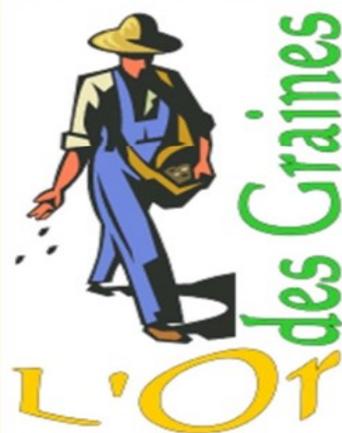




La Petite Graine

numéro 19



L'ASSOCIATION DES
SEMENCES PAYSANNES
EN LORRAINE

A VOS AGENDAS

Samedi 14 septembre de 14h à 18h

Fête de la Confédération Paysanne

Chemin de Lou 88220 Dounoux (Vosges)

Repas paysan / Débats / Conférences / Concerts avec HK/ Marché paysan

L'Or des Graines sera présente

Samedi 12 octobre de 10h à 17h

Le Murget fête le Bio

Square du Murget à Mirecourt (88)

Marché de produits bio, artisans, musique et spectacles, table ronde, animations pour les enfants...

Événement co-organisé par l'association BioziQ, le Centre social l'arboré Sens.

Buvette et restauration bio.

Vers le 20 octobre

Semis de blés paysans sur la Plateforme L'Or des Graines

Préparez-vous !

Samedi 9 novembre de 14h à 18h

Troc de graines et plantes

A Laneuveville devant Nancy, MJC 21 rue Viriot 54410 Laneuveville

<https://www.mjclaneuveville.fr/index.php/agenda>

L'Or des Graines animera une bourse aux graines.

Après-midi se terminant par un ciné-débat autour du film « Jardiner en paysan-chercheur »

DANS CE NUMÉRO

Edito	2
Brevetage du vivant	3
Parlement de rue	3
Plateforme	4
Un partage de savoir	5
Bulletin d'adhésion	7

ASSOCIATION L'OR DES GRAINES

Fondée en 2012, elle développe un travail collectif sur les céréales à paille et les potagères (40 adhérents). Elle s'adresse à la fois aux paysans et aux jardiniers. Les buts de l'association sont la recherche de la qualité et de l'autonomie en matière de semences, le maintien de la diversité variétale, la défense des droits des producteurs ou encore l'échange des savoirs et savoir-faire.

Pour mieux nous connaître :

http://www.semencespaysannes.org/l_or_des_graines_535-actu_422.php

Pour plus d'information, contacter nous :

contact@lordesgraines.fr

EDITO

Le verre à moitié plein ou à moitié vide ?

La température moyenne sur terre augmente d'année en année, la calotte glaciaire ne cesse de se réduire, les glaciers de nos montagnes sont en voie de disparition, les mégaincendies se multiplient, des populations sont obligées de migrer pour cause de montée des eaux, La biodiversité, vitale pour les êtres humains, s'effondre.

On pourrait penser que ces informations sont de nature à infléchir sérieusement notre comportement, ne serait-ce que par pur réflexe de survie, tant la rapidité de ces évolutions est préjudiciable à tous.

Cela ne fait ,hélas, pas l'unanimité.

Au lieu de cela hé bien on va climatiser nos habitations, on va faire encore plus de neige artificielle, on va rouler en bagnole électrique de 200 ou 500 CV (ben quoi, c'est écolo non ?), on va développer le trafic aérien (c'est bon pour la croissance) avec des avions à hydrogène ... ou électriques, et puis on va construire plein de méga-bassines pour irriguer les cultures, et plein de centrales nucléaires aussi, vu que c'est une énergie verte (c'est l'Europe qui l'a dit). N'oublions pas non plus que la recherche génétique mettra au point des variétés adaptées à ces changements, et on pourra breveter les trouvaillesLa liste serait trop longue.

Loin de nous l'idée de dire que la recherche et la technique n'apporteront pas de solutions à nombre de problèmes auxquels nous avons à faire face. Elles l'ont toujours fait et vont continuer à le faire. Mais c'est l'ampleur, la vitesse et la multitude de ces évolutions qui doivent nous faire prendre conscience que ce sont les buts poursuivis par ces recherches et ces techniques qui sont à interroger urgemment : la productivité à tout prix ? la plus forte croissance possible ? la compétitivité quoi qu'il arrive ? Ou la recherche d'autonomie, ? la baisse de la pression humaine sur le milieu naturel qui nous nourrit ? La limitation de notre consommation destructrice ? Le partage des richesses gage de paix ?

Poser ces questions comme ça, c'est déjà y répondre.

A l'Or des graines, nous participons modestement au développement des semences paysannes. Oui, elles sont moins productives, mais sont d'une grande diversité génétique leur conférant, entre autre, une bonne capacité d'adaptation. Elles ont en outre un grand intérêt nutritif, contribuent à l'autonomie des fermes et donnent aux paysans la possibilité de reprendre en main leur rôle dans leur sélection.

Une toute petite initiative donc parmi des millions d'autres, individuelles ou collectives, soucieuses de notre avenir, dans toutes sortes de domaines.

Mais quand, dans une société, quelques milliers de grands décideurs persistent, plus ou moins hypocritement, à prendre, dans un déni de réalité, des décisions néfastes pour le monde du vivant et que des millions de gens œuvrent à une démarche de respect de ce monde auquel nous appartenons tous, faut-il voir le verre à moitié vide ou à moitié plein ?

A chacun sa réponse....

Jacques Delatte

BREVETAGE DU VIVANT ET EFFETS « HORS CIBLES » : LES TALONS D'ACHILLE DES NOUVEAUX OGM

Y. Michaud

Article paru dans les LettresAB du réseau Bio en Grand Est

Alors que la commission européenne a fait voter son nouveau texte de loi relatif au « nouveaux OGM », la commission grandes cultures de Bio en Grand Est a décidé de mieux comprendre les enjeux de ces OGM cachés en invitant Daniel Evain, référent OGM de la FNAB et ex-sélectionneur de semences chez Monsanto. En ce 5 juillet 2024, les discussions entre céréaliers bio ont mis en évidence deux faiblesses du discours pro-OGM : leur volonté d'appropriation du vivant, et l'aspect très peu « précis » de leurs ciseaux moléculaires.

Pour compléter la directive 2001-18 qui réglemente les OGM en Europe, un nouveau texte proposé le 5 juillet 2023 a été voté par le parlement, mais reste bloqué au conseil de l'Europe. Ce nouveau texte a pour objet de qualifier les nouveaux OGM « NTG1 » comme étant équivalents à des végétaux conventionnels donc de ne pas les soumettre à la directive 2001-18. Les opposants gagnent du temps, car après des présidences espagnole et belge qui ont tenté d'accélérer la procédure, ce sont la Hongrie puis la Pologne qui présideront la commission jusqu'en juin 2025. La Pologne s'oppose au texte sur la question des brevets, dont la portée peut s'étendre aux gènes natifs. Ce serait alors à l'utilisateur de ce gène natif de prouver qu'il n'a pas utilisé de gène breveté.

L'appropriation du vivant par le brevetage est un enjeu majeur que les opposants à ces nouveaux OGM peuvent mettre en avant dans l'année qui vient.

Un second argument est celui des « effets hors cible » : les fameux ciseaux moléculaires CRISPR-Cas9, tant vantés par les pro-OGM pour leur prétendue précision, impliquent en réalité des découpages imprévus dans d'autres sites sur le génome. Ce sont les « effets hors cible », dont on ne connaît pas l'impact sur la plante et la santé des consommateurs.

Enfin, c'est peut-être l'heure de remettre en question la « stratégie de la promesse » des pro-OGM : qu'avons-nous obtenu depuis plus de 20 ans de développement de ces technologies, à part une augmentation de l'utilisation des pesticides ? Daniel Evain a insisté sur le danger que représentent ces nouveaux OGM pour l'agriculture bio. Loin de refuser toute amélioration des plantes, la bio pose une limite : le respect de l'intégrité du vivant. Avec ces nouvelles technologies, on provoque des mutations en remplaçant des nucléotides (élément de base de l'ADN) en laboratoire. Est-ce qu'on a vraiment besoin d'aller plus vite, de gagner 4-5ans par rapport à une sélection « classique », en prenant des risques pour la contamination des filières bio et pour les droits des paysans à ressemer leurs propres semences ?

PARLEMENT DE RUE

L. Rouyer

L'initiative « Quoi qu'il en croûte » du Groupe Boulange Paysanne Lorraine continue à travers la participation au "parlement de rue" organisé par un collectif d'associations qui soutiennent les migrants.

il y a eu du monde, les gens ont bravé la chaleur pour venir écouter les jeunes migrants venus d'ail-

leurs : d'Afrique, d'Albanie, du Kosovo... qui ont quitté leur pays souvent en guerre, seul ou en famille pour trouver un lieu d'accueil car ils ont tout perdu ou alors ils n'avaient rien, ils sont passés par la mer, cette mer qui tue, les montagnes... et sont arrivés en France ! certains sont là depuis peu, d'autres depuis plus de 10 ans, et pourtant ils n'ont toujours pas de papiers ! ils nous ont expliqué que pour demander des papiers, il leur faut un contrat de travail, mais pour avoir un contrat de travail, les employeurs ne s'engagent

pas sans qu'ils aient des papiers, c'est le serpent qui se mord la queue ! certains sont formés dans des secteurs d'activité où il y a des emplois non pourvus, mais pour autant, ils ne peuvent pas travailler et vivre dignement car on ne leur donne aucune CHANCE de s'insérer ! c'était très émouvant pour eux qui étaient pour une fois au

devant de la scène, et pour nous qui pour une fois, écoutions ce qu'ils ont à dire ! Ils nous ont dit aussi qu'ils sont partis de leur pays, non par choix, mais par obligation ! Voilà c'est important pour moi de vous témoigner de ce que j'ai entendu car comme l'a dit une femme venue d'Afrique, chez eux l'étranger c'est le messenger qu'on accueille, et qu'on écoute!

Un bel article est paru dans l'Est républicain le lendemain du parlement de rue, cet article est bouleversant !

PARLEMENT DE RUE
Un autre accueil des personnes migrantes est possible !

Samedi 29 juin 2024
à Nancy -15h

de la Place Stanislas, vers la Place Nelson Mandela, jusqu'à la Place Carrière

Plus d'infos

Logos: afev, AMNESTY INTERNATIONAL, TERRE SOLIDAIRE, EGM, La Cimade, JRS, LDH, MAA, SAF, ESCOLE, L'UNION EN MOUVEMENT, ROSF, Gènes des Migrants, Avec le soutien du groupe Boulange Paysanne Lorraine et l'accompagnement artistique de "La Compagnie La Lucina" et de Khaled Marouani, Avec le soutien Nancy, métropole Grand Nancy, MIC Lillebonne.

LA PLATEFORME DE CEREALE

J. Delatte

A l'automne

Après un très bon démarrage la deuxième quinzaine d'octobre 2023, l'hiver et le printemps très pluvieux de cette année sont venus gâcher la fête.

Au printemps

La plate-forme avait encore belle allure (photo)

La présence d'Aimé Somabe, stagiaire de l'IUT d'agronomie de Villers-les-Nancy à L'Or des Graines pendant deux mois nous a permis d'effectuer des observations et notations qu'il sera intéressant de recroiser avec les résultats des pesées après battage.

Le désherbage habituel n'a pas suffi à contrôler les nombreuses adventices et la concurrence végétative a été forte.



Aimé Somabe, stagiaire à l'Or des Graines ce printemps

Le temps a également été très favorable au développement de maladies, les maladies de pied notam-

ment (piétin verse), qui ont altéré le potentiel de rendement. On peut cependant noter la forte résistance des seigle et des aegylops aux maladies.

A la moisson

Les parcelles étaient très fortement versées, ce qui a ralenti l'opération de récolte.

Nous étions onze personnes pour effectuer le travail et les deux parcelles de 20 m² ont été préalablement fauchées manuellement pour en prélever les épis.

L'objet principal de cette plate-forme étant la conservation, le rendement n'est pas la priorité, mais notre capacité d'échange de graines s'en trouvera un peu réduit pour le millésime 2024.

Le battage n'a pas encore été effectué et la compa-



raison aux autres années est donc prématurée.

Une année « particulière » donc, mais sans doute riche en enseignements.

UN PARTAGE DE SAVOIRS AUTOUR DE LA FABRICATION DE VOTRE PAIN AU LEVAIN NATUREL AVEC DES BLÉS PAYSANS

S.Felten

Depuis la création de notre Ferme à Valleroy, j'avais le souhait de cultiver des Blés de pays. Cette découverte, je l'ai faite lors de différentes visites de Fermes en Bretagne lors de ma formation en agriculture bio.

Avec l'aide de l'INRA de Mirecourt et l'association Graines de Noé, j'ai pu rassembler une dizaine de variétés de blé de pays issus des multiplications de l'association Graines de Noé et des congélateurs de l'INRA de Clermont-Ferrand. Pendant trois ans nous avons multiplié ces quelques grammes de semences puis nous les avons mélangés pour faire notre premier semi de plein champ en 2012.

Cette passion pour les blés de pays s'est développée en les cultivant : non, seulement en découvrant leurs bienfaits alimentaires : gluten plus court et donc plus digestes, plus goûteux et odorants mais aussi, par leur diversité de couleurs et de formes au Champ : du rouge foncé au blanc doré jusqu'au bleu-vert et noir pour les blés Poulard (blé semi dur pour la fabrication des pâtes).

Cependant, il faut le reconnaître, ce sont des blés difficiles à cultiver du fait de leur hauteur de paille importante. Ainsi, le vent et la pluie les fragilisent énormément et nous obligent certaines années à moissonner ces blés complètement couchés. Cela rend la récolte compliquée et nous contraint à un tri après moisson long et laborieux pour retirer toutes les petites particules de terre prises au sol.

Il faut ajouter à cela des rendements très faibles : entre 18 et 20 quintaux/hectare alors qu'un blé dit « moderne » nous permet d'obtenir 30 à 40 Q/hectares. C'est pour ces deux raisons principales que ces Blés de Pays ont été abandonnés après la fin de la Seconde Guerre mondiale et ont été remplacés par des blés plus courts et plus denses sélectionnés par l'homme.

Ainsi, chaque année, nos valeurs sont chahutées par ces blés qui nous donnent du fil à retordre : ces blés qui ont du goût, du sens nous rendent la tâche difficile car même si nous expliquons notre démarche aux consommateurs, il est toujours mal aisé de vendre un pain quotidien beaucoup plus cher, du fait des choix de variétés particulières...

Christine : « Faire du pain, c'est le retour à la qualité et à l'autonomie »



Jacques : « Le pain partagé c'est la métaphore de ce qui fait une société »

Clara : « En travaillant le pain, à la fois avec le corps et l'esprit, on y met une partie de nous »

...Suite à un constat (depuis je dirais la période Covid) que de plus en plus de consommateurs ont pris le pli de boulanger eux-mêmes leur pain en travaillant avec des blés de pays, j'ai proposé à l'Or des Graines de m'épauler pour proposer une journée d'échanges de savoirs entre particuliers sur la boulange de ces blés de pays.

Cette journée de boulange particulière a eu lieu à la ferme en mai dernier.

Une douzaine de participants se sont retrouvés au fournil pour pétrir, façonner et cuire leur pain à leur manière, tout en échangeant sur leur manière de faire, leurs astuces, leurs questionnements et prendre le temps d'observer le travail de chacun et les résultats obtenus. Lors de temps d'échanges, nous avons pris le temps de nous redire les manières de chacun de prendre soin de son levain, d'élaborer ses recettes, de maîtriser la cuisson et bien sûr ces petits trucs qui facilitent la panification. Chacun est reparti avec ses pains faits à sa manière, enrichie de la manière des autres...

Cette journée m'a fait prendre conscience que **ces blés de pays sont vraiment à l'image des femmes et des hommes de notre monde : autant de couleurs, de formes et d'êtres qui font notre richesse dans le mélange de leur diversité.**



Anne : « Sentir la matière »



Bernadette : « Pain, fruit du travail des hommes (travail d'équipe) »



Anne-Charlotte : « Faire du pain, c'est ma meilleure relaxation »



Jean-Louis : « Réaliser un geste ancestral, réaliser son propre pain »

Bulletin d'adhésion 2024

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postale : Ville :

Tél fixe : Portable :

Courriel :

Souhaite adhérer à l'association « l'Or des Graines » en tant que (2) :

Particulier : 15€ Professionnel : 30€, profession :

Envoyez votre adhésion à : **Sarah FELTEN, Association l'Or des Graines,**
361 rue d'harréville, 88 800 Valleroy-le-sec

