

# La Petite Graine

numéro 20



## A VOS AGENDAS

**Samedi 9 novembre de 14h à 16h**

### Des plantes et des graines

MJC de Laneuveville-devant-Nancy

Plus qu'un troc de plantes, il y aura également un troc de **graines** et également un **film**.

Le « troc plantes » annuel de la MJC de Laneuveville et de l'association AILES devient cette année une manifestation enrichie :

- **d'une bourse aux graines**, *organisée par l'association L'Or des Graines, à partir de 14h00.*
- **d'un temps d'échanges autour du film-reportage "Jardiner en paysan chercheur" diffusé à 16h.**  
Ce film sera suivi d'un débat avec la présence de l'AMAP du Gingko, de LORAMAP et d'une maraîchère bio.

### DES PLANTES ET DES GRAINES

Troc-Dons (14h - 18h)

Film-Débat (16h - 17h)

en présence de AMAP du Gingko

L'OR DES GRAINES

Coralie, maraîchère

LORAMAP



Samedi 9 novembre 2024  
de 14h à 18h

Parc de la MJC de Laneuveville

*Une précision : vous pouvez venir les mains vides et repartir avec des plantes ou des graines ... ou l'inverse .*

**Entrée libre**

**Info : 07 82 92 88 54**

L'ASSOCIATION DES  
SEMENCES PAYSANNES  
EN LORRAINE

### DANS CE NUMÉRO

Edito .....2

Du carpaccio pour sauver  
une race menacée .....3

On marche sur la tête !...4

**DOSSIER** : La culture de  
l'ail .....5

Communiqué de presse :  
une victoire contre les  
OGM cachés! .....8

Semis de la plateforme...9

Bulletin d'adhésion .....9

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](mailto:contact@lordesgraines.fr)

## La petite graine

*par Colibri*

Pour moi, un champ de blé  
est le symbole de l'humanité... L'heure de la moisson ayant sonné,  
les épis charnus, grenus,  
ne sont plus assemblés en gerbes.  
Leurs grains sont pilés, meulés, écrasés,  
donnant un produit unique.  
Ainsi est l'humanité ! Nous sommes ses graines...  
En chacun de nous vit et dort une réalité,  
qui nous échappe.  
Nous sommes reliés les uns aux autres,  
et pourtant séparés.  
Telles les graines du froment,  
nous sommes pilés, écrasés,  
par les rudesses de l'existence.  
Tous ensemble, nous formons cette humanité,  
que nous transmettons à nos enfants...  
Nous la voudrions tellement belle,  
que nous désespérons d'y parvenir,  
assaillis par nos médiocrités.  
Cependant, comme les graines du froment,  
débarrassées de leur gangues,  
frottées les unes aux autres,  
brassées, épurées,  
Nous sommes l'espoir d'un produit unique :  
une humanité magnifique.

Le 01/05/19

## DU CARPACCIO POUR SAUVER UNE RACE MENACÉE ?

A.Karp

Cultiver du blé pour qu'il soit panifié ou semer carottes et poireaux en vue des soupes de l'hiver sont des pratiques séculaires et encore répandues ; en résulte le maintien d'une diversité relative au sein de ces espèces. A contrario, la multiplicité végétale des champs et jardins a été décimée par l'agressivité commerciale et la tendance au monopole des firmes semencières en même temps que par la transformation des usages. On a par exemple cessé de renouveler les cerisiers à kirsch puisqu'on n'en boit plus guère. Et les cultures de seigle relèvent dans notre région de l'anecdote depuis son exclusion de la recette du pain et le remplacement de ses tiges par le plastique dans la ligature de la paille et la réalisation d'objets domestiques (vannerie).

Le bouleversement de la fonction pour les humains de certains animaux d'élevage semble au moins aussi brutal. Prenons les moutons : leur produit majeur fut longtemps la laine, une fibre de première importance. Richesse des humbles, quand bien même ils ne possédaient pas de terre puisqu'en plus des pâquis communaux, champs et prairies privés retournaient à l'usage de la communauté dès lors qu'ils étaient fauchés – l'ovin était aussi un placement financier sur pied très prisé des rentiers. Quelle proportion de nos chaussettes et pulls est-elle aujourd'hui en laine ? Récemment, un éleveur m'a raconté qu'il lui faut payer pour s'en débarrasser : la réglementation la classe parmi les déchets. D'après la recherche agronomique publique, la moitié de la cinquantaine de races ovines existant encore en France est menacée d'abandon.

Pour les chevaux, ce risque planerait sur la totalité des dix-huit races subsistantes. Tandis que le cinéma ne peut plus l'illustrer – car on ne trouve plus suffisamment d'équidés, participant ainsi à biaiser notre représentation du passé – leur nombre était autrefois très élevé. On estime que plus d'un million d'équins ont été sacrifiés durant la « der des ders » sous le seul commandement français. Le déploiement des engrais minéraux a éclipsé l'importance du transfert de fertilité permis par la fumure issue des déjections des herbi-

vores domestiques. Et les tracteurs ne commencèrent à supplanter les chevaux pour le tractage des charrettes et charrues qu'après la Seconde Guerre mondiale. Sans compter tous les animaux finalement remplacés par les moteurs pour halier les péniches, actionner les moulins en période de basses eaux, transporter les denrées et personnes dans les villes... Entre 2015 et sa centaine de milliers de chevaux de trait recensés, et 2022, les effectifs ont encore chuté de près d'un tiers à travers le pays.

Aussi le récent engouement de japonais fortunés pour leur viande en guise de succédané de thon rouge entraîne l'export annuel de plusieurs centaines d'animaux vivants. On peut le voir comme une manière de pérenniser des races chevalines – en particulier les Comtois – rapportait l'Est Républicain de ce 26 septembre (« Ce sashimi de cheval de trait dont raffolent les Japonais » par Eric Barbier). Et ce d'autant plus que l'alimentation d'un de ces mammifères à crinière exige 1 à 1,5 ha de prairie : difficile d'imaginer que, comme pour les potagères, la reproduction / conservation puisse être en bonne partie assurée par des amateurs jouissant d'un petit lopin.

La Confédération paysanne dénonce l'export vers le Japon – par avion-cargo, avant engraissement – comme une absurdité relevant d'un système industriel poussé à l'extrême, alors même que la viande de cheval vendue en France est très souvent importée.

Ces considérations font écho aux débats agitant il y a quelques années l'Assemblée générale du Réseau semences paysannes. Ils portaient sur la pertinence de différents circuits de grande distribution pour l'écoulement de légumes de variétés de pays comme moyen de rémunérer les paysans et paysannes qui les sélectionnent, multiplient et cultivent : perspectives d'autonomie alimentaire et volontés de préservation de la diversité cultivée/élevée peuvent entrer en tension.

# ON MARCHE SUR LA TÊTE !

J.Delatte

Le Prosulfocarbe est un désherbant des céréales (entre autre) très utilisé en agriculture conventionnelle. Il est également utilisé sur pommes de terre (au printemps) et quelques légumes seulement. C'est la troisième substance active et le deuxième herbicide le plus vendu en France (après le Glyphosate). La quantité de produit vendue est passée de plus de 800 t en 2009 à environ 5800 t en 2020.

Son application sur les céréales se fait à l'automne en post-semis et pré-levée et une de ses particularités est sa volatilité, même **après** application :

– les phénomènes de dérive sont très importants et concernent donc à la fois les lieux habités et les cultures voisines.

– L'autre problème, encore moins maîtrisable celui-là, concerne la contamination de cultures suite à la dispersion du produit dans l'atmosphère (courants d'air chaud ascendants) à plusieurs kilomètres de distance.

Le prosulfocarbe a été classé comme « non cancérogène, non mutagène et non reprotoxique » mais pouvant provoquer certaines réactions cutanées après contact. Au niveau européen, le produit est « en cours d'évaluation » et « la Commission européenne a prolongé son approbation jusqu'au 31 janvier 2027 ».

Par ailleurs si le dépassement des seuils autorisés à la consommation n'ont pas été constatés, les produits de certaines cultures contaminées peuvent être déclassés et rendus impropres à la commercialisation. (Éléments source ANSES \*)

C'est le cas de toutes les cultures Bio (et peut-être d'autres) qui peuvent être potentiellement concernées. Et parmi celles-ci il y a le sarrasin.

En effet, récolté assez tardivement dans notre région, le sarrasin est souvent encore sur pied alors que les semis d'automne des agriculteurs conventionnels ont déjà débuté. Les traitements au Prosulfocarbe peuvent donc contaminer la récolte à venir.

Un certain nombre de cas ayant été constatés,

bien des agriculteurs Bio renoncent à semer du sarrasin. Impropre à la consommation il est invendable, sauf au dixième de son prix normal pour être brûlé en chaudière. Prendre un risque économique de ce genre devient donc périlleux. Et c'est aussi une filière Bio qui trinque.

Ce genre de situation pose évidemment des questions de fond :

– qui doit payer le préjudice subi par une personne sanctionnée pour une faute qu'il n'a pas commise ?

– « La liberté de chacun s'arrête ou commence celle des autres » nous dit-on. Dans ce cas, n'est-il pas évident que l'agriculteur qui a traité serait responsable ?

– L'origine du traitement étant quasi impossible à déterminer (le lieu, le moment, la personne, ...) quel est le recours possible ?

– Et l'agriculteur, qui serait éventuellement identifié, peut objecter qu'il respecte la réglementation et qu'il est « libre » de pratiquer ces traitements.

– Faut-il travailler à combler un vide juridique pour éviter ces injustices ?

Non, le problème est ailleurs car **on marche sur la tête !**

La course effrénée à un productivisme inutile et dangereux pour la santé et l'environnement, la puissance des lobbies accompagnée de la mansuétude (ou de la complicité) des responsables politiques nous conduit à ces aberrations.

En attendant une hypothétique politique environnementale ambitieuse, axée sur des pratiques respectueuses du vivant, une simple politique de précaution digne de ce nom pourrait cependant éviter ce type de situation.

Devant des faits avérés, reconnus, comme d'habitude ce ne sont pas les responsables qui paient. C'est le faible.

Ça tombe bien, ... il est Bio.

\*Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.

# LA CULTURE DE L'AIL

J.Banvoy

## Description de la plante

### 1. Origine

L'ail provient à l'origine d'Asie centrale. Il y a environ 10 000 ans, il s'est répandu progressivement en Extrême-Orient, en Arabie, en Égypte et dans le Bassin méditerranéen, transporté par les marchands au gré des routes commerciales.

Ce bulbe est sans doute l'un des légumes les plus anciennement cultivés par l'homme qui l'utilisait autant pour son alimentation que pour sa santé. Un lointain ancêtre, *Allium longicuspis*, croît encore dans les steppes sauvages en Afghanistan et en Iran. L'ail des bois ou trilobé, *Allium tricocum*, une espèce indigène en Amérique du Nord, pousse en colonies dans les érablières et les sous-bois. À la suite d'une récolte commerciale intensive, il est devenu de plus en plus rare. Au Québec, il bénéficie d'une protection juridique, à titre d'espèce vulnérable.

Du côté de l'Europe et de l'Asie, l'ail des ours, *Allium ursinum*, se rencontre aussi à l'état sauvage. Mais aussi l'ail que l'on trouve dans les vignes et les vergers. Cependant, l'ail cultivé, *Allium sativum*, ne dérive pas directement des espèces sauvages, mais plutôt d'une très lente évolution génétique issue d'un travail de sélection par l'homme. Son nom viendrait du mot celtique « all » qui signifie chaud, brûlant.

### 2. Aspect botanique

**Nom latin** : *Allium sativum* L. sous-espèce *ophioscorodon*

**Nom français** : Ail à tige dure, ail commun, ail cultivé, thériaque des pauvres

**Nom anglais** : Garlic, common garlic

**Famille** : Liliacées ou Alliacees L'ail est une plante herbacée à bulbe formé de 3 à 15 gousses appelées aussi caïeux, et qui sont en fait des bourgeons tubérisés par lesquels se fait la multiplication de la plante.

L'ail cultivé se divise en deux sous-espèces connues sous le nom d'ail à tige dure (*ophioscorodon*) et ail à tige molle (*sativum*). La première est résistante au froid et s'acclimate bien à une culture dans les régions plus nordiques. La seconde est mieux adaptée aux régions chaudes et ne produit pas de fleurs, sauf en conditions de stress.

L'ail à tige dure forme des hampes florales à l'extrémité desquelles se développe une ombelle de fleurs blanches ou rosées qui deviennent des bul-

billes. Ces « fleurs d'ail » ainsi que les bulbes sont comestibles et font l'objet de commerce depuis quelques milliers d'années partout dans le monde. Après la récolte, les caïeux entrent en dormance pour une courte période d'environ 2 semaines.

Puis, lors de la plantation à l'automne, les conditions adéquates de température et d'humidité induisent la germination des racines et de la tige. L'hiver permet la vernalisation (1) qui est nécessaire au développement du bulbe et à l'induction de la floraison dès l'arrivée des conditions d'humidité et de températures adéquates, au printemps suivant. Les bulbes se gonflent et se développent tout au long de l'été et viennent à maturité de juillet à la mi-août, selon les régions.

## Utilisation

L'ail est cultivé depuis des milliers d'années autant pour une utilisation culinaire que médicinale. Il compte parmi les plantes médicinales les plus anciennes. Durant la Première Guerre mondiale, l'ail a été utilisé pour combattre le typhus et la dysenterie, ainsi que comme désinfectant pour les plaies. On utilisait même le jus d'ail cru dilué afin d'éviter la gangrène. Durant la Seconde Guerre mondiale, les Russes, à court d'antibiotiques, utilisaient massivement l'ail, qui fut alors appelé « pénicilline russe ».

Dans les années 1990, de nombreuses études scientifiques ont porté sur les différents effets thérapeutiques attribués à l'ail. Les recherches ont permis de démontrer que l'allicine est l'un des principaux composants responsables de certains de ses effets thérapeutiques. Lorsque l'ail est broyé ou haché, l'allicine, un composé inactif et sans odeur, est transformé par une enzyme, l'allinase, en allicine qui serait plutôt un composé transitoire rapidement transformé en d'autres composés sulfurés qui, eux, sont actifs dans l'organisme (Passeport Santé, 2009).

Cette distinction est importante, car les produits à base d'extraits d'ail qui sont offerts sur le marché affichent une teneur en allicine standardisée. Pour le producteur, la possibilité de faire analyser la teneur en ingrédients actifs de ses produits peut s'avérer importante afin de répondre aux exigences d'un éventuel acheteur.

Parmi ses nombreuses vertus médicinales, le bulbe d'ail et ses produits dérivés peuvent contribuer à

faire baisser le taux de lipide sanguin et la pression artérielle, ainsi qu'à prévenir les troubles circulatoires. Selon les recherches, il abaisse le taux de sucre sanguin et empêche la formation de caillots en fluidifiant le sang. L'ail possède également des propriétés antiseptiques, antibiotiques et parasitocides. Il entre dans la composition de remèdes contre les affections respiratoires et bronchiques, il est utile en cas d'inflammations de l'appareil digestif et s'avère bénéfique à la flore intestinale en détruisant les parasites intestinaux. Enfin, l'ail est reconnu pour renforcer le système immunitaire et rendre l'organisme plus résistant aux affections de toutes sortes.

La Commission E (Blumenthal, 2000) et l'Organisation mondiale de la santé (2003) reconnaissent au bulbe frais ou séché, ainsi qu'aux préparations qui contiennent un dosage adéquat, une utilisation contre l'hyperlipidémie et la prévention des troubles vasculaires liés au vieillissement. L'ESCOP reconnaît de plus une utilisation pour rétablir une bonne circulation sanguine en cas d'insuffisance circulatoire périphérique. Pour sa part, le Compendium des monographies (Santé Canada, 2008) mentionne que l'ail est traditionnellement utilisé pour traiter les symptômes d'infections des voies respiratoires supérieures et qu'il aide au maintien de la santé cardiovasculaire.

Les usages culinaires de l'ail sont nombreux. Aujourd'hui, les bulbes sont utilisés frais mais aussi séchés, en granules ou en poudre comme condiment. Les gousses entières peuvent être cuites à la vapeur ou au four. Le sel d'ail est très utilisé pour aromatiser les aliments. Depuis quelques années, on trouve sur le marché, des fleurs d'ail qui sont en fait les hampes florales coupées dès leur apparition. Elles sont consommées cuites ou marinées et sont particulièrement appréciées par les Orientaux.

Au jardin, l'ail est utilisé comme fongicide, insecticide et répulsif général.

## Conditions de culture

### 1. Rotation

La culture de l'ail ne peut revenir sur la parcelle que tous les 5 ans.

Pendant cette période il ne faut pas cultiver des plantes de la famille des Alliaceae (poireau, oignon, échalotte)

### 2. Sol

L'ail se cultive, dans une large gamme de sol, mais avec une préférence pour les sols légers, bien drainés, riches en matière organique bien décomposée et qui possèdent une bonne capacité à retenir les éléments

nutritifs ainsi que l'humidité.

Les sols lourds ne sont pas recommandés puisqu'ils ont tendance à durcir lors des périodes sèches et à limiter l'expansion des bulbes qui prennent une forme irrégulière, de plus ce type de sol a tendance à garder trop l'humidité.

Les sols sableux et trop légers exigent une technique de culture plus rigoureuse afin d'assurer le maintien de la fertilité des sols et l'humidité nécessaire. La grosseur des bulbes est directement liée à la croissance végétative de la plante : plus la tige sera grande et développée avant l'initiation du développement du bulbe et des gousses, plus les rendements seront élevés.

Le pH idéal se situe entre 6,5 et 7,0. Les caïeux peuvent tolérer des gels allant jusqu'à -18° C. Le paillage peut être intéressant pour les variétés d'automne, pendant la période hivernale pour assurer une bonne protection et un bon taux de survie.

## 3. Préparation du sol

La préparation du sol doit être effectuée de façon à éliminer les adventices.

De préférence un léger travail du sol à la grelinette.

L'ail est une plante exigeante et le sol doit comporter un large éventail d'éléments nutritifs disponibles tout au long de la croissance.

Le sol doit être amendé avec un compost mature bien équilibré en éléments majeurs (azote, phosphore et potassium). Il faut surtout éviter l'apport de matières organiques fraîches.

Si nécessaire, préférez l'apport d'engrais organique pour l'azote le phosphore et potasse. L'apport de potasse et phosphore doit intervenir au début de la plantation.

La culture d'engrais verts, augmente l'activité biologique et allège le sol, tout en évitant le lessivage des éléments fertilisants.

Le choix de la moutarde, riche en soufre, peut favoriser une augmentation du principe actif recherché dans les bulbes, à savoir l'allicine. Un engrais vert de trèfle, seul ou combiné avec de l'avoine, assure un apport d'azote suffisant pour la croissance de l'ail.

La culture sur buttes est recommandée pour les sols dont le ressuyage du printemps est lent. Cette pratique favorise un drainage adéquat autant au printemps qu'à l'automne, tout en évitant des accumulations d'eau en période hivernale. En effet, une telle accumulation, en gelant, peut provoquer une asphyxie des bulbes.

## Association de culture

L'ail peut s'associer avec les **carottes, betteraves, fraisiers, tomates, pommes de terre, le fenouil et les laitues**.

En revanche, ne pas le cultiver à proximité des choux, haricots, fèves et pois

## Variétés d'ail

Pour la production d'ail sec, on distingue deux types d'ail selon la période de plantation.

**Ail d'automne** : Ce type d'ail comprend les variétés d'ail blanc et violet. Plantation entre octobre et décembre pour une récolte à partir de juin.

- **Ail blanc** : Messidor, Messidrome, Termidrome, Jolimont, Blanc de Lomagne
- **Ail violet** : Germidour, Primor, Valdour, Violet de cadour.

**Ail de printemps** : Il comprend les variétés **d'ail rose** : Edenrose, rose de Lautrec, rose d'auvergne, fructidor. Plantation de janvier à mars, pour une récolte à partir de juin

## Maladies et ravageurs

## Récolte et conservation

Pour les plantations d'automne, comptez 8-9 mois avant la récolte.

Pour les plantations printanières comptez 4-5 mois avant la récolte.

**C'est le bon moment lorsque les feuilles commencent à jaunir** – si cela tarde à se produire, couchez les tiges.

Arrachez les bulbes et laissez-les sécher en plein soleil dans une cagette pendant quelques jours. Attention à ne pas les superposer, pour ne pas créer des zones humides propices aux maladies. On conserve l'ail dans une pièce aérée, sèche et à l'abri de la lumière. Vous pouvez tresser les feuillages secs et les suspendre ou les entreposer dans des cagettes.

| Maladies et nuisibles            | Symptômes   | Prévention et traitements   |
|----------------------------------|---|---|
| <b>Pourriture blanche</b>        | Lainage blanc à la surface du bulbe et petits sclérotés (amas noirs de filaments mycéliens)   | Arrachez les parties atteintes et brûlez-les<br>Effectuez une rotation des cultures plus longue qu'à l'accoutumée   |
| <b>Botrytis</b>                  | Bulbe pourri, à l'aspect mou, coloration brune  | Évitez de trop enrichir le substrat, notamment avec des matières organiques fraîches comme le fumier ou un compost jeune.   |
| <b>Pourriture verte de l'ail</b> | Moisissures formant des duvets verdâtre-bleu sur les bulbes et les bulbilles  | Séchez bien les bulbes après récolte pour ne garder que les secs<br>Arrachez les bulbes touchés<br>Évitez de planter trop tôt à l'automne, lorsque le sol est encore chaud, cela favorise l'apparition de cette maladie |
| <b>Fusariose</b>                 | Dépérissement à partir des feuilles de la base, pourriture brun pâle à rouge sur les racines au niveau du bulbe<br>mycélium blanc parfois visible | Plantez en sol bien drainé et attendez au moins 4 ans avant de replanter de l'ail au même endroit   |
| <b>Mildiou de l'ail</b>          | Taches vertes puis virant au marron sur les feuilles  | Pulvérisez de la décoction de prêle en prévention<br>Appliquez de la bouillie bordelaise en ultime recours  |
| <b>Rouille de l'ail</b>          | Pustules orange sur les feuilles  | Pulvérisez de la décoction de prêle en prévention<br>Appliquez de la bouillie bordelaise en ultime recours  |
| <b>Mouche de l'oignon</b>        | Jaunissement des plants, flétrissement du feuillage, décomposition du bulbe, vers blancs  | Retirez les bulbes concernés<br>Gratter la terre en hiver pour que les oiseaux dévorent les vers  |

# Comment fabriquer une décoction d'ail ?

## 1.Principes actifs

L'ail est riche en huiles essentielles et en composés soufrés bénéfiques pour la santé des plantes.

L'ail est très efficace contre un large éventail de pathogènes végétaux.

L'ail est une excellente alternative naturelle aux pesticides, offrant une protection contre les maladies fongiques (Acarien, pourriture grise du fraisier, fonte des semis, rouille, cloque du pêcher) et certains insectes (pucerons, mouche des Alliées).

## 2.Mode opératoire

Récupérez les pelures de quatre gousses d'ail les mettre dans une casserole, ajouter 1 litre d'eau, faire bouillir puis laisser infuser 30 minutes.

Laissez refroidir le mélange puis filtrer.

## 3.Application

Vaporisez la décoction directement sur les feuilles et la base de vos plantes. Pour une efficacité maximum renouveler le traitement toutes les deux semaines, ou après de fortes pluies.

## Multiplication

Les têtes d'ail (bulbes) sont composées de multiples caïeux (gousses).

Prélevez quelques caïeux de préférence sur l'extérieur du bulbe que vous pourrez replanter à l'automne.

**La vernalisation est tout simplement la période de froid, de quelques jours à quelques mois, nécessaire à certaines plantes pour initier la floraison.** La durée et la température varient en fonction de l'espèce ou de la variété de la plante. Si cette phase de vernalisation n'est pas suffisante, la floraison et donc la fructification de beaucoup de plantes sera diminuée, voire avortée.



Confédération paysanne

Communiqué de Presse

Bagnolet, le 24 octobre 2024

## Une victoire importante dans le combat contre les OGM cachés !

Dans son arrêt du 23 octobre 2024, le Conseil d'Etat apporte une nouvelle pierre au feuilleton judiciaire de plus de 10 ans porté par la Confédération paysanne et 8 organisations<sup>[1]</sup> en condamnant l'Etat pour son inaction concernant la traçabilité des variétés rendues tolérantes aux herbicides (VRTH). La Confédération paysanne se félicite de cette décision qui pose un jalon dans le combat contre les OGM cachés et nous exigeons l'application immédiate par le gouvernement des injonctions du Conseil d'Etat, à savoir la traçabilité de l'usage des semences VRTH jusqu'à l'utilisation finale des cultures. Il ne sera plus possible de cultiver des VRTH sans le savoir, la transparence doit être totale.

Sur la question des techniques incluses dans le champ de la réglementation OGM (2001/18), le Conseil d'Etat propose une interprétation dont

nous prenons acte mais que nous proposons de préciser. Celui-ci indique que les mutations aléatoires qu'elles soient provoquées in vivo, sur plante entière, ou in vitro, à l'échelle de la cellule et en laboratoire, ne sont pas soumises à la réglementation sur les OGM. Si certaines de ces techniques sont effectivement aléatoires, ce n'est pas le cas de celles faisant l'objet d'un brevet qui ne peut en aucun cas être accordé pour un produit obtenu par hasard ou de manière aléatoire. Par définition, tout brevet doit préciser la manière dont le produit a été créé et/ou toutes les étapes du procédé d'obtention afin d'être reproductibles par « l'homme du métier ». Dans ces conditions comment ces techniques pourraient-elles être aléatoires et faire l'objet d'un brevet ?

La ténacité et l'engagement sans faille de la Confédération paysanne et structures partenaires dans cette lutte contre les OGM depuis tant d'années permettent aujourd'hui cette victoire importante. Il s'agit d'un pas essentiel pour protéger les droits des paysan.nes et des citoyen.nes, l'autonomie semencière étant la base de la souveraineté alimentaire et le principe de précaution garantissant la protection de la santé et de la biodiversité.



# SEMIS DE LA PLATEFORME DE MULTIPLICATION

J.Delatte

La plateforme de céréales a été semée mardi 22 octobre matin.  
Les conditions météo étaient bonnes (pas de pluie) mais l'humidité du sol a rendu les conditions de semis un peu délicates. Il faudra suivre la qualité des levées (une observation avec comptage serait la bienvenue).

Nous étions finalement nombreux pour cette opération qui, commencée à 8h30, s'est terminée vers 10h45, un record. Un grand merci à toutes et tous!

L'Or des Graines

Bio en Grand Est  
Espace Picardie – Les  
Provinces  
54520 LAXOU  
03 83 98 09 20  
[contact@lordesgraines.fr](mailto:contact@lordesgraines.fr)

## 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](#)

