

Association
Triptolème

Carafay
56230 MOLAC

Contact :

Christelle Poulaud
- Animatrice -

09.62.38.57.86

tripto@laposte.net

Episème

Bulletin n°12 du printemps 2010

Bilan moral 2009

Dure mission que celle d'écrire le bilan moral de l'année passée, de porter la parole collective, même lorsque nous sommes, comme moi, pétrie par Triptolème depuis plusieurs années...

Triptolème entre, pour cette incarnation ci, dans sa quatrième année...

Le voici, s'enracinant gaiement dans le paysage breton, celui des Pays de Loire, et par delà même de ces frontières... des liens se tissent entre personnes, associations ou regroupements aux sensibilités proches, des céréales s'expriment, dansent, s'entrelacent, s'embrassent, s'amourachant de belles plantes compagnes, des feux crépitent, des pains chantent, des rêves, des expériences se partagent... Les synergies fusent donnant lieu à de beaux événements, de belles rencontres, de riches constructions, formel ou totalement informel. L'aventure continue son petit bonhomme de chemin espérant donner le virus à de nouvelles personnes, que se partage toujours plus largement l'amour de la biodiversité et du vivant, les savoir-faire transmis et acquis...

Cette année reste marquée par plusieurs événements...

- L'arrivée de notre animatrice-coordinatrice, Christelle, portée et transportée par l'énergie de nos valeurs, qui œuvre pleinement pour enrichir encore cette aventure humaine en construction, en co-évolution permanente... accompagnée d'un CA motivé et étoffé et de quelques adhérents, ou en phase de l'être, investis.

Cette première embauche de salariée permanente permet à l'association de :

** Se structurer par une gestion plus méticuleuse (matérielle, financière, ...)*

** Mieux communiquer (plaquette, bulletin, stand apprêté, support de communication...), reste encore à trouver notre logo... et un bureau fixe qui faciliterait l'accès et l'identification de l'association et ses ressources.*

** Faire reconnaître notre parcours d'acquisition de savoir et savoir-faire en boulange paysanne, en parcours de formation auprès des institutions (VIVEA, GAB, ...démarche en cours pour devenir organisme de formation), une belle reconnaissance du chemin parcouru, d'une formation alternative mettant l'être au cœur de son projet, façonnée par ceux et pour ceux qui souhaitent s'y impliquer, une co-construction en perpétuel changement apportant toute sa fraîcheur à chaque session.*

** Renforcer les liens avec les structures oeuvrant pour la*

biodiversité cultivée - naissance d'un collectif avec Koal Kozh et les Mordus de la Pomme qui laisse présager de beaux projets communs.

- Le lancement du programme de recherche participative PaysBlé. Ce projet arrive au moment d'un virage au niveau de la recherche, où scientifiques et paysans cherchent à mieux se connaître à travailler ensemble.

Que les moyens donnés à Triptolème permettent à ceux qui se sentent concernés de se mettre en lien, et que germe en eux l'envie de tisser la toile triptolémienne s'engageant dans l'organisation collective ou se faisant relais de leur ferme, jardin ou parcelle de vie...

De cette assise plus solide, Triptolème peut porter encore plus loin ses valeurs, l'année de la biodiversité ouvrant de nouvelles portes... Formations, recherches personnelles et participatives, partage des fruits de nos récoltes... A l'heure où nous sommes de plus en plus nombreux sur les territoires, il est plus que temps de travailler ensemble et d'œuvrer dans un but commun, dans la force de nos complémentarités et de nos convictions, fleurissant ainsi nos vies et nos pays. A chacun de son endroit de partager à souhait ferments, graines de tout ce qui vibre et qui fait que nous soyons consciemment vivants... Julie

Au sommaire

Édito : Bilan moral 2009

Rapport d'activités, bilan financier et projets 2010, bienvenu aux nouveaux membres du CA.

Info PaysBlé : Séminaire de travail, bienvenu e Annabelle

Les brèves du moment :

Retours sur la semaine boulange, 21 mars : VAG de Triptolème, Des nouvelles de la boulange paysanne en Poitou-Charente, Filière Blé noir bio en Bretagne

Les infos du Réseau Semences Paysannes :

Livre : Cultivons la biodiversité, La biodiversité ça se cultive, 2010 : année des droits collectifs des agriculteurs de conserver et de renouveler la biodiversité

Parlons de notre endroit :

Echange d'expérience sur les semis, Bella pasta!, Présentation de « Graines de vie », Conscience & décroissance

Les rendez-vous - Les annonces - ...

Rapport d'activités 2009 ...

Actions de l'association

Conservation et multiplication des semences



Chez Florent : Collection vivante blés d'hiver, poulards, petit épeautre, grand épeautre, seigles, orges, avoines, sarrasin, messicoles... : expérimentation et suivi paysan et scientifique.

Chez James : Mélanges blés, orges, millet,... pour sélection et multiplication.

Chez Nicolas : Blés de printemps (Petit Rouge du Morvan, Gallego rapido, Tremesino), mélange blés de Redon, poulards, petit épeautre, grand épeautre, seigles, sarrasins, cameline, maïs (portugais), tournesol : pour, expérimentations agronomiques.

Chez Bastien : Collections vivantes blés d'hiver, poulards, seigle, avoine nue, cameline, phacélie : pour sélection et multiplication.

Chez Julie : Blés de printemps (Gallego rapido, Tremesino), mélange blés de Redon : pour multiplication et bouquets des moissons.

Chez Alain : Collection vivante blés d'hiver, mélange blés de Redon, petit épeautre, grand épeautre, seigles, orges, avoines, sarrasin, phacélie et moutarde : pour sélection et multiplication.

La collection Blés de Redon (PaysBlé) est entièrement chez James, chez Nicolas puis par partiellement chez Alain, Virginie G., Julie, Bastien, Pascal et Chantale, Pascal, Florent, Véronique et Estelle. D'autres adhérents paysans et jardiniers ont des blés en collection, multiplication et sélection.

Les échanges de semences s'organisent via des conventions d'échanges. Un courrier d'accompagnement des échanges est en cours.

La semence de blés de pays est issue du travail collectif bénévole de sauvegarde et de multiplication, à titre expérimental, mené depuis plusieurs années au sein de Triptolème dans le cadre d'une recherche participative, ce qui engage l'adhérent dans notre démarche de promotion de la biodiversité cultivée vis à vis de la semence (assurer sa pérennité) et vis à vis du collectif (rendre disponible la semence reçue).

Expérimentations en lien avec le Réseau Semences Paysannes et programme de recherche PaysBlé

FSO (Farm Seeds Oportunities, ou les chances des semences paysannes) : Vincent et Florent 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.

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.

Le projet tend à rechercher, remettre en culture et redonner un avenir aux blés de pays (dont 330 blés de Redon) adaptés à la Bretagne, en consolidant et diffusant les actions de paysans et de tous ceux qui valorisent les produits (farine, pain et paille), en rapprochant leurs expériences (réussites et problématique de chacun) de celles des scientifiques.

Sur 2009-2010 :

- multiplication des collections de blés de Redon de l'INRA et de plantes compagnes
- embauche d'une salariée, Julie, à 1/3 temps
- accueil d'une stagiaire, Annabelle, pour 6 mois
- prise de contact et mise en lien des différents partenaires (paysans, artisans, chercheurs, jardiniers, associations et réseaux)
- enquêtes auprès des adhérents afin de répertorier les blés paysans circulant dans le réseau et recueillir les expériences de chacun
- réunions mensuelles pour réfléchir et préparer les expérimentations agronomiques (labour-non labour, cultures associées...) et boulangerie
- organisation d'un séminaire de travail rassemblant l'ensemble des partenaires praticiens, scientifiques et politiques impliqué dans la promotion des semences paysannes, afin de réfléchir 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.

Matériel :

Un semoir et sa remorque, une moissonneuse-batteuse d'essai avec sa remorque, un trieur (en co-propriété), une batteuse à bottillons. Du petit matériel d'étiquetage. Ce matériel est utilisé collectivement pour les expérimentations qui ont lieu chez les adhérents.

Une nouvelle remorque pour tracter le semoir. L'ancienne pourra servir au trieur.

M. et Mme Chantreau ont donné au collectif une égraineuse à maïs manuelle.

Alain Parise s'est proposé de passer le permis E (financé par Triptolème) afin qu'il puisse suivre la caravane des battages en transportant la moissonneuse/batteuse sur les différents lieux.

Des **commandes groupées** ont permis aux adhérents de se fournir en Tillécur et de s'équiper en bourriches et couches.

Mise en réseau

Accueil individuel des porteurs de projet par des adhérents et 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 associatif :

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, « Voyage autour des blés paysans », programme de recherche en sélection participative sur la « gestion dynamique des semences paysannes ».

CAB Pays de Loire (Coordination Agro-Biologique) partenaire sur le travail de multiplication et d'expérimentation sur la collection de blé en Maine et Loire depuis 2003.

Nature et Progrès Bretagne et la démarche NESO. Représentation, éthique commune.

Les GAB 22, 44, 17 (Groupement d'Agriculteurs Biologique) : Echange d'informations, travail sur les filières.

ASPAARI (Association de Soutien aux Projets Ruraux et Activités Rurales Innovantes). Travail commun pour l'accompagnement des porteurs de projets de vie et d'activités en milieu rural. Relais d'informations.

FRAB Bretagne (Fédération Régionale des Agrobiologistes) : Echange d'informations, travail sur les filières.

Les CIVAM (Centre d'Initiatives pour Valoriser l'agriculture et le milieu rural) : Echange d'informations.

Des élus ont soutenus les initiatives de Triptolème.

Partenariat en lien avec le programme de recherche participative PaysBlé :

Kaol kozh : Créée en 2007, Kaol kozh s'est donné pour mission d'élargir les premières actions de sélection participative pour les productions légumières en Bretagne : diversifier les acteurs, les actions, et mutualiser les produits de multiplication. Kaol Kozh permet ainsi une mutualisation des graines et du matériel nécessaire à leur production. L'action de Kaol Kozh s'étend aujourd'hui à de nombreuses espèces sur les départements bretons et la Loire Atlantique et vise à

transmettre un patrimoine végétal cultivé « vivant » et diversifié aux générations futures. Dans le cadre de PaysBlé, Kaol Kozh multipliera des plantes compagnes.

SAD Paysage - INRA Rennes :

L'unité de recherche INRA SAD-Paysage développe des recherches sur les interactions entre activités agricoles, paysage et biodiversité, au niveau de territoires agricoles et ruraux. Elle permet l'accès aux banques de gènes, le suivi des mises en culture et la coordination des programmes de recherche.

IBB : Inter Bio Bretagne (IBB) est l'interprofession de la filière agrobiologique bretonne. Elle assure la coordination des programmes de développement, et la promotion des produits Biologiques Bretons. Dans PaysBlé, IBB assure un aspect communication et l'information sur les recherches en Bio en cours.

UMR Eco-bio, Université de Rennes 1 : Elle vient en appui à l'étude de la biodiversité des sols dans le cadre de Paysblé : suivi du projet et analyse des lombrics.

Formation

Nicolas et Florent sont intervenus dans des actions de formation via la CAB, le GRAB Basse Normandie sur les thèmes des semences paysannes et les pratiques culturelles.

Organisme de formation : Démarches de déclaration d'activité de formation auprès de la Direction du Travail de l'Emploi et de la Formation Professionnelle pour être reconnu Organisme de Formation. Réponse positive en mars 2010. Des démarches se font auprès des fonds VIVEA pour financer une partie des formations. L'objectif est de rendre accessible la formation aux porteurs de projets et d'autofinancer en partie le poste d'animation de l'association.

Programme LEONARDO en lien avec le RSP (Réseau Semences Paysannes) : Faire un état des lieux des propositions des formations techniques sur la conservation, multiplication et sélection des semences en Agriculture Biologique. Améliorer la qualité de l'offre de formations professionnelles par l'échange et le transferts de compétences et de matériels pédagogiques.

Communication

Les bulletins Episème N °8 à 10 : Le bulletin est un trait d'union entre les adhérents, leur évitant de travailler dans l'isolement.

La page Membre "Triptolème" sur le site du RSP : <http://www.semencespaysannes.org/>

La plaquette d'information de l'association

Un poster A3 plastifié de présentation de l'association est disponible.

Prêt de **l'exposition sur les blés** aux adhérents pour la diffuser sur des manifestations.

Évènements

Du 23 au 26 Juin : Rencontres Paysannes RENABIO - Renaissance de la biodiversité céréalière et savoir-faire paysan avec le RSP

17 pays étaient représentés, dont l'Iran, la Jordanie, la Palestine, la Syrie, la Géorgie, la Bulgarie, la Roumanie. Tous venaient avec l'envie d'échanger leurs pratiques autour du blé, du pain, des pâtes, leurs idées, leurs espoirs, ...

Juillet & Août : Caravane des battages en Bretagne et Pays de la Loire.

La caravane des battages (avec sa moissonneuse batteuse sur une remorque ou bien des petites mains travailleuses) a permis de moissonner et /ou battre les blés paysans (variétés anciennes) sur plusieurs fermes adhérentes. Ainsi, elle est passée à La Bruffière (85), à Saint Nazaire (44), à Molac (56), à Saint Dolay (56), à Bouchemaine (49), à Daoulas (29) et à Maure Bretagne.

19 septembre à Bouchemaine (49) : Les Rencontres Triptolémienne avec une journée technique « Semences paysannes : tri et stockage »

Ce fut l'occasion pour certains paysans et/ou jardiniers de battre leurs gerbes de blé récoltées à la main, faire des échanges de semences pour les prochains semis, échanger sur l'année qui vient de passer et se projeter pour la prochaine. Nous avons profité de ces rencontres pour organiser une journée technique sur le tri et le stockage des semences de blé. Ceci répondait à une attente de nos adhérents et de nouveaux porteurs de projet.

27 septembre : La Foire bio de Muzillac (56). Stand en partenariat avec La Marmite et Nature et Progrès.

Du 09 au 11 octobre : Le Salon Ille et Bio de Guichen (35) : Le stand de Triptolème était associé à celui de Julie, Florian et Pierre-Yves qui faisaient le pain sur place. Des animations ont permis d'accueillir de nombreux écoliers le vendredi qui ont pu ainsi mettre la main à la pâte. Une présentation de l'association en partenariat avec Kaol Kozh et les Mordus de la Pomme a fait l'objet d'une discussion avec le public dans l'Amphiterre.

14 & 15 octobre : Colloque de Marseille (13), organisé par le RSP : Participation de Vincent, Florent, Nicolas, Estelle (INRA) et Véronique (INRA) au colloque.

18 octobre : Moulin de Lançay (56) - Plantes & compagnies : Echange d'expériences sur les semences paysannes lors d'une bourses d'échanges de plants.

23 novembre : Le Festival Alimenterre à Quéven (56) : Lors de la projection du film "Les pirates du vivant" de Mme Robin, Nicolas est intervenu sur un débat faisant suite. Triptolème y tenait un stand.

Du 27 au 30 novembre : Le Salon Euro Gusto à Tours (37) : Participation à la délégation Bretonne qui a bénéficié d'un financement de la Région pour se rendre sur ce salon Européen du Goût organisé par Slow Food.

Financements

La Région Bretagne : Dans le cadre des Emploi Associatifs d'intérêt Régional, la Région finance une partie du poste d'animation (Christelle) de l'association durant 4 ans, soit année 1 (2009-10) : 15 000 €, année 2 : 15 000 €, année 3 : 10 000 € et année 4 : 6 000€. Pour PaysBlé : 6 788 € (sur les 16 000 € prévus sur 2009-2010)

Léa Nature - 1% pour la planète nous apporte une subvention de 5 000 €.

Le Pôle Emploi : Aide à l'embauche pour les Très Petites Entreprises pendant 1 an : soit 900 € sur 2009.

Le coût de l'adhésion individuelle est passé de 10 € à 15 € L'abonnement au Bulletin « Episème » est passé de 10 € à 15 €. Ce nouveau tarif apporte une légère contribution à la prise en charge du temps de travail de réalisation du bulletin par l'animatrice.

Les salariées :

Christelle Poulaud : Animatrice-coordinatrice en CDI à temps plein depuis mai 2009. Permanente.

Julie Bertrand : Animatrice du programme de recherche PaysBlé à $\frac{1}{4}$ temps pour 3 ans depuis novembre 2009

Les bénévoles : L'association regroupe actuellement 100 adhérents (à jour de leur cotisation), et 11 associations qui échangent leurs informations. Ceci sans compter toutes les personnes qui gravitent et sont en lien indirect avec autour de l'association et ses adhérents.

Les bénévoles actifs se mobilisent de plus en plus.



Bilan financier 2009

Bilan fin 2009

ACTIF		PASSIF	
Acquisition parts sociales CM	15 €	Situation début	30 691 €
Matériel (remorques, moissonneuse, semoir)	10 588 €	Résultat 2008	3 906 €
Remorque semoir	950 €	Subventions à amortir	5 263 €
Subvention à recevoir	10 000 €	Dettes	1 728 €
Compte crédit mutuel	19 310 €		
Caisse	725 €		
Total	41 588 €	Total	41 588 €

Résultat d'exercice 2009

DEBIT	2009	2008	CREDIT	2009	2008
Fournitures & équipements	1 052 €	141 €	Adhésions	1 221 €	705 €
Marchandise (revente)	337 €	0 €	Prestation (RENABIO, FSO)	7 050 €	12 393 €
Livres (pour revente)	1 253 €	0 €	Interventions (CAB, GRAB)	1 935 €	1 568 €
Assurances	383 €	148 €	Abonnements Bulletin "Episème"	1 135 €	705 €
Partenariats	0 €	3 183 €	Vente livres RSP	1 477 €	
Rencontres & fêtes	551 €	125 €	Revente marchandise (tillecur)	237 €	
Frais d'impressions	409 €	131 €	Région Bretagne et Pôle emploi	10 932 €	
Frais de déplacements	6 767 €	964 €	Subventions "Léa Nature"	2 000 €	
Frais postaux	465 €	126 €	Région Bretagne pour "PaysBlé"	6 788 €	
Téléphone & internet	559 €	0 €	Participations rencontres, dons	456 €	
Frais bancaires	2 €	1 €	Produits divers	161 €	
Cotisations asso RSP	50 €	50 €			
Salaires	9 127 €	1 250 €	Total produits	33 390 €	15 371 €
Indemnités interventions	800 €	2 571 €			
Cotisations sociales	3 285 €	0 €			
Taxes (carte grises)	243 €	0 €			
Amortissements	4 202 €	0 €	Résultat activité 2009	3 906 €	6 680 €
Total charges	29 484 €	8 691 €			

Commentaires ...

L'œil sagace du lecteur averti lui indique sans le tromper une activité financière en grande augmentation. Le résultat est moindre qu'en 2008.

L'amortissement de reliquats de subventions antédiluviennes y trouve son explication.

Le résultat positif s'appuie cette année sur de nouveaux financements dont une précieuse aide renouvelable de la région Bretagne, et une de la fondation Léa Nature, que nous répartissons sur deux années.

Ces aides & activités nouvelles sont le fruit du travail de notre animatrice soutenue par une chaleureuse présence des administrateurs remotivés.

Si les postes déplacements, salaires et cotisations sociales sont en forte augmentation, ils témoignent précisément de cette activité fourmilrière: de nombreux adhérents ont pu se rendre avec bonheur aux rencontres de Renabio, une caravane des battages digne de ce nom et une animation qui a redynamisé notre association, assuré l'édition régulière de notre Episème favori, géré avec passion et goût les aspects les plus administratifs.



La trésorerie peut nous permettre d'envisager plus sereinement l'année 2010 en remettant en route une nécessaire et attendue activité de formations et continuer les programmes de recherche.

Des compléments de financement seront à trouver pour compléter l'aide de la région sur le poste d'animation.

Par Vincent Chesneau, Trésorier

PROJETS 2010

Actions de l'association

Conservation et multiplication des semences

Le travail de conservation et de multiplication se poursuit chez les paysans et jardiniers. Il semble important d'aller vers les jardiniers qui ont plus de temps à consacrer pour s'occuper de quelques variétés. Une répartition des collections est à organiser pour alléger le travail de certains qui ont plus de 300 blés en collection vivante.

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.

Le projet de Maisons de la Semence Paysanne est toujours d'actualité et demande à progresser en 2010. Il semble évident que ces maisons seraient en lien avec des fermes existantes et réparties sur le territoire d'action de l'association.

Expérimentations et programme de recherche PaysBlé / SOLIBAM

22 & 23 Avril : Séminaire de travail PaysBlé à Paimpont. Réflexion sur la mise en place de méthodologies de travail et d'expérimentation 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.

Automne : Mise en place des expérimentations agronomiques et boulangères.

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.

Matériel :

Une commande groupée de four à pain CHEVET peut être envisagée courant 2010. Avis aux boulangers.

Autres commandes groupées : Tillécur, bourriches,

Des financements sont à solliciter pour équiper des fermes qui joueront le rôle de **Maison de la Semence Paysanne** (trieur, moissonneuse/batteuse, semoir expérimental, machine à dessiquer, machine pour mettre en sachet sous vide, batteuse à bottillons, armoires métalliques, congélateur, ...).

Recherche d'un lieu pour les bureaux de Triptolème permettant une accessibilité aux documents (centre de ressources).

Mise en réseau et partenariats

La Structuration d'un Réseau pour la Biodiversité cultivée

en Bretagne : Had Ar Vro (graine de pays)

La structuration est en cours. L'objectif est de coordonner des actions communes aux 3 associations piliers de ce réseau, à savoir : **Triptolème, Kaol Kozh et les Mordus de la Pomme.** La convention est en cours d'élaboration.

Les Mordus de la Pomme : Association née au début des années 80 à Quévert (22) dont l'objet est la conservation d'anciennes variétés de fruits et plus particulièrement de pommes, en vergers conservatoires. Il y a 50 de ces vergers sur tout le ¼ Nord-Est de la Bretagne et environ 400 adhérents. L'association organise une fête de la pomme présentant à la dégustation 600 variétés de pommes, une foire au greffon très prisée. L'association participe à un projet de Conservatoire des fruitiers de Bretagne avec 12 autres associations pomnologues de Bretagne.

CAB (Coordination AgroBiologique des Pays de la Loire) :

Une convention est en cours d'élaboration pour afficher un partenariat plus clair sur différents points : éthique et objectifs communs, partenariat de recherche (tests boulange, expérimentation sur les blés, PaysBlé), communication avec la réalisation d'un guide variétal auquel Triptolème serait associé et dont Florent serait coordinateur, formation, prêt de matériel.

GAB : voir les modalités d'adhésion et/ou de convention de partenariat avec le GAB 17 (demandeur) et le GAB 29.

Graines de Vie : association représentée par Pierre Tranchant (adhérent de Triptolème). Développement et promotion d'un outil de travail du sol en semis direct et en traction animale. Voir présentation dans cet Episème.

Culture Bio : Organisateur de Ille et Bio à Guichen en octobre.

Formation

L'association répond aux sollicitations de paysans, de boulangers traditionnels et de porteurs de projet en demande d'une autre approche de la boulangerie et du milieu paysan : pain au levain, farine de blés de pays, travail de pâte à la main, démarche cohérente du grain au pain en passant par le sol.

C'est pourquoi, cette année, Triptolème met en place un **programme de formation** comprenant plusieurs modules :

« **Boulange et blés paysans** » : Du 01 au 06 mars et du 07 au 11 décembre.

« **Semences paysannes et agronomie** » : Date à préciser

« **Traction animale** » - 1 - Soins et menage de l'animal de trait dans les activités journalières d'une ferme : Du 03 au 05 mai.

« **Traction animale** » - 2 - Conduite de la traction animale en grande culture : Du 04 au 07 octobre.

« **Meunerie** » : Monter son atelier de meunerie à la ferme : courant septembre ou novembre. *En cours d'élaboration.*

Il serait intéressant de proposer des **journées de formation thématiques** : avec un ostéopathe, ergonomiste (les gestes et

aménagement au travail), .../ Géobiologue.

Triptolème interviendra aussi à la demande de structures partenaires comme le GRAB Basse-Normandie, la CAB, ...

Programme LEONARDO : Triptolème via le groupe blé (RSP) participe à l'organisation de visites et de formations.
Septembre 2010 : Formation « Pâtes » en Italie

Communication

Poster sur bâche : Le poster A3 sera imprimé sur une bâche plastic 80x120 cm

LOGO : Le logo de Triptolème est plus que jamais à l'ordre du jour.

Un « *Episème Collector* » reprendra les 10 premiers numéros.

Édition d'une collection de 12 cartes postales de la biodiversité présentant les plantes. Ces cartes postales seront vendues ou seront le support de messages.

Des bouquets de la biodiversité seront confectionnés en juin lors des tours de champs et proposés sur le stand de l'association lors des événements de la fin d'année.

La page Membre "Triptolème" : mise à jour régulière.

Mallette pédagogique EPI : Julie, Christelle et un adhérent vont suivre une formation à l'utilisation de la mallette pédagogique réalisée par BEDE.

Le film des Rencontres RENABIO (et le livret des recettes) sortira en mai 2010. A diffuser et à proposer au festival du film Alimentterre, à Guichen, à Daoulas, au Dresny, ...

Idée de film de Triptolème : sur 1 an du grain au pain en

passant par la terre et les hommes. *Plus de détail en fin de N°.*

Les événements 2010 : voir dans les RDV en fin de ce numéro
2010 : Année de la biodiversité. Nous allons nous joindre au Réseau Semences Paysannes afin d'apparaître sur un document de communication commun.

Financements

Financements accordés :

La Région Bretagne apporte 15 000 € pour le poste d'animation. Pour PaysBlé : 9 212 € (soit 16 000 € - 6 788 €)

Léa Nature - 1% pour la planète : Le reste de la subvention accordée en 2009, soit 3 000 €.

Nouveaux financeurs à solliciter.

Le nouveau Conseil d'Administration

- **Bureau** : (à ré-élire suite aux nouveaux entrants)

Co-présidents : Florent Mercier, Nicolas Supiot

Co-trésoriers : Vincent Chesneau

Secrétaire : Julie Bertrand

- **Administrateurs/trices** : Bastien Moysan, Véronique Chable, Alain Parise, Pascal Le Guern et Thierry Boscato.

- **Nouveaux administrateurs/trices** : Cédric Hamon, Typhaine Guérou et Pierre Tranchant. *Voir présentation dans ce N°.*

- **Sortants** : Régine Martin et James Restoux

Christelle Poulaud

21 mars 2010 : Assemblée Générale de Triptolème à Saint Dolay (56)



L'AG a rassemblé une quarantaine de personnes dont de nouveaux adhérents. Après une matinée studieuse présentant le rapport d'activité, le bilan financier et les projets 2010, le nouveau CA a été élu. Le temps nous a manqué pour aborder tous les points du programme, pour parler notamment davantage de l'identité de l'association, de ce que chacun en attendait et de ce qu'il pouvait y apporter. Des moments d'échanges seront à favoriser afin que les personnes qui souhaitent s'investir puissent s'imprégner davantage de la vie de l'association. Dans l'après-midi, nous sommes partis dans les champs de Pierre Tranchant pour le plus grand plaisir des uns et des autres. Il souhaitait nous présenter avec Guy, un

prototype de semoir en semis direct et traction animale (adaptable sur un petit tracteur) : cf photo ci-dessus. Le résultat était plutôt convainquant. Ce fut l'occasion de voir ses parcelles de cultures et ses expérimentations. En fin de journée, nous nous sommes rendus à son fournil, où nous avons

égrainé du maïs portugais provenant d'une multiplication des champs de Nicolas. Les enfants ont pu tester la petite égraineuse à manivelle très efficace. Ceux qui le souhaitent sont repartis avec des semences de blés de printemps mises à disposition par Nicolas et Samuel. *Christelle*

Bienvenu aux nouveaux membres du Conseil d'Administration

Pierre Tranchant

L'agriculture n'est pas une activité naturelle. On peut tendre vers une agriculture sauvage mais je préfère le terme d'agriculture du peu agir. Elle me va bien, moins d'efforts, plus de compréhension et de respect du vivant. Beaucoup pensent qu'il s'agit d'un mythe. Vrai que l'homme avant de s'affranchir de la peine avec la machine a dû s'extraire des contraintes environnementales, non bien sans de grandes difficultés dans l'histoire de l'humanité. La machine permet aujourd'hui de dompter artificiellement cette nature capricieuse. Néanmoins, force est de constater que des individus observateurs et emprunts de la philosophie du peu agir (Fukuoka...), nous ont montré ou nous montrent le chemin.

Notre agriculture non naturelle a totalement façonné le paysage pour arriver dans les années 30 à un agro-écosystème en équilibre entre hommes et environnement. Le bocage et les prés vergers en sont l'aboutissement avec le végétal et l'animal sélectionnés par un effort participatif des paysans.

Rusticité et productivité de la biodiversité cultivée dans un monde frugal avec la civilisation du cheval pour moteur semblaient offrir un monde durable avec une faible empreinte écologique, avant l'entrée en guerre et la domination totale de l'industrie.

Je ne suis pas nostalgique de ces époques difficiles, pas forcément libres et joyeuses, simplement respectueux d'un patrimoine agricole qui a construit notre univers. Un patrimoine harmonieux que l'on doit préserver, qui allié aux connaissances empiriques et à une agronomie moderne (TCS et semis direct) nous ouvre à nouveau les portes d'un possible monde meilleur en s'affranchissant du dogme du productivisme pour aller vers le beau, le bon et l'harmonie. Triptolème et sa communauté m'ont séduit par ce désir de rendre le monde plus enchanteur et de préserver et diffuser ce que nos anciens avaient de sensible et avec eux, les plus beaux blés. Je suis content de faire partie du CA.

Pierre, Saint Dolay (56)

Typhaine Guélou

Nous arrivons aujourd'hui sur l'île de Groix avec le projet de transformer les produits de la ferme, et en particulier le blé, pour en faire du pain pour ma part, mon conjoint assurant les autres préparations boulangères et pâtisseries.

Nous baignons dans l'agriculture biologique depuis maintenant un certain temps et comptons bien continuer à mettre en application nos convictions qui nous y ont amené, tout naturellement.

Ma formation en gestion et protection de la nature ainsi que celle de paysanne boulangère, mes stages en compagnie de Véronique Chable, J-F Berthelot et Nicolas Supiot ont fini de me faire réaliser toute l'importance de la biodiversité et du respect du vivant.

Travailler des variétés anciennes m'apparut comme une évidence. Pour des raisons climatiques propre à l'île, nous ne pourrions travailler qu'avec des variétés de printemps, la terre étant trop humide l'hiver. La recherche de la graine idéale sera donc une des préoccupations majeures, pour ne pas dire déterminante, si nous voulons proposer un pain de bonne qualité toute en restant en accord avec le biotope généreux mais parfois capricieux de l'île.

Pour ce qui concerne la candidature, nous partageons la même envie de participer à sauvegarder, utiliser et partager les semences, les savoirs et les idées. L'idée de fédérer les acteurs de cette entreprise par le biais associatif est excellente, et nous serions heureux d'intégrer tout les deux votre équipe en assurant, si cela est possible, une présence « à tour de rôle » afin de gêner le moins possible notre travail.

Typhaine, Groix (56)

Cédric Hamon

« Il y a une différence entre connaître le chemin et arpenter le chemin ».

C'est au travers de cette réplique de film que je peux le mieux aborder la raison qui m'a amenée à vous rencontrer et à devenir membre triptolémien. Ce long chemin qui laisse place à l'intuition, au partage, à la clairvoyance mais également à l'empirisme et au relais scientifique. Ce chemin qui m'a fait bouger de ma Sarthe pour toucher du bout des doigts la démarche qui est la vôtre. C'est ainsi que je viens également

apporter mon soutien en rejoignant le conseil d'administration pour participer, avec vous, à arpenter ce chemin.

Mon projet repose sur la création d'une activité de paysan boulanger en lien avec l'exploitation familiale et l'installation de mon frère en vaches allaitantes et cultures biologiques. L'idée est de mettre en place une association de consommateur de type AMAP et de proposer des produits de nos deux activités. L'idée d'y inclure une association de mise en valeur de moulins hydrauliques pour la mouture du blé fait son chemin. Début des festivités courant 2011.

Cédric Noyen, Sarthe (72)

Infos PaysBlé...

Séminaire de travail PaysBlé

les jeudi 22 et vendredi 23 avril 2010

à la station biologique de Paimpont (35)

Triptolème, association de promotion de la biodiversité cultivée, aux côtés de Kaol kozh, d'IBB (Inter Bio Bretagne), de l'UMR Eco-bio de l'Université de Rennes et de l'INRA SAD Paysage est soutenue par la région Bretagne pour la mise en place du projet de recherche participative PaysBlé (du sol au pain) promouvant un projet de société et d'agriculture.

C'est dans ce cadre qu'elle organise petit à petit, réunion téléphonique après réunion téléphonique, ce séminaire de travail afin de :

- réunir les acteurs praticiens (paysans et artisans), scientifiques et politiques impliqués dans la promotion des semences paysannes,
- réfléchir à la mise en place de méthodologies de travail et d'expérimentation 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 valoriser les fruits de ce travail.

La veille du séminaire, le 21, des essais de panification sont prévus afin de préparer l'atelier relatif à la transformation. Si certains souhaitent faire tester leur mélange ou variété de pays, il suffit de me faire passer 5kg de grain (en précisant si possible la dureté du grain), qui seront moulus la veille des essais.

Pour l'organisation de ces journées, je lance un appel à ceux qui pourraient apporter leur compétences (prise de notes, animation d'ateliers, accueil de public, envoi courrier, mise à disposition de voiture, rassemblement de bibliographie,...) ou de

l'endroit des expérimentations agronomiques ou boulangères.

N'hésitez pas à me faire passer vos commentaires et idées qu'avancent collectivement ce projet...

Julie - Carafray, 56230 MOLAC - 02.97.45.79.34 les mardis

Bienvenue à Annabelle

Plonger les racines de sa conscience dans la nature pour se (re)trouver et entrer dans la danse des blés pour... « être dans la nature ainsi qu'un arbre » (Anna de Noailles).

Alors me voilà, étudiante en licence pro agro-environnementale avec un nom de formation prédestiné pour le programme PaysBlé : PARTAGER (Pratiques agricoles, Aménagement rural, Techniques Alternatives et Gestion Ecologique des Ressources).

Tout un programme... qui s'inscrit dans la dynamique de l'association Triptolème, entre échanges d'expériences professionnelles, agronomiques, humaines et d'émerveillements devant la beauté des blés, nous accordant de somptueuses chorégraphies poétiques lorsque le vent les berce. Pour promouvoir les variétés anciennes de blés, leurs capacités à s'adapter à des conditions pédo-climatiques différentes de leur milieu d'origine, valoriser le formidable travail de collections des paysans, je serai présente pendant six mois aux côtés des différents acteurs (paysans, artisans, chercheurs, jardiniers, citoyens) du programme PaysBlé. Mon mémoire d'étude s'articulera autour de la caractérisation des blés de Redon afin d'aider les acteurs du programme à mettre en place un protocole d'expérimentation de ces blés dans les sols bretons.

J'espère ainsi participer à ma manière à la valorisation des variétés de blés anciens et de vos pratiques agricoles et artisanales qui font la force et la singularité de nos terroirs.

Annabelle Charriau

Les brèves du moment ...

Retour sur la formation boulangère de mars dernier



- Daniel -

A l'issue du module « Boulangère et semences paysannes », il est bien difficile de résumer cette expérience unique où se sont mêlées transmissions de savoir, émotion, et belles rencontres ? Nous étions une quinzaine de participants, d'horizons différents, motivés par le seul désir de mettre la main à la pâte et apporter sa pierre à la meule du moulin. Nous avons suivi l'étoile de Triptolème jusqu'au cœur de la Bretagne, le nez de la France où bon nombre de ses habitants ne manquent pas de flair. Dans la forêt de Brocéliande et ses environs, des Merlins perpétuent l'enchantement. Dans l'ordre d'apparition, Julie, Florian, Daniel, Nicolas, Pascal et Manu, les mains dans le pétrin, nous ont soufflé, en toute confiance, ce que les blés, l'amande enfarinée, leur susurre à l'oreille en toute confiance. Ils nous disent l'eau, la terre, le sel, le feu.

Merci à Gilles, paludier de Guérande, combattant de la

première et dernière heure pour une appellation « incontrôlée » du sel de la terre. Il a su nous transmettre sa passion pour les « Christ-eaux » qui exhausent la saveur de nos pains quotidiens.

Un petit tour dans les champs de Nicolas où la nature dévoile aux âmes averties, ses principes d'humanité qu'elle invite à suivre. Pour ceux qui savent lire entre les sillons, il rend hommage à l'ivraie - du vrai peut-« Être » - qui participe à l'épanouissement des blés. Il met en lumière l'attitude du fou qui garde en secret sa part de vérité, et, nous suggère de regarder le doigt accusateur plutôt que le coupable qu'il désigne.

Merci enfin à Christelle, qui en bergère expérimentée a su guider, en toute confiance, la troupe(au) de stagiaires, pour le rappel à l'heure et la route à suivre. Même si, sur ce dernier point, elle fut légèrement faillible pour retrouver le bercail de Penvenan, fidèle au message des blés qui nous disent que la perfection n'est pas de ce monde ! Sans aucune malignité, je conclurai ainsi : Triptolème ou tu la quittes !

- Laurence -

Boulangère autodidacte pour une association depuis plusieurs années, j'étais venue chercher, au module boulange et blés paysans, une leçon de choses, je suis repartie avec une leçon de vie. Je souhaitais une technique, une recette, en fait, il y en a des centaines. Je recherchais un modèle de fournil, de culture, et non... chacun a son projet, sa route. - il n'y a pas de standard. Par contre, Triptolème est unique, par l'ouverture de ses formateurs et animatrice, par les graines d'humanité qu'elle sème, par le réseau qui s'installe petit à petit.

Merci à tous les acteurs de cette formation (encadrants et participants). Un jour peut-être je serai "grande" comme eux pour transmettre un peu de technique et beaucoup de passion.

- Rose-Elise -

Que dire sur ce stage Boulange... ... si ce n'est que nous avons été accueillis à chaque fois avec chaleur et bienveillance, avec juste l'envie de nous faire partager des savoirs et savoir-faire, le tout dans la plus grande simplicité, comme si nous faisons parti d'une grande famille. Ici, chacun a pu apporter aux autres. C'est pourquoi, moi, la plus débutante, je m'y suis sentie à ma place. J'ai appris tant de choses... le tout sans en avoir l'air tellement nous avons en face de nous des personnes passionnées et intéressantes. Toute cette semaine n'a été

faite que d'échanges; d'ailleurs la seule façon que nous ayons trouvée pour arrêter de parler était d'aller dormir. Je suis revenue chez moi avec une seule idée fixe : faire du pain! Même si je suis toujours dans ma cuisine avec mon saladier servant de pétrin et le four de ma cuisinière, mes gestes étaient différents, plus sûrs. Je savais pourquoi je faisais telle chose et pas telle autre. Et puis, grande nouveauté, je me suis adaptée aux réactions de ma pâte. Au final, le pain s'en est trouvé mieux, et il a fait la joie de ma famille : mes premiers « mangeurs de pain ». Il me reste encore bien des améliorations à apporter, mais je sais maintenant quelles pistes explorer : ce n'est que le début d'un long chemin pour trouver le pain qui me correspond...

Merci à tous de m'avoir tant apporté.



Dessin de Julien

- Séverine -

Comment témoigner de cette semaine ? 5 jours d'apprentissages, de partages, d'échanges durant lesquels les rires se sont mêlés, même les larmes sont venues clôturer ces "vacances", j'en garderai de bons souvenirs et l'amour du bon pain... en bref: de jolies colonies de boulange. Merci Julie, merci Daniel, merci Nicolas, merci Pascal... Florian, Manu, Christelle... Pour ma pratique, j'ai brûlé ma 1ère fournée!!!! ça faisait beaucoup de choses à digérer...

merci.

Les boulangers intervenants dans la formation : Julie avec Florent et Gilles, Daniel, Nicolas, Pascal & Manu



Suite à la formation boulange, et à la demande générale, voici quelques coordonnées pour des fabricants de fours

* **SOUPART** : SOUPART Ets. - Rue Outre l'eau, 2 - B 7911 BUISSENAL (Belgique) -

tél. +32(69) 866.708 - fax. +32(69) 868.269

* **SMEGGI** : B. Smeets : Laarstraat 19 - 3740 Beverst (Bilzen) - 00 32 (0) 89 20 70 31

* **CHEVET** : Sté Ferma Constructions - Rte de Moulis - 11300 Villarzel du Razès - Tel : 04.68.31.37.31 - contacts@alternatif-concept.com

transmis par Pierre-Yves

Une commande groupée de four pourrait être envisagée, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de Christelle.

Des nouvelles de la boulange paysanne et de ses acteurs en Poitou-Charentes

Chez nous, le « groupe » de paysans boulangers bio, animé par le GAB 17 n'a cessé de s'étoffer, passant d'une vingtaine de personnes début 2007 (lorsque nous avons reçu nos amis de Triptolème pour nous aider à initier ici une dynamique locale) à plus de 40 contacts aujourd'hui... Bien sûr, tous les paysans n'ont pas envie de partager savoirs et expériences, donc quelques-uns ont décidé de rester isolés, c'est leur souhait et il se respecte. Mais pour ceux qui ont choisi l'interaction, 2009 a été riche d'échanges et d'apprentissages. En effet, étant donné que le ciment de l'affaire c'est la formation, de nombreux thèmes ont été développés en 2009.



Deux formations « approfondissement des techniques de panification à la ferme » se sont déroulées cette année, avec à chaque fois, 5 ou 6 participants, agriculteurs déjà installés ou porteurs de projets. Cette formation, tout comme celle sur le thème des pains spéciaux, viennoiseries au levain et préparations spéciales en boulange paysanne, se déroule sous la houlette de notre boulanger régional devenu paysan, Stéphane Lambert, qu'il convient de remercier ici pour son implication, sa perpétuelle recherche de progression et sa disponibilité. Mais cette formation n'aurait pas la dimension de partage qu'elle a pris aujourd'hui, si Michel Perrin, paysan dans la Vienne, ne venait la conclure par le récit de son expérience et de ses nombreuses recherches et lectures passionnées sur le pain. Qu'il soit lui aussi remercié.

Parce que chez tous ces paysans et porteurs de projets, c'est bien une passion qui transparait, tant dans le discours que dans les gestes : passion pour le pain, sa biochimie avec l'action parfois mystérieuse du levain, passion pour le travail bien fait, dans la recherche du « bon » blé, du bon matériel et dans la remise en cause permanente de sa propre façon de travailler.

Quel bonheur de croiser au détour de toutes ces formations des candidats à l'installation en pain, qui échangent à bâtons rompus avec de vieux briscards de la boulange, autour du four maçonné d'untel ou du pétrin de tel autre, en compagnie d'André Houguet, expert en fours ou d'Hubert Chiron, « chercheur » en levain !



Et puis comme cette activité pose souvent des questions et soulève parfois quelques problèmes, nous avons travaillé avec une juriste sur les aspects juridiques, fiscaux et sociaux liés à la transfo et passé une journée en compagnie d'un ostéopathe sur l'aménagement du poste de travail et les « bonnes » postures à adopter... parce que parfois aussi du pain « on en a plein le dos » !

Et en 2010 me direz-vous ? Et bien en 2010, on continue !!

Comme de nombreux porteurs de projets m'ont contacté pour une installation future, nous reprogrammerons la formation sur le pain et celle sur les viennoiseries, pour leur donner quelques repères techniques (à l'automne).

La formation juridique sera également reconduite, si cela s'avère utile.

Pour la première fois, nous nous pencherons sur le volet économique et financier des projets, au cours d'une formation « appréhender les critères économiques et financiers d'un projet viable » qui aura lieu en avril. Cela permettra à chacun de vraiment s'approprier son projet, en le chiffrant en fonction des choix techniques qui seront réalisés, du temps de travail disponible et du prévisionnel des ventes et cela, de façon cohérente.

Une ou deux journées sur le triage et le stockage des céréales devraient également se faire à l'automne 2010, avec la visite d'une installation individuelle et celle d'une installation collective, au cas où l'on pourrait envisager des investissements partagés, sous forme de CUMA ou autre... car le matériel de tri

est quand même bien onéreux ! D'ailleurs ce sujet de la mutualisation du matériel pourrait être l'occasion d'un chantier de travail en groupe, si cela intéresse des producteurs.

En 2011, au printemps, nous aimerions faire revenir nos amis Bretons de l'association Triptolème, notamment Nicolas Supiot, Daniel Testard, Philippe Guiho et Julie Bertrand qui nous avaient beaucoup apporté au moment du lancement du groupe en 2007. Avec Julie, nous commençons à y travailler ; le thème à développer pourrait être celui de la boulange des blés anciens. Affaire à suivre !

Enfin, je comptais beaucoup sur la venue d'un stagiaire pendant 6 mois pour m'aider sur le recensement des initiatives transfo de pain en région, et pour réaliser 4 ou 5 fiches de fermes-types, fiches qui pourraient aider des porteurs de projet à se projeter par rapport à des situations en place « qui roulent ». Cela pourrait aussi aboutir à la mise en place d'un répertoire de fermes-ressources ou à la mise en place d'un parrainage ou les

deux. Je comptais aussi sur la venue de ce stagiaire pour mettre en place une formation modulaire et reconvertible sur le pain, avec la prise en compte des besoins en formation et information de tous... Mais bon, je crois qu'il va me falloir patienter un peu, mon annonce ayant été tardivement envoyée aux écoles, je n'ai aucun candidat à ce jour. Peut-être en 2011 !

Bon enfin amis triptolémien, vous voyez que le sujet du pain est au cœur des préoccupations des paysans bio picto-charentais. Tout ça pour vous dire que si vous souhaitez nous contacter ou être mis en relation avec des « faiseurs » de pain de par chez nous pour échanger savoirs ou savoirs-faire, si nous développons des sujets qui vous sont chers ou si vous avez envie de travaux communs vous pouvez me joindre par mail bpoulon-gab17@wanadoo.fr ou par téléphone 05 46 32 09 68.

A bientôt donc !

Béatrice Poulon

Chargée de missions transformation au GAB 17

Filière blé noir biologique en Bretagne

Le Sarrasin fait le bonheur des meuniers et des crêpiers bretons. La filière cherche de nouveaux producteurs.

Le Sarrasin (communément appelé blé noir) est une plante de la famille des polygonacées originaire de l'Asie du nord-est (Sibérie, Mandchourie), qui s'est répandue par la culture en Europe au XIV^e siècle. Autrefois très cultivé dans les régions à sols pauvres et acides, en Europe centrale, en Russie, en Amérique du Nord ainsi qu'en France en Bretagne, Normandie, Limousin, Auvergne, Pyrénées), le sarrasin est aujourd'hui une culture en voie de disparition en France (excepté pour la Bretagne), mais reste l'un des plats préférés dans les pays de l'Europe de l'Est.

Une polygonacée à pousse rapide : Le blé noir se sème fin mai, début juin. Il pousse rapidement en 100 à 120 jours et se récolte, vers la fin septembre, à la moissonneuse-batteuse. C'est une culture peu exigeante, capable de pousser sur les sols granitiques et sableux. Si autrefois, on la semait sur les friches de lande, elle apprécie aussi les bons sols, propres. Le rendement moyen est de l'ordre de 15 q/ha, il peut atteindre 25 q/ha en bonne terre. (La fleur peut être blanche ou rose).

Une dynamique forte en Bretagne, quelle place pour le blé noir bio? La production bretonne est dans une dynamique forte de développement de part la demande croissante des meuniers et crêpiers pour un approvisionnement local. La relocalisation de la culture est d'ailleurs un des objectifs centraux de l'association « Blé Noir Tradition Bretagne » (BNTB) qui regroupe de nombreux opérateurs de la filière (348 producteurs, 3 collecteurs, 7 meuniers) motivés par le développement d'une filière locale de production et de transformation. L'association a obtenu en 2007 une reconnaissance nationale et européenne par l'attribution d'un signe officiel de qualité : l'IGP (identification géographique protégée) qui comprend la Bretagne et la Loire-Atlantique. La production en IGP a atteint 2900 Ha en 2009 (1600 en 2008) et regroupe 348 producteurs sur une production globale de plus de 6000 Ha. La partie Bio en IGP représente 430 Ha pour

54 producteurs sur une production globale en Bretagne de plus de 800 ha. Les producteurs engagés dans l'IGP doivent respecter un cahier des charges spécifique (variété de type argentée et semences certifiées notamment). La variété Harpe semble aujourd'hui largement utilisée par les opérateurs.

Développer le local, des meuniers s'engagent : Si la production locale se développe chaque année, les importations de blé noir en provenance de Chine, du Brésil ou de l'est de l'Europe demeurent encore très importantes, même en bio. Certains meuniers souhaitent maintenant renverser la vapeur et augmenter nettement leurs approvisionnements locaux, particulièrement en bio. Le groupe AMO à Maure de Bretagne plus connu par ses marques commerciales FRANCINE pour le froment écrasé au moulin de la gare et TREBLEC pour le blé noir écrasé au moulin de la courbe fait partie des meuniers moteurs de la relocalisation de la production de blé noir en Bretagne. Pour situer la taille de cette entreprise, Le groupe AMO est le 3^{ème} fabricant français de farines et écrase sur 11 sites 400 000 tonnes de froment dont 35 000 tonnes à Maure de Bretagne. Le Blé noir est exclusivement écrasé à Maure de Bretagne et représente 6 000 tonnes.



Un moulin de dimension familiale dédié au blé noir et une école de crêperie : L'histoire de la marque Tréblec est intimement liée à celle de la famille Celbert (dont la marque en est l'anagramme) qui détient le moulin de la courbe (spécialisé

dans le blé noir) depuis 1922. Si l'activité de meunerie du blé noir est intégrée au groupe AMO, dont la famille Celbert a cédé une grande partie du capital au groupe AXEREAL, Jean-Christophe Celbert a tenu à rester actionnaire majoritaire de l'activité spécifique de farine de blé noir et gérant de la partie blé noir biologique. Il a également créé il y a 20 ans une école de crêperie, co-gérée avec Bertrand Denis, qui forme près de 250 stagiaires chaque année et met en valeur la qualité des farines travaillées au Moulin et le savoir faire de maîtres crêpiers bretons.

1000 tonnes de blé noir bio dès 2010 : L'approvisionnement global du moulin en blé noir est actuellement de 6 000 tonnes par an dont 20% d'origine bretonne. Le solde provient d'autres régions ou importé essentiellement d'Europe de l'est (Pologne notamment) et de Chine. Le bio représente 10% de l'activité avec environ 600 tonnes en provenance majoritaire de Bretagne. Le développement des débouchés s'accroît en 2010 et le moulin cherche à les satisfaire au maximum par de nouveaux approvisionnements locaux à hauteur de 300 à 400 tonnes dès la saison 2010. Le Moulin souhaite s'engager de manière contractuelle avec EOLYS, le principal collecteur de la filière et les producteurs sur une durée de 3 ans sur un prix compris entre 550 et 600€/tonne aux normes. Pour répondre aux besoins du meunier, le collecteur est à la recherche de 20 à 30 nouveaux producteurs pour une surface de 150 à 200 ha à mettre en culture dès le printemps 2010. L'approvisionnement du moulin en blé noir bio ne requiert pas systématiquement l'adhésion à l'association et au cahier des charges « Blé Noir

Tradition Bretagne ». D'autres variétés que la Harpe, si elles sont de type argenté, peuvent être cultivées et le recours aux semences fermières est possible. Le collecteur souligne tout de même l'importance de la variété Harpe qui satisfait aujourd'hui pleinement les meuniers.

Liens à tisser avec l'association « les greniers bios d'Armorique » : Le réseau GAB-FRAB accompagne depuis plus de 5 ans l'émergence et le développement des filières régionales dont celle des céréales pour l'alimentation humaine qui est aujourd'hui animée par l'association « les greniers bio d'Armorique ». Cette association regroupe une trentaine de producteurs bretons motivés par la diversification de leurs productions et une meilleure valorisation de leurs céréales (820 tonnes produites en 2009 pour un débouché potentiel de 1700 tonnes). L'association a pour mission de développer la production de céréales pour l'alimentation humaine et de trouver de nouveaux débouchés en contractualisant collectivement avec des opérateurs locaux. Le principal acheteur est l'entreprise CERECO (35) spécialisée dans les céréales bio pour le petit déjeuner sous la marque d'entreprise Grillon d'or. Si le projet est né en Ille et Vilaine, il a pour ambition de fédérer des producteurs sur l'ensemble des départements bretons. L'association peut accompagner les producteurs de blé noir à mettre en place une contractualisation avec les différents opérateurs en demande et favoriser les échanges techniques entre producteurs.

Ivan Sachet - FRAB - 02 99 77 32 34 -

Commentaires ...

"L'information reflète une réalité de territoire, un exemple possible d'organisation de filière qui a su relocaliser une partie de la production, ajoutons juste un bémol à ce témoignage, il révèle l'intérêt de poursuivre les multiplications de sarrasin de pays, engagée depuis trois ans, pour dire non à l'érosion de la biodiversité, à l'uniformisation des cultures de l'or noir breton sous le joug d'une marque de qualité. Nous avons la chance

d'avoir ressorti, un patrimoine de sarrasins de pays, il ne tient qu'à nous qu'ils se multiplient, traversent le temps malgré les années difficiles pour repeupler les terroirs à sarrasin, et rendre amoureux paysans, meuniers, galettiérs, et amateurs de galettes" (voir pages centrales d'épisème n°2 présentant cette belle plante).

Les infos du Réseau ...



PARUTION LIVRE :

Cultivons la biodiversité : les semences paysannes en réseau

Lorsque le Réseau Semences paysannes naît en 2003, personne ne parle des semences dites « paysannes », sélectionnées et multipliées à la ferme. Pourtant 80 % des paysans dans le monde les utilisent, ressemant leurs récoltes et échangeant leurs semences et plants avec ou sans accord des lois plus ou moins connues. Face à une industrialisation agricole qui a considérablement réduit le choix et la rusticité des plantes mises sur le marché, des millions de paysans et de jardiniers ont au contraire choisi de cultiver la diversité et laissent la variabilité des plantes s'exprimer dans leurs champs. Ils facilitent ainsi leur adaptation aux évolutions climatiques ainsi

qu'à la diversité des territoires et des pratiques culturelles. Alors qu'une toile réglementaire d'une complexité inouïe se tisse autour des semences menaçant le droit fondamental de multiplier, ressemer et échanger le grain récolté, les résistances pour changer la réglementation sur la commercialisation des semences s'organisent. C'est pour assumer et organiser ce redéploiement nécessaire de la biodiversité cultivée que le Réseau Semences Paysannes s'est donné une structure formelle en France et multiplie les échanges aux niveaux européen et mondial. Cet ouvrage vous invite à découvrir ces missions, à comprendre ou approfondir votre connaissance des semences paysannes et à jouer un rôle dans le renouvellement de la biodiversité cultivée et dans la



La Biodiversité, ça se cultive aussi !

Dans le cadre de l'année internationale de la Biodiversité, le Réseau Semences Paysannes lance une campagne pour que la biodiversité cultivée ne soit pas oubliée !

La biodiversité, ce sont des milliers d'espèces animales et végétales sauvages sur la planète, quelquefois en voie de disparition et qu'il est urgent de défendre. Mais, la biodiversité mais ce ne n'est pas que des fleurs rares ou des animaux exotiques. La biodiversité, c'est aussi notre patrimoine cultivé : légumes, céréales, fruits, fleurs. Ce patrimoine, entretenu par des générations de paysans et de jardiniers est menacé au quotidien par des pratiques agricoles et commerciales qui tendent à réduire la diversité de ce que l'on sème à quelques variétés brevetées. Le réseau Semences paysannes s'est donné pour but de faire connaître et de défendre au quotidien la diversité des graines et des plants comme des pratiques qui les accompagnent. Pour lui, la biodiversité ne doit pas être réduite à des réserves naturelles ou des conservatoires fermés, elle doit pouvoir vivre et évoluer

dans les champs et les jardins.

Réseau de paysans, de jardiniers, de collectionneurs passionnés, de paysans boulangers, d'artisans semenciers, d'associations, il participe depuis 2003 à la collecte et à l'échange des semences de variétés paysannes de légumes, de fruits et de céréales ; il agit pour la préservation de vergers oubliés et la transmission des savoirs et savoir-faire traditionnels qui accompagnent cette diversité végétale. À travers des échanges de graines, de plants, de savoirs et de savoir-faire, il propose de partir à la redécouverte de la diversité qui existe dans les champs, les vergers et les jardins et de participer à la défense du droit des paysans et des jardiniers de semer, d'échanger et de diffuser cette diversité.

N'enterrons pas la biodiversité dans des frigos. Pour la faire vivre, semons là et défendons les paysans qui la cultivent, les boulangers qui la boulangent, les jardiniers qui la récoltent.

Sandrine Chastang

chargée de communication du RSP



2010 : année des droits collectifs des agriculteurs de conserver et de renouveler la biodiversité

Le Sommet de la Terre (à Rio de Janeiro, en 1992) a consacré l'existence de la convention sur la diversité biologique (CDB), première convention internationale concernant la biodiversité. Convention ratifiée à ce jour par environ 190 pays.

L'Organisation des Nations Unies a proclamé 2010, Année internationale de la biodiversité : l'objectif annoncé était d'arrêter l'érosion actuelle de la biodiversité, il ne sera pas atteint. La recette proposée, donner une valeur monétaire à la biodiversité, ne fera au contraire que accélérer la perte de biodiversité. En échange de l'argent des spéculations financières, les multinationales pourront s'en emparer, la breveter, la réduire en carburant, la détruire. La France a décidé de répondre à l'appel de l'ONU en déclarant la biodiversité, cause majeure pour 2010 !

Cela dit, le constat est unanime : la diversité a disparu des champs et des jardins. « Les tomates n'ont plus de goût ! » Les fruits, les légumes et même le pain n'égayent plus nos palais comme avant la standardisation à outrance de l'agriculture. Mais, bonne nouvelle, ce n'est pas une fatalité. En Afrique, en Amérique latine et en Asie, des paysans et plus encore des paysannes continuent de cultiver une diversité de végétaux les plus variés dans le cadre de stratégies très élaborées pour se prémunir contre toutes sortes de risques. En Europe, grâce à l'agriculture biologique et à la demande des consommateurs en

produits qui ont du goût, des variétés anciennes ressorties des frigos reviennent dans nos champs. Ces initiatives auxquelles participe le RSP, mettent en lumière le lien essentiel qui relie la richesse des modes de vie à une diversité agricole exubérante.

Cette diversité biologique est cruciale : en effet, elle seule permettra que plantes et animaux s'adaptent aux aléas climatiques, aux maladies et aux attaques des ravageurs.

Malgré 70 ans d'agriculture intensive, la biodiversité vit encore dans nos campagnes. Et partout des paysans continuent à se battre contre des politiques nuisibles à son maintien. Avec le soutien de la population, la résistance est particulièrement intense pour faire barrage aux organismes génétiquement modifiés. Reste que le péril est plus grand que jamais.

Nous ne devons pas nous laisser enfermer dans les carcans proposés par nos instances gouvernementales, et agricoles. En effet, que les soutiens et actions médiatiques soient uniquement promus par l'interprofession semencière qui prétend sauvegarder la biodiversité par le brevetage des gènes et du vivant, cela nous n'en voulons pas !

La biodiversité agricole et cultivée n'est pas une marchandise privatisable, elle ne survivra pas sans le respect des droits de ceux qui la conservent et la renouvellent : les paysans et les jardiniers. Droits de ressemer, d'échanger et de vendre leurs semences, de protéger leurs savoirs, de participer aux décisions nationales sur la Biodiversité. Inscrits dans le Traité International sur les Ressources Phytogénétiques pour l'Alimentation et l'Agriculture, ces droits ne sont toujours pas reconnus dans nos lois.

Echange d'expérience sur les semis

Le mélange de blés (rouge de Bordeaux, Rietti, Inconnus) accueille depuis quelques années dans le champ du Haut des Landes (à moins de 10 km au Nord de la Loire, au-dessus de la ville de Varades, entre Nantes et Angers) repousse cette année au Sud Loire vers St Lezin (Maine et Loire), dans une terre labourée après Luzerne. Je n'y suis pas encore allé depuis les semis. Il reste ici environ 1000 m² de ce mélange en « spontané », c'est-à-dire, après la moisson faite à la main les 27 et 29 juillet 2009 (pour un semi du 17 juin 2008 ! parcelle expérimentale) j'ai passé deux fois le rotavator et les épis et grains laissés sur place re-germent spontanément, pour une nouvelle récolte manuelle cet été.

Après avoir déchaumé (rota, herse à dents fixes, rota) environ 3000m² pour y accueillir le mélange de Redon offert par Samuel aux rencontres du Haut du Pont de l'Arche, en septembre, le temps se mit à faire des siennes ; d'abondantes pluies après une longue période sèche finirent par me convaincre de ne plus retourner au champ avec le tracteur. Je semais dense, trop peut-être (environ 50 kg !), à la volée, en pensant avec joie à Mosanobu Fukuoka. Ce fut fait en 1h30 le mardi 10 novembre. Il fut plus long d'essayer d'enfouir les graines dans la terre meuble, humide et collante avec le dos d'un râteau ! Cela me prit 3 jours dont une demi-journée à deux. J'eus le temps de penser avec amour à ceux qui ont courageusement sauvé ce cocktail de variétés anciennes du néant : James, Nicolas, Samuel et les autres. Encore 1003

mercis pour leur obstination à nager à contre courant, à préserver ces variétés anciennes léguées par de lointains ancêtres. A ne pas se soumettre aux variétés modernes si productives mais fades, artefacts douteux. Durant cette œuvre, j'eus aussi le temps d'apprécier le passage de splendides cumulo-nimbus déversant leurs eaux sur la vallée de la Loire tout en me laissant au sec, facilitant l'enfouissement au râteau, peut-être inutile mais cela m'a donné bonne conscience !...N'étant pas assez organisé pour semer en boulettes d'argile. J'eus aussi la surprise de surprendre 2 chevreuils, un lièvre, et de faire de petites pauses en scrutant les oiseaux en vol et admirant les teintes pastel de la vallée de la Loire.

La parcelle est bien verte de blé et autres simples, la sélection risque d'être un peu radicale, quel blé de Redon apprécieront d'avoir les racines dans l'eau pendant l'hiver ? Malgré tout, j'espère une belle moisson pour en semer un hectare et en échanger, ainsi que de l'aide pour la faire à la main l'été prochain, vers le 23- 25 juillet si le temps le permet, sans marteau mais avec faucilles et sourires.

Aussi, à partir de mai, j'ai besoin de coups de mains pour les enduits et l'isolation du fournil, dates restant à fixer. Merci de me contacter au 06 27 43 45 24.

Pierre Citron

Ps : rencontres en République Tchèque pour faucher le foin à la faux. Deuxième quinzaine de juillet dates à préciser à : vostrovskydavid@seznam.cz

Bella Pasta!

Regarder les blés dans les champs se balancer, dans une diversité de couleurs provoque presque une envie insatiable d'en découvrir toujours plus juste pour le plaisir des yeux...mais pas seulement! Les arômes, les goûts pour les plaisirs du palais mais aussi cette multitude de céréales différentes que nous a léguée l'harmonie heureuse de l'homme et de la nature sur des siècles de coexistence, comment ne pas creuser et chercher à découvrir toute cette richesse ?



On plonge alors... blés tendres, poulards, blés durs, amidonniers, engrain.... et alors se pose la question de la valorisation de tout ça, bien sûr le pain, mais ensuite...les pâtes, la pasta et là on comble un Florent Mercier et ses magnifiques poulards qui n'attendaient que ça pour concurrencer ces blés tendres dominateurs presque arrogants! On en faisait des pâtes en Auvergne au 19^{ème} siècle, mais en Anjou également...c'est dans ce contexte d'effervescence que je décidais de descendre dans le sud en février dernier pour rencontrer un paysan-pâtier, et j'y allais avec quatre variétés de poulards que Florent m'avait confiées... Jejar de Valencia (poulard espagnol qui, testé en pain, donna un pain aux arômes très appréciés), Nonette de Lausanne, Milanais de Limagne et Poulard d'Auvergne. J'arrivais donc chez Jean-Jacques Mathieu en Ariège avec pour horizon châteaux cathares et Pyrénées aux sommets enneigés. Travail partagé entre J-J et sa femme, le premier gérant les cultures et le moulin, la seconde la transformation en pâtes. Personnes charmantes, ouvertes, engagées... si un Nicolas Supiot se passionne pour les blés tendres de Redon, un Florent Mercier pour ses Poulards, un J-J Mathieu hérite ses mélanges d'amidonniés, qui donnent un goût incomparable à ses pâtes. Autre avantage non négligeable pour la « pastification », les amidonniers contrairement aux Poulards ou blés durs ne donnent quasiment pas de grains blancs (trop tendres pour les pâtes), mais de

beaux grains durs et vitreux. L'inconvénient étant le côté vêtu du grain qu'il faut décortiquer et donc investir dans une décortiqueuse. Mais il est possible de passer le grain vêtu dans le moulin et la bluterie se chargera d'enlever l'enveloppe vêtue...alors à quoi bon, une décortiqueuse? bonne question!!! Il y a un truc derrière tout ça!

La mouture pour pâtes permet d'obtenir une semoule plus grossière théoriquement que la farine de blé tendre, mais après passage des Poulards dans son moulin du Tyrol, la différence était peu perceptible. Ensuite, la « pastification » est beaucoup plus simple que la panification dans laquelle intervient une fermentation. On met 1 kilo de farine pour 300/320 ml d'eau tiède et on laisse ensuite la machine à pâte se charger du reste...à condition que cette machine fonctionne bien (quelques problèmes lors de l'AG de Triptolème!) L'important étant de faire une pâte assez sèche. Le résultat peut varier d'une variété de blé à l'autre, les plus réussis étant le Jejar et la Nonette de Lausanne qui ont exprimé des goûts incomparables par rapport aux pâtes du commerce. Mais, dans tous les cas, mettre au point un mélange de variétés sera l'idéal tant côté culture que de l'équilibre en goûts et richesse

lors de la transformation. La question ensuite sera de les vendre, pâtes fraîches ou sèches?! Les pâtes fraîches seront à consommer rapidement donc seront bien adaptées pour la vente directe en Amap, marchés, alors que les pâtes sèches de longue conservation seront plus faciles à stocker et permettront une plus grande diversité de débouchés; il faudra par contre les faire sécher... pendant la belle saison, assez facile à sécher en extérieur alors que froid et humidité obligeront à faire sécher en intérieur. Jean-Jacques a investi dans un séchoir d'occasion qui à 32 degrés Celsius sèchent les pâtes en une nuit, attention au dégagement d'humidité! Une idée pour le boulanger et son four, la récupération de cette chaleur pour chauffer une petite pièce à sécher tout ce que vous voulez dont les pâtes!

Voilà donc un petit retour sur cette expérience fort intéressante et pleine de promesses. Un grand Merci à Jean-Jacques et toute sa famille, ainsi qu'à Florent...pour toute cette passion partagée autour de ces beaux blés! Bonne chance à Pierre Tranchant qui tentera de faire fonctionner ma machine à pâtes...merci!

Franck Perrault

Présentation de « Graines de Vie »

Cette association vient de naître en lien avec Pierre Tranchant, adhérent triptolémien, paysan-boulangier en traction animale à Saint-Dolay (56). Elle nous accueillait à Saint-Dolay pour notre AG triptolémienne le 21 mars dernier.

Cette association a pour vocation l'échange de savoirs paysans (ancestrales et modernes) pour la promotion de l'autonomie paysanne, et la mise en place de pratiques innovantes en agroécologie et agroforesterie.

Elle est composée de paysans en activité ou d'adhérents qui soutiennent la démarche.

Nous travaillons principalement à la construction d'outils simples et la diffusion de techniques de travail du sol écologiques qui tendent vers une agriculture de conservation, systèmes basés sur le semis direct sur couverture végétale permanente du sol, imitant l'écosystème forestier tout en accroissant la production des plantes.

Un projet à Madagascar : Dans la communauté urbaine de Nantes de nombreuses personnes ont contracté des plans Z.O.B. Le Zébu Overseas Board est une entreprise qui vous invite à investir dans un Zébu ou autre animal d'élevage à Madagascar. Ce Zébu est cédé en location-vente à une famille qui pourra l'utiliser pour produire du lait, labourer sa terre, engendrer des veaux ou tirer une charrette et produire du fumier naturel.

Nous nous sommes rapprochés de cette ferme d'élevage et nombres des propriétaires de zébus souhaitent aller vers l'agroécologie. Le propriétaire : Pierre Alexandre Perrin, nous propose ainsi d'organiser des séances de sensibilisation à l'agroécologie et de démonstration de notre matériel de traction animale.

Ce projet est également mené en coordination et avec l'appui de FAFIALA, un groupement malgache de vulgarisation et de

diffusion des techniques de semis direct de céréales (rotation: avoine, riz pluvial et pomme de terre sur couvert vivant ou mort de légumineuse type stylosanthes). Ce centre encourage aussi les paysans à l'agrosylvopastoralisme et l'agroforesterie pour éviter la dégradation des sols fragiles de Madagascar (cultures sur brûlis).

FAFIALA, nous aide aussi pour la mise en lien avec des artisans locaux pour de l'autoconstruction de semoir SD.

Nous envisageons par le même de mettre en place un atelier de construction avec ces paysans par le biais des plans épargne solidarité dégagés de la vente de zébus.

Cet atelier nécessite la mise en place d'un lien avec la France pour la fourniture de pièces détachées élémentaires comme les disques ou les dents difficilement accessibles sur Madagascar.

Un partenaire industriel constructeur de gros semoir à semis direct: SULKY- BUREL à Rennes, nous accompagne avec le bureau d'étude pour le prototype ainsi que pour la fourniture de pièces initiales.

Les besoins de Graines de vie : Pour la mise en route du projet, nous avons besoin d'un soutien financier pour un container de transport des pièces détachées et du prototype de démonstration, ainsi que les frais de voyage et de vie locale pour 2 adhérents.

Le prototype a été présenté aux adhérents triptolémiens lors de l'AG de Triptolème. Il était brut de fonderie et présent pour expliquer le fonctionnement des disques semoirs à pénétration obliques.

Disques qui nécessitent 20 kg de poussée au lieu de 200 kg pour les tracteurs, permettant ainsi son utilisation en petite traction mécanique ou animale avec 2 disques (paire de petits zébus) 4 disques (un bon cheval) ou 6 disques (deux chevaux en paire).

Pierre Tranchant - 02.99.90.29.24- tranchant.pierre@voila.fr

Conscience et Décroissance

Me voilà devant une drôle d'idée : celle et folle de « décroître », qui en invite une autre, sa sœur jumelle, la fée « décroire ». Ce qui suit est une contribution, parmi d'autres, au débat-tempête qui agite la mutation sans frontière de ce XXI^e siècle des lumières artificielles.

J'ai, aujourd'hui, abandonné la dite « écologie », née de l'illusion sincère et généreuse des dernières et belles années du siècle passé. Jolie chérie ! Sous ta robe blanche-hermine, ton cœur s'est substitué à d'autres cajoleries.

Oui ! moi aussi. Pour m'en aller vers une certaine « objection de croissance » et ses apôtres de la « simplicité volontaire ». Car, j'insiste, cette tartuferie de « croissance verte », spectacle, profit, et pouvoir en tête et bannières, ne fera que presser le dernier jus, je ris jaune, du pauvre citron-terre.

La même usine change de couleur, mais sous son camouflage, c'est le même conducteur. Si je la jette au panier, c'est qu'elle est loin d'être en danger, tant elle séduit de ses promesses, le pauvre papillon qui la caresse. C'est la boîte de Pandore.

Mais il fût, avant elle, une autre conquérante tout aussi puissante. Je l'aurais surtout subie, et j'en ai un peu profité. Je dis que le salariat est, après l'esclavage, une tragique et fatale invention de notre civilisation pétrolière. Avec sa polarité, le patronat, inséparables frères ennemis, se trouve l'origine de notre système en détresse : le pillage, et en conséquence, l'épuisement de la terre, et avec elle, le saccage chez nos frères du sud-planétaire. La machine et le salaire sont les deux tétines qui nourrissent l'impitoyable capitalisme industriel. L'un des deux, le salarié, sera le premier sacrifié. Puis, pour les autres, une asphyxie instantanée. Car le pis se tarit, et de la vache, ne restera bientôt que la peau. Cette croissance bien que verdoyante, conduira l'expérience rapidement vers le même échec, la même impasse, et à sa conclusion définitive. Simplement, parce qu'elle s'assoit sur les mêmes principes de prédation, et de possession dont notre nature peine à se débarrasser.

Si loin du sol nourricier, le terrien s'est peu à peu séparé de la grande-mère. Des néo-cordons, viennent tromper, sans combler, un état d'isolement et un manque de sécurité : le net, mon chien, un portable, sa banque. C'est coûteux pour la planète, mais trop de « verts sans terre » n'osent se l'avouer.

Or paradoxalement, c'est le glas d'une croissance morte qui se réveillera les cornes d'abondance. Car si la première, par sa consommation est une réponse de compensation à des frustrations, la seconde est une sensation de bien-être et de contentement. Une profonde satisfaction, la même pour tous, située au cœur de l'essentiel.

Mais la résistance est farouche : « On ne peut quand même pas se priver de tout » Alors l'écho sera clair : « Ne vous privez de rien, mais faites de bons choix ! » Et là, l'histoire, en évitant le demi-tour sur elle-même, s'élèvera au plan supérieur de son humanité en marche.

Impossible !? C'est la légende du pêcheur aveugle qui, sur son bateau en dérive, ressent le mouvement de la mer, mais ne l'a jamais vu. Il veut répondre à son angoisse : « sur quoi repose le bateau ? » Il jette son filet et n'en retire que du poisson. Il

conclut alors, logiquement, que l'eau n'existe pas. Car qui connaît le dessein de l'univers-terre dont nous ne sommes que les serviteurs ? Et pourquoi, même celle qui se réchauffe, n'aurait-elle pas cette intention dans les secrets de sa destinée ?

Que ta volonté soit fête !

« Durable » ou « équitable », ces mots-cachettes de l'éco-croissance, pourraient, sonnez trompettes, se définir ainsi : « Comment encore continuer sans rien changer ». Des Huloterias de sottes-moutons, Allègre-ment média-attisées et sponsarosées.

Alors seulement deux ou trois idées pour remettre la poule sur ses œufs et espérer quelques poussins pour demain.

- 1- Réduire notre temps de travail professionnel, afin de le partager, d'au moins et à l'aise de moitié, qu'il soit salarié ou indépendant. A commencer par les mieux payés.
- 2- Travailler là ou nous habitons, inversement et réciproquement. De même à propos de nos consommations. Donc bienvenue à la micro-initiative et au marché localisé.
- 3- Occuper cette nouvelle disponibilité à produire, autant que possible, le nécessaire à nos besoins domestiques et ménager, évitant tant d'achats épuisants et emballages encombrants.

Et puis, un ordi, une télé, une auto, quelques journaux etc... par village ou quartier serait peut être assez.

De l'égo-gaspillage à l'éco-vivialité, voilà le programme. A la clé, une immense légèreté, bien que quelques deuils parmi les fleurs :

Ho ! Chères retraites canoniques et saints avantages acquis : bienheureux ! Priez pour nous.

Dehors ! La voiture en ville. Et même à la campagne dès que les citadins cultiveront leurs jardins. A chacun le sien et tiens le bien. Chapeau !

Adieu ! Le grand retour au bon vieux temps. Ouf. Car si la roue tourne sur elle-même et revient souvent vers ses amants, c'est droit devant qu'elle nous emmène. Et dans la paix : une énergie douce et inépuisable en réponse au progrès des forces brutales, même « renouvelables ». Allez les bœufs !

Et comme eux, tranquille ! Car la vitesse s'oppose directement à une autre force qui perd d'autant son temps et son espace, c'est la conscience. Et comme la roue, immobile en son centre, pressée sur sa périphérie, là, le premier choisit sa vie et là-bas, l'autre la subit. Ses rayons qui la relient la tiennent en équilibre jusqu'à trop vite, au risque de se désarticuler. La charrette s'écrasera alors sous son chargement. Là !

Vision irréversible et suicide immortel.

Le syndrome du crapaud est commun à beaucoup d'organisation : se gonfler d'ambition, oubliant vite pour quel service elles furent créées. Elles ne s'occupent que d'elles-mêmes au risque de bousculer, sans en être autorisé, le territoire intime de son voisin.

Alors, conscience de quoi ? D'abord d'une stratégie dont le « croissant vert » est un expert, ainsi que tout égo avide de possession. C'est le principe de la « bonne raison », cachant, sous ses ailes, sauf innocentes, une « vraie raison ». A l'image de l'oignon, au-dehors bien habillé et tout doré, mais piquant du dedans. Ce procédé avoue, en apparence, des motifs respectables, conduits derrière, par des intentions méprisables. Les exemples sont chez soi. « Prendre conscience », c'est descendre couche par couche, sous les pelures de la structure du légume. Cette plongée, larmes à l'œil, vers la profondeur du cœur, éviterait bien des malheurs.

Cette conscience, que d'autres nomment Dieu, est une nébuleuse bien imprécise et indéfinie. Mais, loin des images éthérées et des croyances invétérées, ce serait, disons, comme être disponible et laisser le temps à la verticale de se manifester, sur l'horizon d'un quotidien très occupé. Cette divinité est là chaque fois que le geste est habité du sens. C'est

la croix de notre incarnation. Et c'est de silence dont à besoin cet invité pour s'installer.

Sur le seuil, du Poisson vers le Verseau, ce passage entre deux ères s'impose d'une crise de valeurs nécessaire, entre la peur de perdre et le désir d'aller. D'abandonner nos possessions de prisonnier pour s'ouvrir des portes de liberté. D'où la tentative désespérée d'une écologie d'obésité : garder le beurre et l'euro du beurre. Et pourtant, qu'est ce que l'on attend, d'être comme le vent qui sème à travers champs, le grain d'un pain blanc ou noir, seul espoir que ce jour se nomme aussi demain.

Notre soleil, de toute sa luminosité, offrira alors à la terre, la chaleur d'une pleine fécondité. Et c'est elle qui, en retour, permet au soleil, cette conscience d'exister.

Faim d'une nouvelle histoire.

Daniel Testard, Quily

Les rendez-vous de Triptolème

* **Jeudi 22 et vendredi 23 avril 2010 : Séminaire de travail PaysBlé à la station biologique de Paimpont (35) :** Voir en page Info PaysBlé

* **Juin : Tours de Champs :** Les paysans accueillent le grand public dans leurs champs à la rencontre des blés paysans.

* **Début juin : Chez James Restoux à Saint Senier du Beuvron (50).** Nous recontacter pour la date.

* **Début-mi juin : Chez Bastien Moysan à Daoulas (29).** Nous recontacter pour la date.

* **26 juin : Chez Alain Parise à Saint Nazaire (44) -** animation pain (Julie)

* **4 & 5 juillet Chez Florent Mercier à Bouchemaine (49) :** le 04 ouvert au grand public, le 05 pour les professionnels.

* **Juillet & Août : Caravane des battages en Bretagne, Basse Normandie et Pays de la Loire.**

* **27 juillet à Molac : Altertour** à la ferme de Julie et Florian (Carafray - 56, Molac)

* **Samedi 4 septembre : La Foire de Daoulas fête la biodiversité cultivée (29).** Les P'tits pot'iront invitent Had Ar

Vro, le Réseau pour la Biodiversité cultivée en Bretagne. Il s'agit de proposer une approche de la biodiversité cultivée par la dégustation. Plusieurs ateliers seront proposés : pain, pâtes, battage des blés, ..., les idées ne manqueront pas. C'est l'occasion de réunir Kaol Kozh, les Mordus de la Pomme, Triptolème, leurs adhérents et d'autres associations qui souhaitent se mettre en lien (races locales, ...). Echanges de semences, de savoir-faire, rencontre Triptolémienne.

* **10, 11 & 12 septembre : Fête de la vache Nantaise au Dresny (44) :** Il s'agit d'une grande fête autour de la biodiversité dans son ensemble. Triptolème sera dans les pôles « Jardin » et « Commerce » de l'Espace Découverte, qui a comme objectif de présenter des initiatives privilégiant la transparence des moyens de production, un impact écologique minimum et la juste rémunération des producteurs. Triptolème proposera plusieurs animations : autour du pain, des crêpes et des galettes, battage des blés. Triptolème co-animera les pôles en témoignant de l'expérience de ses adhérents, en proposant des micro-forums sur la place du village. On y amènerait la moissonneuse batteuse et la batteuse à bottillon pour montrer le lien du blé au pain.

Formations...

* **Du 03 au 05 mai - Module Traction animale - 1 :** Soins et menage de l'animal de trait dans les activités journalières d'une ferme avec Dominique bourdon (56). Apporter les soins nécessaires aux animaux, - garnir et atteler un animal en fonction des travaux à effectuer, mener un animal en sécurité au champ et sur la route. **Coût : 280 € (diminuera en fonction des financements).**



* **Du 4 au 6 octobre : Module Traction Animale - 2** Conduite de la traction animale en grande culture avec Pierre Tranchant, paysan/boulangier (56).

* **Courant octobre : Module « Semences Paysannes et agronomie » :** 2 jours. Dates à préciser.

* **Courant septembre ou novembre : Module Meunerie :** « Monter son atelier de meunerie à la ferme » : 1 jour.

Programme disponible auprès de Christelle aux coordonnées de Triptolème. N'hésitez pas à nous proposer des thématiques de formations qui pourraient intéresser d'autres personnes : géobiologie, santé et adaptation de l'outil de travail; ...

Les rendez-vous des associations en lien

- * Du 8 avril au 25 avril : **Cyclo-foncier** : Un tour de Bretagne en vélo pour placer au coeur de notre démarche la problématique du foncier, de l'accès à la terre, de la répartition des terres, de son usage, de l'installation de paysans ayant des projets d'installation au norme ou/et hors norme.
- * **Dimanche 11 avril 2010 : Projection - débat : "Terre à Taire", Histoires de soja ici et là bas** à partir de 18h30 au Café de la pente à Rochefort-en-Terre. Apéro-Rencontre avec les voyageurs - euses du Cyclo-foncier, soupe / tartines.
- * **Samedi 17 avril : Journée internationale des luttes paysannes**
- * **Samedi 24 et dimanche 25 avril - Concoret** : "Venez à la ferme école". Suite du Voyage d'étude de l'automne dernier sur la thématique de l'autonomie. Au programme chantiers (bergerie, toit du puits, abris vélo et découverte de la parcelle) et discussions.
- * **Jeudi 6 mai à 20h00 - Saint Nolf / Salle Kervel** : Comment favoriser l'installation agricole sur notre territoire ? Témoignages, discussions autour des outils existants et des initiatives de citoyens. En partenariat avec le GAB 56
- * **Samedi 22 mai à 16h00 - La Vraie-Croix / ferme de Coet-Ruel** : Assemblée Générale de la Marmite, visite de la ferme et repas champêtre au coin du feu !

Vanessa Simon

Tél : 02 97 67 28 06 - lamarmite.asso@yahoo.fr

- * **4 & 5 juin : Foire « Armor et sens » à Plérin (22)** : 2ème édition d'une foire biologique. Triptolème y aura un stand. N'hésitez à nous faire signe si vous souhaitez être du RDV.
 - * **11 et 12 juin 2010 : Séminaire « Semences » organisé par Kokopelli**. Stage animé par Raoul JACQUIN sur les techniques de reproduction semencière. Julie y tiendra un stand triptolémien.
 - * **12 & 13 juin : Collection vivante Aux Jardins des plantes de Paris** avec le Muséum en lien avec le Réseau Semences Paysannes et son Groupe Blé, dont Triptolème fait partie.
 - * **Dimanche 13 Juin - Grande Porte Ouverte simultanée au fournil de la Milandrie au Louroux Beconnais (49)**, à la ferme bio, à la meunerie et chez l'amouleur (tailleur de meule de pierre)
 - * **Dimanche 19 septembre : Fête du fournil de la Milandrie (49)** - fête du pain, des produits bios et des métiers rares
- Chaque espèce de légumes à ses petits secrets pour garantir la pureté variétale. Ce stage a pour visée de vous permettre de les acquérir pour assurer la pérennité de vos semences. Des gestes et techniques à la portée de toutes et tous vous seront transmis autour de deux jours de stage pratique.
- A Pannecé - 44440, les hauts roseaux
- Prix : 160 € (80€ pour le stage et 80€ pour la pension complète : deux nuitées* plus les repas).
- Pour ces deux dates, renseignements auprès de Philippe Le Pape : <http://www.fournil-milandrie.fr/>

Les annonces...

Film au sein de Triptolème : Il s'agirait de faire un film sur une année du sol au pain auprès de paysans et/ou meunier, boulanger de Triptolème. Possibilité d'y intégrer le suivi des aventures de PaysBlé. A valoriser par la suite à la fin du programme. Trouver quelqu'un qui veuille suivre l'aventure sur 1 an dans les champs et les fournils. Si vous avez des contacts d'école de cinéma, de personnes pouvant être intéressée par l'aventure, merci de transmettre l'information à Christelle.

Bouquet de la biodiversité ! Vous êtes cordialement invités lors des tours de champs de participer à la réalisation

des bouquets de la biodiversité. Ces bouquets seront ainsi confectionnés au stade où les blés sont les plus beaux et plus facile à conserver. Ils seront nos ambassadeurs lors de fêtes sur nos stands et à d'autres occasions. Chacun peut aussi en avoir en stock afin de les diffuser lors d'événements près de chez lui. Ils seront mis en vente afin de financer le travail de l'association via ses paysans.

Episème « collector » : Un Episème collector, regroupant les 10 premiers numéros vous est proposé afin de vous imprégner de l'histoire, des expériences récoltées et des liens existants au sein de réseau. Prix : 22€

Recherche four à pain,

Je suis à la recherche d'un four à pain dans le cadre d'une installation en tant que paysanne boulangère. Ne sachant pas encore la quantité de pain que je devrais fournir compte tenu du faible rayon de chalandise de l'Ile (Groix) et du caractère saisonnier de l'activité commerciale, j'envisage de trouver un four en métal (type Soupart) ou autre, mais transportable avant de me lancer dans la construction d'un four en briques dont les dimensions seront définies par mon futur volume de vente.

Merci de me contacter si vous avez une info, un conseil ou

autre!!! D'avance merci,

[Typhaine Guélou typhaine.guelou@voila.fr](mailto:Typhaine.Guelou@voila.fr)

Cherche une cuve en cuivre de 150 litres pour faire du fromage (urgent) James Restoux : 02.33.60.81.42

Grille de trieur : La société MOUGEL peut fabriquer à la demande des grilles de trieur. Ce contact nous a été donné par M Daniel ROUL, agriculteur bio à Moisdon la Rivière (44) qui est spécialisé dans le triage-séchage et commercialisation du sarrasin. SA MOUGEL - ZAC Baudinière - 44470 Thouaré sur Loire - Tél: 02.40.68.05.00 -

Livres et films :

Vague à l'âme paysanne : Jean-Jacques Rault était agriculteur avant de devenir réalisateur. Son dernier film nous fait découvrir le quotidien de trois paysans du Centre Bretagne / documentaire / 52' / 2010. Une coproduction .Mille et Une. Films / TV Rennes 35

Merci au comité de rédaction très fourni pour chaque contribution !!!

Typhaine Guélou, Cédric Hamont, Pierre Tranchant, Julie Bertrand, Hélène Zaharia, Sandrine Chastang, Annabelle Charriau, Pierre Citron, Franck Perrault, Béatrice Poulon, Maria Irazoki, Daniel Boitard, Laurence Chatellier, Rose-Elise Delarue, Séverine Durand, Julien Le Bihan, Rémy Bobier, Pierre-Yves Chossec, Philippe Le Pape, Daniel Testard et Christelle Poulaud.

et de relecture:

Julie Bertrand, Christelle Poulaud



APPEL à COTISATION 2010

-- Pensez à renouveler votre adhésion pour recevoir le prochain N° d'Episème --

Pour nous rejoindre en 2010 :

Adhérez* ou soutenez nos actions

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Commune :

Tél : Courriel :

Type d'activité ou projet :

.....

.....

.....

.....

.....

J'adhère et soutien l'association (minimum 15 €) : €

Je souhaite recevoir le bulletin de liaison trimestriel « Episème » : + 15 €

Je souhaite recevoir les 10 premiers Episèmes (22€): + €

Total : €

* L'adhésion se fait pour l'année civile

Adressez nous vos remarques, idées et contribuez aussi à la réalisation d'Episème par des articles,

vos annonces, ...

Chèque libellé à l'ordre de Triptolème,

Merci & à bientôt

Association
Triptolème

Carafay

56230 MOLAC

Contact : Animatrice :

Christelle Poulaud

09.62.38.57.86

tripto@laposte.net



Triptolème bénéficie de l'aide de la région Bretagne dans le cadre du dispositif Emplois Associatifs d'intérêt régional ainsi que du Groupe Léa Nature et du club « 1% pour la Planète »