

## Agriculture Le Réseau semences paysannes cultive la biodiversité dans les champs

**L'association Kerna ün Sohma participe à la Semaine des semences paysannes. Pour alerter sur les conséquences dramatiques de la perte de la biodiversité cultivée et faire connaître son travail de conservation et de multiplication des variétés anciennes.**

75 % de la diversité des cultures a été perdue entre 1900 et 2000, selon un rapport de la FAO, Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture. « La perte de biodiversité aura un impact majeur sur l'habileté du genre humain à se nourrir demain, lorsque l'humanité comptera 9 milliards de personnes en 2050 et que les plus pauvres du monde seront les plus touchés », souligne ce rapport. « Le changement climatique et l'insécurité alimentaire croissante sont des défis de taille pour les systèmes agricoles du monde, des défis qu'on ne saurait relever sans la collection, la préservation et l'utilisation durable des ressources phylogénétiques », ajoute le rapport.

En Alsace, l'association Kerna ün Sohma, créée en 2010, membre

du Réseau semences paysannes implanté dans toute la France, contribue à la préservation de céréales, légumes, fruitiers et cépages de vigne quasi disparus. « Cette biodiversité est détruite par les processus industriels qui uniformisent les semences et l'alimentation. Cette perte de diversité génomique des plantes est très grave, estime Anne Wanner, coordinatrice de Kerna ün Sohma. Tout le monde est concerné par la biodiversité cultivée, les agriculteurs comme les consommateurs. »

### 120 variétés de céréales

Cette association présidée par Jérémie Durrmeyer compte quelque 200 membres dans toute l'Alsace : une quarantaine de professionnels – paysans, transformateurs, meuniers, boulangers –, des jardiniers et des consommateurs. Elle axe son travail avant tout sur les céréales.

Dans deux conservatoires, à Feldkirch et Rosheim, les paysans de Kerna ün Sohma préservent 120 variétés de blé, épeautre et orge sur des carrés d'un mètre carré. Des jardiniers en cultivent aussi dans leur potager. Les récoltes sont destinées à la multiplication sur des parcelles plus grandes. Une douzaine de paysans ont ainsi cultivé cette année jusqu'à



En Alsace, deux conservatoires de céréales permettent de préserver 120 variétés de blé, épeautre et orge, par carrés d'un mètre carré. Archives Thierry Gachon

30 ares de blé rouge d'Alsace ou de blé rouge du Sundgau. « Sans intrant, ils ont obtenu de belles récoltes. » Au lycée agricole d'Obernai, des parcelles de multiplication ont été suivies par deux classes. « Il s'agit d'amplifier ces multiplications, de retrouver ces variétés sur de grandes superficies. »

### Boulangers et brasseurs

Certains transformateurs recherchent ces blés pour leurs qualités alimentaires et de panification : « La fabrication artisanale de pain bio au levain est plus facile avec ces blés qu'avec les céréales modernes

dont la chaîne moléculaire de gluten a été modifiée pour s'adapter à l'industrialisation... avec pour conséquence l'augmentation du nombre de personnes hypersensibles ou intolérantes au gluten. » Les variétés anciennes de blé, le blé kamut, l'épeautre, sont de plus en plus recherchées : « La demande est

forte, mais la production reste encore faible. » Les blés durs et les amidonniers se prêtent à la fabrication de semoule et de pâtes, les poulards à l'alimentation du bétail, les orges à la brasserie... « Des petits brasseurs alsaciens demandent des variétés originaires de la région. Toutes ces semences anciennes sont adaptées à la culture sans pesticides, elles sont moins exigeantes en travail du sol et donc en énergie. »

Textes : Élisabeth Schulthess

SE RENSEIGNER Kerna ün Sohma, 5 place de la Gare, 68000 Colmar, tél. 03.89.24.43.19 ; site internet : www.kernaunsohma.fr

### Rendez-vous

● **Les Origines de la pomme, film documentaire** : enquête scientifique et historique dans une grande forêt de pomriers sauvages du Kazakhstan où les premiers pomiers seraient nés il y a 165 millions d'années. Projection vendredi 26 septembre à 20 h 30 au cinéma Rex de Ribeauvillé, et débat avec Kerna ün Sohma et les Apfelbisser.  
 ● **Exposition** sur les céréales et atelier « Les graines, du champ à l'assiette » pour apprendre à cuisiner céréales, légumineuses et oléagineuses, avec Christine Ackermann et la Biocoop Sonnebluem, dimanche 28 septembre à partir de 11 h 30 à la ferme des Saveurs du Ried de Holtzwihr (42 rue Principale).

## Légumes : « Se réapproprier un savoir-faire vital »

À Quatzenheim, le maraîcher François Germani s'est spécialisé dans la multiplication de semences d'une dizaine de légumes : un savoir-faire perdu, qu'il estime indispensable pour lutter contre la standardisation des semences et de l'alimentation.

Poireaux, carottes, choux, haricots, laitues, endives, salsifis... François Germani cultive une dizaine de légumes pour les laisser monter en graines et les vendre à Germinance, un semencier artisanal établi à Angers qui fournit maraîchers bio et jardiniers en France, Belgique et Suisse... « J'ai trouvé là un nouvel intérêt à mon métier. Il faut que les paysans se réapproprient cette partie de leur métier pour adapter les semences à nos bassins de culture », estime-t-il.

### Adaptées à la chimie

Autrefois, dans chaque village ou presque, un paysan se chargeait de la production de semences qui étaient échangées entre cultivateurs ou vendues aux petits semenciers régionaux. Des variétés nombreuses, adaptées aux terroirs locaux, dont il ne reste aujourd'hui plus rien, si ce n'est la carotte de Colmar, l'oignon de Sélestat ou celui de Mulhouse...

« Ça faisait partie du métier de paysan, ça s'apprenait. Mais avec le regroupement des semenciers régionaux et l'industrialisation de l'agriculture, ce savoir a disparu des manuels d'agriculture au début du XX<sup>e</sup> siècle, souligne François Germani. Les semenciers ont sélectionné les variétés les plus adaptées à une agriculture faisant appel à la chimie de synthèse. Ils se sont éloignés des nécessités locales et régionales, ils produisent des va-



La semaine dernière à Quatzenheim, François Germani récoltait des semences de haricots beurre. Photo Dominique Gutekunst

riétés passe-partout utilisables dans le monde entier, dans une logique de la rentabilité. »

Si ces semences standard ont contribué à augmenter les rendements, elles « ont perdu leurs capacités d'adaptation aux terroirs et au changement climatique. On a de plus en plus de mal à trouver des variétés résistantes à l'humidité de ces derniers étés, au mildiou par exemple, assure le maraîcher. Et l'on a perdu la grande diversité de goûts, de couleurs... Peut-on manger correctement si la nourriture est à ce point insipide ? »

### Mainmise industrielle

Si certains pensent qu'on peut continuer dans la voie de l'uniformisation, avec les OGM notamment, d'autres estiment qu'on est allé trop loin en détruisant un réservoir de biodiversité utile à l'adaptabilité naturelle des semences. Trop loin dans la mainmise des industriels sur l'alimentation : dix multination-

ales de la semence contrôlent 74 % du marché mondial. Le Réseau semences paysannes ne cesse d'alerter les pouvoirs publics sur les risques pour la souveraineté alimentaire des peuples et l'autonomie des paysans, qui ne trouvent presque plus de variétés non hybrides, même en bio. Ils ne peuvent plus ressemer une partie de leurs récoltes, sont obligés de racheter chaque année des semences, de payer des taxes et des droits de propriété industrielle. Ces questions font actuellement l'objet d'âpres débats à la Commission européenne et au Parlement français.

Pour aider les paysans à se réapproprier ce savoir vital, François Germani a scanné et publié sur le site du Réseau semences paysannes une large collection de manuels et catalogues de semences des deux derniers siècles.

■ **SURFER** <http://biblio.rsp.free.fr/AcceuillRsp.htm>  
[www.semencespaysannes.org](http://www.semencespaysannes.org)

## Fruits : les variétés du terroir

À Duntzenheim, la famille Herrmann cultive 15 ha de vergers : des fruits à noyaux et à pépins, dont douze variétés de raisins de table et vingt variétés de pommes, des précoces et des tardives, des pommes à croquer, d'autres à faire cuire...

« Il faut privilégier les variétés du terroir, celles qui s'adaptent au sol et au climat », assure Jean-Georges Herrmann qui a créé ce verger en 1987. Sa fille Évelyne a pris la relève : « Les variétés anciennes ont plus de caractère, de goût, comme la Reine des reinettes ou la Christkindel. Elles sont plus tolérantes aux maladies, dotées de défenses naturelles. »

Des qualités appréciables et qui évitent de nombreux traitements chimiques. Évelyne est passée au bio et se tourne progressivement vers les méthodes biodynamiques : « Je cultive la biodiversité dans les vergers et tout autour. Je laisse vivre la nature. La valériane pousse à nouveau comme nombre d'autres plantes sauvages qui attirent des insectes, des oiseaux... » De précieux alliés de l'arboricultrice.

### « Pauvreté génomique »

Si les variétés arboricoles anciennes sont encore cultivées par les



Évelyne et Jean-Georges Herrmann. Photo D. G.

amateurs, elles figurent rarement aux catalogues des professionnels. Les sélections de variétés ont été faites pour s'adapter à la mécanisation de la taille, voire de la récolte, et aux systèmes de commercialisation par la grande distribution qui exige des fruits calibrés, transportables, stockables. « La sélection des pomiers s'est faite à partir de sept variétés initiales seulement, conduisant à une grande pauvreté génomique », regrette les Herrmann.

La majorité des consommateurs

ne sélectionnent leurs fruits qu'en fonction de leur aspect et de leur prix : la grosse pomme lisse, rouge ou verte, se vend même si elle est fade. Pourtant, les pommes rugueuses ont plus de goût, les fruits un peu tachés parce que non traités sont nutritifs et savoureux. En France, les arboriculteurs amateurs ont recensé plusieurs centaines de variétés : autant de couleurs, textures et saveurs qui seraient menacées de disparition sans les efforts des arboriculteurs conscients de l'utilité de la biodiversité.

## 35 vieux cépages à Marbach

Dans l'enceinte de l'ancienne abbaye de Marbach, sur les hauteurs d'Obermorschwihr, les viticulteurs de l'association Vignes Vivantes, présidée par Vincent Fleith, et Kerna ün Sohma ont planté l'an dernier 35 cépages différents. « C'est le premier conservatoire viticole en France pour le Réseau semences paysannes », se félicite Anne Wanner.

Autrefois cultivés en Alsace, ces vieux cépages proviennent du domaine de Vassal, près de Sète, où l'Institut national de la recherche agronomique (Inra) conserve près de 6 000 variétés, la plus grande

collection ampélographique mondiale. « Ce sont des bois certifiés, indemnes de maladie, précisent les viticulteurs. Ce travail se fait à titre expérimental, et non de production ou de commercialisation, pour préserver cette ressource génétique végétale vivante, qui pourrait être utile à l'avenir pour faire face aux maladies du vignoble, aux changements climatiques... »

Kerna ün Sohma procède aussi à un inventaire des vieilles treilles abandonnées en Alsace, appelant à se faire connaître ceux qui ont encore une vieille vigne, qui savent encore marcotter et greffer.