBlé et de sa collection : <http://www.videobus.org/spip.php?article161>

Un grand merci à toute l'équipe de vidéobus !!!

• Une autre petite vidéo à regarder : http://www.youtube.com/watch?v=XB4GhEysl_g

👉👉 Petites annonces 👉👉

Recherche

• Je cherche à acquérir d'occasion un **pétrin ARTOFEX** de contenance 110 à 120 kg de pâte (env 70 kg de farine ou 50 litres de coulage). Tous vos conseils avisés sont les bienvenus (tarifs indicatifs, précautions/vérifications occas, bonnes adresses...)

Contact : Frédéric Davoine - tél. 05 62 91 56 44
mail freddesbois@voila.fr - Hautes Pyrénées

• Recherche **brosse à blé** en bon état de fonctionnement
Contact :Philippe LE PAPE - tél 06 67 89 62 13 ou 02 41 86 89 01 - LE LOUROUX (49)

• Je cherche **50 kg de blé dur** pour faire un essai de semoule avec mon meunier, pas trop loin de nord Vendée.

Contact : Valérie - tél 02 51 68 20 16 / 06 71 12 63 88 mail du.masdemisaine@free.fr

A Vendre, à céder

- Maxime Pionnier a un **âne** à céder.

Contact : tél 02 98 24 15 09 ou 06 81 61 91 66

mail : maxpionnier@orange.fr

- Je vends un four "**Soupart**" d'une contenance de 50 kilos ,visible à mon fournil

.Contact Jean-Marie Coulbeaut - Tél 05 53 81 29 82

Autre...

• Je cherche des adhérents intéressés pour s'associer à la **mise au point d'une éolienne d'entraînement de meule astrié** (liaison mécanique directe sans conversion électrique , comme un moulin à vent quoi ! mais moderne)

Projet :mise au point d'une éolienne basse rotation (amorçage par petit vent) sur un axe verticale pour gagner en encombrement ; régulation mécanique (et un petit peu d'électronique) et reprise de la meule avec moteur électrique si absence de vent Il est évidemment envisageable de convertir un moulin meule de 0,5 m à entraînement électrique avec "cette option

Partenaires : études menées par l'école d'ingénieurs généralistes ICAM Nantes , financement Région

Tout seul comme référent (moi même) la démarche n'a pas de sens car le projet deviendra perso et non collectif , donc pas finançable Votre participation n'oblige à rien si ce n'est établir un cahier des charges précis que je porte avec l'ICAM et imaginer un monde meilleur où le nucléaire n'est pas là pour faire notre farine. Me joindre (assez vite , même très)

Contact :Pierre Tranchant - tél 02 99 90 29 24

mel : lafermedumeunier@hotmail.fr

- Depuis plus de trois ans, je me suis installé comme boulanger

paysans.Créer son activité n'est pas choses faciles on y laisse des plumes et sa femme.J e suis arrivés à mes objectifs professionnels. Je souhaite maintenant **céder mon activité**, four, fournil, maison. Je suis ouvert à toutes propositions pour faciliter le tuilage.

Contact Bernard - tél 0780041739

- La boulangère de Cieutat (65) prend un congé maternité au printemps 2013 et **cherche un remplaçant**. C'est un gueulard de 8m² de sole, construit en 2011, avec un fournil joli et spacieux. Pas de pétrain mécanique, pétrissage à la main. Elle fait une petite fournée le mercredi de 50 Kg de pain, vendue sur place à 17h-19h. Une plus grande le vendredi 100-120Kg, et elle vend au marché de Tarbes le samedi matin. Il n'y a a priori pas de logement sur place. Faudrait trouver un logement. Le coin est super joli, dans les hautes pyrénées, dans le piémont à 500m d'altitude devant les montagnes.

Appel à coup de main !

Triptolème cherche un adhérent ou une adhérente féru-e d'ordinateurs pour donner un petit coup de pouce à l'animatrice (site internet, ubuntu, scribus, ...). Merci de contacter l'animatrice !!



🌾🌾🌾 Agenda 🌾🌾🌾

Les rendez vous de Triptolème

19-20 janvier : Week end de construction du projet associatif (Malansac, 56)

Rencontres Triptolémiennes Construction du projet associatif

Quelle est la place de la recherche dans le projet associatif ?

Quel accompagnement pour les fermes de biodiversité ?

Comment gère-t-on le matériel ?

ETC...

Pour faire suite à plusieurs réflexions menées au sein de Triptolème, nous vous proposons de se retrouver au gîte du Vau d'Arz à Malansac les **19 et 20 Janvier 2013** pour :

Travailler en collectif,
Exprimer nos contradictions, nos envies, nos colères,
Partager nos réflexions, nos doutes et nos certitudes,
Affirmer les possibles,
Conforter l'existant,
Prendre du plaisir à travailler ensemble,
Arbitrer collectivement,
Libérer nos imaginaires et passer à l'action...

Deux jours pour **arbitrer les orientations, réfléchir sur le fonctionnement du collectif** et **partager nos convictions politiques** à l'aide de méthodes d'éducation populaire proposées par la Scop L'Engrenage.

Déroulé des 2 journées :

samedi 20 janvier

9h30 : accueil des participants
10h00 : début du travail
18h : apéro et détente !
20h30 : soirée d'échanges et de partage

dimanche 20 janvier

9h accueil
9h30 début du travail
16h30 : fin et goûter !!

Possibilité d'hébergement dès le vendredi soir sur place avec participation financière. N'oubliez pas d'amener vos couvertures, de quoi faire des popotes collectives, et toute autre contribution créative musicale, ... !

Renseignements et inscription auprès de l'animatrice de Triptolème



26 janvier : Portes ouvertes de la ferme de Bobéhec (La Vraie-Croix, 56)

Triptolème, la Confédération Paysanne 56, Terre de Liens Bretagne, l'AFOCG, le MRJC, la Marmite, et Luciole (les 6 structures associatives et syndicales de la ferme de Bobéhec) vous invitent aux portes ouvertes de la ferme de Bobéhec le

samedi 26 janvier de 15h à 19h

Ce lieu innovant accueille des formations, réunions, associations, porteurs de projets, un centre de ressources, etc. Ce sera l'occasion de découvrir les lieux, ce qu'il s'y passe, de façon ludique, créative et surtout ...conviviale !

Au programme ...

dès 15h :

ateliers de savoir faire
jeux
stands d'information
etc.

à 16h30 goûter « local »

à 17h visite des lieux

à 18h

Apéro-témoignage des habitants de la Vraie Croix ou des environs accompagnés pour leur installation par les structures de la Ferme de Bobéhec

Ferme de Bobéhec 56250 La Vraie Croix

16 février : Journée retour d'expériences PaysBlé ferme de Carafay (Molac, 56)

voir rubrique PaysBlé

Objectif : S'accompagner à mieux comprendre nos blés de pays et nos pratiques à partir d'une méthodologie de caractérisation de la pâte et du pain, co-construite dans le cadre du programme de recherche participative PaysBlé

RDV **9h** au fournil de la ferme de Carafay pour des essais de panification qui serviront de support de formation à la dégustation le soir avec Camille Viendras, thésarde sur Solibam

9h de présentation - Principe d'évaluation et de la démarche d'observation

10h - Main à la pâte, vous pouvez ramener coupe pâte, bassine et chausson...

Merci de vous inscrire, le fournil n'offre qu'un nombre de places limitées... et de prévoir de quoi de partager un repas le midi dans la convivialité du moment.

Intervenants Erwan Gentric, Daniel Testard, Jean-Marc Olliver et Amélie Surblé, Nicolas Supiot et Julie Bertrand (à confirmer)

16 février : Invitation à la soirée dégustation de pains PaysBlé

Voir rubrique PaysBlé

La première soirée dégustation de pains Paysblé avec Camille aura lieu suite à la première journée d'essais de panification et de transmission de l'expérience PaysBlé (voir ci-contre)

Plus d'informations sur cette soirée vous seront communiquées avec l'invitation à l'assemblée générale de Triptolème !

17 février : Assemblée générale de Triptolème

L'assemblée générale de Triptolème aura lieu cette année le 17 février dans le pays de Questembert (56). Cette occasion de se retrouver sera sans aucun doute très riche, à peine un mois après le week end de construction du projet associatif. Plus d'informations vous seront transmises prochainement.

Au plaisir de vous y revoir nombreux !!

Formations

- **Traction animale du 11 au 13 mars à Saint Dolay (56) :** Ces trois journées seront l'occasion pour les stagiaires, accompagnés par Pierre Tranchant et Dominique Bourdon, d'avoir une approche technico-économique d'une installation en traction

hybride. Ils pourront en outre aborder le travail en traction avec des chevaux. Ouvert aux débutants et confirmés.

découvrir différentes pratiques autour de la fabrication de pain...et de visiter différents fournils !

• **Boulanges du 25 au 30 mars.** La formation modulaire de boulanges aura enfin lieu ! L'occasion pour les stagiaires de

Pour plus de renseignements et les inscriptions, contactez l'animatrice de Triptolème !

Les rendez vous des associations en réseau

Janvier

• **22 Le Gluten en questions** Symposium de l'Observatoire du pain le mardi 22 janvier 2013 à Paris. Pour tout renseignement complémentaire merci de contacter Caroline FERSING

Tél. : 01 44 18 36 16

mail : c.fersing@equitable.fr

• **24 Assemblée Générale de l'AFOCG Atlantique** à 10h30 au lycée Jules RIEFFEL à Saint Herblain (44)

• **21 et 22** Formation « L'agroforesterie : pourquoi, comment ? » à Bézéril (32) Plus d'info sur gaia32.com,

• **24** Assemblée Générale de Kaol Khoz

• **26 février et 12 mars** Formation « Des pratiques culturales pour mieux gérer les ressources sol et eau » à Villecomtal sur Arros (32). Plus d'info sur gaia32.com.

Février

• **6-7** Formation « La gestion du risque en agriculture de conservation à Laguian Mazous (32). Plus d'info sur gaia32.com

• **8-9-10** Inauguration du Bar d'à côté à Saint Aubin Du Cormier en Ille et Vilaine (voir article *Les battages de l'équinoxe*)

• **11-12** Formation « arbres fruitiers et légumes en systèmes mixtes » à Pamiers (09). Plus d'info sur gaia32.com,

• **7 et 8** Formation Comment accompagner la vie des soles en maraîchage à Sansan (32). Plus d'info sur gaia32.com,

• **13 et 14** Formation « réussie son ensilage de méteils » à Laguian Mazous (32). Plus d'info sur gaia32.com,

• **14** Assemblée Générale de Terre de Liens Bretagne

• **16** Assemblée Générale de la Marmite (56)

Merci au comité de rédaction et de relecture .:

Julie Bertrand, Pierre Citron, Pauline Duvacher, Elise Guillard, Cédric Hamon, Alice Mouron, Philippe Roussel, Estelle Serpolay, Daniel Testard, Emmanuelle Vedeau, Camille Vindras, ...

Appel à contribution pour le prochain Episème

L'épisème se veut être une construction collective. Afin que ce journal reste un outil de partage et de coopération, nous avons besoin de vous !!!

N'hésitez pas à envoyer articles, témoignages, annonces, photos, dessins à l'animatrice de Triptolème (tripto@laposte.net) !!!!

Bonne lecture, et au plaisir de vous retrouver !



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

