

Association *Triptolème*

Kerjégo

56230 QUESTEMBERG

02.97.49.09.00

(coordonnées provisoires)

tripto@laposte.net

n° SIRET : 50061797200012

Episème

Bulletin n° 4 d'automne 2007

Bilan moral par Vincent

Une année d'activité pour notre association et les belles âmes qui la constituent méritait un premier bilan. La fonction de trésorier qui m'honore invite à le dresser. Mais pas de chiffres cette fois : des actes à l'actif et de beaux moments passés pour meubler le passif. C'est plus joli.

Lors de l'assemblée générale, au cœur de la fête des battages, vous avez exprimé l'essentiel, qui permet de broser le portrait de Triptolème : une association qui ouvre une voie, dessine des portes de sortie et des fenêtres ouvertes, bâtit d'autres modèles de sociétés, donne forme aux idéaux de chacun d'entre nous. Par le lien intime avec le Réseau Semences Paysannes, nous participons à la lutte pour un droit à la diversité dans nos champs, et contre les manipulations génétiques. Nous agissons au cœur de la société, modestement, mais avec efficacité : nos partenaires et amis d'organismes de recherche nous aident à y acquérir une reconnaissance, et nos pas s'accordent petit à petit sur une cadence commune. Ils nous aident à comprendre ce qui nous émerveille, et nous l'admirons plus encore, nous les invitons à aimer avec tendresse ce qu'ils savent expliquer.

Par l'accueil du public, à l'occasion des visites de champs, d'essais et de collections, de la fête des battages, nous avons ouvert un mode de communication sensible : l'amour que nous portons à ces hauts blés souples à la caresse du vent, et chatoyants dans la lumière est communicatif. Le respect pour le travail de nos anciens, meuniers, boulangers ou paysans touche profondément nos visiteurs les plus âgés : lors de l'évocation par Karine, d'histoires d'autrefois, j'ai vu dans leurs yeux s'étioler le voile de soixante années d'oubli, et du mensonge de la modernité.

Un grand travail de communication reste à faire, qui sera aussi un tremplin pour nos amis chercheurs, heureux de faire le lien entre ce que nous sommes, paysans et jardiniers amoureux de la terre, et les instances dirigeantes, aptes à la prise de décision lourdes d'avenir.

L'élection de nouveaux membres du conseil d'administration a répondu au grand besoin d'énergies permanentes, et notre première réunion de conseil a été prometteuse d'initiatives lumineuses. Gardez présent à l'esprit que toute participation active est non seulement la bienvenue, mais plus encore : l'unique chance pour l'association de durer, et de porter loin et longtemps ses idéaux. C'est en mettant nos énergies en commun que le char de Triptolème continuera à tracer ses sillons, en semant ses graines de vies partout où la Terre les attend.

Pour l'organisation des rencontres, pour les semis, les récoltes, le temps et l'énergie nécessaires auraient tôt fait de fatiguer les plus grands héros : que l'on soit président ou secrétaire, nous ne sommes que poussières. De simples « grains de poussière, fils de la terre et du vent, prisonniers d'un courant d'air », que l'humidité abondante de cette année a manqué de peu transformer en boue figée. Et c'est l'humilité lucide, apprise ensemble, qui nous a enseigné que la boue est fertile, ouverte à la fécondation, tant que nous lui portons *de concert*, une même semence de vie.

Au sommaire

Bilan d'activités - pages 2-3

Retour sur les rencontres printanières et de l'été

- Tour de champ en Maine et Loire - page 4

- Fête des battages, des semences et du pain - pages 5-6

En pages centrales - Fiche d'adhésion

Essai de panification et apprentissage de la dégustation du pain - pages 7-8

Retour des dernières formations - pages 9

Parlons de notre endroit - pages 10-11

Les annonces et rendez-vous - pages 12

Merci au comité de rédaction et de relecture :
Vincent Chesneau, Julie Bertrand, CAB Pays de Loire,
Florent Mercier, Laëticia, Laure Rossi, Nicolas Supiot,
Alain Ronot, Véronique Chable et Elisabeth Bodros.

Bilan d'activités

Triptolème

Démarche collective visant à mettre en lien les acteurs d'une agriculture vivante pour préserver, expérimenter et promouvoir la biodiversité végétale et les savoir-faire paysans.

Mise en culture de semences paysannes

Mise en culture dans le Grand Ouest de collections vivantes, décentralisées, expérimentales et en agroécologie, de conservation et de multiplication de semences paysannes de blé, orge, avoine, sarrasin et oléagineux, comme la cameline et le carthame :

- Implication de paysans, jardiniers, porteurs de projet, médecins et chercheurs;
- Expérimentations agronomiques (semis précoces, à faible densité, minimisant l'énergie fossile et animale, association de cultures...);
- Achat de matériel en commun pour améliorer la production de semence.

Accompagnement de porteurs de projet

Accueil des porteurs de projets :

- 24 porteurs de projets accueillis individuellement,
- 46 rencontrés lors de rencontres thématiques,
- Contacts téléphone et mail.

Rencontres, formations et échanges thématiques

"De la semence au pain" : **parcours d'échange de savoir-faire en boulangerie paysanne** :

"Culture" :

- Organisation de tours de champ pour observer et faire le suivi des collections vivantes;
- Rencontres sur l'agriculture naturelle sur le thème « Les outils de régénération du vivant »
- Fête des battages, des semences et du pain.

"Boulangé" :

- une semaine de visites et d'échanges sur la boulange paysanne,
- essais de panification de différentes variétés et mélange de blés anciens.
- Formations auprès de groupes d'agriculteurs par le biais des GAB;

Lien avec la santé

Ebauche d'un travail commun pour avancer sur les problèmes d'allergie et d'intolérance au gluten avec un groupe de médecins, diététiciens, naturopathes, gastroentérologues...

Partenariat associatif

ASPAARI (*Association de Soutien aux Projets Ruraux et Activités Rurales Innovantes*),

Membre du Réseau Semences Paysannes. :

- Membre du CA,
- Investissement au sein du groupe national de travail sur le « blé »,
- Rédaction d'une publication portant sur le « Renouveau des blés anciens »,
- Programme de recherche en sélection participative sur la « gestion dynamique des semences paysannes »,
- Participation au projet « semences de connaissance » avec BEDE (*Bibliothèque d'Echange de Documentations et d'Expériences*), association membre du réseau favorisant les liens avec d'autres communautés paysannes à l'international.

CAB Pays de Loire (*Coordination des Agriculteurs Biologiques*),

Adhérent de l'association bretonne **Koal Coz** impliquée dans le domaine des semences paysannes et du droit collectif.

Participation et organisation de formations avec le **Bio Institut**, association visant à faire de la recherche en Agriculture Biologique et Biodynamique, de conseiller les agriculteurs, de former les acteurs du développement d'une agriculture durable et pérenne, notamment sur les cristallisations sensibles,

Travail avec l'**INRA** (*Institut National de Recherche Agronomique*) du Rheu, du Moulon et de Clermont-Fd, pour l'accès aux ressources génétiques et le suivi des expérimentations et des collections vivantes,

Bio panem, mise à disposition de ressources documentaires sur le pain,

Lien avec d'autres structures locales : **Nature et Progrès Bretagne** et la démarche NESO, les **GAB 22, 44, 17** (*Groupement d'Agriculteurs Biologique*), **FRAB Bretagne** (*Fédération Régionale des Agriculteurs Biologiques*) et le **CFPPA du Rheu** (*Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole*)...

Communication interne

Parution trimestrielle (4 numéros/an) du bulletin de liaison *Episème*, avec participation des adhérents à sa rédaction

Documentation disponible et consultable sur les différentes facettes de la boulange paysanne. Diffusion de la documentation par mail principalement.

Communication externe

Mise à disposition de supports de communication (exposition sur la biodiversité des blés, film « Les Blés d'or » réalisé par ADDOCS);

Journées de sensibilisation grand public sur la biodiversité cultivée;

Participation à différents colloques, notamment au colloque organisé par l'ITAB (*Institut Technique de l'Agriculture Biologique*) sur « Les problèmes d'allergie et intolérance au blé ».

Animation

Salariée

Julie, en emploi jeune auto-emploi jusqu'en septembre 2007 à Aspaari, a consacré un mi-temps à l'accompagnement de l'association Triptolème à partir des projets "Boulanges paysannes" et "Semences paysannes", dont elle a animé les rencontres et gère l'administration.

Bénévoles

Nicolas, Florent, Bastien, Vincent, Samuel et James, ont mis en culture des collections vivantes de blés anciens et animent et sensibilisent autour de chez eux.

Nicolas, Daniel, Jacky, Philippe, Noëlla et Gilles sont intervenus lors de la semaine boulanges.

Chaque adhérent se fait le relais de l'association sur le terrain et peut initier des rencontres d'échanges et de travail.

Des nouveaux au sein du CA, qui se féminise :

Bureau :

3 co-présidents : Florent Mercier, Nicolas Supiot et James Restoux

1 trésorier : Vincent Chesneau

1 secrétaire : Julie Bertrand

Administrateurs/trices :

Bastien Moysan, Véronique Chable, Samuel Reulier, Jacques Serrand,

Sortante : Laëticia Lemelle

Entrant : Noëlla Vauquenu, Régine Martin, Isabelle Giret, Kim Mizrahi et Yann Marty.

Perspectives

Transmission

Création d'un kit pédagogique sur la généalogie des blés

Poursuite du parcours de formation en boulanges paysannes :

« semaine boulanges » en octobre pour le réseau et en mars pour un module du CFPPA du Rheu

Investir dans un fond de documentation

Tour de champ

Fête des battages en Finistère

Communication

Création d'un logo et d'une plaquette de présentation –

Travail sur des outils de communication interne et externe

Mise en place de collections vivantes

Chez Florent : Blés – orges – sarrasin – seigles – messicoles

Chez Vincent : Blés – camelines

Chez Nicolas : Blés et expérimentations agronomiques

Chez Bastien : Blés pour fête des battages en Finistère

Sur Questembert : Blés pour multiplication et bouquets des moissons – seigles - orges nus – avoines nus – fleurs messicoles.

Matériels

Investissement dans un trieur déplaçable en copropriété avec trois paysans.

Recherche

Poursuite des programmes de recherche en lien avec le Réseau Semences Paysannes.

Expérimentation

Nicolas continue ses expérimentations agronomiques et essaie de mettre au point avec un paysan voisin des outils de travail du sol adaptés à ses recherches.

Administratif / Animation

Créer un à deux postes à mi-temps, ce qui nécessite de trouver les financements.

Passer organisme de formation.

Formaliser davantage nos partenariats (GAB, CAB, ...).

Réfléchir à l'autofinancement du travail sur les semences.

N'hésitez pas à apporter remarques et propositions pour participer de votre endroit à l'aventure Triptolémienne!

Tour de champ 2007 chez Florent Mercier

25 - 30 Juin 2007



Le 18 juin 2007 se déroula la 3^{ème} Journée Blés Anciens et de Pays à Bouchemaine (49) chez Florent Mercier, paysan bio. Cette journée organisée par la Coordination Agrobiologique des Pays de la Loire, avec la participation du Réseau Semences Paysannes et de l'INRA a attiré cette année plus de 150 visiteurs. Ce fût dans une ambiance conviviale que paysans, boulangers, consommateurs et étudiants ont pu apprécier la diversité de plus de 400 variétés anciennes, essentiellement des blés mais également des orges, épeautres, engrains... Ces essais ont pour objectif de sélectionner parmi cette grande diversité des variétés ayant un bon niveau d'adaptation à la culture biologique et paysanne, ainsi qu'aux particularités des terroirs. Des critères que la sélection moderne ne prend pas en compte. Guidé par Florent dans sa collection, les visiteurs ont appris à mieux connaître ces variétés anciennes et de pays oubliées depuis des dizaines d'années.

Certaines variétés sont cultivées en population dynamique, ce qui consiste à cultiver un mélange variétal et de le laisser évoluer naturellement sans sélection par l'homme, puis, l'année suivante tous les grains de la récolte sont semés. Le mélange évolue au fil des années car même si le blé est principalement autogame, on observe quelques croisements, ce qui génère de la diversité. Ces populations dynamiques permettent souvent un meilleur comportement global en culture. Les mélanges peuvent également être maîtrisés, c'est-à-dire que les variétés sont cultivées séparément pour les semences puis mélangées avant le semis, la part des différentes variétés est ainsi connue. Les mélanges maîtrisés peuvent se révéler intéressants pour maîtriser la valeur boulangère.

La qualité nutritionnelle et gustative des blés fût également abordée. On sait que la sélection moderne n'a pas pris en compte cet aspect, d'où un grain devenu pauvre en enzymes, antioxydants, oligo-éléments,

minéraux, tous des éléments vitaux qui manquent souvent dans notre alimentation et qui permettent de mieux digérer le blé. Les variétés modernes contiennent également moins de glutens mais ils ont été rendus plus tenaces et extensibles pour répondre aux besoins de la boulangerie industrielle. Ces « nouveaux » glutens sont suspectés d'être moins digestes, voire allergisants.

Sont présents sur le site deux essais menés par l'INRA, le premier, soutenu par le BRG (Bureau des Ressources Génétiques), est dirigé par Isabelle Goldringer (INRA du Moulon). Ce projet a pour but d'évaluer le rôle des paysans dans la gestion dynamique de la diversité génétique à la ferme. Il se fait sur le Rouge de Bordeaux, sans doute la variété ancienne la plus cultivée en raison de ses bonnes qualités boulangères et des nombreux écrits à son sujet. Les observations sont faites dans plusieurs régions de France afin de montrer l'adaptation de la variété et la diversité générée.

Le deuxième essai se fait dans le cadre du projet FSO « Farm Seed Opportunities » (« les chances pour les semences paysannes ») piloté par Véronique Chable (INRA SAD Rennes). Il a pour but de proposer des évolutions à la réglementation concernant la vente de variétés de pays, amateurs ou de conservation. Ceci à partir des résultats des essais conduits par les paysans. La sélection est participative, des observations sont faites sur la conduite des cultures par ces agriculteurs-sélectionneurs ainsi que sur l'évolution des variétés sous l'effet des pressions de sélection naturelles locales.

Ce fut une journée captivante, et l'occasion pour les visiteurs d'observer la diversité des variétés et d'estimer celles susceptibles d'être intéressantes en conduite biologique.

*Clément Bourgeois, stagiaire à la CAB
Coordination des Agriculteurs Biologique des Pays de Loire*

De retour de la fête des battages, des semences et du pain 2007 chez Noëlle et Jean-Paul Thomas



Da 24 ou 26 août, comme chaque année, nous nous sommes retrouvés pour les battages collectifs de Triptolème, et pour prendre le temps d'échanger sur les expériences culturelles, humaines, politiques... de l'année. La première bougie de l'asso a été soufflée !



Nous avons pu voyager et appréhender les réalités paysannes au-delà des frontières, grâce aux récits de voyage en Roumanie, Bulgarie et Syrie, de Nicolas, Florent et Christophe, et au-delà du temps présent, en construisant des ponts dans l'histoire des pratiques paysannes, grâce à Karyne, Bernard, Raymond, et tous les autres venus pour l'occasion...

Et la journée du dimanche a permis d'accueillir les locaux, venus voir ce qui se tramait chez leurs voisins paysans, et par la même mieux comprendre les enjeux concernant les semences paysannes, plusieurs sont maintenant au courant que des blés de Redon poussent encore, et pire, se multiplient en pays de Rdon ! Une belle journée d'ouverture, fruit de l'énergie de chacun pour l'accueil, la présence, l'animation d'ateliers - battage, tressage de céréales, fabrication de pain, pizzas, tartes, gâteaux...

Merci à Noëlle et Jean-Paul de nous avoir accueillis à Brangolo (« la colline de lumière »), et à tous ceux qui contribuent à cette aventure collective.

Pour l'an prochain, c'est dans le Finistère qu'aura lieu cette fête, chez Jean-Bernard Haon à Riec sur Belon. Pour participer à l'organisation, pour des semis de blés anciens du Finistère sur micro-parcelles, du collectage de témoignages, de la mise en lien avec d'autres structures qui pourraient s'impliquer à nos côtés, ou autres apports de soutien, d'idées... contacter Bastien 02.98.25.88.11 ou Julie 02.97.49.09.00 ou tripto@laposte.net.

Et pour que l'aventure continue en pays de Redon, nous avons pensé à participer à une fête des battages locale, où nous pourrions venir avec des blés et un stand, Nicolas fait le lien : 02.99.34.50.85.

N'hésitez pas à faire passer vos idées, que passe la bonne graine...

Julie



KIG HA FARZ

Pour 8 personnes : C'est une recette typique du LÉON qui se transmet à chaque génération et dont la composition et la présentation varient d'une famille à l'autre... Le meilleur étant bien sûr celui de ma grand-mère !!

(NB : Ne dites pas à un Léonard que c'est une sorte de Pot au Feu, vous pourriez le vexer !!)

INGRÉDIENTS :

- 2 œufs
- 0,5 Kg de Farine blé Noir
- 3/4 L de lait entier
- 2 c à soupe de sucre
- 1 c à soupe de sel
- 150 gr de Beurre

- Mélange de 3 Kg légumes (choux, carottes, rutabagas, oignons...)
- Mélange de viande de porc (1 jarret .1kg de lard) et de bœuf (1kg type bourguignon)

→ Faites une pâte en mélangeant tous les ingrédients, puis diluez avec le lait. Mettez cette pâte (plus épaisse que celle des crêpes) dans un sac de toile de lin et fermez avec une ficelle.

→ Plongez le sac à Farz et les viandes dans une marmite d'eau bouill. - lante pendant 2h30 à 3h.

⊙ En cours de cuisson, vous rajoutez les légumes selon vos goûts.

⊙ Videz le sac et selon votre famille d'appartenance, vous servez la Farz émieltée (en "brugun"), en boulette ou en tranche.

- Far Blanc : 120 g de Farine, 2œufs, 1/2 L de lait, 60g de sucre, 20 pruneaux dénoyautés, ou pommes, ou fruits de saison. Procéder comme pour le Farz.

Recette
recueillie et expérimentée
par Laure de Keranru

Une petite clique de boulangers s'est retrouvée le 26 octobre au Rocher pour tester en panif foule de blés de l'année...

« Je suis reparti, au soir de la journée sensorielle pain, un peu abasourdi par une journée riche de rencontres et d'enseignement. En prenant le volant pour une nuit de route à traverser la France cap à l'est je me suis remémoré tout ce que j'ai vu, entendu et senti...

J'ai d'abord été enthousiasmé par la fraternité simple et naturelle entre vous tous et je crois que vous avez la réelle chance d'avoir ce noyau dans votre région.

Ce qui me revient ensuite en tête c'est cette sensation de sensualité de tous les boulangers avec leur pain, toutes ces mains qui pétrissaient devant moi, tantôt puissantes, massives, presque rudes mais si rassurantes à regarder car habitées de la certitude d'être à leur place là et maintenant, tantôt si douces et fines qu'elles semblaient caresser la pâte, tantôt expertes, allant à l'essentiel car sûres de leur expérience...

Tout aussi captivant à observer étaient les regards si différents mais tous avec la même étincelle devant les pains sortant du four.

Je retiendrai enfin ces captivantes conversations à propos de l'importance de la qualité du levain, des températures et évidemment la réelle compétence de chacun dans l'appréciation des farines. Je me suis régalé d'écouter les commentaires si différents pour exprimer des avis semblables, pour ces moments de réel échange d'expérience, je vous remercie tous car j'ai rapporté cela aux boulangers avec qui je travaille et cela a déclenché toute une réflexion qui n'avait jamais eu lieu jusque là.

Des heures de réel partage où je n'aurais pas dû avoir ma place puisque pas boulanger, mais où étonnamment, je me suis senti très à l'aise, comme ami de la famille. Si à l'aise que durant tout le voyage j'ai cherché à expliquer pourquoi je me suis senti si proche de personnes si différentes de moi par ailleurs. Sensation de bien être que je ressens parfois avec certains des consommateurs de mes produits.

J'ai alors réfléchi à ce lien entre cultivateur boulanger consommateur et j'y ai vu ce que moi je nomme "l'âme du monde" qui me parle parfois dans mes champs quand de longues heures durant nous sommes en tête à tête, et voilà ce que je l'entends dire :

"Ne m'oublie pas quand tu laboures et sèmes la terre nourricière du monde, quand tu moissonnes le fruit de mon manteau de verdure

Ne m'oublies pas quand tu verses ta farine fluide et sensuelle dans le pétrin

Ne m'oublies pas quand tu redonnes vie à l'eau, de tes mains puissantes et tendres à la fois

Ne m'oublies pas quand tu enfournes ta pâte généreusement façonnée

Ne m'oublies pas quand tu contemples les flammes dans l'ancre de ton four

Ne m'oublies pas quand tu présentes tes pains dorés et parfumés sur ton étal

Ne m'oublies pas quand tu maries ta salive à la mie tranchée avec recueillement par égard pour le travail accompli par ces nobles serviteurs de la vie

*Ne m'oublies pas, mon ami, ne m'oublies pas, car nous sommes un et indivisibles
et m'oublier serait te perdre*

Et si parfois tu as peine à me voir, à me sentir, à m'aimer c'est que tu n'es plus en toi, ici, et maintenant

Alors, abandonne quelques secondes ton ouvrage et marque un stop

Inspire alors profondément ma paix immuable dans les parfums qui t'entourent

Observe consciemment les couleurs et les formes qui s'offrent à ton regard; elles sont ma création

Ecoute chaque silence comme autant de moments d'éternité

Car je suis toujours là, en toi, dans chaque cellule de ton corps et nous ne faisons qu'un."

Et pour conclure je crois que ce jour là, si l'âme du monde n'était pas là, elle ne devait pas être bien loin...
merci à tous et à très bientôt peut-être.

Alain »

Le lendemain, le 27 octobre, ces chers pains cuits au feu de bois (dans un four de ferme) ont fait sensation à Paris aux côtés de pains biologiques parisiens un peu palots... Nous nous déplaçons, Florent, Vincent, Nicolas et moi-même, (*regrettant nos compères boulangers qui n'ont pu se joindre à cette journée*) pour participer à une journée intitulée « Analyse sensorielle des pains ».

Cette journée s'insérait dans le cadre du projet de recherche PICRI (Partenariats Instituts Citoyens pour la Recherche et l'Innovation, financé par la région Ile de France) et intitulé "Développement de pratiques paysannes de gestion et sélection des variétés de blé pour du pain bio de qualité en région Ile-de-France" dans lequel sont impliqués le Réseau Semences Paysannes, Nature&Progres Ile de France et l'Inra.

Isabelle Goldringer, chercheuse en génétique végétale, coordonne le projet, participe à la sélection participative sur le blé avec les paysans du RSP en partenariat avec Nature et Progrès, elle travaille sur plusieurs volets, notamment, en lien avec cette journée, sur la qualité du produit final, le pain, cherchant à évaluer les qualités nutritionnelle et gustative d'une gamme de variétés de blés assez large, des plus anciennes aux plus modernes adaptées aux pratiques des paysans et boulangers d'île de France impliqués dans ce travail.

Objectif de la journée : Mise au point d'une grille d'analyse de descripteurs.

Selon Guy Kastler, cette grille servira déjà entre nous, puis pour les dégustations grand public, dans le but de former les gens à la dégustation, dans les écoles, nous pourrons ainsi corréler les liens entre qualités organoleptiques et variétés, pour ensuite être en mesure d'orienter les différentes variétés dans les filières artisanales.

Le Dr. Michael Moisseef, Directeur Scientifique de l'association Asquali, est venu, pour l'occasion, éveiller nos sens... Issu du monde du vin, il a fait son doctorat sur « la biogénèse des arômes du vin muscat », et travaillé par la suite sur les analyses d'arômes et de senteurs dans une approche organosensorielle, globalisante, partant des pratiques paysannes aux habitudes alimentaires...

Pour nous entraîner : au programme, dégustation d'eaux, en essayant d'être attentif aux réactions de tous nos capteurs sensitifs, puis viennent les odeurs avec plusieurs échantillons, « le nez vient surveiller ce qu'on va mettre dans la bouche », l'odorat qui apprécie les arômes des aliments, vient avant le goût...

« Meilleur goût quand la farine est fraîche ? », « le goût dépend de l'âge ? », « comment apprendre à goûter et à faire goûter ? »

Cette journée ne visait pas à répondre à toutes les questions, ou à élaborer un ou plusieurs protocoles de panification, mais à travailler ensemble sur les premiers descripteurs de dégustation du pain, laissant à chacun son propre processus de fabrication. (*Nous partons quand même, sur une base commune avec du pain au levain naturel, farine de meule de pierre issus de blés cultivés en agriculture biologique ou agro-écologique*) Voici ceux retenus dans un premier temps : gamme de couleur pour qualifier l'intensité de couleur de la croûte, de la mie, la taille et l'homogénéité des alvéoles, salé, acide, persistance en bouche, longueur en bouche, le moelleux, le fondant, la complexité des arômes, c'est un début...

Il nous semblait important d'ajouter à ces critères, les ressentis corporels liés à l'ingestion de tel ou tel pain, dans une approche en lien avec la digestibilité notamment et par rapport à la santé, peut-être aussi de ne pas se limiter au blé, ajouter l'orge, l'avoine... Mais le champ des possibles est vaste, tous ces pains représentent une jungle très agréable à visiter, toute dégustation nous raconte une histoire, il y a du chemin pour appréhender la réalité du pain dans la vie quotidienne... On voit vite que notre jugement est influencé par notre état du moment, l'environnement, et chacun a son propre dialogue personnel avec chaque produit. Il va nous falloir, comme dit Daniel, « faire la guerre à tous nos empirismes et vérités pour rentrer dans la sensibilité ». Commencer simplement et après s'ajouteront les subtilités.

Nous voici donc devant nos bouquets de pains, et nous n'en sommes qu'au tout tout début, il aura fallu aux fanas du vin 40ans pour être au point dans leur dégustation et entraîner une dynamique autour d'eux, le travail sur les anciennes variétés de tomates aura duré 4 ans avant d'être présenté sur les marchés, soyons donc patients et expérimentons de notre côté...

Les dernières formations :



Mercredi 10 octobre 2007 : Formation Boulange organisée par le GAB 44

La réunion fut animée par Julie Bertrand (Triptolème) et Hubert Chiron (Chercheur à l'INRA de Nantes). Trois intervenants, Nicolas Supiot paysans boulangers, Daniel Téstard et Philippe Guillot boulangers biologique, ont apporté leurs regards et savoir faire sur la panification au levain pur.

Pendant la journée, trois types de farines ont été analysés :

- un mélange courant de la région comportant les variétés Renan, Capo, Camprémy et un peu de Rouge de Bordeaux provenant de chez Michel Pasgrimaud (44)
- un mélange de plus de 200 variétés anciennes venant de chez Nicolas Supiot (35)
- une variété de blé ancien « Petit Rouge de Morvan » venant de chez Gérard Briffaud (85)

Les paramètres étudiés étaient l'hydratation de la farine, la concentration de la pâte, les conditions de pétrissage. La concentration en levain, le temps de levée de la pâte et sa tenu à l'enfournement. Les différents pains fabriqués et ceux apportés ont été caractérisés (aspect extérieur, texture de la mie, masse volumique).

Ce type de journée peut être organisé dans d'autres départements.

.....

La semaine de formation boulange d'octobre 2007 :

- **Réunir 10 à 12 personnes d'âges, d'horizons différents, des basses tiges, des hautes tiges, des jeunes pousses, des vieilles branches et des blés tendres ... , mais tous animés par une même volonté de faire du pain autrement.**
- **Fraser tout ça en mélangeant soigneusement afin de faire ressortir toutes les variétés, les richesses et les spécificités de chacun et chacune.**
- **Y incorporer le levain, ici sa quantalité (quantité+ qualité) fut indéniable : Jacky à Assérac, l'équipe du Pain-virgule au Landreau, Daniel à Quily, Nicolas à Maure de Bretagne. Autant de ferments nous révélant chacun sa voie, ses savoirs et ses croyances, ses expériences et ses espérances. Qu'ils en soient ici remerciés car sans eux la levée de nos différents projets serait difficile.**
- **Laisser reposer, donner quelques rabats en cours de pointage afin de rafraîchir les mémoires de chacun et d'y activer les glutens un peu paresseux pour rendre tout cela assimilable.**
- **Façonner les pâtons pour donner de la force à nos projets et là aussi chacun son style, chacun sa manière en cohérence avec ce qu'il est.**
- **Enfourner après un temps d'apprêt plus ou moins long. Selon qu'on est plutôt une pâte molle ou une pâte fraîche le temps de maturation de toutes les infos reçues, des expériences vécues variera.**

En tous cas voilà une recette pour une cure de vitalité qui nourrira longtemps les futurs néo-boulangers que nous sommes et j'espère que nous deviendrons des levains à notre tour, ferments de tous les possibles.

Elisabeth

La TERRE...

Le MOT qui nous invite au voyage !
Depuis le fini, le tangible de notre Terre nourricière ;
Jusqu'à l'infini, l'intangible au sein duquel
Elle danse
Elle tourne...
Depuis les plus concrètes réalités qu'Elle nous offre
Jusqu'à leur intime résonance en notre Etre...

La TERRE, C'EST L'AUTRE

C'est l'Autre dans son inconnaissable, et cependant c'est NOUS-MEME
C'est Nous-même puisqu'en Elle nous puisons la vie
en Elle nous expérimentons le mouvement
en Elle nous réalisons l'Etre...

La TERRE-MERE-VEILLEUSE nous invite à PERCE-VOIR, l'infinie SAGESSE à l'œuvre dans la moindre de ses processus de Vie.

Comme des enfants déjà vieux, nous ne faisons qu'ENTRE-VOIR la REALITE physique de ces processus lorsqu'ils sont parvenus à leur fin, sans interroger les principes plus subtils qui lui donnent naissance.

Comme des enfants cruels, nous démembrons la vie pour démontrer notre puérile puissance. Nous observons alors un cadavre démembré et nous n'apprenons rien des Forces de Vie qui ont ANIME cet organisme, qui lui ont donné sa cohésion, son mouvement.

TRISTE S...

Tristes enfants sans MERE, triste sagesse...

N'ignorons plus l'S en Ciel.

Laissons l'infinie SAGESSE qui ANIME les Formes nous livrer son ineffable secret. La VIE nous le livre pourtant dans son Champ Amoureux...

TOUT EST LIE

TOUT EST UNI

TOUT EST UNI VERS...

Une Force de la Nature, de l'AMOUR, invite chaque particule de matière, chaque organisme à participer à son chant...

... Naît la Multitude des Formes, ELLE EST L'EX-expression d'un unique Principe de Vie conjugué à l'infini...

Ces Forces de Vie à l'œuvre dans la Nature, nous pouvons les appréhender si nous défaisons des croyances, des dogmes scientifiques ou religieux qui nous incitent à n'observer qu'une part infime de la réalité et à en tirer pourtant des conclusions générales ; à réduire la vie à ce que nous croyons comprendre, le POURQUOI. Alors qu'il n'est qu'une part infime du COMMENT.

La TERRE est à la fois le substrat le plus INTIME de mon Etre et le support Extérieur de toute vie connue. Mon rapport à la terre me ramène à moi-même et à ma relation à l'Autre, à cet Autre dont je participe en définitive...

Je travaille la terre ou je travaille AVEC LA TERRE ?

Je travaille l'Autre ou je travaille AVEC L'AUTRE ?

Est-ce que je participe consciemment à cet ensemble, je me RELIE ; ou est-ce que je cherche à imposer ce que ma vision restreinte et mon orgueil me dictent ?

Entrer en Relation avec l'Autre, c'est oublier tout de « soi-même », traverser le miroir qui masque l'authentique...

Savons nous reconnaître qu'une évolution profonde, en soi-même comme dans une relation, prend du TEMPS ? On ne peut se passer de cette insaisissable maturation qui se fait par un lent et invisible travail quotidien. Alors seul, le Vœu d'une vie plus authentique et plus ardente doit mûrir dans l'obscurité de l'hiver ; se confronter à cette lente évolution qui n'est plus un « travail », mais la vie à l'œuvre simplement, dénuée de toute parure et sans éclat apparent.

Et c'est justement là, là où notre pouvoir abdique que peut avoir lieu la RENCONTRE...

La rencontre avec la Fée, Fécondité, la Vie à l'œuvre de son infinie SAGESSE. Mais nos oreilles restent sourdes à son chant tant que notre mental n'écoute que lui-même et se pare des lauriers de l'orgueil. Dire « je sais », c'est le début de l'aveuglement, c'est rester sourd à la Fée. SAVOIR, c'est souvent « s'avoir » soi-même, se prendre dans ses propres filets dorés...

Quel fol orgueil que de prétendre ordonner les formes de vie avec notre compréhension balbutiante de ces processus.

Celles-ci représentent la plus fantastique ordonnance, la plus merveilleuse organisation que nous n'aurons jamais fini de mieux comprendre si nous avons un peu d'humilité.

Commençons à Etre témoin de cette infinie SAGESSE, à co-naître avec Elle, plutôt que de s'en croire dissocié et de s'en instituer maître et gérant.

Oserons-nous alors « éliminer » un symptôme, un « défaut », une « mauvaise herbe », une « Mal a dit », sans se préoccuper de sa véritable nature, de l'authentique et long chemin de croissance dont il est l'OUTIL ?

Que le CHAMP PARTICIPE DE LA PRAIRIE plutôt que de l'éliminer. « Casser la prairie » par un labour, c'est « sacrifier » la MERE pour s'approprier l'ENFANT. Mais l'enfant privé de nourrice se meurt rapidement.

Que la prairie évolue vers le CHAMP, sans sacrifice, sans labour, sans labeur par le CHANT de l'Homme RECONCILIE.

CE N'EST PAS TANT LA TERRE, LE SOL QUI NOURRIT LA PLANTE MAIS BIEN LA PLANTE QUI NOURRIT LA TERRE, LE SOL A PARTIR DE LA LUMIERE DU SOLEIL.

Il en est de la terre comme de l'homme...

« Les jardins du Paradis n'ont pas disparu, ils sont peuplés d'aveugles qui se bousculent... »

Nicolas

P'tites ANNONCES

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

2,5Ha sur Ploermel à prendre pour projet agro écologique. Contact Hervé Le Gal 06.21.33.58.49

Triptolème cherche des matériels anciens pour la production de semences (tarare, batteuse à botillon, semoir, petite moissonneuse batteuse, ...) 02.97.49.09.00

Cherche farine (ou grain) de sarrasin Ptit Gris - Alain : 06.70.92.46.45

Cherche céréales bio pour chèvres - mélange pois, orge, avoine, blé - Catherine et Jean-Gab à Bohal 02.97.75.24.18

Propose des draps en coton, lin, entiers ou taillés et cousus, Laure : 02.97.42.95.22

Vigneron bio 44 propose à reprendre 8Ha de vigne Gamay URGENT - Contact : Jacques Carroget 02.90.96.23.43

Cherche petite serre pour abriter du matériel cet hiver, petits silos, et matériels de boulange (binoches, couches, moules,...) ou contacts pour en trouver. Julie 02.97.49.09.00

Les rendez-vous

Triptolémien :

Octobre – Novembre et après... : **besoin de coup de main pour les semis et le suivi et l'entretien des collections de céréales anciennes** (ce sont des dates à retenir d'une année sur l'autre) :

- Chez Nicolas Supiot, à Maure de Bretagne (35). Contact : 02.99.34.50.85.
- Chez Florent dans le Maine et Loire, à Bouchemaine (49). Contact : 02.41.77.15.89
- Chez James, à St James (50). Contact : 02.33.60.81.42
- Chez Vincent à La Bruffière (85). Contact : 02.51.34.87.83
- A Questembert (56), Contact Julie : 02.97.49.09.00

Formation Cristallisations sensibles proposée par Michel et Jacqueline Gasperin à Clermont Fd sitôt qu'un groupe de 4 se consitue. Me rappeler si ça vous intéresse que je vous envoie des infos plus précises. Julie 02.97.49.09.00

Plus large :

Formations proposées par le GAB 22 sur le pain biologique les 12 et 13 novembre 2007

Les sujets, dates et lieux seront les suivants :

- lundi 12 novembre, chez Corinne Millon, à Pléguien : la réglementation concernant la farine et le pain, les statuts de boulanger et paysan-boulangier, l'état des lieux réalisé cette année sur la filière farine-pain bio dans le département des Côtes d'Armor, l'installation comme « paysan-boulangier » - intervention de Nicolas Supiot sur : présentation de l'activité de l'association ASPAARI et Triptolème sur les semences, les variétés de blés panifiables, la sélection des variétés de blés panifiables, les semences (coût et disponibilité) et les itinéraires techniques.

- mardi 20 novembre, au fournil de Beaurepaire, utilisé par Claire Yobé et Claire Salvignol, à Hénansal : Journée de pratique boulangère avec l'intervention d'Hubert Chiron, responsable du fournil expérimental de l'INRA de Nantes. Il détaillera : les étapes de panification sur le plan technique et du savoir-faire : pratiques boulangères bio, comparaison du pétrissage manuel et mécanique, fonctionnement d'un levain et conditions d'utilisation

Le coût de la formation : 30€/jour pour les adhérents du GAB 22 et 60€/jour pour les non-adhérents. Contact : GAB d'Armor, Véronique Voyau, animatrice filière, 2 avenue du Chalutier sans Pitié, 22 193 Plérin 02.96.74.75.65

6 – 7 décembre à Clermont Fd : Quelles plantes pour des agricultures paysannes : les méthodes de sélections. Contact : Réseau Semences Paysannes : 05.63.41.72.86, www.semencespaysannes.org

9 décembre : Bourse au plantes à Belle île en Terre, nous y tiendrons un stand.

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