

Au sommaire ...

* Rapport d'activité 2010	2
* Perspectives 2011	5
Calendrier prévisionnel 2011	
* Infos PaysBlé	6
* Les brèves du moment	7
Logo, lieu pour Triptolème, Maison des semences en Pays de la Loire, séminaire REPERE, WE de reflexion,	
* Transmission de savoir-faire	10
Boulanges et blés paysans, Traction animale en grande culture	
* Dossier technique	(pages centrales)
Grille de notation des essais de panification Fiche d'observation des essais agronomiques	
* Les Infos du Réseau	11
Taxer les semences industrielles, SOLIBAM	
* Parlons de notre endroit	12
Semis direct en zébus à Madagascar, échanges autour des pâtes en Toscane, Le seigle : une filière pour le patrimoine « un grain de blé je pose », Booz endormi	
* Livres et films	18
* Les annonces	19
* Les rdv triptolémiens	20
* Les rdv extra-triptolémiens	20

Association Triptolème

Ferme de Carafray - Kerbricon
56230 MOLAC
www.triptolème.org

Contacts :

Christelle Poulaud : Animatrice coordinatrice
NOUVEAU NUMERO : 02 97 67 48 35
tripto@laposte.net

Julie Bertrand : Animatrice Paysblé
mardis au tel : 02.97.45.79.34 -
tripto.paysblé@laposte.net

Edito ...

Energie et conscience

J'ai pu la ressentir, l'énergie. Elle était présente. Elle était forte. Elle envahissait l'espace.

J'ai pu la ressentir lors de la dernière assemblée générale. Cette demoiselle capricieuse a créé un élan, un souffle, qui a dirigé les mains vers le ciel dans le seul but de former un groupe. Un groupe d'hommes, de femmes, d'ici et d'ailleurs. Un groupe hétérogène, d'une belle diversité, prêt à se mouvoir vers des points de rencontre qui sont des moments riches de sens et emplis de continuité.

L'aventure triptolémienne naquit de cette même énergie.

Ces hommes et ces femmes sortant des sentiers battus ont su conserver, contre vents et marrées, l'esprit qui les animait dès le premier jour avec la conscience des gestes posés.

Profitant du vent contraire, ils ont tracé un sillon et instiller en goutte à goutte une autre vision de l'agri-culture.

Avec la conscience des choses et la place faite par leurs pairs, les nouvelles énergies pourront, à leur tour, marquer de leur empreinte l'aventure commune. Une belle assemblée d'hémisphères gauches et droits participants à la perpétuation des savoirs et des savoir-faire.

Il paraît que le renouveau est signe de bonne santé !

Alors TRIPTOLEME est en très bonne santé.

Merci à tous ceux qui, jusqu'à présent, ont fait que le goutte à goutte ne se tarisse pas et qui ont, de leur endroit, participé à la formation de ce ruisseau qui deviendra, au fil du temps, un grand fleuve.

Cédric



Photo : Cécile Dubart

L'association est passée de 100 (fin 2009) à 205 adhérents (fin 2010), et 15 associations qui échangent leurs informations. Les formations et les événements auxquels a participé activement l'association ont permis de sensibiliser davantage de personnes (paysans et non paysans, boulangers, consommateurs, ...)

ACTIONS DE L'ASSOCIATION

Conservation - Multiplication - Expérimentation

1/ Conservation et multiplication des semences

49 : Chez Florent : essais agronomiques de co-sélection et de sélection participative PaysBlé. Grande collection de blés tendres d'hiver, poulards, seigle, pour expérimentation, multiplication, observation.

50 : Chez James : essais de sélection participative PaysBlé. Collection de blés tendres et d'orges d'hiver.

29 : Chez Bastien : essais de co-sélection et de sélection participative PaysBlé. Collection de blés tendres.

56 : Chez Julie : essais de sélection participative PaysBlé Jardins de biodiversité d'hiver (blés, seigle, poulard, avoine nues, orges nues)

Blés de printemps en multiplication (Gallego rapido, Tremesino, Saumur de Mars, seigle),

pour apprivoisement, observation, multiplication et bouquets des moissons si énergie collective...

44 : Chez Alain : essais agronomiques de co-sélection et de sélection participative PaysBlé. Collection de blé tendre d'hiver. Engrais verts et sarrasin petit gris.

49 : Chez Franck Perrault : essais agronomiques de co-sélection et de sélection participative PaysBlé.

35 : Chez Estelle et Véronique : essais de co-sélection et de sélection participative PaysBlé.

72 : Chez Damien El Houdebine : essais de co-sélection et de sélection participative PaysBlé et collection.

Essais agronomiques PaysBlé dans le 35 chez **Nicolas, Gilles Simonneaux, Jean-Pierre Cloteau**, dans le 56 chez **Pierre Tranchant**, dans le 22 chez **Pascal Le Guern**, dans le 44 chez **Pierre Citron**.

35 : Sur le site de Culture Bio à Guichen mise en place des essais agronomiques PaysBlé en traction animale.

Et tous ceux qui ne sont pas dans cette liste et qui multiplient.



2/ Expérimentations : PaysBlé :

PaysBlé : Programme de 3 ans de recherche participative porté par Triptolème, en partenariat avec l'INRA SAD, Kaol Kozh, l'UMR Eco-bio de l'Université de Rennes et IBB : pour le développement d'un réseau régional pour expérimenter, maintenir et promouvoir la diversité cultivée des blés de terroir bretons en agriculture biologique.

Ce programme de recherche participative PaysBlé 2009-2012 rassemble paysans, artisans, citoyens et scientifiques, pour partager leurs connaissances et étudier l'influence des pratiques culturelles et de transformation sur la qualité globale des produits.

Ce programme est aussi inclus dans un autre programme de recherche, Solibam incluant d'autres plantes, et pays qui se prolongera jusqu'à 2014.

Animation : 1/3 temps salarié sur l'étape 1 et 1/4 temps sur l'étape 2 de Julie pour animer et coordonner le projet, avec Estelle, Véronique et ponctuellement Christelle

Réunions

4 téléphoniques pour préparer le séminaire de travail - 1 de bilan du séminaire et de préparation de la suite

Groupe de travail Agronomie - 2 pour la préparation des expérimentations agronomiques

1 réunissant tous les expérimentateurs pour se mettre d'accord sur les protocoles

Groupe de travail Boulange - 1 de préparation pour les expérimentations à venir, 1 réunissant tous les expérimentateurs boulange et réfléchir à une grille de notation de nos essais de panification

Stage accueil d'une stagiaire, Annabelle, pour 6 mois, sur la caractérisation des blés de Redon

Séminaire de travail rassemblant l'ensemble des partenaires praticiens, scientifiques et politiques impliqués dans la promotion des semences paysannes, afin de co-construire à la mise en place de méthodologies de travail et d'expérimentations au niveau de la sélection participative, des pratiques agronomiques et de transformation adaptées aux pratiques paysannes et aux recherches de qualité globale du sol au pain et réfléchir à leur diffusion.

Rédaction de la restitution de ces rencontres.

Expérimentations agronomiques :

Réflexion, mise en place et suivi des essais agronomiques, de co-sélection et de sélection participative, multiplication des collections de blés de Redon de l'INRA et de plantes compagnes Elaboration d'une fiche d'observation et de mesure des essais

Expérimentations boulangères

1 journée d'essais de panification, essais de mouture

Elaboration d'une grille de notation des essais de panification

Financements aide de Natures et Découvertes pour couvrir la partie autofinancement du projet

Communication Compte-rendu des réunions,

Restitution des avancées du projet dans Episème, bulletin de

liaison des adhérents de Triptolème ;
Articles dans la revue Valeurs boulangères
Elaboration d'un poster de présentation
Projet « Coup de cœur » au salon Ile et Bio de Guichen

3/ Expérimentation en lien avec le Réseau Semences Paysannes

FSO (Farm Seeds Opportunités, ou les chances des semences paysannes) : Vincent Chesneau et Florent Mercier ont participé à ce programme de recherche (INRA) avec Véronique Chable sur des croisements de blés qui se terminent cette année. Ce travail était réalisé en lien avec le Groupe Blé du RSP.

SOLIBAM : Stratégie pour la sélection et la gestion des cultures en agriculture biologique et faibles intrants. Le dispositif de recherche participative du projet PaysBlé est repris intégralement dans SOLIBAM pour l'enrichir d'approches complémentaires.

4/ Autres espèces

De la multiplication est réalisée pour d'autres espèces : sarrasin, seigle, millet, orge (pour la bière entre autre), avoine, maïs, cameline, plantes compagnes, fourragères, ...

Les échanges de semences se poursuivent entre adhérents via des conventions d'échanges. Un courrier d'accompagnement des échanges est en cours.

Mise en commun de matériel

1/ Matériel

* **La moissonneuse-batteuse** a nécessité un nouveau moteur en pleine « caravane des battages » et quelques autres réparations. Cette panne a mis les membres de l'association face à la gestion du matériel collectif.

Un livret d'entretien sera mis en place dans l'hiver 2010-2011.

Florent a fait appel à une généreuse donatrice : Maryjn Doineau qui a fait un don de 1500€ pour réparer la belle bleue. Les adhérents se sont aussi mobilisés. Merci.

* Batteuse à botillon, semoir d'essai et toutes les petites mains.

* **Le trieur cylindrique (avec jeu de 3 grilles)** : Le CA a décidé de revendre la part de Triptolème aux autres co-propriétaires du trieur : Nicolas Supiot, Christophe Royer et Jacques Serent d'ici le printemps 2011.

Mise en réseau

Accueil individuel des porteurs de projet par des adhérents, la salariée permanente et le collectif lors d'échange d'expériences lors de rencontres thématiques.

Contacts téléphone et mail pour répondre aux sollicitations diverses (renseignements, semences, formations...).

Stage chez les personnes ressources avec possibilité de faire une convention de stage tripartite.

Partenariat national : **Le Réseau Semences Paysannes** : Membre du CA, Groupe Blé, campagne de communication 2010 : "La biodiversité ça se cultive aussi !", veille juridique sur la réglementation sur les semences paysannes.

Partenariats : **mise en réseau local, information, formation et sensibilisation** : ASPAARI, Nature et Progrès Bretagne et la démarche NESO, la **Marmite**, CIVAM 29 (Centre d'Initiatives pour Valoriser l'agriculture et le milieu rural), les **GAB** 22, 44, 17 (Groupement d'Agriculteurs Biologique) : Action de formation auprès de ces organismes et d'échanges d'informations, **FRAB Bretagne** (Fédération Régionale des Agrobiologistes), **ARDEAR** Limousin, les jardins de Chartreuse (Auray, 56), **Culture bio** : sensibilisation et semis sur site dans le cadre du Salon Ile & Bio à Guichen, **EPCC Chemins du patrimoine en Finistère** : mise à disposition d'une parcelle pour semer du blé.

Partenariat dans le cadre de la mise en place du Réseau Had Ar Vro (Graine de Pays) pour la biodiversité cultivée en Bretagne

Les trois associations se sont réunies sur des événements communs comme : la foire aux greffons (22) en février, la foire de Daoulas en septembre, le salon Ile et Bio de Guichen, l'édition d'une série de cartes postales sur la biodiversité.

Partenariat technique : **CAB Pays de Loire** (Coordination Agro-Biologique). Une convention a été signée en date du 1er décembre 2010. Celle-ci permet de décrire les relations entre ces deux organisations sur l'action de recherche-expérimentation « semences anciennes et de pays », du programme régional des Pays de la Loire sur l'agriculture biologique.

Graine de vie : conception d'un prototype de semoir semis direct

Partenariat en lien avec le programme de recherche participative PaysBlé : **SAD Paysage - INRA Rennes**, **IBB** : Inter Bio Bretagne (IBB), **UMR Eco-bio**, **Université de Rennes 1**

Partenariat financier : La Région Bretagne, donateurs, Fondation Léa Nature, Fondation Nature & Découvertes.

Transmission de savoir-faire et échange de connaissances

Organisme de formation

Triptolème est, depuis le 9 avril 2010, Organisme de Formation.

Son N° d'activité enregistré auprès de la DIRRECTE : 53 35 08677 35

L'association a pu alors solliciter les fonds Vivéa afin de financer partiellement des actions de formations en direction des contributeurs Vivéa : paysan, porteurs de projets en parcours à l'installation agricole et cotisans solidaires.

Les modules de transmission de savoir-faire réalisés

* **Du 2 au 6 mars** : **Module « Boulange et blés paysans »** avec Julie Bertrand, Florian Marteau, Gilles Bernier, Daniel Testard,

Nicolas Supiot et Pascal Le Guern : 12 personnes.

* Du 25 au 27 mai : Module « Soins et menage de l'animal de trait dans les activités journalières d'une ferme » avec Dominique Bourdon : 4 personnes.

* 7 octobre : « Connaître la biologie des sols pour les préserver et les améliorer » avec Claude et Lydia Bourguignon : 40 personnes

* Du 8 au 12 novembre : Module « Boulange et blés paysans » avec Pain Virgule (Philippe Guiho, Erwann Gentric), Julie Bertrand, Florian Marteau, Gilles Bernier, Daniel Testard, Nicolas Supiot : 12 personnes.

Les prestations auprès d'Organismes Formateurs :

Certains adhérents/formateurs sont intervenus dans des actions de formations organisées par des partenaires.

* 20.01: GRAB Basse Normandie : Formation boulange

* 28.04 : GRAB Basse Normandie : Semences paysannes et agronomie

* 25.11.: ARDEAR Limousin: "Céréales à paille, blés panifiables et céréales fourragères"

* 06.12 : GAB 17 : Tri et stockages des semences paysannes

Communication

1/ Outils de communication :

* La plaquette d'information de l'association : Elle a été imprimée en 1500 exemplaires.

* Cartes postales de la biodiversité : une collection de 12 cartes autour des blés.

* Bouquets de biodiversité : participation libre sur les stands.

* Les bulletins Episème N°11 à 15 : lien entre les adhérents.

* Malle pédagogique EPI, réalisée par BEDE. Suite à une formation des deux salariées Julie et Christelle, Triptolème a aujourd'hui une malle pédagogique sur les semences paysannes.

* Un poster PaysBlé

* Kit pédagogique sur les semences paysannes : Accueil s'une stagiaire, Anne Sophie Brosseau. Travail sur la création de fiches pédagogiques.

Triptolème a aussi participé à la réalisation d'outils de communication en lien avec le Réseau Semences Paysannes :

* Achat de l'exposition « Biodiversité » réalisée par le RSP.

* La page Membre "Triptolème" sur le site du RSP dont l'adresse est <http://www.triptolème.org>.

* La brochure "Du grain au Pain" issue des Rencontres Rénabio.

* Les actes du séminaire "Quelles plantes pour les agricultures paysannes?" - Clermont-Ferrand, décembre 2007.

2/ Évènements

Les tours de champs à la rencontres des semences paysannes et de ceux qui les cultivent :

* 19 juin : Chez James Restoux à Saint Seunier de Beuvron (50) : présentation de la collection et du programme PaysBlé. 30

personnes

* 25 juin : Chez Bastien Moysan près de Daoulas. Visite des blés sur une parcelle plongeant vers la rade de Brest. Inauguration du fournil d'Alex et Bastien à la ferme. 30 personnes

* 4 et 5 juillet : chez Florent Mercier à Bouchemaine (49). Visite de la collection. Démonstration d'une fournée de pain avec Julie. Présentation du film des rencontres Rénabio "Du Grain au Pain".

La caravane des battages

* Le 15 juillet à St Senier de Beuvron (50) : Récolte des orges chez James Restoux

* 24, 25 et 26 juillet à St Senier de Beuvron (50) : collection des 540 blés, dont les 320 blés de Redon chez James.

* Le 28 juillet à Lopérhet près de Daoulas : collection chez Bastien Moysan.

* Le 13 août à Chavagne (35) : collection chez Véronique Chable.

* Le 14 août à Molac (56). récolte des blés de printemps chez Julie et Florian.

Les foires et salons

* 6 février : La foire aux greffons à Quévert (22) avec les Mordus de la Pomme.

* 6 juin : Foire éco-bio Armor et Sens à Plérin (22). Diffusion du film "Les Blés d'Or" suivi d'un débat avec une trentaine de personnes.

* 13 juin : La Fête du Wagon à Pannecé (44).

* Début d'été : Intervention de Florent Mercier dans le cadre de l'"Exposition de blés vivant au Jardin des plantes" à Paris organisée en partenariat entre le Muséum National d'Histoire Naturelle et le Réseau Semences Paysannes.

* 4 septembre : La Foire de Daoulas fête la biodiversité (29). Cette foire était l'occasion pour Kaol Kozh (avec René Léa et Bruno Ansker), les Mordus de la Pomme (avec François Henry et Cyril Macler) et Triptolème de se retrouver sur un même événement dédié à la biodiversité.

* 10,11 et 12 septembre : Fête de la vache nantaise au Dresny (44). essais de panification, battage de gerbes de blés avec la moissonneuse batteuse d'essais et la batteuse à botillon. Echanges de semences issues des récoltes des paysans.

* 11 et 12 septembre : Foire Bio Zone à Mûr de Bretagne (22).

* 25-26 septembre : Foire bio de Muzillac (56).

* 2 octobre : Fête des SIMPLES à Plonéour Ménez (29) : Rencontres nationales des producteurs cueilleurs de plantes médicinales du syndicat SIMPLES. Rencontre autour du stand.

* 3 octobre : Foire aux courges à Pédernec (22). Diffusion du film des rencontres Rénabio "Du Grain au pain".

* 8, 9 & 10 octobre : Salon Ille & Bio à Guichen (35) : Stand et conférence commune avec les associations du Réseau Had Ar Vro, démonstrations de semis direct de semences paysannes de blés en traction animale, semis à la main avec les enfants des écoles environnantes, apéro de la biodiversité

* Du 21 au 25 octobre : Rencontre Terra Madre à Turin (Italie) organisée par Slow Food.

FINANCEMENTS

Le Conseil Régional de Bretagne : 15000€ pour l'Emploi Associatifs d'intérêt Régional, la Région 18000€ pour le programme PaysBlé.

La Fondation Léa Nature - 1% pour la planète, le Pôle Emploi, le fond de formation VIVEA

La Fondation Nature et Découvertes : Un financement de a été accordé à partir de 2011.

Dons : Les adhérents et sympathisants de l'association ont participer aux réparations de la moissonneuse-batteuse par des dons. Marijn Doisneau a fait un don de 1500 €

Perspectives 2011

VIE DE L'ASSOCIATION

* A la demande de triptolème, un Dispositif Local d'Accompagnement a été lancé en janvier 2011 avec l'association BDI. Ce dispositif permettra de faire le point sur l'association en faisant intervenir Xavier Lucien de l'Association d'ASA.

ACTIONS DE L'ASSOCIATION

Conservation - Multiplication - Expérimentation

Le travail de conservation et de multiplication se poursuit chez les paysans et jardiniers. Des financements sont à trouver afin de pouvoir assurer la pérennité du travail de conservation et de multiplication des semences paysannes.

1/ Accompagnement des cultures

caravane des battages

La moissonneuse-batteuse ira de ferme en ferme pour permettre la récolte des blés en multiplication pour le collectif.

* Fin juillet/début août : Récolte des collections de blés.

* Juillet : Récolte du seigle à Molac (56).

Mise en culture

* Octobre et novembre : Semis des collections sur différentes fermes de la biodiversité.

2/ Outils favorisant le travail de conservation et de multiplication

* Une lettre d'accompagnement des échanges de semences permettra de faciliter la communication sur l'éthique dans laquelle ce travail de conservation et de multiplication se fait.

* Une base de données « Qui a quoi ? » permettra de mieux orienter les personnes à la recherche de semences souhaitant s'impliquer dans le travail de conservation et/ou de multiplication.

* Une base de données sur la caractérisation des blés

* Le projet de Maisons des Semences Paysannes est toujours d'actualité et demande à progresser en 2011.

3/ Expérimentations : PaysBlé :

Poursuite des expérimentations PaysBlé :

* Au niveau agronomique : essais agronomique, co-sélection et sélection participative.

Caractérisation des blés de Redon et des blés des collections. Création en cours d'une grille d'observation des blés.

* Au niveau boulange : Reflexion des protocoles de mouture et

de panification. Création en cours d'une grille de notation des essais de panification et d'une fiche de panification.

* Mardi 29 mars : Séance d'observation/démonstration à faire au stade tallage et chez Gilles Simmonneaux à Chavagnes (35).

* Dimanche 3 avril : Essais de panification à la SCOP Pain Virgule.

* Lundi 4 avril : Visite du laboratoire OSIRIS à l'INRA de Nantes.

4/ Expérimentation en lien avec le Réseau Semences Paysannes

: SOLIBAM, REPERE

* Mardi 8 & mercredi 9 février : Séminaire REPERE à Angers (49).

* Du 2 au 4 mai : Séminaire Hommes Plantes

* 24 mai : REPERE avec les chercheurs

* Mardi 14 juin : Forum Régional : recherche agricole, projet de société à Rennes (35)

5/ Autres espèces

Le travail de multiplication se poursuivra sur les espèces suivantes : sarrasin (Petit Gris, Petit Prussien), seigle, millet, orge (pour la bière entre autre), avoine, maïs, cameline, plantes compagnes, fourragères, ...

Une travail d'expérimentation va être mené sur des orges pour le matage et le brassage en partenariat avec des artisans brasseurs bretons.

Mise en commun de matériel

1/ Matériel

* Un cahier d'entretien de la Moissonneuse-batteuse est en cours d'élaboration afin d'en permettre un suivi plus régulier.

* Il sera important d'avoir un référent au niveau du matériel.

* Semoir semis direct : cf Pierre (Graine de Vie), projet de semoir (Julie et son voisin).

* Des financements sont à solliciter pour équiper des fermes qui joueront le rôle de Maisons des Semences Paysannes (trieurs, moissonneuse/batteuse, machine à désiquer, machine pour mettre en sachet sous vide, batteuse à bottillon, armoires métalliques, congélateur, ...).

* Bureau et centre de ressource : Accessibilité.

Mise en réseau

* Les bulletins Episème

* Annuaire des adhérents

- * Document d'accueil des adhérents
- * Mise en place et dynamisation de groupes locaux (départementaux) avec des personnes "relais".
- * La Structuration du Réseau pour la Biodiversité cultivée en Bretagne : Had Ar Vro (graine de pays)

Transmission de savoir-faire et échange de connaissances

Les modules de transmission de savoir-faire prévus

- * Du 7 au 9 mars : "Conduite de la traction animale en grande culture" à Saint Dolay (56) : 3 jours
- * 29 mars : Séance d'observation/démonstration à faire au stade rallage chez Gilles Simmonneaux à Chavagnes (35) - PaysBlé
- * 16 et 17 Avril 2011 : "Sélection biodynamique à la ferme de céréales" avec Berthold Heiden, à bouchemaine (49) : 2 jours. Dans le cadre du Programme Léonardo-Columelle
- * 2 juillet : "Agronomie et vie du sol" chez Nicolas Supiot, Maure de Bretagne (35)
- * Juin-Juillet : Tour de champs.
- * Juillet : récoltes
- * Du 26 au 28 septembre : "Approche de la traction animale en pratiques culturelles simplifiées" à Saint Dolay (56)
- * octobre: semis
- * Du 21 au 26 novembre : « Boulange et blés paysans »

Programme LEONARDO : Triptolème via le groupe blé (RSP) participe à l'organisation de visites et de formations.

- * Du 4 au 7 février 2011 : Formation « Pâtes » en Toscane- Italie
- * Du 23 au 27 Juin 2011 : Visite en Allemagne avec B. Heyden sur la sélection à la ferme.
- * Juillet ou août 2011 : Visite en Italie « Filière Epeautre »
- * Décembre 2011 : Formation « Fabrication de pâtes » en Rhônes Alpes.

- * Création de **fiches techniques** : Semis, récolte, tri et stockage, meunerie, boulange, maladies blés, réglementation, statuts.
- * Création d'un **kit semence** : fabrication petits coffrets avec plusieurs logettes pour les différentes variétés (généalogie blés)
- * **Recueil d'expérience de Triptolémien** : à partir d'enregistrements issus des formations, du collectages de témoignages.

Info PaysBlé ...

Les nouvelles de PaysBlé

L'hiver nous a permis :

- * de clore la restitution du séminaire d'avril dernier (voir *Episème n°12, 13 et 15*), celle-ci a été envoyée ou donnée aux participants ou aux proches du projet, elle est téléchargeable sur internet : www.semencespaysannes.org/missions_395.php

1/ Outils de communication :

- * **Poster de Triptolème** sur bâche
- * Suite à des demandes, un « **Episème Collector** » a vu le jour. Il compile toutes les informations techniques, témoignages des 15 premiers numéros.
- * **La page Membre "Triptolème"** sur le site du RSP : mise à jour des pages Triptolème via le site du RSP.
- * **Idée de film de Triptolème** : Faire un film sur une année du sol au pain auprès de paysans et/ou meunier, boulanger de Triptolème.
- * **Les bouquets de la biodiversité** présents sur les stands afin de sensibiliser le grand public.
- * Participation au **Film d'Honorine Périno** : "Les potentialités du végétal"

2/ Évènements

Les tours de champs à la rencontres des semences paysannes et de ceux qui les cultivent (cf "les rdv triptolémien").

Les foires, salons et fermes ouvertes

- * Pour les évènements de janvier à juillet : Cf cet Episème
 - * Vendredi 26 et samedi 27 août ? : **Fête des battages** ?
 - * 10-11 septembre : **Foire Bio Zone à Mûr de Bretagne (22)** ?
 - * 24-25 septembre : **Foire bio de Muzillac (56)** ?
 - * 7, 8 & 9 octobre : **Salon Ille & Bio à Guichen (35)**
 - * Octobre ou novembre : conférence avec **Bretagne Vivante** à Saint Nazaire ou à Bois Joubert (44).
 - * 22 octobre : **Marché du Faou (29)** : réunissant les races locales, les restaurateurs, le réseau Had Ar Vro, ...
 - * 18, 19 et 20 novembre : **Euro Gusto à Tours**
- Et toutes les idées qui vont venir !*

FINANCEMENTS

- * **Le Conseil Régional de Bretagne** : * Dans le cadre des Emplois Associatifs d'intérêt Régional, la Région finance une partie du poste d'animation (Christelle Poulaud) de l'association durant 4 ans, soit en 2011 : 11666 €. * Pour PaysBlé : sur étape 2 : 13725 € et début étape 3 : 4312,50 €
 - * **La Fondation Nature et Découvertes** : Un financement de 25000€ a été accordé à partir de 2011. Une partie sera dédiée aux actions 2011 : 8871 €
- D'autres financements sont à trouver

expérimentations agronomiques lancées, en participant à une rencontre nationale sur les programmes de sélection participative, (*voir résumé plus loin*)

* de laisser mûries les décisions prises et à prendre, tel le sol aussi qui se prépare à l'activité printanière...

... et aussi à une de vos animatrices, Julie, de cocooner son trésor, Emma, arrivée début décembre.

Au programme des réjouissances printanières :

* de février à avril : suivi des essais agronomiques, de co-sélection et de sélection participative par Estelle.

Sur cette période, suite à une formation suivie sur le "collectage de vers de terre", nous vous proposons une première séance d'observation/démonstration :

le 29 mars à 9h30, sur les observations à faire au stade tallage chez Gilles Simmonneau à Chavagnes.

Ce projet a aussi pour objectif de mutualiser les connaissances agronomiques et sur le végétal qui nous accompagne et réciproquement, que ceux qui souhaitent échanger sur leurs pratiques et expériences, apprendre à observer de façon plus méticuleuse leur parcelle et enrichir la base de ressources communes se fassent connaître auprès de Julie (*par mail tripto.paysble@laposte.net ou par téléphone 02.97.45.79.34 de préférence les mardis*).

Le 28 avril : réunion du comité de pilotage du projet.

3 et 4 avril : seconde réunion physique des expérimentateurs en meunerie et panification, à la SCOP Pain Virgule, l'INRA et OSIRIS de Nantes, pour valider la grille de notation des essais de panification, son ébauche réalisée lors de la précédente réunion est en page centrale, et préparation des protocoles expérimentaux qui débiteront en janvier 2012.

* juin-juillet : observation et caractérisation des différents blés mis en culture, toujours par Estelle.

Tour de champ des différents essais agronomiques réalisés, de plus en plus de jardins et collections de biodiversité s'implantent, leurs visites permettent d'ensemencer les personnes aux alentours de ce que portent ces chères céréales, mais elles se préparent dès maintenant, donc faites vous connaître auprès de Julie et Christelle afin que l'information puisse être relayée correctement, il en va de même pour les besoins de la moissonneuse batteuse, que se prépare au mieux la caravane des battage de cet été...

La grille de notation des essais de panification et **La liste des mesures pour les essais agronomiques** vous sont données en pages centrales, ces fiches sont donc détachables, utilisables à souhait, adaptables selon vos critiques constructives, et seront transmissibles sans droit d'usage une fois finalisées...

Que vos printemps fleurissent vos quotidien, et que germent le meilleur de ce qui a mûri cet hiver...

Julie et Estelle



De 9h00 à 17h30 Site : Hôtel de Rennes Métropole

Organisé par la Fondation Sciences Citoyennes en partenariat avec le Réseau Semences Paysannes avec des ateliers, dont :

* **La co-construction des savoirs: reconnaissance et rôle d'autres types de savoirs**

Présentation du projet Pays-Blé par Triptolème : Julie Bertrand (animatrice du projet), Florent Mercier (paysan en Maine-et-Loire), ou Nicolas Supiot (paysan en Ile-et-Vilaine), Véronique Chable (ingénieur de recherche, INRA-SAD Rennes)

* **Les circuits courts - produits locaux et politiques locales**

* **L'expertise: interrogations sur les fondements de l'expertise scientifique** : Jacques Testart et Eric Meunier de Inf'OGM

* **Quelle innovation au service du citoyen?** Recherche publique et propriété intellectuelle: les dérives dans la recherche publique exemple des essais de vigne transgénique à Colmar, comment interroger les choix de la recherche? problème de la Propriété Intellectuelle (brevet sur le vivant) : G. Kastler, E. Demeulenaere, ...

* **La construction sociale autour de l'autonomie semencière.**

Expérience de l'association Kaol Kozh par René Léa (paysan dans

Mardi 14 juin : FORUM RÉGIONAL À RENNES

Recherche agricole - projet de société

le Finistère), Isabelle Goldringer, Ecomusée de Rennes sur semences et jardin de conservation.

* **La mutation du modèle agricole en Bretagne ?**

Christian Mouchet, AgroCampus Ouest , Olivier Porte, ingénieur agronome ou Mathieu Levain, co-réalisateurs du documentaire *Herbe*, Confédération Paysanne Bretagne.

Table-ronde : la recherche participative et l'agriculture durable en Bretagne

Intervenants : Marc Dufumier : impressions sur les ateliers et éléments pour la recherche et l'agriculture, Pierre Rabhi, Chercheurs bretons : Véronique Chable, ingénieur de recherche et généticienne, Paysan bretons : Nicolas Supiot (Triptolème), ou René Léa (Kaol Kozh)

Pour plus de renseignements :

09 5486 5489 ou courriel : contact@sciencescitoyennes.org

Les brèves du moment ...

Vous avez dit un logo ?

Ca fait plusieurs années que Triptolème cherchait un logo. Gerda Peters nous a fait plusieurs propositions. Vous en avez eu deux à déparager, non sans difficulté. Un grand merci pour votre participation dans le choix du logo de Triptolème.



Un lieu d'accueil pour Triptolème et ses adhérents

Comme certains le savent, les salariées : Christelle et Julie travaillent pour l'association de chez elles. Le numéro que vous composiez jusqu'à présent (09 62 38 57 86) arrivait chez Christelle.

A la fin du mois de février, Christelle a déménagé. Et telle la tortue, elle a emmené avec elle son environnement de travail. Cette fois-ci, le bureau n'ira pas dans son nouveau lieu de vie mais dans un lieu accueillant plusieurs associations : La Confédération Paysannes 56, La Marmite (accompagnement de porteurs de projet en milieu rural) la MRJC et l'AFOCG (association de gestion et de comptabilité auprès des agriculteurs).

Ce lieu est situé à la **Ferme de Bobéhec à La Vraie-Croix (56)**.

Un transfert du courrier sera effectué. Donc l'adresse postale ne change pas.

Par contre le numéro de téléphone change. A partir du 1er mars, vous pouvez nous joindre au 02 97 67 48 35.

Vous êtes les bienvenu(e)s si vous souhaitez venir nous rendre visite, consulter des documents. Les choses vont se mettre en place progressivement.

Nous verrons par la suite si l'association souhaite rester dans ce lieu ou s'installer ailleurs. Nous nous donnons le temps d'y réfléchir.

Depuis le 1er mars !!! Nouveau numéro de Triptolème : 02 97 67 48 35

6 février : Foire aux greffons à Quévert (22) : stand de l'association

20 janvier : Une maison des semences germe en Pays de la Loire

Le 20 janvier dernier, avait lieu à Angers une réunion posant les bases de réflexion à la constitution d'une maison des semences en Pays de la Loire. Cette rencontre organisée par la CAB (Coordination des Agriculteurs Biologiques en Pays de la Loire) était de dimension nationale puisque des auvergnats avaient fait le déplacement pour voir les avancées de notre réflexion.

La journée s'est déroulée en deux temps. Une formation autour de la réglementation par François Delmond, fondateur de Germinance et membre du RSP. Puis, conscient de ce contexte réglementaire, les participants ont échangé sur l'opportunité et la mise en place d'une maison des semences en Pays de la Loire.

François nous a décrit les mécanismes officiels de la filière semencière commerciale, dans toute sa complexité et surtout ses limites. Cette réglementation est complètement inadaptée pour nos objectifs de diffusion et d'échange de la biodiversité cultivée, mais elle évolue (tout doucement), et grâce à l'expertise du réseau semences paysannes, il nous est possible d'échanger des semences et d'imaginer une gestion collective de ces semences sans risque juridique ou réglementaire.

Florent Mercier a rapidement expliqué comment a germé l'idée d'un lieu de stockage, de diffusion et d'échange de semences, appelé « maison des semences ». Le nom ne plaît pas et chacun est invité à proposer une autre dénomination (« grainier », « grenier

des semences », ...) . François Delmond a insisté sur la rigueur et les compétences techniques nécessaires pour gérer les semences, construire dans la durée et être reconnu dans la gestion de la biodiversité.

Puis un tour de table a permis de recueillir la vision de chacun sur comment construit-on une maison des semences et quel échéancier on se donne. François Delmond ayant déjà une expérience de conservation des semences potagères nous rapporta les précautions et préconisations d'une bonne conservation, en mettant en avant l'intérêt de construire quelque chose de durable dans le temps notamment financièrement. Il est motivé pour nous accompagner, fort de son expérience de gestion des semences potagères. Les participants ont voulu laisser de l'ouverture à ce projet à toutes les espèces mais aussi à la diversité des acteurs (paysans, jardiniers, bio et non bios, ...).

Les Gab et Civam, mais aussi les associations de jardiniers ou de semeurs volontaires seront mis à contribution afin de définir quels sont les initiatives et les personnes qui sont déjà dans la démarche d'utilisation de semences paysannes au niveau de chaque département. Notons toutefois qu'une première initiative est en train de naître dans le Maine et Loire, vers Bouchemaine. Affaire à suivre...

Cédric et Florent

8 & 9 février : Séminaire REPERE à Angers : paysans & chercheurs ensemble

Ce séminaire était organisé par la Fondation Sciences Citoyennes sur les retours d'expériences de sélection participative de variétés paysannes. L'objectif central du séminaire était la prise en compte des résultats passés dans les prochains programmes participatifs. Des binômes paysan-chercheur ou paysan-animateur ont présenté leurs parcours, le processus du programme de recherche participative, ainsi que le contenu (techniques, types de végétaux, objectifs, déroulement du projet), et une analyse (contraintes, éléments positifs et négatifs, etc).



Une équipe triptolémienne (Julie Bertrand, Véronique Chable, Estelle Serpolay, Florent Mercier et Christelle Poulaud) était là pour témoigner du travail de partenariat avec les chercheurs durant les précédents programmes, comme F.S.O. (Farm Seeds Opportunities) et l'actuel : "Paysblé".

Ce fut l'occasion de constater qu'il est important d'établir des liens de confiance, comme les paysans et animatrices de l'association en ont avec Véronique et Estelle (chercheuses et adhérentes). Le chemin n'est pas des plus aisé pour les chercheurs et les étudiants qui ont choisi la voie des semences paysannes. En effet, ils se retrouvent en marge par rapport à leur institut de recherche d'une part, et se retrouvent souvent face à priori des paysans au sujet de la recherche.

Ce moment d'échange a permis de renforcer ce lien de confiance et la nécessité de respect réciproque.

Que les semences paysannes et ceux qui s'en nourrissent profitent pleinement de cette opportunité d'un travail collectif en bonne intelligence !

Ce séminaire sera suivi du forum à Rennes le 14 juin.

Christelle

05 et 06 mars - Retour sur le Week-end de réflexion

Triptolème ou l'éducation populaire n'est pas en crise

Drôle de titre, ne trouvez-vous pas ? Alors je m'en explique :

Après un week end de travail, préparé par des lectures et des entretiens téléphoniques, je connais un petit peu mieux Triptolème, pourtant peu au fait des blés panifiables, de la multiplication de semences ou de la magie des levains, que je suis.



J'ai vu une association vivante, tonique, qui tente de transmettre des valeurs et un projet de société : pas en partant de discours ou d'idéologie mais en partant du concret de chacun, en

cherchant à résoudre ses difficultés collectivement, tout en repérant et nommant en quoi ces difficultés participent de l'intérêt général, du bien commun.

J'ai vu des individus engagés mais modestes, affirmant des projets de vie, avec leurs doutes et leur ténacité, leur fragilité et leur puissance.

J'ai rencontré un vrai souci du sens, et pas uniquement de la rationalité cohérente, en permanente tension entre aspirations individuelles ou recherches personnelles et positionnement politique.

Alors, aux discours pessimistes des associatifs vieillissants, qui serinent que l'engagement à but non lucratif est en perte de vitesse, que l'engagement pour l'éducation, la culture, le partage des savoirs et la co/naissance, est en danger, je pense que Triptolème (comme bien d'autres !) montre, modestement, que l'affaire n'est pas terminée. Ça s'appelle, pour moi, l'éducation populaire... et il y a du pain sur la planche, comme on dit.

Xavier Lucien (Association d'ASA)

Samedi 26 mars : Assemblée Générale de Triptolème à Donges (44)



Une quarantaine d'entre nous se sont réunis lors de l'Assemblée Générale à Bois Joubert à Donges, aux portes des marais de Brière. Gilles, nouveau gardien du lieu, avait préparé les lieux pour accueillir la grande famille triptolémienne. Lalla nous avait préparé des douceurs, d'autres un bon feu et plein de bonne humeur. Julie, Véronique, Vincent et Nicolas ont témoigné de leur attachement à l'association tout en laissant la place à de nouvelles

énergies. et de l'énergie, il y en a ! Le Conseil d'Administration accueille en son sein huit nouveaux administrateurs ! Estelle Serpolay (35), Pierre Citron (44), Erwan Gentric (44), Lalla Lemelle (44), Franck Perrault (49), Isabelle Giret (72), Mickaël Desloges (50), Justine Lerche (50). Bienvenue à chacun et chacune ! L'après-midi, des groupes se sont réunis par secteurs géographiques afin de mieux se connaître et de réfléchir

ensemble sur les besoins et les envies qui ressortent localement. De beaux échanges laissent présager de bonnes dynamiques. Merci à Alain qui nous a régalié de ces célèbres et délicieuses galettes et crêpes tout au long de la soirée. Le rapport d'activité 2010 et les perspectives 2011 peuvent vous être envoyés par mail ou par courrier à votre demande.

Christelle

Transmission de savoir-faire ...

05 janvier : "Boulange et blés paysans" avec les paysans-boulangers du GAB 22

Nicolas Supiot, paysan-boulangier, est intervenu auprès d'un groupe de paysan(nes)-boulangier(es) dans le fournil de Virginie Guézennec à Louargat, à la demande du GAB 22.

Ce fut l'occasion pour chacun et chacune de décliner sa méthode de panification et de prendre conscience d'éléments à faire évoluer. C'est ainsi que l'on réalise que certains mettent la priorité sur le temps, d'autres sur les températures, ...

La mise en pratique avec différentes farines permettait de mettre le doigt (c'est peu de le dire) sur les gestes qui entraînent certains défauts dans le processus de panification, comme enfermer de la farine lors des rabats, les grumeaux quand on se nettoie les mains entre les rabats, le déchirement de la pâte au façonnage, ...

Les participant(e)s semblent avoir apprécié d'avoir un regard extérieur sur leurs pratiques.

Ceci mène à penser que de petits groupes locaux pourraient se dynamiser progressivement autour d'une journée d'essais de

panification, une fois par an.



Christelle

10 janvier : "Triage - stockage - meunerie, importance du triage pour la qualité du stockage, de la mouture et de la semence" à Bouchemaine avec les paysans-boulangers du GRAB Basse Normandie

26 janvier : Diagnostic et réflexion sur la mise en place d'une dynamique locale des paysans boulangers autour des semences paysannes avec les paysans-boulangers du GRAB Basse Normandie

26 et 27 février : "Boulange et blés paysans" à Chamouillac avec les boulangers et paysans-boulangers du GAB 17

Du 7 au 9 mars : Le module « Conduite de la traction animale en grande culture » à Saint Dolay (56)



Un groupe de 9 personnes ont suivi les 3 jours de transmission de savoir-faire avec Pierre Tranchant. Merci à Charles et Camille (sa jument) pour avoir participé à l'accompagnement des participants.

Chacun a pu se retrouver dans un cas concret de travail avec des chevaux qui sortent de l'hiver, un peu frais, histoire de prendre

toute la dimension du travail avec un partenaire vivant qui a son caractère.

Quelques données technico-économiques ont permis de préciser le contexte dans lequel est utilisée la traction animale.

L'objectif de Pierre est de faire environ 200kg de pain/semaine, soit 800kg /mois et donc 9 tonnes/an. Or, 1 tonne de pain nécessite environ 1 tonne de blé. Il faut donc 9 tonnes de blés/an. A raison d'un rendement d'environ 3,5 tonne/ha (35 quintaux), il a besoin de 2 à 3 ha de blé chaque année.

Dans son système, la rotation est de 6 années :

Années 1, 2 et 3 : prairie temporaire (RGA, lotier corniculé, trèfle blanc nain) -

En mai de l'année 3, destruction de la prairie, implantation sarrasin, ou millet, récoltre en septembre -

fin année 3/année 4 : blé d'hiver + féverolle (en mars, semis trèfle+légumineuse)-

année 5 : blé de printemps - année 6 : avoine/orge/pois puis prairie sous couvert de seigle.

Il faut compter environ 1,5 ha de prairie par cheval + la surface pour faire pousser l'avoine nécessaire à son alimentation (environ 200kg/an).

Les participants ont eu la possibilité de travailler avec les chevaux en simple ou en paire, avec et sans outils, de découvrir les différents types d'outils en fonction du résultat recherché.

Un compte-rendu sera disponible prochainement sur demande.

Christelle

Dossier technique : PaysBlé ...

En feuille centrale : Grille de notation des essais de panification

&

Fiche d'observation des essais agronomiques



Les Infos du Réseau Semences Paysannes

COMMUNIQUE DE PRESSE DE LA CONFÉDÉRATION PAYSANNE

TAXER LES SEMENCES INDUSTRIELLES NON REPRODUCTIBLES ET NON LES SEMENCES DE FERME

Depuis 2001, l'industrie semencière française prélève une Contribution Volontaire Obligatoire (CVO) dans la poche des paysans qui réutilisent leur propre récolte de blé tendre comme semences, comme si l'industrie automobile prélevait auprès des utilisateurs de voitures une taxe pour tout nouveau kilomètre parcouru après une année d'utilisation. Cette CVO n'a de « volontaire » que la signature par le syndicat agricole FNSEA de l'accord qui la reconduit tous les trois ans contre la volonté des paysans qui la payent. Aujourd'hui, alors que la spéculation sur les prix des céréales déclenche une nouvelle crise alimentaire mondiale, l'Union Française des Semenciers (UFS) ose réclamer une augmentation de cette taxe sur les semences de ferme et sa généralisation à toutes les espèces cultivées. La crise alimentaire n'est pourtant pas due à un manque de nourriture, mais uniquement à l'avidité des actionnaires des firmes : l'industrie semencière ne fait pas exception ! Toutes les semences de l'industrie sont issues de semences qu'elle a prélevées dans les champs, sans jamais rien payer aux paysans qui les ont sélectionnées et conservées. Au nom de quoi les paysans devraient-ils désormais payer pour réutiliser les semences qu'ils ont achetées à l'industrie ? Ou pour utiliser des semences qu'ils ont eux-mêmes sélectionnées et que l'industrie n'a jamais touchées, comme si le conducteur qui a fabriqué lui-même sa voiture n'avait le droit de l'utiliser qu'en payant une taxe à l'industrie automobile ?

Dans une dépêche du 14 janvier, l'UFS justifie cette taxe en déplorant la faiblesse des "efforts de recherche pour l'amélioration du blé tendre qui sont 10 fois inférieurs à ceux du maïs". Contrairement au blé tendre, le maïs se prête facilement à la production de semences dites hybrides F1 qui ne permettent pas à l'agriculteur de réutiliser une partie de sa récolte pour ses prochains semis. Re-semés, ils donnent des plantes chétives et

sans aucune valeur. L'agriculteur est ainsi obligé de racheter ses semences chaque année. La nature est décidément bien inéquitable en empêchant l'industrie de généraliser ces semences « stériles » et en l'obligeant à extorquer des royalties aux paysans pour gagner autant d'argent avec le blé qu'avec le maïs. Les industriels se plaignent aussi de distorsion de concurrence vis à vis de leurs collègues d'outre-atlantique qui interdisent toute semence de ferme avec les brevets et les OGM : pourquoi taxer les semences de ferme alors que ce sont les brevets et les OGM qui posent problème et sont pour cela refusés par l'Europe ?

Au prétexte de « financer la recherche », 85% de la CVO est reversée à l'industrie qui en fait ce qu'elle en veut sans avoir aucun compte à rendre. Pour le reste, elle alimente la mise à disposition de la recherche publique pour les besoins de la même industrie. Les agriculteurs qui ressemencent chaque année une partie de leur récolte précédente diminuent leurs coûts de production et donc le prix de l'alimentation, augmentent et conservent la biodiversité cultivée, sécurisent la disponibilité semencière et adaptent les variétés qu'ils cultivent à leurs terroirs et aux variations climatiques. C'est le meilleur moyen de diminuer ou d'abandonner les engrais et les pesticides chimiques pour lesquels l'industrie sélectionne ses semences, mais qui empoisonnent l'environnement et la santé. C'est la pratique des semences de ferme qui sert l'intérêt général et non la rémunération des actionnaires des firmes semencières.

Ce n'est pas la reproduction des semences de ferme qu'il faut taxer, mais les semences non reproductibles de l'industrie, principale responsable de l'érosion de la biodiversité cultivée et de l'utilisation insensée de la chimie toxique en agriculture. Ce n'est pas la recherche industrielle de nouvelles semences non reproductibles et OGM qu'il faut financer, mais la recherche publique gouvernée avec les paysans, la sélection participative et

le développement de la biodiversité cultivée dans les champs et entre les mains des paysans.

Contacts :

Guy Kastler 06 03 94 57 21

Jean-Pierre Fonbaustier 06 42 97 52 01

Caroline Collin 06 76 41 07 18

SOLIBAM : Programme de recherche participative avec des paysans de Triptolème

Des agriculteurs du Réseau Semence Paysannes (RSP) souhaitent de nouvelles variétés de blé tendre adaptées aux conditions de l'agriculture biologique ; des variétés adaptées à leurs terroirs et qui répondent à leurs besoins en terme de qualité et rendement tout en conservant un maximum de diversité. En 2005 a commencé un partenariat entre chercheurs de l'INRA du Moulon et paysans du RSP.

Ce projet de recherche participative allie les compétences des paysans et des chercheurs, les associations faisant le lien. Les paysans apportent leurs expertises, la connaissance de leurs terroirs, leurs besoins en terme de variétés. L'équipe de recherche apporte ses connaissances théoriques et statistiques, mesure les populations, analyse l'impact de la gestion des paysans sur la diversité moléculaire et phénotypique des populations ... Les associations jouent un rôle important dans l'animation du projet, elles font le lien paysan/équipe de recherche.

Ce projet vise à suivre un mode de gestion dynamique autour de populations issues de croisements. L'échange et la circulation des semences sont au cœur du projet : les populations évoluent, sont testées et sélectionnées par les paysans sur une large gamme

d'environnement.

C'est sur ce projet européen (SOLIBAM) que je réalise ma thèse (financée par la région IdF). J'ai démarré en mars 2010. Deux paysans de Triptolème y participent: Alain Parise et Florent Mercier. Des notations sont réalisées sur les populations au cours du cycle du blé. Cet été des mesures seront faites par l'équipe du Moulon sur les différentes fermes plateformes régionales (8 au total en France). Pour Triptolème, cela sera chez Florent Mercier. Cette journée de mesure sera également l'occasion que paysans, chercheurs et toutes personnes intéressées par le projet se rencontrent. N'hésitez pas à me contacter si vous souhaitez d'autres informations, je vous répondrai avec plaisir.

Pierre Rivière (Doctorant à l'INRA du Moulon, équipe d'Isabelle Goldringer) - pierre.riviere@moulon.inra.fr

*SOLIBAM *: Stratégie pour la sélection et la gestion des cultures en agriculture biologique et faibles intrants. Le dispositif de recherche participative du projet PaysBlé est repris intégralement dans SOLIBAM pour l'enrichir d'approches complémentaires..*

Parlons de notre endroit ...

Janvier : Semis direct en Zébus à Madagascar



En 2010, moi et Anaïs Millet, nous avons créé "Graine de Vie", une association pour promouvoir des techniques agronomiques modernes, associées aux savoir-faire paysans.

Durant cette année nous avons mis au point en coopération avec Guy Pogu et l'association Ecosphère d'Ambon, un prototype de semoir semis direct à disques pour la traction animale.

Divers Fondations (Nicolas Hulot, la Nef, WOOOF) et le conseil régional nous ont soutenu pour partir faire

des essais grandeur nature sur Madagascar.

Le proto a été réceptionné par l'ONG Malgache Fafiala, qui diffuse auprès des paysans malgaches des techniques d'agriculture de conservation et d'agroforesterie.

Les conditions sur Madagascar sont réunies pour la destruction du sol fertile et la perte de sécurité alimentaire ; forte poussée

démographique, utilisation des techniques de cultures sur brûlis à rotations courtes qui détruisent le peu d'humus qui reste après la déforestation, pentes importantes sur sol ferrallitiques labourés....

Comme les mauvaises pratiques culturales sont intensifiées pour nourrir les familles nombreuses, la terre s'érode et descend dans les rizières du bas qui sont ensablées.

Les pans de montagne s'écroulent, les rizières sont progressivement abandonnées ou cultivées par les enfants et les mamans pendant que les papas sont partis à la ville grappiller un peu de monnaie.

L'intérêt du semis direct est évident : mise en place d'une jachère de légumineuse pour redonner un peu de fertilité et de protection au sol, du pâturage aux zébus qui vont enrichir les sols et être utilisés en force de travail.

Après cette jachère d'un an, le stylosanthe (légumineuse volubile) est roulé avec les zébus pour sa destruction et en novembre, du riz pluvial (qui ne nécessite pas d'irrigation) est semé en direct avec des cannes planteuses à travers l'épais paillis.

Les effets sont réels, la terre s'ameublisse, le rouge disparaît pour plus de vie sous-terrainne et les rendements augmentent (40

quintaux/hectare de riz pluvial après 3 ou 4 ans de semis direct sur des parcelles massacrées).

Jusqu'à maintenant, les paysans associés aux différents projets semis direct, adhèrent aux techniques de conservation mais l'outillage n'existe pas. A Madagascar, on soude sans masque, on perce avec des clous, on découpe au burin et quand il pleut, on se tiend à distance du poste à souder pour ne pas se faire des bigoudis.



Notre semoir utilisé par les paysans eux même et les zébus à donné des résultats très intéressants (deux zébus pour un débit de chantier de 3 heures/ha et 80 % de germination dans des paillis de légumineuse très épais).

Le premier hic : ce sont les variétés utilisées, le riz pluvial diffusé est une variété améliorée (SEBATO 911) et le financement des projets semis direct malgaches, assurés par des semenciers à la "gomme", déguisés à travers l'AFD (Agence Française de Développement), ou d'autres choses.

Les petits paysans ressement le riz et découvrent que les rendement se cassent la gueule et rachètent des semences, alors qu'il existe depuis des lustres du bon riz pluvial (paddy) en Asie.

Le deuxième hic : comme tous projets de développement, qui finance la belle machine?

Ici pas de CUMA, le revenu des paysans endettés par les portables ORANGE et SFR, ne dépassent pas 1 euro, la surface moyenne est de 1.5 ha

Alors si la belle machine est offerte, elle est vite abandonnée par

les groupement à la moindre avarie, et si elle est vendue, seul le plus riche va être prestataire de service et faire son monopole (le semoir remplace 30 hommes/ jour au travail en canne planteuse !

Nous avons travaillé sur l'aspect socio-organisationnel avec les animateurs de l'ONG. La seule solutions est la location de machines par cette ONG avec un subventionnement en amont pour diminuer les coûts, puis le financement d'un atelier dans une école qui forme des "métallos" (il y avait seulement un poste à souder sans baguette et une enclume pour 60 élèves en CAP) pour fabriquer sur place des machines à bas coûts.

Pour la France, des élèves ingénieurs ont redessiné le prototype semis direct, vers une construction sérielle sous forme de KIT (semoir 4 rangs mutigraines à assembler soi-même), pour les besoins des petits paysans français comme les besoins à l'étranger (expédition des 3 kits vers l'ONG Fafiala à Madagascar). Un kit sera utilisé chez moi pour des essais de semis directs de blés, avec chevaux dans un couvert de trèfle nain (des pattes doigts sarcleuses sont rajoutées derrière le disque ouvreur pour dégager les stolons de trèfle et assurer le décollage de la graminée).

Motivés de tous pays , si vous voulez vous joindre à cet élan , bienvenu , car nos petits bras ne suffisent plus !!!!!

*Pierre Tranchant, Saint Dolay (56) -
courriel : tranchant.pierre@voila.fr*



Février : Sous le soleil de la Toscane...Échanges autour des pâtes en Italie



Arrivée à Pise jeudi soir 3 février pour une fin de semaine sous le

signe de la « Pasta ». Ce voyage était organisé par le Réseau Semences Paysannes en France en collaboration avec ses homologues italiens, espagnols et allemands et financé par le programme européen Leonardo. Il avait pour but de favoriser échanges et rencontres entre paysans. Nous étions six du groupe France et j'en étais en quelque sorte le représentant triptolémien. Ce fut une belle rencontre sous le signe de la biodiversité linguistique et céréalière.

La « pasta », elle est italienne, par histoire, par culture, par amour de ce plat familial!

Au menu, vendredi midi, pâtes; vendredi soir, pâtes; samedi midi

pâtes; samedi soir pause!; dimanche midi...pas...et non.... mais dovè è la pasta? (avec mon italien presque parfait!!!) on était à deux doigts de rentrer immédiatement en France (ce que l'on allait faire le lendemain de toute façon!). Ces pâtes n'étaient pas de quelconque pâtes industrielles Barilla qui inondent le marché italien et mondial; elles sont le fruit d'un renouveau autour de vieilles variétés de céréales, transformées avec douceur et savoir-faire par des gens passionnés. Leurs saveurs et textures font toute la différence; cuisinées simplement, servies par une charmante italienne au sourire rayonnant, et vous avez toute l'Italie dans votre assiette! Finalement, tout ça pour du plaisir partagé, c'est sans doute ce qui est le plus nourrissant!

Pour en arriver là, ce n'est cependant pas si simple. Jusqu'ici, je pensais qu'il suffisait d'avoir des variétés à « pâtes », blés durs, poulards, amidonniers puis d'en faire de la semoule, -la transformation étant assez simple car il n'est pas ici question de fermentation comme pour le pain mais d'un simple mélange semoule-eau, qui sortira de la machine sous formes de pâtes prêtes à être dégustées-. En fait, l'enjeu principal est de trouver des variétés adaptées à nos régions plus septentrionales, plus exposées à l'humidité, qui restent dures et vitreuses dans une assez grande proportion malgré nos conditions climatiques. Si les changements climatiques font bien leur boulot (!), les conditions devraient être de plus en plus favorables! Il faut choisir, lutter contre les gaz à effets de serre ou manger des pâtes locales dans nos régions! Ah! Trêve de plaisanterie, une année comme 2010 est effectivement excellente pour le côté vitreux du grain de la famille des blés durs (blés durs, poulards, amidonniers), ce qui donnera un très bon rendement en semoule et donc une valorisation possible en pâtes. Par contre, une année humide comme 2008 sera sans doute assez catastrophique pour le paysan-pastier, qui se reconvertira alors dans le pain plat de blé dur!

D'un point de vue génétique, la famille des blés durs qui a moins de chromosomes que le blé tendre, n'a pas la protéine responsable du côté farineux du blé tendre, soit la puroindoline qui forme ensuite la friabiline responsable de la tendreté du grain. La dureté et la vitrosité du grain de blé dur est donc inscrit dans son bagage génétique. Par contre, des conditions trop humides lors de la maturation des grains de blés durs lui feront perdre son côté vitreux, le grain étant alors tendre ou mitadiné. Il est possible, il est vrai, de faire des pâtes avec de la farine, mais les pâtes ne se tiendront pas bien, seront molles, il faudra alors idéalement rajouter des oeufs pour une meilleure tenue. L'idéal est donc de sélectionner des variétés adaptées à nos conditions, et peut-être ne pas être trop exigeant, ce ne seront normalement jamais les conditions méditerranéennes.

Les variétés anciennes les plus cultivées chez les Italiens rencontrés sont le « Senatore Capelli », très longtemps utilisée en Italie, puis revenue au goût du jour récemment notamment pour son goût, sa belle tenue en champ, sa hauteur mais aussi pour

des enjeux de santé publique. Cette variété (épis blancs, lumineux aux barbes noires) a été sélectionnée par « il signore Cappelli » début 20ème siècle dans une population de blés durs. Egalement cultivés, des amidonniers de pays et un peu de petit épeautre. Il semblerait qu'au niveau expérimentations, multiplications de blés de pays tant au niveau blés tendres que durs, on ait beaucoup plus travaillé sur le sujet en France grâce à quelques passionnés



gaulois un peu fous! Merci pour cette folie éclairée!

Mais les pâtes au menu de « Senatore Capelli » ou d'amidonnières étaient excellentes, et le travail de sélection se met en place tranquillement en Italie. Un lien direct prend forme également entre ces quelques paysans italiens pionniers, des consommateurs et des chercheurs de l'université de Florence. On a eu droit à un cours express du Professeur Benedettelli avec qui on aurait aimé discuter plusieurs heures. Son équipe travaille sur l'analyse des vieilles variétés de céréales versus les variétés modernes. Ces chercheurs se sont concentrés sur l'aspect santé en analysant les types de glutens, métabolites secondaires (flavonoïdes, minéraux...). Après une étude de 10 semaines portant sur 40 personnes, un groupe mangeant pain et pâtes de variétés anciennes, un autre des variétés modernes, il a été constaté pour le premier groupe une amélioration de la circulation sanguine, une baisse du taux de sucre et du cholestérol. Une prochaine étude sera menée sur des enfants. Il est clair pour le professeur Benedettelli qu'au niveau gluten, les variétés modernes en contiennent beaucoup plus mais de moins bonne qualité que pour les variétés anciennes et que les métabolites secondaires et acides aminés sont beaucoup plus riches et diversifiés chez les vieilles variétés. Ces qualités permettent une meilleure digestion des protéines.

Mr Benedettelli a également abordé la question de la différence de gluten entre blés tendres et blés durs expliquant ainsi le syndrome pain plat pour les blés durs et pâtes molles pour les blés tendres. D'un point de vue technologique, les glutens du blé dur sont plus tenaces alors que ceux du blé tendre sont plus extensibles permettant donc une meilleure levée lors de la fermentation du pain. Il n'a qu'effleuré la question agronomique de l'absorption des éléments nutritifs et son impact sur la qualité des blés et donc du produit final...car les pâtes étaient presque cuites!!! Dommage. Mais, son intervention, à elle toute seule, a justifié scientifiquement tout notre travail fait autour des vieilles

variétés depuis la graine jusqu'au produit final.

Revenons-en à la pastification. Une fois le bon grain obtenu, la difficulté sera d'obtenir une belle semoule avec le meilleur rendement possible. Mais, en fait, si l'on obtient de beaux grains bien vitreux, on obtiendra sans trop de difficulté une belle semoule. Les pastiers rencontrés n'utilisaient pas de moulins type astrié, un avait un moulin du Tyrol, un autre avait un moulin italien, les deux à meules de pierre bien sûr. Sachant que ces moulins font de la farine plus grossière que le moulin astrié, pour la semoule il faudrait expérimenter sur un moulin astrié pour voir le résultat.

Ensuite, on mélange semoule-eau avec un taux d'hydratation autour des 30%, on passe ce mélange dans la machine à pâtes, et si tout va bien, on obtient des pâtes fraîches. Si l'on veut les faire sécher, cela complique les choses car on a besoin d'un

séchoir qui, neuf, dépasse les 10000 euros, et d'occasion est presque introuvable. L'objectif est de faire sécher doucement à une température n'excédant pas les 38 degrés pour conserver intacts tous les éléments nutritifs afin d'arriver à des pâtes sèches ayant un taux d'humidité autour de 12%. Les procédés industriels actuels sèchent les pâtes jusqu'à 90 degrés, ça sèche vite, très vite, gélifiant le tout amidon-structure protéinique, laissant à chacun la joie de consommer un produit vidé de la majeure partie de ces éléments nutritifs.

L'enjeu en Italie, comme ici ou ailleurs, est donc de se réapproprié ces savoir-faire, et d'en partager les fruits avec le plus grand nombre dans un festin de la biodiversité cultivée par nous, paysans.

Franck Perrault (49)

Une filière Seigle pour le patrimoine

L'Ecomusée de St Dégan

Le village de Saint-Dégan est doté d'un riche patrimoine architectural vernaculaire, représentatif de l'habitat rural en pays d'Auray et de son évolution du XVII^e au XIX^e siècle. Le service régional de l'inventaire des patrimoines culturels de la Région Bretagne a réalisé une étude qui atteste l'authenticité de ces bâtiments et leur intérêt scientifique.

Les éléments architecturaux conservés à Saint-Dégan consistent essentiellement en fermes et en exploitations agricoles dont deux éléments majeurs sont étudiés et valorisés dans le cadre de l'activité de l'Ecomusée :

La ferme en alignement ou longère est formée de deux salles contiguës et d'une étable. C'est un bâtiment de structure traditionnelle de la région Vannetaise

La ferme a été construite dans la première moitié du XIX^e siècle, sur la base d'un édifice plus ancien, peut-être du XVI^e ou du XVII^e siècle, dont subsiste la base du mur postérieur de l'étable en gros moellons réguliers, ainsi qu'une partie du mur antérieur ouest.



Le logis-étable ou chaumière est constitué d'une seule pièce. La

salle, avec sa grande cheminée à l'ouest est séparée de la partie étable par une marche. Face à l'unique porte centrale qui donne dans l'étable, l'escalier en pierre, dans une tour en demi-hors-œuvre, dessert le grenier.

Représentative des fermes anciennes du Morbihan sud et ouest, cette ferme adopte le schéma classique du logis-étable, tout en un, avec logement, abri pour les animaux et stockage dans le comble.

Les bâtiments de l'écomusée offrent le principal support à l'activité de valorisation et au discours sur le patrimoine. Leur conservation relève de la préservation d'un bien et conditionne le maintien d'une activité de service public et d'éducation populaire, conformément aux missions initiales de l'écomusée.

L'Ecomusée a choisi d'axer sa médiation sur l'histoire et la mémoire du monde rural du Pays d'Auray, sur l'implication de l'homme dans son milieu et sur ses activités, notamment agricoles, éclairant les problématiques d'aujourd'hui.

Pour réaliser ses missions l'Ecomusée doit notamment restaurer le bâti, patrimoine remarquable, en tant que support du discours.



Le parti pris de la restauration utilisant les matériaux et les

techniques locales

Il ne s'agit pas seulement de faire une restauration de qualité mais, bien plus, de faire revivre le bâtiment dans l'esprit de ses habitants successifs.

Ces bâtiments sont la mémoire des matériaux, des techniques et savoir-faire locaux. La restauration, dans le respect des techniques traditionnelles du pays, est conçue comme étant elle-même un objet de médiation.

La charpente

La charpente défectueuse de la longère sera restaurée en bois de châtaignier du pays. Les perches de bois qui tiennent lieu de chevrons seront refaites à l'ancienne à l'aide de châtaigniers de faible section fraîchement coupés et fendus en deux.

Le chaume

Les toitures des chaumières du pays d'Auray étaient toutes réalisées en chaume de seigle. Nous prenons le parti de continuer à utiliser ce matériau

Une partie des toitures doit simplement être restaurée par la technique du repiquage dans le chaume existant. Une couche de 18 à 20 cm est remise sur le chaume en place. Il n'est pas envisageable de changer de matériau.

Notre mission d'Ecomusée implique une approche scientifique de conservation et de transmission des techniques anciennes, dans le milieu et l'environnement où se trouve l'ouvrage.

Le manque de seigle devient critique

Malheureusement, bien que le seigle soit un excellent matériau pour les toitures végétales, les artisans chaumiers ont pratiquement tous abandonné ce produit car la production est devenue confidentielle. Dans le passé, tous les paysans semailent chaque année, une petite parcelle de seigle de pays de bonne qualité de paille, pour l'entretien des toitures. Cette pratique s'intégrait d'ailleurs dans la rotation naturelle des cultures, le seigle étant produit sur une terre pauvre.

Le matériau qui s'est imposé de nos jours est le roseau. Tous les chaumiers le proposent. Il est plus facile à poser et convient très bien à la restauration des résidences secondaires qui ne doivent présenter qu'un aspect agréable et original sans se soucier de l'authenticité.

Notre engagement dans le développement durable, nous impose de respecter une règle d'or à laquelle les paysans ne dérogeaient pratiquement jamais : celle d'utiliser des matériaux produits ou trouvés localement.

Or, si quelques roseaux viennent de Brière, la production est plutôt d'origine camarguaise. De même, le peu de seigle utilisé vient souvent de Corrèze

Nous proposons pour les toitures de rechercher l'authenticité et, dans notre rôle d'Ecomusée, de renouer avec la tradition :

- en tissant des liens avec les quelques paysans du Pays qui ont gardé le savoir de la culture du seigle de pays.
- en nous rapprochant des anciens paysans-chaumiers qui montaient chaque année sur leur toiture pour en refaire une partie avec leur production de seigle.
- en recherchant des entreprises locales, qui ne pratiquent plus le seigle aujourd'hui mais l'ont pratiqué dans le passé, et dont certains compagnons ont gardé le savoir-faire.
- en mettant en place avec l'aide d'associations telles que Tiez breiz, des stages d'apprentissage de techniques traditionnelles.

Cette ambition peut prendre la forme de la mise en place d'une véritable filière seigle à échelle locale. La filière seigle est d'ailleurs en train de renaître grâce aux boulangers en recherche de traditions qui réutilisent la farine de seigle pour leurs pains spéciaux.

La saisonnalité

La construction se faisait au rythme des saisons. Nous serons soumis aux mêmes contraintes que nos anciens. On ne peut couper les perches de châtaignier qu'en hiver. On ne peut utiliser le seigle qu'après l'avoir semé, récolté, battu et mis en bottes.

Il sera peut-être possible de disposer d'une petite quantité de seigle pour cet automne mais elle devra être prioritairement utilisée pour la maintenance des parties de toiture ne nécessitant pas une réfection totale, d'abord en bouchage des trous et ensuite en repiquage en fonction des quantités disponibles.

La rencontre avec les paysans boulangers de la ferme de Carafay près de Molac

Julie Bertrand et Florian Marteau cultivent, sans traitement, des céréales anciennes de Pays à la ferme de Carafay.

Ils ont récupéré des semences anciennes fournies par Jean-Pierre Bretéché de Grand Champ qui cultive lui-même une parcelle de seigle chaque année de façon très artisanale. Le seigle est récolté à la faucille pour faciliter les opérations de tri, de nettoyage et de mise en bottes.

Julie, "paysanne boulangère" circule dans les fêtes et les écoles avec un four ambulant pour faire du pain bio à l'ancienne.

Ils se sont intéressés à notre démarche et à notre besoin de retrouver du vrai seigle ayant les qualités du seigle de pays, utilisé traditionnellement pour les toitures.

L'idée d'un partenariat est née pour tenter de cultiver du seigle ancien :

- pour le grain, la farine étant utilisée pour le pain
- pour les toitures en gardant une paille de qualité

Ils ont les terrains et l'expérience de la culture. Reste à développer les techniques qui permettent de récolter la paille dans de bonnes conditions, les moissonneuses batteuses n'étant plus en mesure de faire ce travail.

L'équipe de l'Ecomusée a entrepris de remettre en état une lieuse d'un paysan local qui a été encore utilisée ces dernières années.

Il est envisagé de réaliser une moisson à l'ancienne, à une date et selon des méthodes qui permettent d'utiliser à la fois le grain et la paille.

Des bénévoles de l'Ecomusée, proche de la ferme et de Triptolème pourraient être mobilisés pour une opération qui aurait un caractère à la fois technique et festif, courant juillet.

Elle donnerait lieu à un petit évènement original valorisant le partenariat sur la filière seigle et la démarche de préservation de variétés anciennes, moment de convivialité entre passionnés du patrimoine.

Nous vous tiendrons au courant dans le prochain Episème...

Pierre Godefroy
Association Nature et Traditions du Pays d'Auray

"Un grain de blé je pose"

1 Germination

O semence, toi qui germe dans l'obscurité de nos Terres, puisses tu nous donner à co-naître un peu de ta Sagesse, de cette Sophia qui te donne la Vie, le Mouvement et l'Etre !

Dans le cœur de l'Hiver, durant la « nuit Mère » du Solstice, la semence posée dans la fraîcheur de l'Automne a tout oublié de ce qu'elle a Été. L'obscur et l'humide ont eu raison de ses écorces, digérant ses armures dans l'Alchimie secrète de la Terre, libérant sa frontière pour en faire l'agent vivifiant de la Rencontre...

Seule, vit en elle ce souffle, cette essence, reliance avec ses profondeurs humiques, ultime délivrance de ces un-formations qu'elle portait en dormance ; et de celles qu'elle reçoit maintenant, ouverte par la fermentation de ses limites...

Plus de « hors », plus de « dans », mais MAINTENANT la sensation des profondeurs de l'Etre. ICI naissent alors ses radicules, comme on plonge dans le sommeil profond, nourricier et enveleppant de la Terre... Percevant ce lait subtil et lumineux que

délivre le fondement d'argile uni au suc humique, lait vivant de la Terre.

Elle prèssent alors la Roche Mère de son Etre, ce Cristal lumineux et fécondant. Il unit « son » dedans et « son » dehors, lui dévoile la clef de Sol qui ouvre le lieu de jouvence...

Dans le complet don de son Fruit elle s'ignore, s'abandonne dans la Mère Veille...

Elle se fait chant pour ce lait virginal, ces forces de Vie qui s'offrent, et lors poussent en elle et montent, montent le long de ce vaisseau diaphane...

Alors croit depuis son germe, sa racine, la pointe vibrante qui perce vers la lumière du dehors ; vers se Soleil extérieur, clef de voute qu'elle a percu au tréfonds de son Etre...

Et son Ame tout entière dans ce feux invisible, a soif de la Rencontre avec l'Un connu ; avec ce Tout Autre qu'elle est en devenir...

Mystère ... Divin Magistère !

Nicolas

"Booz endormi"

Booz s'était couché de fatigue accablé ;
Il avait tout le jour travaillé dans son aire ;
Puis avait fait son lit à sa place ordinaire ;
Booz dormait auprès des boisseaux pleins de blé.

Ce vieillard possédait des champs de blés et d'orge ;
Il était, quoique riche, à la justice enclin ;
Il n'avait pas de fange en l'eau de son moulin ;
Il n'avait pas d'enfer dans le feu de sa forge.

Sa barbe était d'argent comme un ruisseau d'avril.
Sa gerbe n'était point avare ni haineuse ;
Quand il voyait passer quelque pauvre glaneuse :
- Laissez tomber exprès des épis, disait-il.

Cet homme marchait pur loin des sentiers obliques,
Vêtu de probité candide et de lin blanc ;
Et, toujours du côté des pauvres ruisselant,
Ses sacs de grains semblaient des fontaines publiques.

Booz était bon maître et fidèle parent ;
Il était généreux, quoiqu'il fût économe ;

Les femmes regardaient Booz plus qu'un jeune homme,
Car le jeune homme est beau, mais le vieillard est grand.

Le vieillard, qui revient vers la source première,
Entre aux jours éternels et sort des jours changeants ;
Et l'on voit de la flamme aux yeux des jeunes gens,
Mais dans l'oeil du vieillard on voit de la lumière.

Donc, Booz dans la nuit dormait parmi les siens ;
Près des meules, qu'on eût prises pour des décombres,
Les moissonneurs couchés faisaient des groupes sombres ;
Et ceci se passait dans des temps très anciens.

Les tribus d'Israël avaient pour chef un juge ;
La terre, où l'homme errait sous la tente, inquiet
Des empreintes de pieds de géants qu'il voyait,
Était mouillée encore et molle du déluge.

Comme dormait Jacob, comme dormait Judith,
Booz, les yeux fermés, gisait sous la feuillée ;
Or, la porte du ciel s'étant entre-bâillée
Au-dessus de sa tête, un songe en descendit.

Et ce songe était tel, que Booz vit un chêne
Qui, sorti de son ventre, allait jusqu'au ciel bleu ;
Une race y montait comme une longue chaîne ;
Un roi chantait en bas, en haut mourait un dieu.

Et Booz murmurait avec la voix de l'âme :
" Comment se pourrait-il que de moi ceci vînt ?
Le chiffre de mes ans a passé quatre-vingt,
Et je n'ai pas de fils, et je n'ai plus de femme.

" Voilà longtemps que celle avec qui j'ai dormi,
O Seigneur ! a quitté ma couche pour la vôtre ;
Et nous sommes encor tout mêlés l'un à l'autre,
Elle à demi vivante et moi mort à demi.

" Une race naîtrait de moi ! Comment le croire ?

Comment se pourrait-il que j'eusse des enfants ?
Quand on est jeune, on a des matins triomphants ;
Le jour sort de la nuit comme d'une victoire ;

Mais vieux, on tremble ainsi qu'à l'hiver le bouleau ;
Je suis veuf, je suis seul, et sur moi le soir tombe,
Et je courbe, ô mon Dieu ! mon âme vers la tombe,
Comme un boeuf ayant soif penche son front vers
l'eau. "

Ainsi parlait Booz dans le rêve et l'extase,
Tournant vers Dieu ses yeux par le sommeil noyés ;
Le cèdre ne sent pas une rose à sa base,
Et lui ne sentait pas une femme à ses pieds.

Pendant qu'il sommeillait, Ruth, une moabite,
S'était couchée aux pieds de Booz, le sein nu,
Espérant on ne sait quel rayon inconnu,

Quand viendrait du réveil la lumière subite.

Booz ne savait point qu'une femme était là,
Et Ruth ne savait point ce que Dieu voulait d'elle.
Un frais parfum sortait des touffes d'asphodèle ;
Les souffles de la nuit flottaient sur Galgala.

L'ombre était nuptiale, auguste et solennelle ;
Les anges y volaient sans doute obscurément,
Car on voyait passer dans la nuit, par moment,
Quelque chose de bleu qui paraissait une aile.

La respiration de Booz qui dormait
Se mêlait au bruit sourd des ruisseaux sur la
mousse.
On était dans le mois où la nature est douce,
Les collines ayant des lys sur leur sommet.

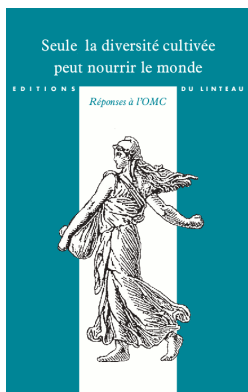
Ruth songeait et Booz dormait ; l'herbe était
noire ;
Les grelots des troupeaux palpitaient
vaguement ;
Une immense bonté tombait du firmament ;
C'était l'heure tranquille où les lions vont boire.

Tout reposait dans Ur et dans Jérimadeth ;
Les astres émaillaient le ciel profond et sombre ;
Le croissant fin et clair parmi ces fleurs de
l'ombre
Brillait à l'occident, et Ruth se demandait,

Immobile, ouvrant l'oeil à moitié sous ses voiles,
Quel dieu, quel moissonneur de l'éternel été,
Avait, en s'en allant, négligemment jeté
Cette faucille d'or dans le champ des étoiles.

Victor Hugo (transmis par Vincent)

Livres et films, ...



Livre : "Seule la diversité peut nourrir le monde"

Publication le 15 mars 2011.

Dans le journal Libération du 20 septembre, le délégué général de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC), Pascal Lamy, affirme que l'alimentation de tous les hommes ne peut être assurée que par l'organisation internationale des échanges, et que la souveraineté alimentaire est un leurre.

Invoquant la famine au Pakistan après les inondations de l'été 2010, il plaide : « Le commerce international n'est en fait qu'une courroie de transmission entre les terres d'opulence et les terres de pénurie. Il jette un pont entre l'opulence et la rareté. Il n'est pas étonnant que ceux qui plaident en faveur de la production locale sont ceux qui disposent des plus grandes richesses agricoles et qui sont déjà capables de se

nourrir eux-mêmes. »

Il poursuit son raisonnement : « Le commerce international des produits alimentaires ne doit pas être considéré comme une activité purement économique. C'est avant tout une responsabilité éthique. Ceux qui occupent les terres d'abondance ont une responsabilité envers ceux qui occupent les terres de pénurie. »

Après la réédition livre « Utopie foncière » d'Edgard Pisani, l'association Minga, dans le prolongement de la campagne « alimentons les régions » et en partenariat avec les éditions du Linteau, ont sollicité Stéphane Hessel, Edgard Pisani, Vandana Shiva et une vingtaine de paysans, d'universitaires, de politiques de France, du Moyen-Orient, des Caraïbes et des Amériques à réagir au contenu de cet article.

<http://www.alimentons-les-regions.fr/index.php/Inseule-la-diversite-cultivee-peut-nourrir-le-monde>

Film : "Voyage entre Sol et Terre" de Jean Will

Le reportage documentaire que j'ai tourné l'an dernier autour du sol, des Bourguignon et des paysans a été diffusé ce mois-ci. Il dure 52 minutes. Un extrait sur ce site : <http://www.seppia.fr/fr/2011/02/voyage-entre-sol-et-terre/>

Jean Will.

Un petit résumé : Claude et Lydia Bourguignon, ingénieurs agronomes, proposent de revisiter toute une série de pratiques agricoles. Ils étudient le sol plus encore que la terre et ils passent les deux tiers de l'année à le fouler en France et à l'étranger et à

y creuser des trous. Ils observent, sentent, goûtent la terre avant d'en extraire des échantillons à différentes profondeurs sur lesquels ils effectuent des réactions chimiques sur place pour en définir la composition. Puis, ils les étudient au microscope dans le coffre de leur véhicule tout terrain avant de les ensacher pour une observation plus précise dans leur laboratoire en Bourgogne. Leurs conclusions vont bien au-delà de la simple production.

coproduction : Seppia - France Télévisions

* Site web "Panzer Nature" : Promotion de l'Agriculture Naturelle pour la Santé et l'Environnement Respecté. Association de défense de la qualité des aliments pour maintenir ou restaurer la

Santé. Vous trouverez sur site une bibliographie sur le vivant, l'agriculture, l'alimentation, ... La mémoire des Sciences de la Vie est trop précieuse pour qu'elle se dilue dans le temps.

<http://www.panternature.org>

Petites annonces ...

Contacts

* **Meunier qui souhaite partager savoir-faire** par rapport à la meunerie et la réparation des meules de pierre.

Pierre Gaumer - tel : 02 33 59 58 07 - Barenton (50)

* Gilles Bernier, ancens paludier des marais de Guérande, propose une **visite dans les marais salants**.

Si vous êtes intéresser, contacter le pour constituer un groupe au 06 75 47 83 56.

Recherche

* **Remplacement comme boulanger paysan**

j'ai une longue expérience en tant que paysan boulanger (bio, variété ancienne, pétrissage main, four à bois et autres types de four). A voir au cas par cas pour la rémunération.

Je peux m'adapter à toutes conditions de travail.

Philippe - 0620902819 - chrisgalisson@yahoo.fr

* **Collectif recherche paysan boulanger (61)**

Le Collec'tif et tondu, ferme bio collective de 4 associés dans l'Orne en polyculture élevage sur 45 h. Nous recherchons un paysan boulanger pour septembre 2011 afin de reprendre l'atelier déjà existant, dans le but de s'associer et de s'ouvrir à d'autres dynamiques, d'autres personnes. La formation et la transmission est possible d'ici là. Le projet est fondé sur une forte volonté de faire ensemble, de mutualiser les savoirs-faire et matériels. Les notions d'autonomie et d'indépendance nous sont chères. Nous cultivons les blés, en faisons la mouture, ce qui nous permet de fabriquer environ 180kl de pains par semaine. Notre production est commercialisée via les a.m.a.p., la vente à la ferme et le marché hebdomadaire. Si vous êtes intéressé(e), n'hésitez pas à nous contacter par mail ou au:02.33.83.50.46.

* **Recherche meunier (42)**

Un appel pour une emploi à pourvoir à la minoterie bio Cizeron de la Gimond (42) et sauver en même temps la distribution de farine bio aux particuliers, Amaps, boulangers bio de la région (et

même de la Haute Loire).

Voici la situation : Monsieur Cizeron Père s'arrête au mois de juillet 2011. Il recherche depuis plus d'un an un remplaçant pour la partie farine alimentation humaine. Son fils s'occupe du département animal qui marche très bien.

S'il ne trouve pas de repreneur pour la minoterie ce sera une activité locale très importante qui s'en ira pour les populations en plus d'une filière bio non négligeable. Je veux même parler des cantines bio qui sont encore à venir.

La fiche de poste est la suivante : pas besoin d'apport financier mais un sens pratique développé, avoir "l'esprit artisanal" notamment avoir une compréhension rapide de ce qui peut se passer à l'intérieur de la mécanique du moulin.

Pour l'aspect commercial, c'est à dire l'achat de blé; pas de problème le fils pourra aider à la mise en route. Pour la vente ; cela se passe presque tout seul : pas besoin de faire de prospection. Les gens affluent sans publicité, "certains prennent jusqu'à 100 kilos de farine". Les particuliers sont loin d'être une quantité négligeable du chiffre d'affaire.

Je pense que le travail est intéressant, le cadre ,c'est sûr, est bucolique et l'emploi est pérenne voire militant.

Amicalement

Albert Céliarier : philchery@gmail.com

* **Four Chevet d'occasion** à 2 solles tournantes. Diamètre :1,5m.

Contact Christine : 02 40 77 59 76

A Vendre

* **Tracteur Fiat 980** (98 chx, 6 cylindres)

Nicolas : 02 99 34 50 85

* **Moules d'occasion** : Ce sont des moules en fer bleu pour des pains de 1 kilo. Le prix de vente est à 3 € le moule.

Pascal - Penvenan (22) - effetdevert.messidor@orange.fr

tel : 06 83 08 28 78

* **Jument Trait Breton**, 9 ans, avec son poulain, attelée avec son harnais. Prix : 2000€.

Fabrice Ménard (Séné, 56) - 06 88 47 18 03

* **Charette à pneu de 1953**

Structure métallique ok. Bois à remplacer. Sert de remorque, pas de siège. Sans brancard. Avec flèche. Prix à débattre.

Le Broch Jean-François, Locmaria Grand-Champ (56) - Tel :

02.97.66.61.14 - earl-le-broch@orange.fr

* **Trois anciennes batteuses d'épis pour bricoleur**

<http://www.agriaffaires.com/occasion/autre-materiels-collection/1247505/petites-batteuses.html>

Un "collector" regroupant les 15 premiers numéros d'"Episème" est aujourd'hui disponible - 16€ + frais de port. Vous pourrez vous le procurer lors des évènements où sera présente l'association.

Les Rendez-vous triptolémiens ...

Les 16 et 17 Avril 2011 :

« Sélection biodynamique à la ferme de céréales » avec

Berthold Heyden, à Bouchemaine (49). **Reste 2 places**

Dans le cadre du Programme Columelle (Léonardo).

Samedi 16 avril : Méthodes de sélections des semences
paysannes

Dimanche 17 avril : Exemple d'un projet sur les variétés régionales
: une nouvelle coopération entre sélectionneurs,
paysans et boulangers (Berthold H.)

Les après-midi seront réservés à des temps d'échanges avec les
participants dans les champs.

Contact : *Christelle Poulaud (Triptolème)* : 02 97 67 48 35

Dimanche 29 mai : "Fête en vie"

Stand et **tour de champs et présentation des blés** à la ferme
d'Isabelle Giret et Damien El Houdebine à Douillet le Joly (72)

Contact : 02.43.34.72.02

* Samedi 2 juillet : Transmission

"Agronomie et vie du sol" chez Nicolas Supiot, Maure de

Bretagne (35). Le contenu vous sera communiqué ultérieurement.
N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations. Nombre
de places limité. Cette journée sera suivie le dimanche d'une
conférence de Lilian Ceballos (microbiologiste) et des tours de
champs chez Nicolas Supiot.

Les tours de champs :

A la rencontre des blés et des paysan(ne)s

Voici les dates pour les tours de champs de cet été :

25 juin à Saint Nazaire (44) chez Alain Parise

1^{er} juillet à Molac (56) chez Julie Bertrand et Florian Marteau

3 juillet à Maure de Bretagne (35) chez Nicolas Supiot

3 & 4 juillet à Bouchemaine (49) chez Florent Mercier

8 juillet à Daoulas (29) chez Bastien Moysan

16 juillet à Penvenan (22) chez Pascal Leguern

17 juillet à Saint Eloi Louargat (22) chez Virginie Guézennec

Plus d'infos dans le prochain numéro

Du 26 au 28 septembre : Transmission "Approche de la traction en pratiques culturelles simplifiées"

avec Pierre Tranchant et Dominique Bourdon à Saint Dolay (56).

Nombre de places limité à 8.

Les Rendez-vous extra-triptolémiens ...

Samedi 9 avril : Salon du goût "A table" à Quimper (29)

Stand de Triptolème et animations autour du blé, de la farine et
du pain à 12h30 (adultes) et 15h (enfants)
au parc des expos de Penvillers

Lundi 30 mai : " Formation « Étude juridique, fiscale et sociale de la production de pain à la ferme » - GAB44,

Nozay (44) - Charlotte Ponsard, juriste au CGO de Saintes
Coût : 30€ - Contact : GAB 44 - Charline Pont - Animatrice -
Conseillère technique AB - 02 40 79 46 57

Mardi 14 juin 2011 : "Forum régional : Recherche agricole, projet de société " à Rennes

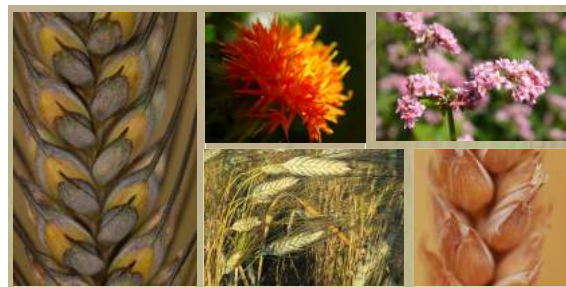
de 9h00 à 17h30 - Site : Hôtel de Rennes Métropole
Voir en page "Les infos du RSP"

Du 26 au 29 Juin 2011 : Voyage en Allemagne sur le thème de la sélection participative et biodynamique

avec le RSP avec Berthold Heyden, sélectionneur biodynamiste,
qui à travers de programme participatif est déjà co-obtenteur de
variétés que certains d'entre vous connaissent comme Alauda.
Contact : Patrick De Kochko (RSP) : 05 53 87 27 13

Merci au comité de rédaction et de relecture :

Cédric Hamon, Florent Mercier, Julie Bertrand, Estelle Serpolay, Xavier Lucien, Pierre
Godefroy, Guy Kastler, Pierre Rivière, Pierre Tranchant, Franck Perrault, Vincent
Cécile Dubart, Chesneau, Nicolas Supiot, Justine Lerche, Christelle Poulaud.



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