

LE BULLETIN DE LA BIODIVERSITÉ CULTIVÉE EN NOUVELLE-AQUITAINE

N°16
JUILLET 2022



BULLETIN ÉDITÉ PAR



Caractérisation de semoules et farines de maïs population en Poitou-Charentes



Bulletin édité par Biodiv'Aqui
« Cultivons la Biodiversité en
Nouvelle-Aquitaine »
#16 / Juillet 2022

**Ont participé à la rédaction
de ce numéro :**

 **1001 Semences Limousines :**
Patrick LESPAGNOL

 **Agrobio Périgord :** Charlotte
BARD-KONATE, Elodie GRAS,
Eugénie COUZON, Romane
ORSOLINI, Anouar FOUL,
Orlane SALVADORI

 **ALPAD :** Antoine PARISOT,
Eric LABASTE

 **BLE :** Hélène PROIX, Manon
MERCIER

 **CBD :** Elodie HELION,
Loris ESNAULT, Léna
BEAUCHESNE

 **Mètis :** Frédéric LATOUR

 **RSP :** Sophie QUIE

Coordination de ce numéro :
AgroBio Périgord

Mise en page : Cabane Graphique

Tirage : 1150 exemplaires +
diffusion numérique (> 250 envois)

Document sous licence Creative
Commons BY (Reproduction partielle
autorisée avec autorisation et citation
de l'auteur initial obligatoire).



EDITO

PAR ERIC LABASTE

TROUVONS UNE PLACE A LA DIVERSIFICATION & AUX SEMENCES PAYSANNES

Aujourd'hui, les cultures de printemps sont semées. Localement, le contexte économique a donné des ailes à la culture du maïs. Les contrats de maïs semences se sont multipliés, les prix de récolte du maïs conso a dopé la production. La guerre en Ukraine a aussi créé un manque d'huile de tournesol qui a profité au semis de cette culture. Mais les limites de ce modèle apparaissent : les usines de productions de semences ont dû être abandonnées, laissant craindre des pénuries dans les prochains mois, et le manque de précipitations va impacter les rendements de ces cultures intensives. La (bio)diversité devrait faire son grand retour !

Dans un temps pas si lointain, la diversité végétale et animale était la règle. Les fermes locales avaient toutes un élevage, vaches ou volailles, vignes, évidemment du maïs, non hybride. Les familles vivaient à une ou deux générations sur la ferme. Ce modèle était la règle un peu partout. Dans les années 80, la spécialisation et l'uniformisation est arrivée peu à peu. On a donné cet objectif aux paysans, la solution ! Il faut agrandir les ateliers, « moderniser » la production, uniformiser les cultures et les animaux, exit la diversité. Le plus voyant s'est vu sur la production laitière : les quotas, les mises aux normes, les progrès technologiques (génétiques, alimentaire, bâtiments...) ont poussé les producteurs à la spécialisation. 30 ans plus tard la production de lait est partie dans le mur : pratiquement plus d'éleveurs et la disparition des races locales. Cet exemple est celui qui est le plus voyant, mais heureusement, aujourd'hui nous voyons des projets de dé spécialisation. La réflexion de bon nombre des collègues porte sur la diversification pour ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier.

En effet, le prix des intrants, notamment l'azote, mais aussi l'énergie et le transport ont ouvert les esprits sur des productions moins gourmandes, moins intensives, comme le soja, le tournesol, le haricot, le chanvre ou encore le miscanthus. De plus, la demande locale pointe sur pas mal de produits : l'huile, la farine, les légumes qui sont des basiques et peuvent être produit avec des semences paysannes. La place agronomique et sur la santé des semences paysannes n'est plus à démontrer, mais c'est à nous de leur trouver une place économique. Nous avons la possibilité de travailler en filière locale et collective comme nous avons pu le faire pour l'huile et sommes en train de le faire sur la farine et le chanvre. Même si les échelles de temps sont longues, c'est nous qui gardons la main sur ce qui est produit et sur la valeur ajoutée. Nous pouvons ainsi étoffer les marges sur ces productions et faire la part belle au semences paysannes et à la diversité dans son ensemble. Nous sommes aussi en attente de la mise en place des coups de pouce à la consommation abordés par les politiques comme la sécurité sociale alimentaire qui pourrait aider les paysans et les consommateurs et pourrait s'orienter sur les produits issus de la biodiversité.

Nous devons réfléchir à nos assolements ou productions animales en fonction de nouvelles conditions économiques et environnementales. Nous devons prendre en compte de façon durable le changement climatique, le coût de l'énergie, l'impact environnemental et tout cela sur du long terme. C'est aujourd'hui que l'on voit les potentiels de ces productions et l'importance de la biodiversité. Demain, si on veut avoir des paysans nombreux dans nos campagnes, il faudra des productions diverses !

Adichatz.

SOMMAIRE

ACTUALITÉS.....	3
CÉRÉALES.....	12
POTAGÈRES.....	17
FOURRAGÈRES.....	19
MAÏS ET AUTRES ESPECES.....	24
VALORISATION.....	25
AGENDA.....	31
DERNIÈRES PUBLICATIONS, CONTACTS.....	32



BERTRAND LASSAIGNE NOUS A QUITTÉS À LA FIN DE L'HIVER

IL Y A 20 ANS NAISSAIT LA DYNAMIQUE REGIONALE DES SEMENCES PAYSANNES EN AQUITAINE

Bertrand a semé des graines, des milliers de graines qui ont grandi partout autour de lui et au loin aussi : son travail a toujours rayonné au-delà des frontières. Et ces graines continuent de se ressemer...

Un immense Merci Bertrand !

En près de 20 ans, des semences de maïs et tournesol population ont été diffusées à plus d'un millier de paysans en France, des dizaines de collectifs ont émergé sur les maïs population en s'appuyant sur l'expérience et l'exemple initiés par Bertrand LASSAIGNE en Périgord, et les actions se sont diversifiées dans les collectifs de la Nouvelle-Aquitaine (potagères, céréales à paille, valorisation...).

Engagé à AgroBio Périgord depuis quasiment sa création, il en a été co-président pendant 8 ans et administrateur pendant plus de 20 ans. Egalement président de la fédération régionale FCAAA¹, il a été précurseur dans le développement des semences paysannes et présent lors de la création du RSP² en 2003 à Auzeville. Référent du pôle Biodiversité Cultivée d'AgroBio Périgord (4 salariés) et du programme régional *l'Aquitaine cultive la Biodiversité*, puis *Cultivons la Biodiversité en Nouvelle-Aquitaine*, il a ramené le concept de Maison de la semence du Brésil et l'a déployé localement, puis dans toute la France.

PARTICIPATION A DES PROJETS DE RECHERCHE

Bertrand participait activement en accueillant sur sa ferme les essais et en étant assidu dans les réunions de différents projets français et européens, dès 2002 :

- **Création et caractérisation de variétés** (avec le sélectionneur Guy THIEBAUT, avec le BiauGerme...), travaux sur la sélection participative (COVALIENCE),
- **Projets collaboratifs entre chercheurs et agriculteurs sur les semences paysannes** (FSO), sur les **flux de pollen** entre variétés hybrides (potentiellement OGM) et populations (MAPOD), sur **l'autonomie alimentaire des élevages** (CASDAR ProABiodiv),
- **Actions politiques pour soutenir les enjeux de préservation de la biodiversité** (REVERSE)
- **Approche multi-acteurs**, du champ à l'assiette (DIVERSIFOOD, SOLIBAM...)

¹ - Fédération des CIVAM et Associations d'Agrobiologistes en Aquitaine

² - Réseau Semences Paysannes



Voyage d'étude au Brésil en 2010

“ Bertrand, pour moi, le pionnier des semences “population”, un boute-en-train, un vulgarisateur enjoué, un caractère fort certainement indispensable pour entreprendre et mener l’œuvre de sa vie. ”

FRANÇOIS MICHAUD

“ Bertrand était un des piliers au démarrage du Réseau Semences Paysannes et l’initiateur des Maisons des Semences Paysannes dans le réseau, concept qu’il avait apporté du Brésil. J’ai appris à mieux le connaître dans les échanges européens que nous avons faits ensemble en Bulgarie où il apportait le témoignage très concret de la résistance des paysans français aux OGM... ”

BOB BRAC

“ C’est un grand bonhomme qui nous a quittés. A bien des égards, je le comparais à Coluche !... ”

FRANCIS CORTEZ

“ Tu donnais envie à la fois de soulever le monde et de te poser tranquillement pour cultiver ton bout de terre. Tu étais un homme plein de forces et de convictions qui plaçait ses actions au moins aussi haut que ses paroles. Tu ne pouvais pas laisser indifférent... Merci pour les graines que tu as semées et les idées qui en ont germé à leur suite. ”

CONSTANCE RENARD

“ Je ne cuisine pas une polenta paysanne sans penser à lui ! Et combien de champs de maïs popu où quelques grains provenaient de sa ferme... ”

LAURENCE DESSIMOULIE

“ Cette plante, le maïs, tu la portais tellement dans ton cœur, elle représentait tes voyages, ton vécu, tes rencontres, tes anecdotes mais aussi cette culture latino rayonnante, débordante de soleil comme toi... cette plante était à ton image ou aussi c’est peut-être toi qui était à l’image de la plante maïs : colorée, rayonnante et tellement robuste et généreuse car en partant d’un grain, comme d’une idée, des milliers de grains se ressemblent et des champs entiers sortent de terre !... ”

ELODIE GRAS



2001 - Première plateforme de variétés populations sur la Ferme de Ribeyrolles, chez Bertrand au Change



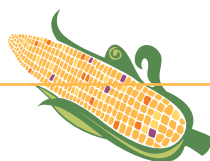
2010 - Accueil d’une délégation guatémaltèque à la Maison des Semences du Change

2003
Création du RSP

2004
Voyage d’étude au Brésil (RSP)

2009 - Tom Wagner (sélectionneur américain de tomates) à la visite annuelle de la plateforme

2006/2007 - Premières Fêtes des Cueilleurs de Biodiversité en Pays Basque



VISITE DE LA PLATEFORME REGIONALE ET SES PARCELLES DE PLEIN CHAMPS

De 2001 à 2017, Bertrand a accueilli la plateforme régionale d’expérimentation sur les variétés paysannes de maïs et tournesol, pouvant aller jusqu’à 1ha. Chaque année, une visite était organisée avec différents thèmes et l’intervention de spécialistes :

- **Exemples de thèmes abordés** : sélection paysanne et génétique (Véronique CHABLE INRA), sélection des variétés population (Tom WAGNER, sélectionneur américain de tomates), projet de recherche Européen SOLIBAM, dégustations et initiation à la sélection, semences paysannes et biodiversité sauvage (CEN Aquitaine, Muséum d’Histoire Naturelle, Isabelle Goldringer INRAe), création variétale et sélection participative (chercheur suisse Peter KUNTZ et sélectionneur brésilien Altaïr MACHADO), ethnologie et histoire du maïs (anthropologue Maryse CARRARETTO et chercheuse Marianna FENZI).

- **Témoignages et retours d’expérience** : paysans et chercheurs pour les 10 ans du programme, délégations étrangères pendant les Rencontres Internationales des Semences Paysannes, retour d’expérience mexicaine en gestion de l’agro-biodiversité (CONABIO, ECOSUR, CENAMI...), partage d’expérience avec des paysans et techniciens du Mexique, Brésil, Chili et de la Colombie (dont Adriano CANCI, Brésilien grand ami de Bertrand).

Visite 2003





Rencontres Internationales des Maisons des Semences Paysannes **2012** en Dordogne **2015** à Pau



Joie de vivre, générosité, énergie débordante, passion pour son métier, sens exacerbé de la justice, gentillesse - voilà ce qui me vient quand je pense à Bertrand. Parce que tant de souvenirs me rattachent à Bertrand, parce que j'ai tant d'admiration pour les multiples voies qu'il a ouvertes...

ELISE DEMEULENAERE

Avec toi, des paysages nouveaux ont été créés et de nouveaux sentiers ont été ouverts. Nous allons continuer à les explorer et les cultiver et nous espérons aussi en créer d'autres, voisins et toujours plus lointains.

MARIANNA FENZI
ET TES AMIS DU MEXIQUE

La meilleure façon de lui rendre hommage c'est d'être joyeux et de militer pour les semences paysannes ! AURÉLIE BENAZET

Adio Bertrand laguna
hemen duk omenaldia
gogoan dugu betiko
hire bihotz emankorra
hire irri akuilagarria
hire etxalde idekia

esker mila Bertrand maitia
irakutxi diguk bidea
egun erreinten duguna
dela biharko bizia
Borroka da bide bakarra !*

Sur l'air de la chanson « Joseba Elosegi » (Etxamendi & Larralde)

JON HARLOUCHET, THOMAS ERGUY,
BLE ET LES BASQUES

*Au revoir notre ami Bertrand
tu as ici notre hommage
nous n'oublierons jamais
ton cœur généreux
ton rire motivant
ta ferme grande ouverte

Mille mercis cher Bertrand
tu nous as montré le chemin
ce que nous semons aujourd'hui
est la vie de demain
« La lutte est le seul chemin »

2010 - Voyages d'études
au Brésil et en Italie

2017 Travaux
sur le maïs en
alimentation
humaine :
Voyage au
Pays Basque



FÊTES DE LA BIODIVERSITÉ

La première, organisée en 2006 au Pays Basque, en réaction au risque de légalisation des OGM en France, a impulsé une dynamique régionale. Bertrand intervenait pour les initiations à la sélection, la présentation des variétés, certaines tables rondes... et pour faire la fête !

2006-07 en Pays Basque, 2008-09 en Dordogne, 2010-11 dans les Landes, 2012-13 en Lot-et-Garonne... et le concept a essaimé en Poitou-Charentes, où une fête a lieu tous les ans depuis 2010.



PUBLICATIONS

La formalisation des idées et des résultats d'essais et la description des variétés sous forme de documents écrits, transmissibles et appropriables par tous tenait énormément à cœur à Bertrand.

Il a contribué et relu tous les rapports annuels : 2001 à 2018, la synthèse des 10 ans, le cahier « variétés paysannes de maïs et tournesol pour une agriculture écologique et économe », les livrets techniques multiplication, stockage, le document de synthèse Reverse, le livre Pro-Abiodiv « Gérer collectivement la biodiversité cultivée », les livres de recettes « Du maïs paysan dans mon assiette ! » et « de ceux qui sèment à la cuisine », de Laurence Dessimoulie... les bulletins de liaison... et tant d'autres documents...





ERASMUS+ C4



LE PAYS BASQUE ACCUEILLE UN VOYAGE D'ÉTUDE EUROPÉEN

Le programme Erasmus +, coordonné par le Réseau Semences Paysannes, est un dispositif qui permet d'organiser des voyages d'étude entre acteurs et actrices des semences paysannes de l'Italie, l'Espagne et la France. En 2021, deux voyages ont été organisés, le premier en Italie du sud et le second en Espagne, à Barcelone. Cette année, pour clôturer le programme, le dernier voyage a été organisé dans le sud-ouest de la France, au Pays-Basque Nord et dans les Hautes-Pyrénées.

Gestion collective et valorisation au centre des échanges

Pour ce dernier voyage, l'objectif était d'axer les visites autour de collectifs qui transforment les récoltes issues de semences paysannes afin d'approfondir d'une part ce qu'implique la valorisation des semences paysannes et, d'autre part, le travail en collectif.

Le premier jour, après un temps d'interconnaissance les participants ont échangé sur les questionnements et problématiques qu'ils rencontrent autour de ces deux thématiques. Ces questionnements ont été repris lors de chaque visite (Arto Gorria, Sagartzea, témoignage de Christophe Bidart et l'Odyssée d'Engrain).

GESTION COLLECTIVE

- Comment pérenniser les activités menées autour des semences paysannes ?
- Comment fonctionnent la circulation et les échanges de semences au sein du collectif et avec l'extérieur ?
- Quels liens entre les membres du collectif et les professionnels (exemple lien avec les meuniers ou les boulangers) ?
- Comment questionner le modèle agricole en collectif ?
- Les semences paysannes sont-elles l'occasion de relocaliser la souveraineté alimentaire ?





TRANSFORMATION ET VALORISATION

- Mieux valoriser la production passe nécessairement par le circuit court ?
- Quel marché pour les produits issus de semences paysannes ?
- Comment se protéger de l'appropriation ou captation du travail réalisé par le collectif ?
- Faut-il créer une marque ou un outil de reconnaissance ?
- Quelle échelle de mutualisation de la transformation ?
- Comment construire le prix à l'échelle de la filière ?
- Comment aller vers un prix rémunérateur pour les paysans mais également accessible à tous les consommateurs ?
- Comment impliquer les autres acteurs des filières ?

Les visites : du blé, des pommes et du maïs – du pain, des pâtes, du cidre et des talo !

Christophe Bidart, des pains bio, locaux au levain, 100% blés paysans

« Mon grand-père faisait sa farine et son pain, à base de blés paysans produits en Iparralde¹. Mon père a repris l'entreprise familiale mais sans l'activité de meunerie, il achetait la farine et les blés n'étaient plus produits localement ». Xoko (Christophe) a travaillé avec l'entreprise familiale en « conventionnel » avant de se former à des pratiques de panification plus alternatives, avec des levains notamment. En 2012 il est allé se former auprès de paysans-boulangers dans le Tarn, l'Aveyron, en Bretagne... ce qui lui a donné envie de travailler avec des blés paysans produits au Pays Basque mais, à l'époque, il n'y en avait pas. N'ayant pas de terre, il a contacté B.L.E. pour se rapprocher des fermes et leur proposer de cultiver des blés paysans. En parallèle de cela, il fallait également (re)trouver des variétés qui s'adaptent au climat humide du Pays Basque et réapprendre les pratiques de cultures et stockage adaptées à ces conditions particulières.

Aujourd'hui, Xoko a réinvesti le fournil familial dans lequel il a installé un moulin type Astrier, plusieurs trieurs (alvéolaire Marot, séparateur type Denis), brosse à grain et une chambre froide pour le stockage. En lien avec plusieurs fermes au Pays Basque (dont une partie en Araba et Navarre) qui cultivent des blés paysans en AB, il leur achète le blé et réalise le travail de tri, nettoyage et meunerie avant la panification. Les semences viennent des contacts de Xoko avec des Paysans Boulangers dans différentes régions, notamment dans le Tarn grâce aux rencontres des moulins. Ce sont essentiellement des mélanges, avec une exception l'an dernier d'un lot de Rouge de Bordeaux en pur, mais Xoko préfère travailler des mélanges variétaux et des variétés un peu moins connues et répandues que le Rouge de Bordeaux. Il aimerait notamment introduire le Rouge d'Angleterre et le Rouge d'Écosse dans les mélanges. Malgré tout le chemin réalisé ce sont encore les débuts, avec le réapprentissage de méthodes adaptées aux qualités des blés locaux, Xoko démarre juste sa production de pain en parallèle de la rénovation du fournil. Cette année il a panifié 7-8 tonnes de blés, pour le moment il commercialise dans le magasin familial, il commence ce printemps la vente sur les marchés et souhaiterait commercialiser auprès des cantines.



Après de nombreux échanges sur son projet et ses pratiques, Xoko a proposé une dégustation de ses pains de 4 sortes avec différents mélanges dont un au seigle.



¹ - Pays Basque Nord

Présentation de la démarche Arto Gorria par Jon Harlouchet, polyculteur-éleveur

La ferme : Jon s'est installé en 1998 sur la ferme familiale à la suite de son père, qui avait pris la suite de son grand-père et de son arrière-grand-père. La ferme n'était pas en bio mais ses parents se posaient déjà des questions. Dès les années 75, ils se sont questionnés sur la fertilisation, ont commencé à utiliser des composts, à diminuer le travail du sol avec des labours moins profonds... Jon s'est installé avec la volonté de convertir la ferme après avoir réalisé un stage sur une ferme bio en Ariège. Aujourd'hui la ferme se compose de 35ha dont 12 labourables et le reste en prairies permanentes. Il élève des vaches laitières avec transformation en yaourts, vendus en direct et un peu de vente directe de lait frais. Il produit également farine et polenta de maïs de la variété Grand Roux Basque.

Le maïs Grand Roux Basque, de la multiplication à la diffusion :

Jon a commencé à cultiver des maïs de populations dans les années 2000-2010 lorsqu'est arrivée la problématique des OGM en France, qui lui a fait prendre conscience que les semences, bio, qu'il achetait, étaient vendues par les semenciers qui développaient aussi les OGM. Il a commencé avec une petite quantité, c'était l'occasion de récolter avec des amis, de faire une fête après²... A partir de ce moment, par le bouche à oreille, plusieurs personnes lui ont donné de la semence de maïs « grand roux Basque » cultivé au Pays Basque autrefois et conservé sur des petites fermes, dans les jardins familiaux, voire dans un couvent. Jon a ainsi collecté une quinzaine de souches très différentes qu'il a multipliées pour les cultiver pour l'alimentation de son troupeau. Avec la sélection et grâce à la multiplicité des souches, les rendements ont progressé très vite les premières années. Par la suite, grâce à des échanges lors de fêtes des cueilleurs, et en lien avec la tradition locale de consommer les talo³, il a investi dans un moulin type Astrier pour réaliser ses moutures de farine et polenta. *« C'est toujours par la rencontre que l'on avance et que l'on apprend des choses »*. Il a commencé par commercialiser à Paris dans des restaurants de grande réputation, c'est ainsi que ses produits se sont faits connaître et que la demande s'est développée en local et ailleurs. *« C'est amusant et désespérant car on donne plus de valeur à ce qui est considéré du niveau social au-dessus »*.



L'association Arto Gorria pour la valorisation du maïs Grand Roux Basque : en 2014, Jon, en lien avec une dizaine de fermes en polyculture-élevage de moyenne montagne, s'appuie sur l'association B.L.E pour construire la démarche Arto Gorria avec deux objectifs principaux :

- 1. Diffuser la semence et encourager les fermes à cultiver du maïs Arto Gorria.
- 2. Assurer les débouchés en étant plus nombreux pour limiter l'impact des années à petite production due aux aléas (la verse notamment...).

En 2016, l'association Arto Gorria est créée autour d'un cahier des charges exigeant notamment la production en AB, l'absence d'irrigation, le séchage à l'air libre (non chauffé), la transformation à la ferme ou chez un membre d'Arto Gorria et sur meule de pierre. Un élément essentiel pour les membres du collectif est que la plus-value de la production revienne aux fermes, et non aux intermédiaires (meunier, grande distribution...). En 2017, la marque Arto Gorria est déposée pour protéger la démarche et la reconnaissance de ceux qui travaillent dans le collectif. En effet le maïs Arto Gorria a acquis une certaine notoriété et le collectif souhaite que cette notoriété reste au service d'un projet agricole. Aujourd'hui l'Association compte une vingtaine de fermes, quelques-unes sont équipées d'un moulin, les autres travaillent avec un moulin mobile acheté en CUMA. Depuis l'an dernier elle participe à des événements locaux pour la réalisation de talo 100% Arto Gorria.



© RSP



Après la visite Jon, son salarié et Xoko ont proposé une dégustation de talo aux participants.

2 - Fête des cueilleurs volontaires de maïs au Pays Basque, 2006 et 2007

3 - « galettes » traditionnellement fabriquées à partir de farine de maïs

Sagartzea : conservation et valorisation des pommes locales

Sagartzea ça veut dire verger de pommiers en langue basque. Autrefois il y en avait dans toutes les fermes, essentiellement du pommier, qui servait à la fabrication de cidre pour la boisson quotidienne. En 1989, une campagne a été menée par l'association Hemen, autour du thème « vivre et travailler au Pays Basque » avec un temps de réflexion et d'action autour de l'emploi au Pays Basque.



« Dans la partie intérieure, Basse-Navarre et Soule, nous avons réfléchi à comment créer de l'emploi et encourager la diversification dans l'agriculture pour maintenir les fermes. Dans les années 90 elles étaient très spécialisées, en ovins lait essentiellement. Au Pays Basque nous n'avions pas de fruits et plutôt que d'acheter des pommes hyper traitées, quelqu'un a lancé l'idée d'en produire afin de créer une activité de diversification sur les fermes ».

Un groupe d'une douzaine de personnes s'est ainsi créé, dont certaines très intéressées par les variétés anciennes de pommes, c'est ainsi que naît l'association Sagartzea en 1990. Elle réalise un recueil de savoir-faire auprès de 250 personnes ayant connu les vergers sur les fermes et sachant fabriquer le cidre. Ils ont ainsi pu recenser des savoirs autour de variétés locales telles que l'anisa, l'eztika, l'erisagarra... Ils ont choisi 6-7 variétés qui revenaient souvent dans les enquêtes, et réalisé un travail de conservation pour la variété Eztika qui avait presque disparu. Par la suite, une étude de marché a permis d'estimer une production possible de 500 000 bouteilles de cidres. Le groupe a médiatisé le projet afin de mobiliser plusieurs fermes pour planter les 30 hectares permettant de produire cette quantité, l'objectif étant que ça reste vraiment un complément d'activité pour les fermes.

En 1992, l'association bénéficie d'un financement de la préfecture qu'elle met à profit pour investir dans du matériel collectif de transformation, de l'accompagnement technique et la réalisation d'analyses. La production de cidre démarre à ce moment-là mais se trouve être une grosse charge de travail pour les membres de l'association qui, en 1993, créent la coopérative Eztigar⁴ qui prend le relai pour la transformation et, plus tard, une SARL pour la commercialisation.

Les premières années, Sagartzea s'est concentrée sur la création de la filière, le recueil des greffons, les stages pour apprendre à greffer... puis elle est revenue à son objectif initial : travailler autour de la conservation et la connaissance de la pomme en local. Ils ont ainsi poursuivi le recensement de variétés, caractérisé leur comportement en fonction du contexte pédoclimatique et de la conduite. Des analyses génétiques ont également été réalisées avec l'INRAe afin d'identifier la provenance des variétés et s'assurer que toutes celles recensées et nommées en fonction du lieu où elles ont été trouvées, sont locales et distinctes les unes des autres.

Aujourd'hui l'association compte une trentaine d'adhérents et a répondu aux objectifs de départ : créer de l'emploi agricole, diversifier les fermes et conserver les variétés locales.

4 - Comme le nom d'une variété sauvegardée par l'association, signifie aussi doux, la flamme et acidité en basque



Visite d'un verger conservatoire de Sagartzea, suivie d'une dégustation de cidres et jus de pommes. © RSP

L'Odyssée d'engrain ou l'aventure de citoyens et de paysans dans la création d'une filière locale

L'association L'Odyssée d'Engrain a été constituée en 2013 pour préfigurer la création d'une Société Coopérative d'Intérêt Collectif (SCIC). Ce collectif d'agriculteurs et de consommateurs fabriquent des pâtes sèches biologiques et artisanales à partir de blé Poulard d'Auvergne et de petit épeautre cultivés localement et transformés dans l'atelier coopératif à Cizos (65).

La SCIC compte 70 sociétaires, dont 13 paysans, 3 meuniers, 2 salariés, une franchise Biocoop, la mairie de Lannemezan et sa communauté de communes.

L'objectif est de construire une filière viable et rémunératrice qui va de pair avec la promotion d'une agriculture paysanne et biologique, préservant la biodiversité cultivée et génératrice d'emplois sur le territoire. Le projet veut permettre aux partenaires de pouvoir vivre de leur métier : la production de céréales, la meunerie, la vente. Le statut de SCIC a permis d'adapter ce principe au contexte local tout en abordant différemment la collaboration et les relations humaines au travail⁵.

Le collectif planifie la production selon une règle de répartition des volumes. Sur chaque ferme, il n'y a donc pas plus de 3 à 4 hectares engagés pour la SCIC ; les pâtes doivent rester un atelier de diversification pour les fermes, afin d'assurer leur résilience économique. Le prix d'achat du blé est voté chaque année par les sociétaires, mais varie peu : entre 600 et 650 euros la tonne.

La gamme de pâte proposée s'est diversifiée (coquillettes, penne, vermicelles ..). La réflexion continue avec des pâtes aromatisées aux légumes ou encore de nouveaux produits – flocons d'avoine, muesli. Cela permettrait d'impliquer des maraîchers et des producteurs de petits fruits locaux.



Visite des locaux de transformation à Cizos ©RSP

5 - Source - Fiche descriptive de la SCIC L'Odyssée d'Engrain - projet CERERE 2018

MAISON DES SEMENCES EN IPARRALDE

Manon rejoint l'équipe salariée pour un an pour lancer le projet

“ Au cours de mes études agricoles et suite à différents stages dans des fermes, j'ai été amenée à réfléchir à l'autonomie et l'économie des systèmes. C'est là que je découvre le Réseau CIVAM¹ et les différents réseaux qui portent les valeurs de systèmes durables et ancrés dans les territoires. Je souhaite alors investir mon énergie en ce sens et réalise une licence Professionnelle durant laquelle j'ai l'occasion de faire un stage au sein de l'ABDEA². Je suis convaincue de vouloir œuvrer pour cette agriculture et rejoins donc le CIVAM du Morbihan durant 3 ans. Mes principales missions consistaient à la gestion associative et à l'animation de groupes techniques et formations (systèmes herbagers, changement climatique, installation-transmission).

C'est avec grand plaisir que je rejoins mi-juillet BLE, pour un an, en tant que chargée de mission biodiversité cultivée et maison des semences paysannes. Dans ce poste, j'aurai l'occasion de continuer de travailler avec les différents groupes se penchant sur la biodiversité cultivée (maïs, blé, fourragères et potagères) en poursuivant l'organisation de rencontres et formations entre les membres du groupe. En parallèle, une des missions centrale sera de réaliser une étude de faisabilité quant à la création d'une maison des semences paysannes au Pays Basque : rencontre des acteurs et partenaires, structuration du groupe, calibrage du projet et réalisation d'un recensement et d'un outil de suivi des variétés cultivées au Pays Basque.

Manon Mercier, Chargée de mission biodiversité cultivée et maison des semences paysannes



1 - Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural
2 - Association Béarnaise pour le Développement de l'Emploi Agricole

UNE FÊTE LE 11 SEPTEMBRE POUR SENSIBILISER LE GRAND PUBLIC À LA DÉCOUVERTE DES SEMENCES PAYSANNES



La seconde édition de *A la Découverte des Semences Paysannes* aura lieu le dimanche 11 septembre 2022 au Local : chez Thomas BARTHOUT, Claire GUILLET et Fabien LAVRARD, paysans-boulangers partageant un atelier collectif sur la commune de Mirebeau (86).

Cette seconde édition vise à faire découvrir les semences paysannes au grand public. De nombreuses animations sont prévues avec les bénévoles de CBD, mais aussi avec les producteurs locaux et associations partenaires qui proposeront des animations en lien avec les visiteurs. Ces derniers prendront part aux activités mises en place et viendront découvrir des variétés paysannes, leurs sélections, leurs modes d'organisation, leurs goûts...

Au programme

L'association Cultivons la Bio-Diversité en Poitou-Charentes

- Du semis à la graine
- Plantes bio-indicatrices
- Devenir producteur autonome
- Animations pour enfants.

La ferme accueillante

- Visite de l'atelier de boulange avec les trois paysans boulangers
- Echange avec des producteurs
- Dégustation de leurs pains sur la journée et dans le repas proposé par le restaurant le Savignois.

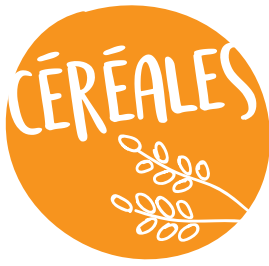
Conférences et débats

- Le Sol Vivant avec Points de Vue Citoyens
- Pratique de sélection paysanne de maïs population avec Claude Souriau
- Du grain au pain : Qualiblébio avec le GABB Anjou

Restauration

- Stand Cass'croute paysan : confection devant le public de galettes, tartines, pains... avec des produits issus de semences paysannes
- Le repas se fera par un traiteur local autonome : Le Savignois. Il confectionnera son menu de l'entrée au dessert avec des produits transformés issus de semences paysannes (maïs populations, blés populations, courge bleue de Hongrie et autres variétés paysannes...).





VISITE DE LA COLLECTION DES BLÉS

Une dizaine de paysans et boulangers du Pays Basque Nord et Sud se sont retrouvés le 9 juin autour de la collection de blé paysans mis en place cette année, à Béguios.

Une rencontre transfrontalière

Cette rencontre a réuni des participants de plusieurs horizons, 4 paysans et 2 transformateurs des Pyrénées-Atlantiques, 1 transformateur, 2 paysans-boulangers et un membre de réseau de semences du Pays Basque Sud. Un temps d'interconnaissance riche a permis de faire le point sur les variétés populations (blés et maïs) mises en place et/ou travaillées par chacun et de dégager la motivation des uns et des autres pour renouer du lien entre les initiatives des différents territoires autour des variétés de blés paysans.

La collection des blés

C'est suite à une volonté du groupe de B.L.E « blé paysans » d'identifier des variétés adaptées au levain et au Pays Basque, qu'un processus de sélection participative est engagé par le groupe. Ainsi depuis 4 ans, des essais de variétés de blés sont mis en place, c'est 70 variétés de blés qui ont pu être testées.

Cette année une collection avec 20 variétés a été mise en place (3 poulards et le reste en blés tendres) à la ferme Xemiainia. La collection est intégrée dans une parcelle de blé khorassan et de multiplication de blés rouge d'Ecosse, rouge d'Angleterre et pétanielle (poulard).

Les 20 variétés semées cette année ont été choisies sur plusieurs critères :

- Bon comportement agronomique les années précédentes
- Origines
- Présence dans les mélanges déjà cultivés en local

Une placette était également composée de l'ensemble des variétés récoltées sur la collection de l'année dernière.

La parcelle recevant les placettes avec un précédent maïs a été drainée avant la mise en place. Un apport de 12.5 T/ha de fumier frais à été réalisé à l'automne. C'est en décembre que le groupe de bénévoles se retrouve pour semer à la main (en ligne) les différentes variétés, sur des placettes de 9 m² avec environ 150 kg/ha en termes de densité.



La sélection participative

Un atelier de sélection participative inter-variétale a été proposé, pour ce faire chaque participant disposait de 5 attaches (3 bleues et 2 rouges) afin d'identifier, selon des critères propres à chacun, les variétés qui lui plaisaient le plus (en bleu) et le moins (en rouge).

Suite à ce premier temps, une visite collective des placettes a permis d'échanger sur les critères de sélection des participants principalement liés : au rendement, à la verse et à la localité des variétés.



6 variétés ont retenu positivement l'attention du groupe :

Variété	Pourquoi cette variété ?
Blé des Hautes Pyrénées	Pas de verse, locale
Population 2 Pont de l'Arche	Test panification positif, tenue de tige et bon rendement du mélange tous les ans depuis 4 ans
Golden Drop	Variété pas trop grande, régularité, pas de verse. Variété souvent citée dans les archives sur l'agriculture basque au début du XX ^e siècle. Quels résultats en panification ?
Saint Priest et le Vernoist Rouge	Test panification positif, régularité, tenue de tige et bon rendement tous les ans depuis 4 ans
Rouge du Roc	Gros grains, barbu
Blé des Pyrénées Centrales	Local, régularité, plutôt bas. Quel comportement en mélange ?
Blanco Corella x Nonette de Lausanne (Poulard)	Régularité, tenue de la tige

D'autres ont été généralement écartées, 4 variétés sont concernées :

Variété	Pourquoi cette variété ?
Hickling	Variété basse, apparence semblable aux variétés sélectionnées en conventionnel
Solsona Fort	Verse importante, irrégularité
Breton Carré	Sensibilité à la verse, peu de grains par épis
Martzela de Bizkaia	Sensibilité à la verse

Préparation de la récolte

La récolte est prévue la semaine du 11 juillet. Comme tous les ans, la logistique matérielle pose question à l'approche de la récolte. Cette année, les fagots récoltés à la main et motofaucheuse pourront être battus avec une batteuse à poste fixe dans un deuxième temps avant de décider de l'utilisation de ces semences. Entre 2 et 4kg de semences sont envisagés à la récolte des placettes.

Poursuite des essais l'année prochaine

Les échanges de la matinée ont permis d'évoquer les pistes pour la suite. L'objectif est de multiplier en plein champ les variétés qui ont retenu l'attention pour leur bon comportement agronomique et résistance à la verse. Au préalable, il sera nécessaire d'effectuer des tests de panifications pour les variétés afin de décider de leur avenir (multiplication en plein champs ou nouveaux essais en placettes). Le mélange Pop2 Pont de l'Arche et le Saint Priest ont déjà été testés par deux fois et semblent intéressants en transformation boulangère. Plusieurs paysans sont intéressés pour le tester en plein champ dès cet automne.

Les variétés écartées par le groupe pourront être testées en mélange, le principal critère d'écartement étant la tendance à la verse, afin d'observer les comportements dans d'autres conditions de semis.

ÉVALUATION BOULANGÈRE

D'UN MÉLANGE COLLECTIF DE BLÉS TENDRES EN GIRONDE

Plusieurs paysans et boulangers bio habitant et travaillant en Sud Gironde ont décidé de constituer et de tester un mélange collectif de plusieurs variétés populations de blé tendre.

L'idée est, sur un même mélange, d'échanger sur les différences de comportements dans les champs et au fournil. Le groupe a souhaité plus précisément étudier l'impact du terroir sur l'expression des pâtes et du pain.

Une prise en main collective des critères d'évaluation

En novembre 2021, une journée de panification collective a permis de construire collectivement les critères d'évaluation du comportement de la pâte (dite évaluation rhéologique) mais aussi sensorielle, en vue de la dégustation. La journée a aussi permis de clarifier les objectifs, les moyens et d'affiner le protocole d'expérimentation.

Concrètement, une première grille de notation a été testée et bonifiée lors de la panification de trois lots de farine issus du mélange collectif. Outre une première appréciation collective des qualités boulangères du mélange, des échanges riches autour des pratiques de panification, des descripteurs et de la manière de les mesurer sensiblement

ont rythmé la journée. En effet, beaucoup de descripteurs (extensibilité, résistance élastique, « force », vigueur, fermeté...) ainsi que la manière de les mesurer peuvent être appréhendés de manière très subjective. Il s'agit donc de bâtir un référentiel de descripteurs communs, tant dans leur définition que dans leur mesure, pour garantir la qualité des données recueillies. A la fin de la journée, une nouvelle grille d'évaluation rhéologique a été validée par l'ensemble des participants.

Ensuite, la grille d'évaluation sensorielle utilisée dans d'autres projets a été modifiée et bonifiée. Le groupe s'est mis d'accord sur deux niveaux d'évaluation : une grille plus complète pour les membres du groupe (une quinzaine d'indicateurs notés de 1 à 5 décrivant l'aspect extérieur du pain, l'aspect une fois coupé, le goût, la texture, l'arôme) et une grille très simple pour le grand public (classement des différents pains selon les préférences et commentaires).

Enfin, après avoir expérimenté les différentes grilles, les objectifs et le protocole ont été rediscutés et consolidés. Pour rappel, l'expérimentation vise à comparer cinq pains issus du mélange collectif cultivés dans cinq fermes différentes et d'observer s'il y a des différences sur les

Grille d'évaluation

Note de 1 à 5 (de 1 « le moins » à 5 « le plus »)

Groupe expérimentateur: *Maitre - Fourn - Gironde*

		1	2	3	4	5
Aspect général du pain	volume (verticalité)		X			
	affaissement (horizontalité)					
	couleur de la croûte	X				
	brillance de la croûte	X				
	épaisseur de la croûte			X		
	relief de la croûte		X			
Aspect une fois coupé	taille des alvéoles				X	
	couleur de la mie					
Goût	acidité		X			
	salé		X			
	sucré		X			
	amertume		X			
Texture	temps de mâche				X	
	croustillant	X				
	moelleux		X			

Commentaire libre sur l'arôme

ARÔME ARRIVANT SUR LA LONGUEUR



Mesure collective sur les pâtes

caractères mesurés dans le comportement de la pâte à l'aide d'une grille rhéologique et au goût à l'aide d'une grille sensorielle. Cette expérimentation permet de répondre aux questions suivantes : Est-ce que j'observe des différences entre les pâtes et les pains ? Et si oui, comment sont-elles structurées ? L'objectif est d'émettre des hypothèses sur l'impact du terroir sur le comportement de la pâte et le goût du pain.

L'expérimentation et le recueil des données

Le 31 mars 2022, le groupe s'est retrouvé à la boulangerie coopérative d'Uzeste pour réaliser la première partie de l'expérimentation. Il s'agissait de comparer le comportement en panification de 5 lots de 15 kg moulus avec le même moulin (chez Nicolas Saillan à Frontenac). Les lots ont été

panifiés par la même boulangère (Marion Duquesne de la boulangerie coopérative d'Uzeste). Quatre groupes, composés de trois personnes, ont rempli la grille d'évaluation rhéologique à chaque étape de la panification. Certaines farines avaient des comportements très marqués ce qui laissent présager un impact du terroir.

Le 3 avril suivant, un forum sur la thématique « Blés paysans: l'autonomie du grain au pain » a été organisé lors du Joyeux Marché de Préchac. Après une présentation de la démarche expérimentale et politique (reprenre la main sur une partie des facteurs de production confisqués par l'agro-industrie pour concourir à l'autonomie alimentaire du territoire), le grand public a été invité à déguster et comparer les pains panifiés le 31 mars. Le succès a été au rendez-vous puisque plus d'une centaine de personnes a participé à la dégustation (110 grilles collectées).

Courant avril, des essais individuels ont eu lieu dans les différents fournils participants. Un dispositif permettant une large participation, une liberté dans le fournil (« avec quoi je veux comparer et comment ») tout en permettant des comparaisons par groupe de boulangers (témoins locaux) a été mis en œuvre. Au sein de groupes de 3 ou 4 boulangers, chaque boulanger a été invité à comparer le comportement de deux lots de farine avec sa pratique. Grâce à un lot de farine en commun à chaque groupe, les boulangers pourront comparer le comportement de ces différents lots de farine selon différentes pratiques de boulange. Des dégustations auprès de la clientèle de chacun ont aussi été organisées. Les premiers retours qualitatifs sont encourageants.

La suite : l'analyse

Les différentes données sont en cours d'analyse et seront discutées collectivement en septembre. Cette analyse inclura également les données collectées de manière participative au champ avant récolte, qui détaillent le comportement du mélange et les pratiques dans chaque ferme.

Calendrier

Détails à venir sur

<https://collectif-metis.org>



Dégustation au Joyeux Marché de Préchac



Pour les paysans du collectif « blé pop » cette campagne 2021-2022 est marquée par la mise en place de 5 collections semées entre l'automne et janvier 2022 avec plus de 161 placettes semées.

L'objectif de ces collections est de poursuivre le travail de caractérisation et d'observation entrepris par les paysans et paysannes depuis 2018. Ainsi cette année, la diversité est encore à l'honneur avec toutes les espèces mises en culture in situ sur les 5 fermes (*blés tendres, durs, grand épeautre, amidonniers, poulards, engrains nus, blés de khorazan*, etc.) :

- Saint-Martin-le-Pin (24300) chez Christophe & Delphine LAURENT: 19 variétés
- Carves (24170) chez Frédéric IMBERTY : 14 variétés
- Saint-Martin-de-Gurson, Les Mandies (24410) chez Christian et Cédric STREIT : 109 variétés
- Valeuil, Brantôme (24310) chez Franck LASJAUNIAS : 13 variétés
- Vezac (24220) chez Marie-Rose AMPOULANGE : 5 variétés semées dans le but de sensibiliser et informer le grand public sur les céréales populations.

Des notations ont été effectuées cette année sur les toutes collections : aspect général, sensibilité aux maladies, verse, hauteur de paille, précocité.



Variété Rouge de Gruyère



Variété blé de Miracle
(Poulard, proche blé dur)



Variété Poulard d'Auvergne



Plus de 100 placettes à
St Martin de Gurson

DU CHANGEMENT DANS L'ÉQUIPE !

Charlotte Bard-Konaté devient l'animatrice Grandes cultures (sauf maïs) de la Maison de la Semence Paysanne de Dordogne suite au départ d'Esther pour d'autres horizons... en Limousin.

« Je travaille à la Maison de la Semence Paysanne depuis presque 1 an et demi et je reprends les missions sur les céréales à paille population. J'ai commencé l'aventure en travaillant sur la réalisation d'un bilan de 20 ans d'actions réalisées par les associations du programme « Cultivons la biodiversité en Nouvelle-Aquitaine » puis en réalisant un site internet (en cours de développement) dédié à tout ce que nous entreprenons depuis 2001... Et me voilà le nez dans les blés à chercher si des petites étamines sont de sorties... »

Parallèlement, nous accueillons Eugénie COUZON en stage :

« Je suis originaire de Saint-Étienne et j'étudie l'agronomie en école d'ingénieur à Paris. Je suis actuellement en année de césure que j'ai commencée par un voyage de 6 mois en Amérique Latine durant lequel j'ai réalisé des volontariats dans différentes fermes. Étant très sensible à une agriculture paysanne et respectueuse de l'environnement, j'ai choisi de terminer ma césure par un stage au sein de l'équipe Biodiversité d'AgroBio Périgord.

L'objet du stage est de travailler sur 4 fermes de Dordogne qui ont implanté des collections de céréales à paille populations. Il s'agira de réaliser des notations sur les caractéristiques agronomiques de ces essais, de participer à l'organisation de journées collectives de récoltes manuelles et de battage des variétés présentes sur les collections et de créer des fiches techniques variétales. »



Charlotte



Eugénie



2022 : ANNÉE DE CONFIRMATION POUR LES 3 VARIÉTÉS DE L'INRAE

CRIBLAGE VARIÉTAL DU CHOU FLEUR

Le travail de criblage variétal des variétés de chou-fleur population se poursuit pour la 5^{ème} année et chez 5 maraîchers de Dordogne. Les essais 2022 seront consacrés à la validation des observations des années précédentes sur les variétés s'étant révélées les plus intéressantes. Ainsi, 3 des 8 variétés sorties des frigos de l'INRAE, sont remises en essais : type *Martinet*, *Dunkerque* et *Malines*, ainsi que les variétés *Tabiro* et *Goodman* comme variétés témoins. Afin de limiter et/ou mieux prendre en compte la variabilité due aux pratiques agricoles, les plants de l'essai sont réalisés chez un seul maraîcher cette année et seront plantés la même semaine chez les 5 maraîchers. Un suivi des pratiques culturales notamment de la fertilisation azotée est également prévu.

La variété *Moncalieri*, qualifiée de « trésor dissimulé » avec son aspect rappelant la variété *Romanesco* et sa pomme enveloppée dans les feuilles, a séduit les maraîchers de Dordogne tant par son goût que par son originalité. Cette variété avait été récupérée auprès du *Rete Semi Rurali* (Réseau Semences Paysannes Italien) dans le cadre d'un échange de semence (envoi d'une de nos variété de tournesol population) avec pour l'objectif de trouver une variété résistante à la chaleur. Nous avons fait le choix de dédier les dernières semences à des essais de multiplication. Un défi technique que nous espérons réussir et utiliser pour encourager les paysans à passer à l'étape suivante, celle de la multiplication des variétés populations sélectionnées.



Prêts pour la plantation



Variété de chou-fleur Moncalieri « Tresor Caché »

CHEZ 1001 SEMENCES LIMOUSINES, MALGRÉ LA VIE ASSOCIATIVE EN SOMMEIL,
LE TRAVAIL SUR LES POTAGÈRES SE POURSUIT AVEC LE MUSÉE DE VICQ-SUR-BREUILH (87)



MULTIPLICATION ET DIFFUSION DES SEMENCES POTAGÈRES EN LIEN AVEC L'ART NAÏF

Après une année très ralentie, la question de la poursuite de l'association s'est posée lors de l'Assemblée Générale du mois de mai 2022.

Faire vivre l'association, provoquer les réunions du Conseil d'Administration, rédiger les compte-rendu représente trop de travail bénévole pour les paysans du collectif, qui sont notamment pour la plupart également investis dans d'autres associations. Les membres ont tout de même souhaité ne pas dissoudre l'association, trouvant dommage de balayer ces quasi 10 années de travail. Aujourd'hui, de nombreuses actions qui ont été impulsées grâce à l'association sur les 2 axes céréales à paille et légumes, se poursuivent au niveau individuel, à l'échelle des fermes. L'association est donc en sommeil en attendant que les dynamiques pour se retrouver lors d'événements, de réunions ou pour impulser de nouveaux projets collectifs ne se réveillent.

Depuis 1 an, un partenariat a été initié avec le « Musée et jardins Cécile Sabourdy¹ », Musée d'Arts Naïf, Brut et Singuliers à Vicq-sur-Breuilh (Haute-Vienne) qui met à disposition de 1001SL deux parcelles dans le jardin pour cultiver et reproduire les variétés paysannes du Limousin.

Le projet est né de l'envie de faire du lien avec la culture, le patrimoine local... et ainsi de parler de patrimoine culturel au sens « agri-culturel » du terme... en diffusant ces graines et leur histoire auprès du public des visiteurs du musée. De nombreuses personnes visitent aussi ce lieu (public scolaire et usagers de La Poste) et sont alors sensibilisées à l'existence de ces légumes du Limousin et à la possibilité d'en reproduire la semence... et ainsi d'en sauvegarder l'existence !



© Musée-Jardins-Sabourdy_M.Conte

Le Musée et ses Jardins

Ouverts depuis 2014, les Jardins Cécile Sabourdy s'épanouissent autour du Musée d'Arts Naïf, Brut et Singuliers. Ils défendent des méthodes d'entretien respectueuses de la faune et de la flore indigènes, accueillant volontiers toutes sortes d'insectes et d'oiseaux. Un parcours libre mène du Jardin des Simples, où croissent plantes médicinales et aromatiques, au Grand Jardin qui abrite un espace de culture consacré à la conservation de graines anciennes².

Sur les sachets diffusés apparaissent la mention : « à cultiver, reproduire et diffuser autour de vous pour éviter la disparition de la variété ! »

Sont reproduits et diffusés actuellement au Musée-Jardins Cécile Sabourdy :

- la laitue verte de Limoges,
- l'oignon Jaune de Limoges,
- le haricot coco jaune du Limousin (*Taupard du Limousin*),
- et la rave de Treignac bientôt.



1 - Artiste peintre de Haute-Vienne (1893-1970) appartenant au courant artistique des Naïfs, ses peintures ont pour sujet les paysages et le quotidien de la ruralité du Limousin.

2 - Source : <https://fetedelanature.com/musee-et-jardins-cecile-sabourdy>



DEVELOPPEMENT DE LA GESTION COLLECTIVE DES SEMENCES PAYSANNES FOURRAGÈRES

Le travail sur les semences de fourragères, commencé dans le PEI CUBIC en 2018, avait permis de lancer une dynamique en Poitou-Charentes. Dans ce cadre, des populations de trèfle violet et de sainfoin avaient pu être diffusées. Après deux ans de multiplications compliquées, un bilan mené en 2020 avait permis d'identifier les freins (météo, matériel, connaissances, surfaces de fourrages...) à l'autonomie des fermes en semences fourragères. Afin de poursuivre sur ce sujet où nous avons de nombreuses demandes, nous avons recruté Loris ESNAULT pour un stage de 4 mois. Sa mission est de réaliser un état des lieux des besoins et des compétences de nos membres pour essayer, à terme, d'envisager une forme d'autonomie collective.

“ Depuis quelques semaines, je réalise un stage sur la gestion collective des semences paysannes de fourragères au sein de l'association Cultivons la Bio-Diversité en Poitou-Charentes. Ce stage s'inscrit dans un projet financé par les fonds SEA¹ sur l'autonomie protéique, en partenariat avec Cyril FIRMAT de l'INRAE de Toulouse.

La première étape de ce projet est de faire un point sur le développement actuel des semences paysannes de fourragères auprès des adhérents. Pour cela une série d'entretiens a été réalisée en début de stage avec 25 adhérents volontaires sur la production, les besoins, les savoir-faire et les difficultés rencontrées sur les semences paysannes fourragères.



Loris triant de la
semence de luzerne

Après avoir synthétisé ces rencontres, la deuxième étape a été la création de deux populations d'espèces fourragères parmi les plus utilisées par les adhérents, soit la luzerne et le trèfle violet.

Ces deux populations ont été créées à l'aide de plusieurs lots de semences provenant de chez différents adhérents, et ont été confiées à

3 agriculteurs pour leur multiplication. Nous avons distribué ces lots pour semer une parcelle de 2 hectares. Une fois multipliée, une partie de la récolte sera restituée à CBD pour être diffusée auprès d'autres adhérents. Le but étant, chaque année, de créer des populations de nouvelles fourragères qui seraient diffusées au sein de l'association à l'image de ce qui se fait, par exemple, avec le maïs population à CBD.



Ces expérimentations s'accompagnent également de fiches de suivi qui serviront à connaître les caractéristiques morphologiques et physiologiques de ces 2 populations. La mise en place de ces expérimentations permettra, d'ici plusieurs années, d'avoir deux populations d'espèces adaptées aux conditions pédoclimatiques de la région et donc s'adaptant aux systèmes à faible utilisation d'intrants.

Cependant, des problèmes récurrents sont identifiés lors de la production de semences paysannes de fourragères : la taille de la parcelle à récolter (souvent trop petite) nécessite une moissonneuse batteuse adaptée, la taille des graines se confond très souvent avec des graines d'adventices (Exemple : Picride fausse vipérine). Enfin, laisser monter à graine les fourragères est synonyme de perte de foin ou de pâturage, ce qui pose un problème chez les éleveurs notamment.

Ces problèmes peuvent être dépassés par le fonctionnement du réseau, en effet le but de ce projet est également de développer un « réseau fourragères » au sein de l'association pour encourager l'entraide et le partage de biens ou de connaissances. Pour cela, un forum internet a été développé à destination des agriculteurs pour échanger sur leurs connaissances mais aussi leur permettant d'informer CBD sur les fourragères qu'ils développent et qu'ils multiplient au sein de leurs fermes. De plus, toutes ces informations seront centralisées dans un dépliant à disposition de chacun.

Ce projet sur 5 ans a pour but de créer de nouvelles populations de fourragères mais aussi de développer le réseau informel d'agriculteurs adhérents en lien avec ce projet. ”

¹ - SEA : Sud-Europe-Atlantique

TABLE RONDE SEMENCES FOURRAGÈRES



Le 16 octobre, à l'occasion de Orain Erein, B.L.E a organisé une table ronde sur les semences fourragères. Une vingtaine de personnes a ainsi pu assister au retour d'expériences d'un projet mené depuis 2018 par CBD-PC¹ et l'INRAe en Poitou-Charentes, puis échanger sur des actions à mettre en place localement autour des semences des prairies.

L'Iparralde est un territoire avec une belle dynamique autour de la biodiversité cultivée ; plusieurs collectifs sont engagés dans son maintien en cultures annuelles et pérennes (Arto Gorria, le groupe blés animé par BLE, Sagartzea, IMOZK, Xapata, Biper ezia, piment d'Espelette...). C'est également une terre d'élevage et, de ce fait, une grande part de sa surface agricole est en prairie. Ainsi, se pencher sur les semences fourragères permettrait de rendre les actions autour de la biodiversité cultivée accessibles à une majorité de fermes. L'objectif de Orain Erein était, au-delà de faire la fête², de permettre l'échange et le partage de savoirs. Nous avons donc invité CBD-PC à nous parler de leur expérience les semences fourragères, et l'inspiration était au rendez-vous.

Bruno JOLY et Claude SOURIAU, tous deux polyculteurs-éleveurs en AB dans la Vienne (respectivement en vaches laitières avec transformation et en volailles) sont membres de CBD-PC et participent notamment au groupe fourragères sur lequel ils sont venus partager leur expérience avec Cyril FIRMAT, généticien à l'INRAe, qui a rencontré CBD-PC lors de journées sur les blés et maïs paysans et les a accompagné pour le projet sur les fourragères.

Bruno et Claude : « C'est quelque chose que l'on avait en tête depuis longtemps mais on a débuté il y a peu par manque de moyens. Il y a 5 ans nous avons monté un GIEE Maison des Semences. Dans ce cadre, des enquêtes très précises ont été menées auprès d'une dizaine de fermes nous permettant d'identifier une attente de 7-8 agriculteurs autour des semences de fourragères et de prairies. Il y a 3-4 ans, nous avons réuni ces personnes et, en partenariat avec Cyril, nous avons réfléchi à comment travailler sur cette question ».

Cyril : « Dans le cadre de mon travail de généticien on me demandait de partir quasiment du gène pour arriver à des variétés, c'était beaucoup trop déconnecté pour moi. Je préfère travailler avec des gens plutôt qu'avec des gènes, donc je me suis rapproché de CBD-PC. Quand je suis entré en contact avec eux, moi étant généticien et CBD-PC étant déjà très avancé sur la question du maïs, avec de la sélection, nous sommes partis avec des lunettes de généticiens sur le projet fourragère. »

Sainfoin et trèfle violet

« Nous sommes assez vite partis sur le sainfoin car, ce qui est choquant, c'est que les semences sont produites dans des pays comme la Roumanie avec des climats différents du notre, et avec un faible pour les travailleurs locaux. Chez nous il y a pas mal d'éleveurs de chèvres qui sont intéressés par cette plante notamment pour ces propriétés antiparasitaires. Cependant, elle ne pousse pas dans toutes les parcelles, il faut que ce soit adapté, plutôt séchant. Pour ceux qui ne pouvaient pas partir sur le sainfoin, nous avons aussi travaillé sur le trèfle violet.

L'idée c'était d'essayer de créer une population adaptée à notre secteur au niveau pédoclimatique. Nous avons donc essayé de collecter des lots de semences qui étaient soit déjà récoltés dans les fermes, soit des plantes sauvages présentes sur les parcelles ».

Sélectionner sur la pérennité

La pérennité des légumineuses en prairie était une problématique largement partagée dans le groupe. Ce critère de sélection est plutôt intéressant car pour améliorer la variété il suffit de récolter les graines des légumineuses qui survivent à l'usage habituel, voire aux mauvais traitements que vous infligez à vos prairies.

Mais comment augmenter l'effet de la sélection quand on n'a peu de connaissances et de moyens ou qu'on ne veut pas mettre en place un dispositif de recherche trop poussé en génétique ?

« Pour cela, nous avons :

1. Fait un appel à graines dans le réseau (des paysans et des semenciers ont répondu).
2. Mélangé puis semé des lots sur plusieurs fermes, avec des conduites différentes, dans l'objectif de récolter au bout de quelques années et d'avoir une population diversifiée, sélectionnée sur la pérennité et adaptée à toutes les conditions (aux bonnes années comme aux mauvaises) »

Mise en place et conduite des essais

« 12 fermes ont mis en place des petits lots sur une surface d'environ 3 ares. On voulait que ce soit en conditions réelles, pas expérimentales. C'était pâturé, fauché... Certains ont semé en pur et d'autres en mélange ».

Claude : « j'avais fait une bande de 6 m de large sur 300m de long dans une prairie que je conduisais comme d'habitude.

Une contrainte pour la mise en place de ses essais était d'obtenir des lots assez conséquents pour ne pas faire sur de trop petites surfaces (pour que la conduite puisse être mécanisée) ».

¹ - Cultivons la BioDiversité en Poitou-Charentes

² - Ce qui a été très largement réussi

« Les plantes poussent, on se retrouve et on échange ».

« 2 rencontres par an (mai et automne) étaient organisées autour des fourragères avec l'objectif d'échanger sur la conduite et sur la production de semences. C'était une réussite car il y avait du monde qui parfois venait de loin, jusqu'à une heure de route. Le projet est ainsi devenu une plateforme d'échanges entre pairs. Ont émergé alors plusieurs questions, au-delà même des questions génétiques :

- La pérennité est directement liée à la conduite, la hauteur de coupe par exemple => Une expérience est alors réalisée sur une parcelle avec deux hauteurs de coupe différentes. Les résultats sont intéressants.
- Densité de semis en sainfoin : les recommandations des semenciers vont du simple au double. => Des essais sont mis en place sur les fermes avec différentes densités de semis.



FREINS MATÉRIELS ET LOGISTIQUES AU MOMENT DE RÉCOLTER

La récolte a été plus difficile que ce que l'on avait anticipé collectivement. Même les larges bandes nécessitent du temps et du matériel que tout le monde n'a pas. Certains manquent également de savoir-faire : quand faut-il récolter ? Comment stocker ? Sur les 12 essais seuls 3-4 sont récoltés.

1. les freins matériels

« Lorsque c'est un entrepreneur, il ne va pas forcément venir pour 1000 m² ou 2000 m² ou, s'il est équipé pour récolter les tournesols, il va faire passer les tournesols en priorité... Donc souvent s'il vient c'est trop tard, les graines sont tombées par terre. Le sainfoin et trèfle violet ce n'est pas comme le maïs, les graines sont plus sensibles, elles tombent plus rapidement à maturité. Dans certains cas, nous n'avions pas anticipé la taille de la moissonneuse de l'entrepreneur et il n'arrivait pas à entrer dans la parcelle. Globalement, les fermes qui ont récolté avaient de l'expérience et/ou du matériel en collectif, en CUMA notamment.

Quelles machines pour récolter ?

Moissonneuses batteuses classiques, comme pour le blé. Par contre les réglages sont différents. Les petites machines sont plus adaptées. Les grosses machines des entrepreneurs sont moins maniables sur des petites surfaces. Faire une récolte manuelle est possible sur de très petites placettes, 10 m² max. Par contre récolter les fleurs de trèfle violet est compliqué...

2. les freins systémiques : produire de l'herbe ou de la graine ?

Généralement pour le sainfoin ou le trèfle violet la première coupe sert à faire du fourrage et la récolte de semences est faite sur la seconde coupe. La météo est souvent plus favorable à ce moment-là. On peut également envisager une pré-coupe de nettoyage, ensuite on laisse fleurir, puis on récolte les graines. Cependant, dans certains systèmes il y a concurrence sur les périodes sèches, et ils préfèrent faire pâturer la seconde coupe plutôt que de récolter la semence. On peut récolter sur la troisième mais ça devient tard en saison ».

Un bilan mitigé mais source d'apprentissage

« Un point encourageant tout de même, si pour certaines fermes c'était difficile (incapacité car manque de matériel ou de la maîtrise de la mécanisation, du séchage et stockage des graines), d'autres avaient des big bag de semences fourragères. Des gens comme Claude et moi nous avions un avantage : nous avions eu des contrats avec des semenciers comme Jouffray-Drillaud pour la production de semences où il y avait un niveau d'exigence élevé des semenciers qui nous ont formé pour faire de l'épuration au champ, stocker les graines... C'était plus facile pour nous et aussi du fait que nous avons la moissonneuse car pour intervenir pile au bon moment, c'est mieux.

Ce que nous apprend cette expérience sur l'adaptation de plantes à des terroirs c'est, qu'avant tout, il faut une organisation collective et sociale très forte, avant même d'avoir choisi les espèces sur lesquelles travailler. Ça nous a également appris que dans ce genre de groupe le risque est de mettre à l'écart deux types de personnes : ceux qui sont déjà autonomes et les personnes qui, finalement, ne peuvent pas produire. Comment les garder impliquées dans le projet ? »

Perspectives : Une nouvelle organisation collective

Les personnes autonomes ont la maîtrise technique couplée à la surface suffisante (pas de compétition avec le fourrage en saison sèche). Donc le système pourrait être d'identifier ces personnes, de mettre en place les essais chez eux avec un suivi collectif par petits pôles. Les personnes ne pouvant pas faire leur semences participent ainsi aux chantiers collectifs et aux rencontres bisannuelles.

En parallèle, des formations sont à prévoir : comment faire à partir d'un champ pour obtenir de la graine, le parcours à maîtriser (tri, séchage, stockage des graines, teste de la germination...). Aujourd'hui trois personnes sont identifiées en Poitou-Charentes, peut-être bientôt 6, avec des petites moissonneuses, etc... ?

Le but est aussi qu'autoproduire la semence ne coûte pas plus cher (ou pas trop) qu'acheter celles qui viennent de Roumanie. Au-delà du côté éthique, l'approche économique aussi est importante. Est-ce que, finalement, avoir une abondance de semences fourragères ne permettrait pas de relâcher la pression au moment du semis (aide à la prise de décision pour ressemer ou augmenter la densité de semis car la semence coûte cher) et donc encourager à faire plus d'essais ?

Nouvelles espèces

Nous avons identifié la luzerne comme plante d'intérêt pour l'autoproduction. L'idée serait de créer une luzerne population du Poitou. Sur le même principe que pour le sainfoin et le trèfle, toutes les origines retrouvées sont mélangées pour ramener de la diversité génétique. une fois le lot constitué il est confié à un agriculteur du groupe pour le multiplier et ensuite le diffuser.

Il y a une vingtaine de plantes fourragères différentes et il y en a 5-6 dont on décide collectivement qu'on va les acheter dans le commerce et qu'on ne cherchera pas à les autoproduire, soit parce qu'on pense que techniquement c'est trop compliqué soit que l'enjeu économique n'en vaut pas la chandelle (par exemple parce qu'on n'a besoin que de petites doses). Il y a les plantes qu'on pourrait faire mais dont on ne se sent pas capable aujourd'hui, c'est un objectif à moyen terme et puis les plantes comme les sainfoins, trèfle violet et luzerne que l'on essaye de produire dès maintenant.»

Et en Iparralde ? Un travail déjà mené par le passé

Un projet a été réalisé dans le cadre du programme ProAbiodiv entre 2010 et 2013 et localement porté par le groupe SPiD64 (réunissant lycées, CFA, INRA, AET3V, Chambre d'Agriculture 64, CPIE et BLE). L'objectif était de mettre en place un groupe de sélection participative sur les fourragères. Un travail de collecte de dactyles, trèfles violets, trèfles blancs et

lotiers avait été mené sur des prairies naturelles (non semées depuis plus de 25 ans). Les lots confectionnés avaient été semés sur 3 collections (Mendionde, Saint Palais et Oloron.) Un travail de caractérisation avait été réalisé sur les critères de pérennité, précocité, vigueur, recouvrement, compétitivité, pression des maladies et ravageurs, taille et forme du limbe... Les perspectives qui ressortent de ces essais sont : 1. Faire de la conservation des types locaux sur prairies naturelles. 2. Besoin d'un apport de connaissances techniques sur la conservation, le tri et le stockage.

En parallèle un recueil de savoir-faire traditionnel en conduite de prairies a été réalisé auprès d'une vingtaine d'éleveurs et techniciens retraités portant sur : l'utilisation de la fenasse³, la fauche tardive, la valorisation des zones intermédiaires...

3 - Fenasse est un nom commun d'origine occitane (fenassa). Dans l'occitan médiéval fenasse est un nom commun qui signifie le gros foin, le sainfoin ou l'avoine.



© CBD

Ce qu'inspire ce retour d'expérience

Après le retour d'expérience de CBD, nous avons proposé un atelier aux participants afin de définir leurs souhaits et idées pour s'approprier ce sujet. Toutes et tous ont exprimé leur grand intérêt pour la thématique, la plupart étant déjà impliqué-e-s dans des actions autour de la biodiversité cultivée ou en plein questionnement concernant la qualité de leurs prairies.

	Ce que je souhaite faire	Ce que je fais déjà
Pratiques culturelles		Semis direct Première fauche tardive Travaille sur la hauteur de coupe (plus haute) Entretien des prairies : chaulage, composts jeunes Pâturage tournant
Lien qualité prairie – qualité produit	Régénérer les prairies dans le but d'améliorer la qualité du produit fini	
Autonomie	Améliorer mon autonomie en semences et vis-à-vis des semenciers Semences locales Autonomie plus globale du monde agricole Relocaliser les semences	Je fais mes semences et ma sélection sur les blés, Arto Gorri
Adaptation	Adaptation au terroir/climat Améliorer les prairies Flore pérenne et diversifiée, adaptée Résistance aux chenilles	Laisser faire sur les prairies (pâturage, fauche pas trop rase)
Conserver la biodiversité cultivée (et locale)	Participer au maintien Patrimoine commun au service d'une agriculture durable	Je fais mes semences et ma sélection sur les blés, Arto Gorri Diversité des cultures, des haies
Travail collectif	Participer à la dynamique territoriale paysanne Mettre en relation les agriculteurs sur le sujet	Je suis là aujourd'hui Soutien politique





MAÏS POPULATION EN DORDOGNE

UNE DIVERSITÉ D'ACTIONS POUR 2022

Romane, nouvelle recrue maïs pop Dordogne !



Récemment diplômée en tant qu'ingénieure en agronomie, j'ai pu, durant mes années d'études notamment, concevoir et suivre une expérimentation de criblage variétal sur les houblons et monter et réaliser un projet sur le genre en agriculture « Femmes Et Agricultrices » (échanges, réalisation d'interviews vidéos, de courts métrages, rédaction d'articles). Passionnée par

l'agriculture, je souhaite consacrer ma vie professionnelle à la recherche de solutions avec les agriculteurs.trices pour répondre aux enjeux actuels. C'est donc avec plaisir que je vais désormais apporter, en tant que technicienne expérimentation et animatrice, ma contribution au sujet des semences paysannes de maïs populations au sein d'AgroBio Périgord.

Réunion du groupe maïs population le 8 mars

Cette journée a permis de faire émerger des thèmes à travailler pour 2022. Des sous-groupes se sont constitués sur : le maïs en alimentation humaine, en alimentation animale, les pratiques culturelles, la sélection paysanne... Le sous-groupe de cette dernière thématique s'est ensuite déjà réuni deux fois afin d'échanger autour des techniques de sélection et de définir les pistes de travail pour 2022.

Semis de la plateforme de criblage variétal

La plateforme de criblage variétal de maïs populations a été semée le 10 mai 2022 à la Ferme des Gardes à Saint-Antoine-de-Breuilh. Elle compte 40 variétés, et permettra de réaliser des observations de différentes variétés, dont celles cultivées chez les paysans de Dordogne, et servira de support d'animation.

Semis d'une vitrine orientée alimentation humaine

Le 17 mai 2022, une vitrine pour observer des maïs populations intéressants pour la transformation en alimentation humaine a été semée à Bourdeilles à la ferme Duteil-Becker. Une vingtaine de variétés pourront ainsi être observées et testées en transformation.



Retours et demandes de semences

Ce printemps, une quarantaine de personnes ont reçu des semences populations avec, au total, plus de 300 kg de semences de maïs population et 40 kg de tournesol, soit 25 variétés de maïs et 3 variétés de tournesol.

Egrenage collectif de la variété Tio-Joao

Le 18 mars 2022, 5 paysans du groupe maïs population de Dordogne se sont réunis à la Ferme des Gardes pour égrener la récolte collective 2021 de Tio-Joao, variété de maïs population précoce aux caractéristiques prometteuses pour l'alimentation humaine.

Formation maïs et tournesol population

AgroBio Périgord a réalisé une formation destinée aux nouveaux en semences population de maïs et de tournesol : présentation de la réglementation concernant les semences paysannes, des principes de base de la culture de maïs ou de tournesol, conseils pour produire sa semence...

Le maïs pop' à l'école

Le 13 mai 2022, la 30aine d'élèves de l'école d'Echourgnac a pu découvrir la diversité du maïs population avec l'animatrice et un paysan du groupe maïs de Dordogne : Reconstitution du cycle de la plante, collage de grains de maïs colorés, découverte de la farine et de la semoule de maïs et semis de maïs dans le potager de l'école.



Accueil d'Anouar en stage sur l'impact du changement climatique sur la culture du maïs population

Actuellement étudiant en M2 parcours Changement climatique, Gestion Agricole et territoires à CIHEAM-IAM Montpellier, co-accrédité avec l'université de Paul Valéry Montpellier 3, je suis titulaire d'un double diplôme ingénieur agronome et Master 2 en Génie Rural à l'École Nationale Supérieure d'agronomie ENSA Alger (Algérie). Pour 6 mois, je suis en charge du suivi et de l'analyse des essais multi-environnement maïs population en lien avec le changement climatique.



CARACTÉRISATION DES BLÉS ET MAÏS EN ALIMENTATION HUMAINE



Des dégustations pour mieux connaître les qualités des variétés paysannes de blés et maïs en alimentation humaine

Nos adhérents nous demandent régulièrement les caractéristiques sur les variétés de céréales et de maïs adaptées à la transformation à la ferme et à la consommation en alimentation humaine. Afin d'améliorer nos connaissances, nous avons donc renouvelé nos journées de dégustation / caractérisation de pains et de farines et semoules de maïs.

Blés : caractérisation de pains

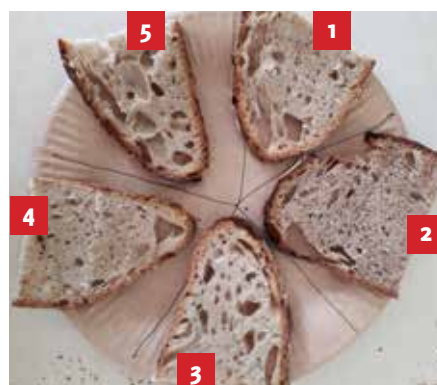
Une première rencontre a eu lieu le 7 février chez Laurence GUICHARD, paysanne boulangère à Ayrion dans la Vienne. La journée a commencé par une visite des installations de Laurence et une présentation de la ferme. Dans un second temps, les participants ont pu réaliser une extraction de gluten (voir encadré) sur différentes variétés de blés modernes, paysannes et mélanges. Le manque d'expérience ne permet pas d'avoir des résultats représentatifs car tous les groupes n'ont pas exactement procédé de la même manière. Cependant, cette première approche a permis d'aborder ce thème, et d'acquérir un peu de savoir-faire pour renouveler l'expérience une prochaine fois.

L'après midi, les participants ont goûté et caractérisé cinq pains réalisés par Laurence. Les différences de goût ont été difficiles à évaluer malgré des farines très différentes.

Méthode simplifiée d'extraction de gluten inspirée des travaux de l'association Triptolème

- Peser 40g de farine
- Mesurer 20mL d'eau
- Malaxer la farine et l'eau pendant 2 à 3 minutes avec une spatule.
- Passer la boule sous un filet d'eau en la pinçant. S'arrêter lorsque l'eau sortante de la boule est limpide et qu'on ne ressent pas de grumeaux.
- Récupérer les morceaux tombés sur un tamis, les presser et les inclure à la boule.
- Essorer le gluten en le pressant dans la paume de la main. S'essuyer les mains et recommencer 6 à 8 fois.
- Peser le gluten humide obtenu.

Origine des farines	Apparence de la croûte	Apparence de la mie	Odeur	Consistance de la croûte	Consistance de la mie	Goût	Texture en bouche
1- Mélange Claire Guillet (100% modernes)	Mate Fine Brune	Grise	Céréale Grillée	Molle	Moelleuse Dense	Acide Parfumé	Tendre Fondant
2- Mélange Thomas Barthout (80% populations, 20% modernes)	Fine Dorée	Crème Alvéolée	Céréale	Molle	Dense	Salé Neutre	Tendre
3- Mélange Rodolphe Cornuau (mélange populations)	Mate Fine Dorée	Crème Alvéolée	Céréale	Molle	Dense	Acide Neutre	Tendre Mou
4- Mélange Laurence Guichard (Angoulême + Gâtinais)	Mate Epaïsse Brune	Crème Alvéolée	Sucrée	Craquante	Dense	Salé Parfumé	Tendre
5- Gény (moderne)	Mate Fine Brune	Crème Alvéolée	Céréale Sucrée	Molle	Dense	Salé Parfumé	Moelleux



Maïs : caractérisation de talos et polenta

Une seconde rencontre a eu lieu le 29 avril chez Jérémie Hamon céréalier bio en Charente et membre du GIE de Chassagne. Cette journée a permis de préparer avec la quinzaine de participants les talos et les polentas à partir de 5 farines et semoules de maïs population moulues par Thomas Barthout, paysan boulanger dans la Vienne. La farine et la semoule de la ferme de Chassagne ont également été testées. Chaque préparation a été goûtée et caractérisée à l'aveugle.

Bilan sur les farines :

Préf.	Général	Couleur	Apparence	Texture	Goût	Texture en bouche
1	Lavergne Jaune	Jaune	Brillante	Dure	Sucrée	Légère
2	Lavergne Rouge	Jaune	Mate / Brillante / Rugueuse	Moelleuse	Sucrée	Pâteuse
3	Bianco Perla	Crème	Terne	Légère	Sucrée	Légère / Moelleuse
4	Grand Roux Basque	Jaune	Mate	Dense / Elastique	Sucrée	Pâteuse / Moelleuse
5	Oaxacan	Grise	Rugueuse	Elastique	Sucrée	Légère
6	Lavergne Chassagne	Jaune	Lisse	Dure	Salée	Friable





Bilan sur les semoules :

Préférence	Général	Couleur	Apparence	Texture	Goût	Texture en bouche
1	Lavergne Jaune	Jaune	Lisse	Moelleuse	Salée	Moelleuse
2	Grand Roux Basque	Jaune	Rugueuse	Dense	Salée	Pâteuse / Moelleuse
3	Lavergne Rouge	Crème	Rugueuse	Dense	Salée	Pâteuse / Moelleuse
4	Oaxacan	Verte	Brillante / Lisse	Dense / Moelleuse	Salée	Légère
5	Bianco Perla	Blanche	Brillante / Lisse	Molle / Moelleuse	Salée	Molle / Elastique
6	Lavergne Chassagne	Jaune	Mate	Dure	Désagréable	Dense / Friable

Cette dégustation a mis en avant de grosses différences d'appréciations, notamment pour une même variété : Lavergne. Ce qui peut laisser supposer que le facteur variétal ne peut être la seule variable mais également les pratiques culturelles et surtout probablement les techniques de récolte, séchage et stockage qui influent directement sur la qualité intrinsèque du grain, et donc du produit transformé (farine, semoule...).



Semoule Oaxacan



Afin d'approfondir ce sujet, nous avons également recruté Lena BEAUCHESNE en stage durant 3 mois. Sa mission est de faire un état des lieux des pratiques de transformations et ventes des variétés paysannes à la ferme. Le début de son travail et nos deux journées de caractérisation permettent de nous donner des pistes pour les années à venir notamment sur la conservation (des graines et des produits) et l'influence des moulins sur la qualité des produits.



LE MOULIN LANDAIS TOURNERA CET AUTOMNE !

Le début d'une belle histoire...

Tout commence fin 2017, au pays de la monoculture de maïs, lorsque qu'une dizaine de paysans décident d'implanter des céréales d'hiver dans leurs rotations. Les intérêts sont multiples : allonger les rotations pour améliorer la gestion des adventices, étaler la charge de travail, réduire l'impact des changements climatiques (sécheresse et inondation), participer au développement économique local, etc. Toutefois, le problème de la valorisation de ces cultures et de leur rentabilité se pose rapidement. Transformer ces céréales en farine en créant une unité collective s'avère une solution pertinente, une partie des agriculteurs de ce groupe ayant déjà l'expérience de la création de filière collective. Les objectifs sont multiples : créer de la valeur ajoutée avec un projet local développant sur un même site une unité de stockage et de transformation, mais aussi créer et maintenir des emplois sur les fermes et le territoire.

Le groupe sollicite donc naturellement l'accompagnement de l'Association Landaise pour la Promotion de l'Agriculture Durable et de la Fédération Départementale des Cuma 640 afin de les orienter au mieux. Dans ce cadre, les 2 structures organisent plusieurs visites de différentes unités de transformation comme Flor del Peira, la ferme des 3 lagunes ou encore la minoterie Etché afin que les agriculteurs se positionnent sur le dimensionnement de leur projet.

Après de nombreuses réunions, le groupe se structure en commissions de travail pour se répartir les différentes tâches :



- **Production** : les agriculteurs se chargent de toute la partie visant à trier, stocker et transformer les grains. Ils réalisent les devis pour les machines, les plans de leur minoterie, réalisent des essais, installent les machines, etc.
- **Communication** : ses membres s'affairent à trouver un nom de marque commerciale, le déposer, identifient les futurs débouchés, réalisent les différents packagings, préparent une campagne de financement participatif, etc.
- **Qualité** : cette commission a en charge la rédaction du cahier des charges, la définition du prix, la mise en place des essais variétaux et le suivi des cultures.





Pour ces différentes actions, ils font également appel à des spécialistes et formateurs indépendants pour être bien conseillés. Suite à ces diverses actions d'animation, le projet a pu être défini. Aujourd'hui, il est dimensionné pour transformer 200 tonnes de farine à l'année (soit 220 tonnes de grains). Toutefois, la capacité de cette installation peut atteindre les 400 tonnes, permettant d'augmenter le nombre d'adhérents de la coopérative ou d'augmenter les surfaces de cultures de diversification. Il comprend l'investissement collectif dans des unités de stockage et de transformation sur un même site. Cela facilitera le travail pour les agriculteurs et les futurs salariés. Le stockage est prévu dans des cellules en bois, car en plus du choix d'un matériau écologique, cela permet une meilleure conservation des céréales durant l'année. Les paysans ont fait le choix d'un moulin à meules de pierre car il permet d'obtenir une bonne qualité de farine, de garder tous les nutriments et les qualités gustatives, et de se démarquer des minoteries industrielles. Les farines seront ensuite tamisées via un plansifter (Le plansifter est une machine dotée de différentes grilles qui permet de séparer la farine du son). Elles seront stockées en chambre froide avant d'être commercialisées en sac de 25kg principalement à des professionnels. Les paysans coopérateurs pourront bénéficier de la prestation de transformation et revendre la farine en vente directe sur leurs différents marchés sous le conditionnement qu'ils désirent (1kg, 5kg, vrac).

Elles seront vendues sous une marque commune. Un cahier des charges a bien évidemment été rédigé pour définir les règles au sein du groupe.



EXTRAITS DU CAHIER DES CHARGES

- “ Les fermes adhérentes à la coopérative s'engagent à cultiver leurs différentes céréales en toute transparence et doivent impérativement rendre leur cahier cultural avant la livraison de leurs grains. Cette collecte d'informations servira à tout le groupe pour essayer d'améliorer la productivité et suivre un plan de culture pour répondre au mieux aux multiples débouchés. »
- “ Les variétés peuvent être semées en pur ou en mélange de variétés sur une même parcelle, en semence certifiées, fermières ou paysannes. »
- “ Les traitements phytosanitaires sont interdits après semis pour répondre aux exigences des consommateurs. »

Qui se concrétise...

Depuis les premières esquisses du projet en 2017, celui-ci a fortement évolué avec ses hauts et bas. Il a su fédérer un noyau d'agriculteurs motivés et est sur le point de se concrétiser. Les banques ont validé le projet et les premières machines sont commandées. L'aventure du groupe est en train de prendre un nouveau tournant avec l'installation prochaine de la minoterie, prévue pour octobre 2022. De nouveaux challenges sont à relever : gérer une production et une commercialisation plus importante et surtout s'adapter continuellement aux effets du changement climatique. Plusieurs leviers sont déjà imaginés : développement du semis direct, développement de nouvelles cultures bas intrants comme l'épeautre, le millet, le chanvre et de cultures associées, ainsi qu'un travail sur le choix variétal.

Il y a 5 ans les céréales d'hiver représentaient moins de 10 hectares chez l'ensemble des adhérents. Après plusieurs campagnes climatiques compliquées, aujourd'hui, environ 100 ha de blés et seigles ont été semés par les agriculteurs dont 85% sont conduits en agriculture biologique. Les 15% restant n'ont pas reçu de traitement chimique après semis car les agriculteurs les ont interdits dans leur cahier des charges. Parmi les itinéraires techniques, une majorité a été réalisé en techniques culturales sans labour voire en semis direct pour certains.



Depuis 2020, environ 20 tonnes de farine ont été produites et commercialisées par les adhérents, principalement en vente directe et à des boulangers locaux. L'objectif de rémunérer le grain en fonction des coûts de productions a été atteint pour les récoltes 2021. Pour 2022, les tarifs prévus sont en train d'être réévalués au vu du contexte inflationniste.

Sans oublier les semences paysannes ?

C'est plus ou moins grâce aux semences paysannes que ce projet a vu le jour. En effet, c'est grâce aux rencontres et aux échanges, notamment lors des visites des plateformes de la Maison de la Semence Paysanne d'AgroBio Périgord, que le projet a jailli dans les mains des paysans landais. Toutefois, les échecs « cuisants » avec les semences paysannes, n'ont pas réussi à renverser les petites réussites qui ont pu être rencontrées, permettant de convaincre certains paysan.ne.s du groupe de poursuivre sur cette lancée. Par exemple, la même année (2018), la moitié des parcelles de blé semées étaient versées mais des rendements de 20 quintaux par hectare étaient observés. Ces résultats, ainsi que la pression locale, ont considérablement questionné les agriculteurs sur la viabilité des céréales à paille dans leur département. Mais les Landais n'ont pas la réputation de *cap bourrut*¹ pour rien. Ils ont donc persisté.

Une partie de la solution a été d'orienter la culture des céréales à paille vers des variétés « certifiées » tout en développant une minoterie collective. En parallèle, des plateformes de sélection et multiplication ont été mises en place et des formations ont été organisées autour des semences paysannes. Mais, multiplier, conserver, sélectionner, se former demandent du temps, que les paysans consacrent au développement de leur unité de production pour assurer une viabilité économique de leurs productions bio, conventionnelles, issues de semences paysannes ou certifiées.



Actuellement, les semences paysannes sont cultivées par une partie des adhérents soit en culture pure, soit en mélange avec des variétés « certifiées ». Mais tout autant dynamique que les semences paysannes, les paysans s'adaptent ! Le projet débute à peine il y a fort à parier que les semences paysannes participent encore davantage à cette aventure ! Les suites aux prochains épisodes.

¹- *Cap bourrut* : Expression occitane locale qui révèle la réputation des Landais d'être têtus !



AGENDA

POITOU-CHARENTES

AQUITAINE

TOUTE LA FRANCE

 **27 août 2022** (24)

Visite de jardins et semences paysannes Journée d'été des jardiniers, St Léon/Vézère

11 septembre 2022 (86)



A la Découverte des Semences Paysannes
Mirebeau

16 au 25 septembre 2022

Semaine des Semences Paysannes, partout en France, organisée par les membres du RSP

 **Septembre 2022** (64)

Tests de panification et évaluation organoleptique des blés paysans de la collection, lieu à préciser.

 **Septembre 2022** (40)

Journée sélection maïs pop
Lieu à définir

 **Septembre 2022** (24)

Visite de la plateforme sur les variétés paysannes de maïs population, conférence, St Antoine de Breuilh

 **Septembre / octobre 2022** (64)

Formation sélectionner son maïs population Lieu à préciser

Septembre / octobre 2022



journées de sélection collectives du maïs population lieu à définir

 **Octobre 2022** (24)

Visite de la vitrine sur les variétés paysannes de maïs population pour l'alimentation humaine, Bourdeilles

 **Automne 2022** (64)

Rencontre autour des semences de prairies, Ostabat

Octobre 2022 (40)

 **Journée de lancement de la meunerie collective**
lieu à définir

5 octobre 2022 (86)

 **Journée céréales**, lieu à définir

Octobre 2022 (64)

 **Visite Aleka** (artisan semencier) avec le groupe semences en maraîchage, Errezil (Gipuzkoa)

Fin octobre 2022 (40)

 **Rencontre semis plateforme variétale blé**, lieu à définir

Automne 2022 (24)

 **Rencontre technique : céréales à paille**, Coursac

Automne 2022 (24)

 **Rencontre bout de parcelle Criblage variétal Choux-fleurs**, lieu à préciser

Automne 2022 (33) (47)

 **Formation Semences Paysannes Potagères** et choix variétaux en maraîchage bio diversifié, Lot et Garonne/Gironde

Automne 2022 (47)

 **Battage collectif de la collection de blés paysans**, Lot et Garonne

13 novembre 2022 (86)

 **Saveurs et Semences Paysannes**, Thuré

Novembre 2022 (64)

 **Rencontre autour du choix variétal en maraîchage**, lieu à préciser

Novembre 2022 (64)

 **Semis collection des blés paysans**, lieu à préciser

Novembre 2022 (24)

 **Semis collectifs collections de blés paysans**, lieu à préciser

Hiver 2022 (33) (47)

 **Formation : Panifier au levain avec des farines de blés paysans** (théorie et pratique), 2 fournils en Lot et Garonne/Gironde

Hiver 2022 (33)

 **Formation Tri et meunerie à la ferme** (tri/stockage céréales, points de vigilance de la récolte à la transfo en farine et au semis suivant). Sur une ferme transformant le blé en farine, Gironde

Hiver 2022 (24)

 **Formation Réaliser soi-même ses semences de potagères**, avec Didier Meunier, formateur en production de semence avec Sèm'la Vie, Coursac

Hiver 2022 (24)

 **Réunion Maison de la Semence Potagère**, avec les jardinier.e.s, Coursac

DERNIÈRES PUBLICATIONS



PEI CUBIC

Programme Européen d'Innovation
« Cultivons une Biodiversité Innovante et Collective »

Disponible au format papier, sur demande
auprès d'AgroBio Périgord ou en ligne :

<http://www.agrobioperigord.fr/produire-bio/biodiversite-cultivee>



Fiches-mémo maïs population (projet COVALIENCE)

Disponible au format papier, sur demande auprès d'AgroBio Périgord
ou en ligne : <http://itab.asso.fr/programmes/covalience-fiches-documents-resultats.php>

Bilan GIEE Maison de la Semence Paysanne en Poitou-Charentes

2017-2021

Disponible sur demande
auprès de CBD-PC



1001 Semences Limousines

Chez Dominique FABRE
Lieu dit Pedeneix
87460 BUJALEUF
1001semenceslimousines@gmail.com
1001semenceslimousines.blogspot.fr



AgroBio Périgord

Elodie GRAS, Romane ORSOLINI,
Orlane SALVADORI, Charlotte BARD KONATE

7 impasse de la Truffe 24430 COURSAC
05 53 45 86 56 - 06 40 19 71 18
biodiversite@agrobioperigord.fr

<https://maison-de-la-semence-paysanne-dordogne.netlify.app>
www.agrobioperigord.fr Rubrique Semence Paysanne



ALPAD

Antoine PARISOT
86 avenue Constadt
BP 607
40006 MONT-DE-MARSAN
05 58 75 02 51
contact@alpad40.fr



BLE

Hélène PROIX et
Lisa CHÂTEAU-GIRON
Haïze Berri
64120 Izura/Ostabat
06 27 13 32 32
05 59 37 25 45
ble.helene.proix@gmail.com



Cultivons la Biodiversité en Poitou-Charentes

Elodie HELION
26 rue du Marché
86300 CHAUVIGNY
05 49 00 76 11 - 06 59 23 93 66
contact.cb.pc@gmail.com
www.cbdbiodiversite.org
www.facebook.com/cbdbiodiversite



CETAB

chez Jean-Claude BERNARD
13 route de Bouty 24230 MONTCARET
www.cetab.fr/nf

Collectif Mètis

Patrick DE KOCHKO, Frédéric
LATOUR, Pierre RIVIERE
collectif_metis@riseup.net



CONTACTS

