

Association *Triptolème*

Kerjégo

56230 QUESTEMBERT

02.97.49.09.00

(coordonnées provisoires)

tripto@laposte.net

n° SIRET : 50061797200012

Episème

Bulletin n° 5 d'hiver 2007-08

Bonjour à tous,

Anciennement en emploi jeune auto-emploi à Aspaari, j'ai consacré ces trois dernières années un mi-temps plus ou moins conséquent pour accompagner le groupe triptolémien, en construisant parallèlement mon projet de paysanne boulangère ambulante. Aujourd'hui administratrice, je continue aussi plus ou moins à suivre les affaires courantes de l'association et souhaite aider à trouver les moyens pour l'embauche d'un ou plusieurs salariés (*voir annonce en fin de bulletin*), nous sommes d'ailleurs à la recherche de compétences en ce domaine. Le réseau est très dispersé géographiquement, pour sa pérennité, l'animation et le suivi des différents chantiers, nous avons besoin de temps salarié.

Assurant le service minimum au niveau de l'association pour l'instant, je vois passer les adhésions et certaines demandes d'adhérents pour avoir des semences, des renseignements, partager du temps avec des passionnés, essayer d'entrer dans cette nébuleuse effervescente des allumés de la graine. Je ne peux à ce jour répondre à toutes les sollicitations. Nous avons un mode de fonctionnement, comme chaque collectif qui nous est propre. Pour Triptolème, chaque personne est importante à son endroit, dans son jardin, ses champs, ses parcelles de vie, son fournil, son école, son bureau, ..., par ce qu'elle communique, ce qu'elle initie...

Pour l'instant, il nous est difficile de canaliser ou de capter toutes vos bonnes énergies pour les mettre à profit de cette belle aventure triptolémienne, laissez donc germer et taller toutes vos idées, que cette nouvelle année soit fertile et vivante individuellement et collectivement... et communiquez les dans ce bulletin... chacun peut proposer textes, dessins, annonces, coups de gueule, coup de coeur, aussi minimales soient-ils, c'est notre bulletin de liaison...

Un petit annuaire permettra à chacun de se mettre ou d'être mis en lien.

Julie



Merci au comité de rédaction et de relecture :

Julie Bertrand, Daniel Testard, Guy Kastler et Morgan Ody, Sébastien Flaux, Vincent Chesneau, Régine Martin, Véronique Chable, Florent Mercier, Alain Parise, Dominique Bourdon

Au sommaire

Le tiirpa – biodiversité cultivée et droits des paysans -pages 2 -3 -4

Témoignages d'anciens paysans et meuniers en pays de Redon – pages 4 -5-6

En pages centrales –

Annuaire des adhérents - pages 7-8

Parlons de notre endroit - pages 10-11

Les annonces et rendez-vous - pages 12

Le TIRPAA :- Biodiversité cultivée et droits des paysans

Du 29 octobre au 2 novembre 2007 s'est tenue à Rome la deuxième réunion de l'organe directeur du Traité International sur les Ressources Phytogénétique pour l'Alimentation et l'Agriculture (TIRPAA). Une petite délégation de la Via Campesina, dont Guy Kastler pour la région Europe, a participé aux débats.

Le TIRPAA se donne pour objectif de préserver la biodiversité des semences agricoles « pour une agriculture durable et pour la sécurité alimentaire ». Il a été adopté par les Etats membres de la FAO en 2001 et est entré en vigueur en 2004 après ratification par une centaine d'Etats (les Etats-Unis ne l'ont pas ratifié). Il vise, selon son texte, à soutenir la conservation ex-situ (dans les banques de gènes) et in-situ (dans les champs) de la biodiversité cultivée, y compris par la reconnaissance de la contribution des agriculteurs et de leurs droits qui en découlent à conserver, ressemer, protéger et vendre leurs semences, à promouvoir l'utilisation durable des ressources phytogénétiques et à assurer un partage juste et équitable des avantages découlant de leur utilisation.

La biodiversité est menacée. En moins d'un siècle, avec la généralisation du modèle d'agriculture commerciale industrielle et la révolution verte, le nombre de variétés végétales cultivées s'est réduit de façon drastique. Face à cette catastrophe qui met en péril l'avenir de l'humanité, le TIRPAA apporte des réponses bien modestes. Cependant, certaines de ses avancées peuvent être utilisées dans nos luttes pour les semences fermières et en faveur de l'agriculture paysanne.

Conserver les semences en laboratoire ou dans les champs?

Le Traité affirme la nécessité de soutenir la conservation des semences in-situ et ex-situ. Cependant, l'essentiel des moyens mis à disposition par les bailleurs de fonds privés et publics va au développement de banques de gènes (ex-situ), tandis qu'aucun moyen de financement sérieux n'est proposé pour la conservation et le renouvellement de la biodiversité dans les champs (in-situ) ni pour la capacité des pays en développement à assurer leur souveraineté sur leurs ressources.

La biodiversité n'est pas quelque chose de figé qui puisse se conserver dans un laboratoire. Pour se perpétuer, elle a besoin de sans cesse se renouveler, de se diversifier et de s'adapter à un environnement en perpétuelle évolution. Les semences conservées dans des banques de gènes dépérissent faute d'être remises régulièrement en terre. Certaines collections sont même parfois menacées par les contaminations

OGM qui pénètrent aujourd'hui dans les centres de diversification et les collections des banques.

La défense de la biodiversité cultivée suppose donc des paysans et des paysannes nombreux qui sèment, reproduisent, sélectionnent et fassent évoluer leurs semences en fonction de la diversité de leurs terroirs. Le maintien de nombreuses petites fermes diversifiées et autonomes des filières industrielles est essentiel à la préservation de la biodiversité. Faute de prendre en compte cet élément fondamental et de se donner les moyens d'agir de façon beaucoup plus large sur les politiques agricoles, le TIRPAA se prive d'un moyen d'action indispensable pour la préservation de la biodiversité agricole.

Cependant, nous pouvons utiliser ce traité signé par nos Etats pour exiger des règles favorisant la conservation de la diversité des semences dans les fermes et ainsi faire évoluer les législations nationales qui restreignent les droits des paysans à reproduire leurs semences.

Droits des paysans ou Droits de propriété intellectuelle?

L'article 9 du Traité reconnaît en effet les droits des paysans à conserver, utiliser, échanger et vendre des semences de ferme. Mais « sous réserve des dispositions de la législation nationale ». Or, dans de nombreux pays, seules les semences industrielles inscrites sur le catalogue national peuvent être échangées. La procédure pour faire inscrire des semences sur le catalogue est chère et inadaptée à la nature des semences paysannes qui ne sont ni stables, ni homogènes, donc totalement inaccessible aux paysans. Ces règles ont pour conséquence l'interdiction de fait des semences reproduites à la ferme et de leurs échanges.

Personne ne s'est étonné de voir participer à la réunion de l'organe directeur du TIRPAA un représentant de Pioneer, une des grandes multinationales semencières. En effet, les enjeux d'un tel traité pour l'industrie semencière sont considérables. Les entreprises semencières ont besoin des ressources phytogénétiques conservées par les paysans et enfermées dans les banques pour mettre au point leurs variétés verouillées. Elles utilisent ensuite les droits de propriété intellectuelle pour

s'arroger des droits exclusifs sur des semences brevetées ou protégées par des certificats d'obtention végétale, aux dépens des droits des paysans et des populations rurales pillées de leurs ressources.

Les droits des paysans tels qu'envisagés par les organisations paysannes et des peuples autochtones sont des droits d'usage et des droits collectifs. Ils s'opposent aux droits de propriété intellectuelle, qui sont par nature des droits individuels privés. Le Traité est très ambigu sur les droits de propriété intellectuelle. Il affirme dans son article 12 que « Les bénéficiaires ne peuvent revendiquer aucun droits de propriété intellectuelle ou autre droit limitant l'accès facilité aux ressources phylogénétiques, *sous la forme reçue du système multilatéral* » Quid si les semences sont modifiées? Quid du COV qui n'exige aucun renseignement sur les ressources utilisées? Par ailleurs, le Traité prévoit la mise en place d'un système de partage des avantages issus de l'utilisation commerciale des semences. Or il n'est aujourd'hui question d'aucun autre avantage que de ceux issus des royalties payées par les utilisateurs des semences protégées, principal outil de négation des droits des paysans? Pourquoi ne pas reprendre la proposition de certains états africains de prélever la partie de ces avantages à partager sur les transactions internationales de semences afin de constituer un fond pour soutenir la conservation « in situ » et la capacité des pays en développement?

Accès privilégié aux banques de gènes: pour les multinationales ou pour les paysans?

Les grandes entreprises semencières ont besoin de conserver une certaine biodiversité pour y puiser la « matière génétique » qui leur sert à développer de nouvelles semences. Elles soutiennent donc le développement de banques de gènes ex-situ et tolèrent, dans une certaine mesure, le droit des paysans des pays pauvres de reproduire leurs semences. Pratiquant des agricultures de subsistance, ils ne sont pas solvables. Cependant, elles cherchent à supprimer les droits des paysans solvables engagés dans l'agriculture commerciale industrielle au Sud comme au Nord, à reproduire eux-mêmes leurs semences. En effet, l'utilisation de semences industrielles va de pair avec la consommation d'intrants chimiques - engrais et pesticides- et l'homogénéisation des matières premières de l'industrie agroalimentaire qui constituent des marchés juteux. Une fois que les variétés paysannes ont quasiment disparu, comme c'est le cas en Amérique du Nord et en Europe, les paysans deviennent totalement dépendant de ces achats.

L'accès des paysans aux collections ex-situ peut, dans nos pays, être important pour réussir à redévelopper

des semences adaptées, notamment pour les besoins de l'agriculture biologique. Cependant, les banques de gènes restent très souvent fermées aux paysans qui en demandent l'accès. Rappeler aux Etats signataires du TIRPAA qu'ils se sont engagés à faciliter l'accès des collections ex-situ aux paysans n'est donc pas inutile.

La participation des paysans et paysannes et de leurs organisations

Le TIRPAA reconnaît « l'énorme contribution que les communautés locales et autochtones ainsi que les agriculteurs de toutes les régions du monde ont apportée et continueront d'apporter à la conservation et à la mise en valeur des ressources phylogénétiques. » Il reconnaît le droit des agriculteurs de participer à la prise de décisions sur les questions relatives à la conservation et à l'utilisation durable des semences. Cependant, aucun moyen concret n'est prévu pour faciliter cette participation et assurer une consultation large des principaux intéressés.

La Via Campesina et d'autres organisations de la société civile ont donc demandé que soit mis en place un processus de consultation et de discussions pour permettre la *participation effective de l'ensemble des producteurs d'alimentation et de leurs organisations aux décisions concernant l'application du Traité, et notamment l'application des droits des paysans*. La Norvège a proposé de contribuer au financement d'un groupe de travail du Traité sur cette question. L'opposition farouche de la France, de l'Allemagne, de l'Australie et aussi du Canada a bloqué cette initiative. L'ensemble des signataires du Traité a cependant imposé le maintien de la question des droits des paysans à l'agenda du secrétariat du Traité. *Celui-ci devra faire un état des lieux de la situation dans les divers pays et proposer des pistes pour les faire avancer. Il devra pour cela prendre en compte les contributions des Etats et des organisations de la société civile. La balle est donc aussi dans le camp des organisations paysannes et des autres producteurs d'alimentation (peuples autochtones, pasteurs...) qui doivent trouver des alliés pour financer les consultations et les débats nécessaires à la construction de leur contribution.*

Ce traité est rempli de contradictions, ce qui en fait un outil dynamique, dont l'application peut être plus ou moins favorable aux paysans selon que nous réussissons ou non à le faire évoluer dans notre sens. A nous d'utiliser les étroites brèches ouvertes qu'il ouvre pour faire changer les législations nationales en faveur des semences paysannes et de systèmes agricoles plus autonomes! *Guy Kastler /Morgan Ody*

Témoignages d'anciens paysans et meuniers du pays de Redon St Seglin

Extraits d'un recueil de paroles collectées à St Seglin et à la minoterie Serrazin à Peillac en 2007 sur les batteries, le pain et la culture des blés et céréales d'après guerre.

Les gens observaient beaucoup la nature à cette époque. Par exemple, quand on était enfant et qu'on gardait les vaches, on dessinait un cercle par terre et on plaçait une brindille à l'intérieur.

Il y avait beaucoup de « dit-on »

« Quand la chèvre est attachée, il faut qu'elle broute. »

« Où le temps est le matin des rameaux, y est les trois quart de l'année. »

« Les haricots doivent entendre le son des cloches. »

« A la St Georges, p'tit bonhomme, sème ton orge, à la St Mars, il est trop tard. »

« Nuages côtelés, c'est comme une femme fardée, ça tient pas dans la durée. »

« Faut pas semer pendant le cressant (lune croissante), ne rien couper non plus, ça repousse plus vite. »

« A la St Vincent, si l'hiver n'est pas derrière il est devant. »

« Le brouillard en cressant, signe de beau temps. Le brouillard en « encou » la pluie sous trois jours. »

« S'il pleut à la St Médard, il pleuvra 40 jours plus tard. A moins que Barnabé ne lui coupe l'herbe sous le pied. »

« Sous la charmillle, l'amour vous attend. »

Y'avait aussi les p'tits trucs et les remèdes

On faisait des couettes ou des matelas avec la balle d'avoine (l'écorce). Il fallait bien la grêler pour enlever la poussière et les brins puis la mettre en vrac dans un drap qu'on appelait « coutil », c'étaient souvent les femmes qui le faisaient.

L'hiver, on faisait la bouillie de froment sur le feu de cheminée, on délayait la farine avec du lait et un bout de beurre, on faisait aussi la bouillie d'avoine, qu'on appelait « les noces ».

Quand il y avait des maladies, on faisait beaucoup de cataplasme à la moutarde ou au lin ou bien on posait des ventouses, pour les congestions et les rhumes.

Pour les maux de gorges, on utilisait les bourgeons de ronce qu'on plongeait dans l'eau bouillante puis que l'on prenait en gargarisme. On faisait la même chose avec du gros sel. Y'avait aussi le « flip », on mettait dans une casserole un litre de cidre plus de la goutte qu'on faisait flamber et on le buvait. Certains rajoutait même du beurre et du poivre.

Pour se purger, on utilisait des feuilles de frêne ou des queues de cerise en infusion.

On mangeait le pissenlit en salade, les orties en soupe.

On utilisait aussi les sangsues contre les congestions cérébrales, qu'on mettait juste derrière l'oreille. Elles gonflaient et quand elles étaient repues, elles tombaient d'elle-mêmes. Il y en avait beaucoup dans les rivières, elles se collaient aux jambes.

On croyait beaucoup aux rebouteux. On allait les voir pour nous mais aussi pour les bêtes.

On trouvait les sources avec le pendule ou une branche de saule. Il y en avait beaucoup sous les maisons. Y'en a qui prenait l'eau directement sous la table !

On faisait du savon en mélangeant des feuilles de lierre, du suif et de la soude caustique.

On fabriquait des bougies en faisant couler du suif dans une pompe à vélo avec une mèche au milieu.

On utilisait la sève de cerisier pour faire de la colle.

On mettait une graine de lin sous chaque pied de patates pour chasser le doryphore.

On faisait du purin d'orties pour protéger les plants de tomates.

Et c'était pas comme maintenant

Dans le temps, les terres n'étaient pas regroupées comme maintenant, y'avait beaucoup de petits champs et de petits fermiers. En général, on avait 4 sillons (1sillon est égal à 200 m²).

Pratiquement tout le monde avait de la terre, même un peu, soit louée soit par héritage.

Les champs étaient entourés de chemins creux, des fois la charrette pouvait pas passer ou on la versait, certains étaient tellement creux que des champs tu ne voyais ni les boeufs, ni la charrette.

C'était pas marrant quand c'était mouillé. Dans les années orageuses, y'avait les mouches « les taknaw » qui piquaient les boeufs, ils mouchaient, ils netrainaient la machine malgré toi et tu pouvais ni descendre ni les arrêter, c'était des coups à la casser et on avait pas l'argent pour la remplacer.

Une fois un bonhomme est tombé dans un nid de guêpes, on est allé chercher la panseuse de venin, elle l'a soigné, mais c'est elle qui a ramassé le blé à cet endroit parce que le bonhomme, ni les boeufs ne voulaient y retourner.

On cultivait du blé, du seigle, de l'avoine, de l'orge et du lin aussi car son fil était solide et fin pour faire des vêtements. On récoltait les graines d'une année sur l'autre.

Le premier blé, c'est l'épeautre qui venait d'Egypte, ici avant y'avait que du seigle, les anciens ne faisaient que du pain de seigle, du pain de « bieu » comme on disait.

Y'avait aussi le blé « neï », le blé noir, qu'on semait au mois d'avril ou mai et qu'on récoltait plus tard que les autres blés. C'était une bonne plante, ça améliorait la terre, ça détruisait les mauvaises herbes, ça apportait du labour et de la paille pour le fumier. C'était grâce à lui qu'on avait une bonne récolte de blé après. Pratiquement chaque famille en faisait parce que tous les vendredis, on mangeait des galettes de sarrasin qu'on faisait cuire dans la « galletouere » sur le feu de cheminée.

Comme on n'en avait pas beaucoup, on le récoltait à la charrette, on le mettait dans nos cours et on le battait au fléau, au « cieu » comme on disait. Il fallait bien se coordonner. On se mettait à 4 ou 5 et tac, tac, tac, les femmes secouaient la paille et la retournaient pour bien faire tomber tous les grains. Ensuite on les passait au tarare qu'on appelait « le vent » pour trier les saletés, la poussière était soufflée par devant et les grains médiocres qu'on donnait aux poules tombaient sur le côté. Rien n'était perdu, tout se ramassait.

Y'avait les batteries, en été. La machine appartenait à quelqu'un dont c'était le métier, il allait de village en village. Il fallait que le blé soit bien sec sinon, ça le broyait.

Les batteries, c'était dur mais c'était nos vacances, on se retrouvait tous ensemble, on s'entraidait, jeunes et vieux, même les conscrits nous rejoignaient, ils avaient droit à la permission de « détente » comme ils disaient pour venir aider les familles dans les champs.

Ça durait trois semaines, on pouvait faire 50 hectares en trois jours. On louait la machine et on faisait une vingtaine de maisons avec. Pendant la guerre, la machine fonctionnait grâce à une chaudière à bois. Il y avait un thermostat. Il fallait la refroidir avec de l'eau. Si ce n'était pas assez chaud, la machine ne fonctionnait pas.

On arrivait le matin et on cassait la croûte avant de travailler. On montait sur la moissonneuse et là avec la lieuse on coupait et on liait les gerbes, on avait un mouchoir sur la tête. On se relayait toutes les trente minutes pour faire une pause et boire la bolée de cit'. Nous étions une vingtaine à travailler. Il y avait ceux qui étaient aux liens, il y avait les « paillassons », qui étaient sur le monte paille à 7 ou 8 mètres, on leur apportait des bolées, c'était dur là haut car il faisait chaud et on se prenait toute la poussière dans la figure. A midi la machine s'arrêtait et nous allions manger ensemble. On mangeait bien et beaucoup : le matin, le midi, à 16h et le soir, du pot au feu, des biquetons, des veaux. On chantait beaucoup aussi.

Pendant les batteries, fallait s'occuper de la ferme pareil et faire la cuisine pour une trentaine de personnes des fois, soigner les bêtes, traire les vaches...

A la fin chacun reprenait son travail : « A l'année prochaine, qu'on se disait ! ». Des fois, ça se finissait en musique.

Dans le temps on mettait pas d'engrais, c'était du fumier, si on en mettait trop le blé versait. Le paillard par exemple, c'était déjà un grand blé, s'il poussait trop vite, la paille devenait molle et dès qu'il y avait du vent ou de la pluie, il se couchait et on perdait tous les grains.

On allait au moulin faire moudre son blé, certains pouvait moudre « la gaborée », l'avoine chez eux avec une petite meule.

La qualité de farine est différente selon que le blé a pris beaucoup ou peu l'eau. Quand on dit que le blé est échaudé : c'est que la pluie est venue trop tard.

Et, si tu voulais pas « faire du noir », il fallait que la farine ait un peu de plancher, c'est-à-dire qu'elle reste un peu sur le plancher, elle rancit et prend en gluten.

Vous savez pourquoi on entend pas la farine tomber ? Parce qu'on a enlevé le son.

A l'époque le gros cultivateur était le roi, toute sa mauvaise qualité de blé, il l'envoyait au moulin pour s'en débarrasser et la bonne il la revendait. Alors la plupart du temps la farine du boulanger était minable y'avait rien dedans, il se faisait parfois engueuler parce que le pain était plat!

Pendant la guerre, ils contrôlaient tout, les contrôleurs, les flics et les curés, c'était les rois.

Les minotiers en ont eu des PV! Les contrôleurs étaient plus durs que les allemands, eux, ils prenaient un sac de farine et s'occupaient pas de nos affaires.

Y'a des contrôleurs qui se sont faits enfermés dans une soue à cochons !

Pour faire notre pain de ménage, il fallait 3 poignées de farine, 1 de sel et de l'eau, on délayait et pétrissait à la main dans un pétrin qu'on partageait à deux foyers, certains avait le même pour tout le village. La pâte levait 2 heures, il fallait faire attention à la température. Dans le cellier, il faisait souvent trop froid alors on la mettait dans la maison parfois même au pied du lit!

Chaque famille avait son propre levain, c'était ni plus ni moins qu'une poignée de pâte qu'on conservait de 8 jours avant. Si il se gâchait, on en demandait au voisin et quand on faisait du pain, on le lui rendait. Quand la pâte était levée, on la mettait dans des « jeudes » ou des « binoches », c'étaient des paniers d'osiers ou de ronces que les hommes faisaient pendant les veillées d'hiver.

On marchait et on bossait tellement, qu'on avait besoin de manger beaucoup de pain, certains 1kg par jour. Il se conservait bien, on le mettait dans la lessiveuse pour le mettre à l'abri des souris. On a jamais entendu parlé qu'on mangeait du pain sec. Il était plus nourrissant que la baguette de maintenant. C'était important d'avoir du pain, c'était la base de nos repas.

Le jour du pain, les hommes chauffaient le four et les femmes faisaient le reste. Il fallait 6 fagots. On mettait de la cendre dans le bas de la porte pour garder la chaleur et quand le haut de la porte était blanc, c'était qu'il était chaud. On avait le coup d'oeil, si au

bout d'un quart d'heure la croûte était dorée c'était bon, si elle cramait, c'était foutu !

Le pain était pas réussi tout le temps pareil. Y'avait des maisons qui savaient pas bien le travailler, ils le laissaient trop lever alors il se gâchait et était tout plat. Y'avait un bonhomme dans le village, qui chauffait le four et allait boire des coups chez les voisins, le four chauffait trop, la pâte levait trop et quand il fallait enfourner, elle s'étalait sur la pelle, quand le pain était cuit c'était tout juste si il passait par la porte, ils le mangeaient pareil, fallait bien. Le bonhomme lui, il était toujours content d'aller chauffer le four.

Dans le temps, y'avait pas 36 solutions, t'avais telle farine, tu la travaillais, maintenant, c'est à elle à s'adapter au boulanger.

Quand on était boulanger, c'était pour la vie.

On faisait nos fagots par famille, c'était pas vraiment que du bois, on coupait les ronces et les épines, « les bluilles » qu'on disait, des haies qui débordaient sur les chemins. On les liait avec des « ars », des branches de bois vert, on faisait ça en hiver comme ça, ça entretenait les chemins.

Beaucoup de gens n'avaient pas de fourneaux chez eux, alors tout se cuisait dans le four du village : les pommes qu'on laissait cuire toute la nuit, la gâche, c'était une pâte plate qui se mangeait chaude avec du beurre, les boudins, les rôtis et les patés.

Le remembrement c'était quand même un sale passage, les gens s'intéressaient à leurs chênes qu'ils ne voulaient pas voir tomber, on voyait tout disparaître, on a débardé comme on a pu, les gens n'ont pas compris. Mais ça a rassemblé les champs, le travail a été plus facile, on a plus récolté, on a eu du matériel agricole qu'on n'avait pas avant, y'a plus eu de petits chemins, mais des routes. Mais sans les haies, l'eau s'arrêtait pas facilement, y'a plus eu de fossés, fallait drainer les terres et puis on a cultivé avec des engrais, c'était plus pareil.

Le blé qu'on cultivait, on a du l'oublier, il a disparu.

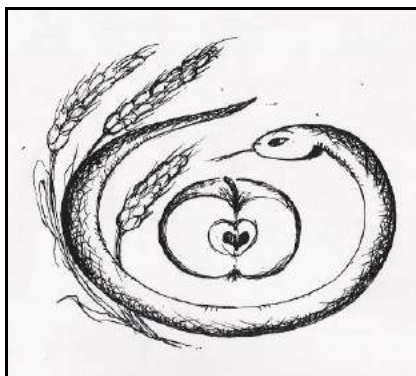
On a tout vu, nous, tous les changements ! C'est comme ça ! On faisait tout avec nos bras, mais on a pas tout usé puisqu'ils marchent encore !

Paroles recueillies et rapportées au moment de la fête des battages par Karyne Puech 06.66.72.69.57

Le 8 mai 2007 le professeur Ehud Netzer annonce avoir découvert la tombe d'Hérode à l'emplacement de l'un des palais du célèbre roi de Judée. Un des archéologues qui participe aux fouilles du palais de Massada se nomme Yigal Yadin. Durant les fouilles sont extraites deux jarres contenant des blés. Ces blés sont identifiés par des archéo-botanistes (carpologues) comme étant les variétés JALJULI et HOURANI.

Ces blés millénaires, et pour l'histoire ceux à partir desquels le pain des contemporains de Jésus était fabriqué sont aujourd'hui interdits par la réglementation UPOV !!!

...  Parlons de notre endroit...



Les semences de la possession ou le péché originel au paradis de Monsanto

Au sixième jour

Adam dit à Eve :

- Ô ma pomme, fais-moi goûter de ton parfum.

Eve dit à Adam :

- Ton serpent est bien vif, mais je ne crains son venin.

Et ce fût la chute !

Déjà Lilith^[1], première femme d'Adam, avait quitté ce paradis qui, depuis quelques temps, sentait le roussi. Entrelacés tel un nœud de vipère, les deux amants ne surent, ni ne purent désormais se séparer. Dur ! Mais Dieu en sa tendre bonté eut l'idée d'un septième jour, et, pour eux, créa la grâce matinée.

C'est ainsi que tôt le matin, l'humanité se mit en chemin. Mais quel sentier ! car la semence d'Adam encore sans « ogm », mais pleine « d'Ho ! je l'aime », portait en elle, hélas, le terrible gène du péché originel. Autrement dit un grave danger nommé : *Possession*.

Depuis ce temps-là, des flots de « je t'aime », ces mots que « l'on sème » en tous sens, ne disent que la moitié de ce que porte notre vocabulaire. Car cette belle unité en « nous-deux » qui sommeille ne tient que par l'éveil de ce qui la retient : le désir tenant son objet dans la peur de le perdre.

C'est en ricochant sur l'excellent article de Nicolas Supiot dans « l'Episème » n°2 à propos de : « semences, patrimoine exclusif des intérêts privés » que je rebondis par le brûlant sujet qu'est « l'archétype de la possession appliqué à la gestion de nos semences ».

- PETITS EGOS, GROS MONSANTO –

Ainsi donc, en quoi et comment ce fameux péché originel se manifeste-t-il dans un champs de blé ?

Cette fouille-là nous conduira tant dans le monde secret des sociétés semencières, qu'au centre du village sacré de nos intimités.

C'est que depuis le début, cette sacrée « pomme d'Adam » nous reste en travers de la gorge. Aussi, l'humanité tente-t-elle désespérément – (le peut-elle ?) de se dégager – (est-ce son but ?) de ses dépendances qui la colle à la terre.

Or, la cause de ce qui limite la diversité des variétés autorisées au catalogue officiel, relève du même processus que celle qui appauvrit la richesse de notre propre catalogue personnel. Ces semences intimes mises à notre disposition dans le terroir de nos cœurs, c'est avant tout d'elles qu'il s'agit.

Car la possessivité est une sorte de ver solitaire, qui, dans la pomme de notre âme, est responsable de quasiment toutes nos souffrances et de tous nos malheurs. Et là, qui croit prendre est pris, tellement la nourriture, la sexualité, la propriété, sont toutes des formes diversifiées d'un besoin exclusif de prendre, garder, protéger, contrôler, dominer.

Ce processus atteint aujourd'hui, semble-t-il sa phase conclusive que suggère la vitesse et l'intensité du phénomène. Nous nous dirigeons vraisemblablement, vers son accomplissement : *l'Etouffement*.

Alors je me pose ces questions : que sont mes semences devenues, de qui sont-elles les otages ?

Ne réponds-je pas à tout en même temps !

Ainsi par exemple : dans quelles terres bancaires ai-je planté mes euros chéris. Mes pensées pourraient-elles être brevetées afin que personne ne puisse y toucher ? A quand les statuts de ma société de sperme marque déposée.

C'est ainsi que m'habitent des tas de petits Monsantos qui bientôt deviendront gros.

Mais poussons encore le bouchon de paille dans la vanneuse de cette moisson là.

- ALLONS ENFANTS DE LA BATTERIE –

Il est logique et fatal que l'instinct possessif se porte prioritairement sur la graine, car c'est la source du vivant, là où peut s'exercer la plus grand potentiel de pouvoir.

Aussi, s'approprier une semence est-il profondément paradoxal, puisque le propre de celle-ci est justement de voyager librement, et de se partager largement. Si elle s'arrête pour un temps dans un champ, c'est pour retourner au vent naturellement, fort de son multipliement.

Dans le mythe à propos de Déméter, il est question d'un mystérieux « pouvoir du grain », dont ce même grain peut se servir pour, s'il se sent menacé, renvoyer l'humanité sur son déclin. Les terriens que nous sommes ont semble-t-il cette mission d'expérimenter la possession et de la conduire à sa résolution ou toutes autres conclusions. C'est que désirs, envies et peurs s'agglutinent en « égrégores »^[2] d'une énergie haute tension qui déclenchent, ici ou là, en certains lieux de la terre et de son histoire des explosions de violences en tous genres.

Le territoire est une nécessité vitale. J'en suis le gardien pour la mission qui me revient. Mais la possession est une identification au lieu, à l'objet, à l'autre. La différence est reconnaissable dès que je me sens prisonnier de ce qui « ma-part-tient ».

La société Monsanto, elle parmi d'autres, est une nébuleuse insaisissable. C'est le contraire d'une forteresse. Elle se laisse pénétrer mais à l'intérieur, on ne sait ni qui elle est, ni où elle est. Beaucoup de ceux qui agissent pour elle ne le savent même pas. Elle s'est construite sur de multiples intentions qui la désirent. C'est pourquoi, et elle le sait, elle est indestructible par la seule volonté de l'atteindre. Elle ne s'éteindra qu'avec les consciences qui l'ont créée. Mais « leur » société les possède et les retient comme le diable en enfer.

D'où la « chute », car justement, un paradis, tel l' « Eden » ou l' « Avallon »^[3] est à l'opposé de cette description. Sans frontière ni matière, inviolable jusqu'en son mystère, il est à notre disposition sans craindre la possession.

- CHAMPS LIBRES ET SANS LOIS -

Les lois du roi et autres commandements de Dieu sont, avant tout au service des puissants. Car les véritables libertés sont dangereuses. Elles font peur. Elles exigent grande responsabilité de soi et respect de l'autre. Elles ne dominent rien et s'affranchissent de tout. C'est pourquoi elles sont les premières accusées de toutes les répressions.

Belles et nues comme un ver luisant, Lilith, la « lune noire », a besoin de l'obscurité pour briller. En désobéissant à Dieu, son créateur, et en quittant son amant, elle refuse la soumission et les contraintes de l'incarnation. Elle s'enfuit vers Lucifer, la lumière afin de conserver le désir dans toute sa pureté et la beauté de son absolu.

Or, justement, une lointaine planète vient d'être découverte. « Eris » est accompagnée d'une lune nommée « dysnomia », princesse de la désobéissance. Ouf, il était temps et c'est le moment.

Car désobéir est parfois une nécessité salutaire chez l'enfant pour se décoller de ses parents, ou l'adulte de son environnement. Fidélité, autorité, réalité ne sont que des cache-misère dont s'habille la possession qui chez les semenciers s'appelle stabilité, productivité, propriétés, pour les mêmes raisons.

Désobéissance et infidélité sont les deux filles rebelles de la mère possessivité. Mais « Morgane »^[4] notre sorcière de Bretagne, sait aussi que ces fantaisies-là peuvent être fatales.

A croire que, l'autonomie serait une qualité essentiellement féminine. Oui ! elle l'est. Car choisir est féminin quand le masculin, lui, propose. C'est le propre de nos féminités d'hommes et de femmes. Aussi douces et insondables que, sous l'eau, les plumes d'un canard ou, entre les doigts, la farine d'un vieux « poulard¹ ».

Arrivé là, si la culpabilité venait à vous harceler, c'est que vous avez touché des croyances qui cherchent à vous quitter. Remerciez-les et laissez-les passer. Tel le taureau sous la cape de votre torero. Alors torons !

- QUAND LE VERBE SE FERA CHER -

Dans le jeu sérieux qui oppose Monsanto aux Semences paysannes, personne ne va parier un seul épi de blé pour la peau de l'un de deux nommés. Mais on est des malins et on est les seuls à le savoir. On peut donc tenter l'effet surprise en les roulant dans la farine. Car, si pour eux, ils ont les nano-folies, nous on a les micro-symboles. On peut jouer là-dessus, c'est extrêmement puissant. Comment ?

En modifiant tout par la force de notre conscience. C'est infiniment plus petit que leur énorme gène modifié. Nous pouvons ainsi pénétrer leur code confidentiel, non pour nous en emparer, mais pour les restituer à qui de droit : la nature et ceux qui la respectent.

L'aire du Verseau qui arrive, la théorie quantique déjà là, sont des fenêtres favorables à des tout-possible, en réponse à notre misérable condition de possédant-possédé. Toute institution finit par vivre pour elle-même, sa seule structure, car très vite elle oublie l'idée qui l'a fait naître. Ainsi en est-il de notre humanité, et, attention ! Parfois de nos associations.

Retournons donc au tout début de notre histoire, au centre de notre mémoire. Mais pour se souvenir de quoi? C'est dans le rêve, frontière ultime de notre perception, qu'habite ce potentiel de remémoration. Elle peut nous rappeler par image, son et lumière, pourquoi nous sommes descendus là. Nos jolies histoires d'amour oublieront peut-être leurs terribles « à-qui », « et-moi », tellement pathétique, pour aller en visites « près-de » « qu'es-tu », au risque de quelques « entre-là ».

Donnons toute notre récolte. Ne gardons que le petit paquet de semence pour le semis suivant. *Semons nous totalement*. C'est dans cet oeuf primordial, le ventre de notre mère, là où la graine et le germe ne faisait qu'un, que s'entretient notre nostalgie. Mais là est le « Graal » et sous le voile :

un champ de blé sous un chant d'oiseau. Chacun des épis dans les bras d'une fleur.

Et coquin, il lui dit :

- voudrais-tu, demain, comme moi, être du pain?

Et elle, de son oeillet lui sourit :

- je suis ta fleur de sel, tu le sais bien!

Daniel Testard – Quily 2007

1 Ancienne variété de blé



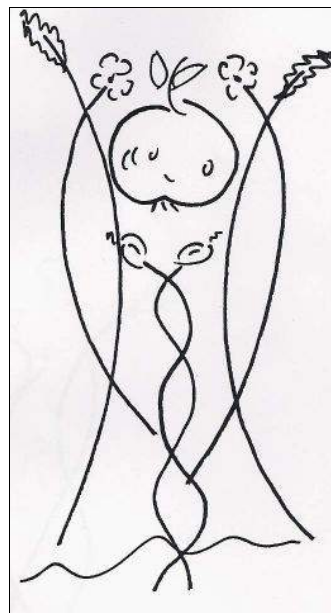
[1] *Lilith* : personnage de la Bible décrit par la kabale juive mais que les textes chrétiens refusent de considérer, sinon en termes de féminité diabolique.

Pour l'astrologie, c'est la « lune noire », l'archétype de l'autonomie, du désir absolu. Dans un thème astral, c'est l'inaccessible étoile d'un rêve indéfinissable propre à chacun.

[2] « Egrégores » : ensemble de courants mentaux ou émotionnels de même résonance vibratoire qui, réunis, s'élaborent en formes – pensées tributaires de la qualité des consciences qui en sont la source. Leurs énergies peuvent s'incarner de diverses manières, telles que groupes d'intérêts ou d'influences, de mouvements pacifiques ou violents, selon des objectifs spécifiques.

[3] « Avallon » littéralement « l'île des pommiers ». Lieu mythique chez les Celtes où résident les prêtresses et autres divinités. Il s'agit d'un « autre monde » au-delà des brumes de nos imperfections, l'achèvement d'une vie accomplie, l'aboutissement d'une quête réussie.

[4] La Fée Morgane est la sœur du Roi Arthur. C'est aussi la dangereuse voisine de Nicolas Supiot de côté de Paimpont – Brocéliande.



Sébastien FLAUX, La Rosais, 35360 LANDUJAN 02.99.07.39.16

« Chère Triptolème,

J'allais me contenter de renvoyer la fiche d'adhésion mais je m'aperçois que j'ai plein de choses à te dire.

Je suis paysan-fromager depuis 7 ans et aujourd'hui je tourne une page. Je souhaite devenir paysan boulanger. Je suis donc ravi de te connaître d'autant plus que cela fait longtemps que je suis à la recherche d'un groupe de travail auquel me rattacher. Bravo et merci pour tout le travail effectué dans le sens du respect de l'homme et aussi le courage des mots. Ça fait du bien!

Je suis actuellement en train de construire mon four après avoir semé 30 ares de Rouge de Bordeaux. J'espère pouvoir semer encore 1 à 1,5Ha en février. Normalement, je commence le pain autour du 20 janvier ! Je comptais prendre la farine bio chez un meunier mais peut-être connais-tu un paysan qui pourrait m'en vendre... (proche Mautauban de Bretagne ou Bécherel, en fait à moins d'une heure).

Tu seras intéressé d'apprendre que je compte partir pour le Finistère. Je vends donc ma maison d'habitation ainsi que 4,60Ha de terre dont seulement 2 vraiment labourables, euh je veux dire, utilisables pour les céréales ! Avis aux porteurs de projets...

Pour résumer, je serais très content de participer à la belle dynamique.

Grosse bise

Sébastien

Question sur la carie

Pour le traitement de la semence, mon manuel d'agriculture de 1951 préconise un traitement à une dilution de 1% de sulfate de cuivre. Je comprends donc 1kg de sulfate de cuivre pour 100kg de grain, mais la bouillie bordelaise contient 20% de sulfate de cuivre, faut-il utiliser 5kg de bouillie bordelaise pour 100kg de semence?

Dans le bulletin n°1, Florent Mercier parle de l'ITAB qui propose un document sur le sujet, le verrons-nous dans les lignes d'un prochain numéro?

A bientôt

Dominique

Réponse de Florent :

C'est effectivement avec une solution entre 1 et 2% de sulfate de cuivre qu'il est recommandé de traiter le blé dans différents ouvrages. C'est donc 1kg à 2 kg de sulfate de cuivre (donc 5 à 10 kg de bouillie bordelaise) pour 100 litres d'eau qu'il faut utiliser (et non pas pour 100 kg de blé). Reste à chacun ensuite d'enrober le grain avec cette solution, sans trop exagérer (au risque d'humidifier trop le grain pour pouvoir le conserver, ou également au risque de réduire la faculté germinative par excès de cuivre). Pour un ordre d'idée 3 litres de solution pour 100 kg de grain semble suffisant pour une semence sans carie (préventif). Mais 5 à 6 litres peuvent être nécessaires en cas de blé fortement carié.

Ne pas hésiter à « sécher » la graine avec de la poudre de roche, du lithotamne ou encore de la farine.

A propos du document de l'ITAB, oui il est sorti. Il est disponible sur Internet (www.itab.asso.fr - rubrique fiches techniques). Il est prévu de l'inclure dans le prochain épisode avec des compléments de Triptolème. N'hésitez pas à poser toutes vos questions sur la carie d'ici là !

Pour faire suite à la fiche d'adhésion, une petite bafouille pour donner mon ressenti après un an de Triptolème...
Tout d'abord, bravo à toute l'équipe qui a mis en place cette association, c'est passionnant et j'espère aller le plus loin possible en votre compagnie.

Beau coup de générosité, d'échanges de savoir, de gentillesse, de connaissances, c'est Super, ne changez rien...

Concernant mon projet qui est d'avant tout retrouver un peu d'autonomie, alimentaire mais aussi énergétique, les choses avancent doucement mais sûrement et j'espère recevoir mon premier groupe d'écolier l'année prochaine.

J'ai semé mon premier blé cette année et émerveillé comme un enfant, je crois que je ne passe pas une journée sans aller voir comment ça pousse!

Mais n'étant à la base ni agriculteur, ni boulanger, c'est là que j'attends beaucoup de Triptolème à travers son bulletin et les différentes rencontres qui sont organisées pour m'informer sur les différentes techniques à mettre en oeuvre pour la culture des céréales, la panification, la meunerie, etc... Je te livre en vrac des questions que je me pose et qui seront peut-être développées dans l'avenir à travers le bulletin ou autre ainsi que mes réflexions qui me sont passées par la tête.

Concernant les compétences que je peux apporter au réseau, je suis apiculteur amateur et peux recevoir des adhérents intéressés par cette activité.

J'ai mis une dizaine de blés différents cette année et j'espère en mettre d'autres l'année prochaine sur à peu près 500m².

Bonne année à tous et à bientôt

Alain Parise à St Nazaire 06.21.70.23.75 parisealain@wanadoo.fr

Questions et idées en vrac...

Intérêt pour les blés précoces / Maladies possibles du blé, comment les identifier et les traiter naturellement ? / Comment améliorer le sol sans engrais chimiques ? / Est-il intéressant de faire un apport de basalte pour amener de la silice ? / Est-il intéressant d'utiliser des purins pour les céréales, ortie, consoude, prêle ? / Pourquoi ne pas envisager « la rubrique pratique » dans le bulletin, « à faire dans le champ ce mois-ci ! » en fonction des saisons / Rubrique identification : prendre un ou plusieurs blés et les « décortiquer » Nom, caractéristiques, particularités, date de plantation, intérêts pour le pain et éventuellement dire qui possède la semence / Listing de toutes les variétés que possède l'association et qui peut en fournir aux adhérents / Comparatif des différents moulins sur le marché Astrié, Moulin d'Alma, du Tyrol, Samap... / Nous sommes certainement nombreux à n'avoir que très peu de matériel pour la récolte comment faire avec rien... fléau comment ça marche ... etc / Formations courtes le temps d'un weekend : pour faire son pain, pour semer, pour récolter, traiter naturellement, pour faire la farine, etc... **A suivre...**

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

Triptolème cherche des financements ou idées de financements :

- pour créer deux postes d'animation à mi-temps, l'un sur l'animation de réseau et mise en place de formation et l'autre sur l'aspect recherche
 - et pour mener des recherches sur l'agronomie.
- Vous pouvez dès maintenant envoyer vos lettres de motivation par courrier ou mail.

Essais sarrasin, qui souhaite multiplier des micro-parcelles de sarrasin cette année?

Recherche un associé en Agriculture Biologique sur une ferme de 150Ha avec une production extensive de vaches allaitantes en Maine et Loire, à Jarzé. Contacter Mr Papioud 06.14.46.11.14

Nous recherchons un stagiaire de 6 mois pour la mise en place d'un repertoire de la biodiversité cultivée. Contact : Thomas Levillain Réseau Semences Paysannes, Cazalens, 81600 Brens, thomas@semencespaysannes.org

OFFRE D'EMPLOI TECHNICIEN(NE) - AgroBio Poitou-Charentes recrute un technicien(ne) pour son programme régional de recherche et de sélection sur les semences biologiques de populations. **René de la Porte, Président**, Agrobio Poitou-Charentes, Centre St Joseph, 12 bis rue St Joseph – BP 22 – 79500 MELLE, agrobiopc.coordination@wanadoo.fr

URGENT : Le GAB 17, syndicat des agriculteurs biologiques de Charente-Maritime, recherche : Un(e) chargé(e) de missions appui-conseil aux projets de transformation/valorisation sur les fermes promotion de l'agriculture biologique GAB 17 GROUPEMENT DES AGRICULTEURS BIOLOGIQUES DE CHARENTE MARITIME **40F, Avenue de Rochefort** 17400 SAINT JEAN D'ANGELY

Tel : 05.46.32.09.68 / fax : 05.46.32.48.34 **E-Mail** : gab-17@wanadoo.fr

Petite longanonce.

Je réfléchis à la fabrication de ma future maie avec mon voisin menuisier. On a besoin de conseils : quel bois (on pense hêtre ou frêne) et quelle qualité (du carreau ?) ? Peut-on éviter la colle (mon voisin pense que non, il compte utiliser de la colle qui ne se dégrade pas...) ? Quelles mensurations ? Je cherche des plans de maies longues et larges, mais peu profondes. Jean-Luc de Touraine m'a envoyé le plan de sa maie (encore merci). Si vous en aviez d'autres, je pourrais comparer et faire mon plan. Et encore tous les trucs auxquels il faut penser... En bref, si vous avez créé votre maie, je prends vos témoignages, l'idée étant

l'aboutissement heureux de mon projet, et pourquoi pas un résumé dans le prochain épisode.
Céline PLANQUE, les Baillères 46160 CARAYAC (05 65 11 42 17 ou celine.saire@laposte.net).

A vendre pétrin mécanique 150€ contact Nicolas 02.99.34.50.85, et pétrin en bois et parisien contact Julie 02.97.49.09.00

Les rendez-vous

Triptolémien :

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

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

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

Réunion Sélection Participative le 21 janvier à Paris.

Concert de soutien aux faucheurs volontaires à Peillac (56), le **26 janvier**, dès 19h.

Réunion pour l'organisation de la fête des battages Nous nous retrouvons chez Nolwenn à Bannalec pour organiser collectivement les rencontres triptolémiennes de cette année à 17h30 le **28 janvier**. Pour dire si vous venez, contactez Julie 02.97.49.09.00 ou Bastien 02.98.25.88.11, et toutes idées ou propositions nous intéressent par téléphone, mail ou courrier...

Formation Boulange : Itinérance boulangère pour découvrir et s'imprégner de plusieurs approches de la néo-boulangerie paysanne :
- de l'association, à l'artisan, en passant par le collectif en SCOP et le paysan,
- de la semence, au pain, par la farine, le sel, le levain, le poolish, l'eau, et tous les ingrédients personnels de ces quelques projets d'artisans des campagnes bretonnes aux projets de vie patiemment façonnés
Sitôt que 12 porteurs de projet m'ont contacté pour s'inscrire, nous lançons une nouvelle semaine de formation. Julie

Plus large :

10 (atelier de travail) **et 11 février** (AG Statutaire) : **Assemblée Générale du Réseau Semences Paysannes** Ferme à la Bergerie, Villarceaux (95)

Dimanche 10 février, atelier de travail sur les DROITS DES PAYSANS Animation : Bob Brac

Matinée 9H – 12H30 Etat des lieux des droits de propriété intellectuelle, Shabnam Anvar (à confirmer)

Stratégies nationales et internationales autour du Traité sur les ressources génétiques (TIRPAA) et les réglementations semences (française et européenne), Guy Kastler

Point sur les spécificités de la réglementation fruits, Marie Tabouriech Question / Débat

Repas – Visite de la Ferme de la Bergerie avec Olivier Ranke

Après-midi 15H – 18h30 Devenir des variétés issues de sélection participative : Jean-Jacques Mathieu, Isabelle Goldringer, Mathieu Conseil (à confirmer)

Exemples de démarches collectives pour la diffusion de variétés paysannes – Concept de « maison de la semence » : Kaol Kozh, Bio d'Aquitaine, CETAB (modalités de fonctionnement, règles de diffusion, financement des collections, ...)

Présentation du Spicilege, complémentarité avec les démarches autour des maisons de la semence : brève présentation par Thomas puis débat.

LUNDI 11 FEVRIER - AG Statutaire 8h30 – 13h30

Rapport d'activité, 45 minutes (rapport envoyé au préalable, présentation orale succincte)

Comptes provisoires (15 min) – Mandat de l'AG au futur CA pour valider les comptes définitifs de l'année 2007 (François Delmond/Hélène Zaharia)

Rapport moral et d'orientation (2h)

présentation du rapport moral par Nicolas Supiot (retour sur le fonctionnement du RSP depuis sa création, quel fonctionnement salariés/ bénévoles?)

tour de table : les « anciens » et les plus nouveaux sont invités à préparer une contribution (5 minutes chacun) - Débat

Election du CA et si possible du bureau (30 minutes)

Orientations 2008 et prévisionnel (1 h)

Pour être au courant des rencontres des autres groupes organisés autour des semences paysannes, n'hésitez pas à consulter régulièrement le site du Réseau Semences Paysannes www.semencespaysannes.org

jeudi 7 février 2008 Rencontre Technique CTIFL-ITAB 'Maraichage Bio' Arras, lycée agricole de Tilloy les Mofflaines & FNPE
Frédéric REY Semences & Plants, Maraichage Frederic.Rey@itab.asso.fr ITAB Institut Technique de l'Agriculture Biologique
Maison des Agriculteurs B - Mas de Saporta – F-34970 LATTES Tél. : +33 (0)4 68 47 85 36 www.itab.asso.fr

lundi 4 et mardi 5 février 2008 Formation "stockage-mouture en vue de panifier à la ferme" chez Vincent Chesneau et à la SCOP Pain Virgule

Stockage des grains

Programme : alternance de la partie théorique et de la visite de l'installation de Vincent

1/ la biologie des grains : - compo biochimique - caractéristiques physiques - réactions d'oxydation - fermentation - respiration - germination - incidence de la teneur en eau et de la température sur la conservation: développement de moisissures, pullulation d'insectes

2/ l'historique du stockage

3/ les risques sanitaires liés au stockage : - les corps étrangers - les moisissures

4/ la ventilation des grains - pourquoi ventiler - quand ventiler - comment ventiler

5/ visite de l'installation de stockage: raisons des choix techniques, les déboires rencontrés, comment y remédier,...

6/ le nettoyage des grains pour leur utilisation en meunerie : - liste des matériels disponibles, leur fonctionnement, avantages/inconvénients - visite de l'installation de nettoyage: raison des choix faits,...

7/ concrètement, comment monter, à l'échelle d'une ferme une unité de stockage/nettoyage performante: matériel utilisable à un niveau modeste, plan de l'organisation dans l'espace, calcul du volume nécessaire,...

Programme "pain virgule": visite de l'installation de meunerie et discussion sur:

- pourquoi avoir voulu créer une unité de meunerie en plus du fournil (historique et spécificité de la démarche) - le(s) moulins utilisés et raisons de ce(s) choix - leurs capacités techniques (débit, rendement,...) - leur mécanisme - les céréales écrasées (variétés, réglages du moulin en conséquence, humidification des grains,...) - les exigences au niveau de la qualité des grains reçus - les différents types de farines obtenues - les qualités nutritionnelles recherchées pour les farines et réglages correspondants

Si on a un peu de temps discussion sur la méthode de panification (différentes étapes de la fabrication du pain) et visite du fournil.

Rencontre de Samuel POILANE sur une ferme bio possédant un moulin Astrié

1/ Présentation de Samuel Poilane et de l'atelier Pais - parcours et historique - l'esprit des moulins Astrié

2/ la mouture sur moulin Astrié - principes - spécificités (par rapport à la mouture sur d'autres types de moulins à meules de pierre et par rapport à la mouture sur cylindres) - caractéristiques du moulin Astrié - mécanisme

3/ les qualités de la farine - composition - les différents types de farines (farines que l'on peut écraser à l'aide du moulin Astrié, taux de cendres...) - qualités nutritionnelles de la farine

4/ Réglementation sur la détention de moulins et la production de farines fermières

Béatrice POULON Chargée de mission "transformation / valorisation des produits bio" GAB 17 40 F avenue de Rochefort 17 400 SAINT JEAN D'ANGELY Tel: 05.46.32.09.68 / Fax: 05.46.32.48.34 Portable: 06.73.62.35.03



www.ogm-jedisnon.org

Depuis dix ans, les sondages montrent avec constance l'opposition de l'immense majorité des Français aux OGM. Le gouvernement vient d'annoncer son intention d'interdire un OGM particulier, le maïs Monsanto 810. Mais dans le même temps, le gouvernement prépare un projet de loi afin d'autoriser le développement des OGM ! Ce projet de loi sera présenté le 5 février au Sénat, puis discuté à partir de fin mars à l'Assemblée nationale pour une adoption "avant fin juin" selon le ministre de l'Agriculture.

Pour une agriculture et une alimentation de qualité, je demande que la loi sur les OGM affirme :

1. La culture d'OGM en plein champ est interdite
2. L'utilisation d'OGM dans l'alimentation humaine ou animale est interdite.
3. Le financement de la recherche publique aujourd'hui consacré aux OGM agricoles sera transféré à la recherche sur les techniques de l'agriculture biologique.

Vous pouvez très facilement signer cette pétition en ligne et l'adresser aux députés et sénateurs de votre département sur :

www.ogm-jedisnon.org

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