

SOMMAIRE

Préface	
OLIVIER ROELLINGER ET XAVIER HAMON (membre et président de l'Alliance Slow Food des Cuisiniers - France)	7
Introduction	
SABINE CARON, EMMANUEL ANTOINE (Minga)	11
Artisan semencier, une longue histoire, un nouveau métier	
JEAN LUC BRAULT (syndicat des artisans semenciers)	15
Des ressources génétiques à la diversité cultivée	
VÉRONIQUE CHABLE (INRA)	21
Au fondement du développement de la production biologique	
SABINE CARON, EMMANUEL ANTOINE (Minga)	27
Le maraîchage en Finistère	
STÉPHANE POUPON (ancien président de GAB29)	31
La graine et le cuisinier	
XAVIER HAMON (alliance des cuisiniers Slow Food)	37
Notre présent	
entretien avec Daniel Jeanneteau (directeur centre national dramatique de Gennevilliers – T2G)	43
Histoire de graines	49
Recettes	59

À l'initiative de Minga-faire ensemble, Alliance Slow Food des Cuisiniers, le syndicat des artisans semenciers, le Groupement des Agriculteurs Biologiques du Finistère.

Photos/illustration : Graines del País, Xavier Hamon, Bernard Galéron

Avec le soutien

- du Conseil Général du Finistère.
- Des magasins Biocoop Les 7 épis (à Lorient, Lanester, Mellac, Guidel et Kiantec), La Belz Saison (à Belz et Nostang), Finisterra (à Brest, Saint Renan, Lesneven, Saint Martin des Champs et Saint Pol de Léon), Lunesol (à Faimpol et Tréguier), Traou An Douar (à Lannion et Perros Guirec), Konk'ar BIO à Concarneau, les Biocoop de Quimper, Biocoop Plestin les Grèves.
- Slow Food Palais de Cornouaille.
- Association Triptoleme

LES SEMENCES, GRAINES DE LIBERTÉ

Les semences nous renvoient à la question de notre alimentation et de l'héritage confié par les générations qui nous ont précédés. Ces semences sont les graines qui peuvent nous rendre nos libertés. Des libertés que nous avons choisi d'exercer dans toutes les dimensions de notre vie d'homme. Les humains qui nous ont précédés ont donné la chance aux générations suivantes d'hériter de ce patrimoine agricole et alimentaire qui constitue encore notre socle pour combler notre besoin fondamental, qui est de nous nourrir, pour pouvoir accéder à d'autres fonctions : motrices, intellectuelles ou émotionnelles.

Cet héritage si précieux, sommes-nous sûrs de pouvoir en disposer librement et de continuer à l'utiliser pour participer à cette coévolution permanente entre les humains, les graines et leur environnement ? Cet ouvrage qui accompagne la campagne « Graines de liberté » pose la question et tente d'y répondre.

Les cuisiniers que nous sommes ont besoin de s'interroger sur le sens des pratiques agricoles et de leur impact sur notre métier et sur ceux que nous nourrissons.

Être cuisinier, c'est d'abord subvenir à un besoin essentiel : s'alimenter. Nourrir sa famille, nourrir à l'école, en entreprise, nourrir à l'hôpital, à l'Ephad, nourrir en mer, sur terre, dans l'espace... Nous avons donc une responsabilité importante dans cette fonction nourricière car les populations nous font confiance pour leur apporter les éléments participant à leur bien-être et à leur équilibre tout entier.

La réalité de cette fonction nourricière revêt des aspects bien différents selon nos origines sociales, géographiques, culturelles, confessionnelles. Ces différentes influences ont façonné notre *bon*



Olivier Roellinger et Michel Bras lors de la création de l'alliance en 2016

goût. Rien n'est plus subjectif que le *bon* et ce goût est nourri d'éducation, de culture, de rencontres, d'aventure mais aussi d'injonctions. Une expérience pourtant peut nous faire comprendre ce que signifie le *bon*.

Lors d'une randonnée dans le désert, deux grands cuisiniers français rencontrent une femme qui court après son fils pour lui tendre une bouchée de riz dans la main. Dans une langue inconnue, elle semble lui signifier la seule chose importante aux yeux de cette mère : « Tiens mon fils, c'est "bon" pour toi ! » Dans cet environnement, a priori hostile pour nous les Occidentaux, la notion de *bon* est incarnée dans cette bouchée de riz, base nourricière et vitale de cette famille bien loin de nos préoccupations esthétiques et hygiénistes et qui nous ramène à quelque chose de commun à toute l'humanité : manger ce qui est *simplement bon* pour nous au sens de nourrir les hommes sans les empoisonner et donc revenir à une alimentation du quotidien la plus simple possible.

L'agro-industrie a fait un travail de fond depuis les années 1950, ce travail commun avec les mastodontes de la grande distribution a isolé les citoyens comme les cuisiniers de la terre, de la mer, de la vigne. Cet isolement a pour conséquence une méconnaissance profonde des cycles du vivant, des sols à la plante et à l'animal et de l'interaction nécessaire entre les êtres humains et leur environnement proche pour maintenir cet équilibre. Le libre arbitre ne peut plus s'exercer dans l'ignorance du monde qui nous entoure.

Prenons la liberté de retrouver un lien au sol, de vivre avec la nature, de respecter les saisons, de comprendre la chimie du sol, la science de l'élevage, du maraîchage, pour ne plus nous affranchir des règles élémentaires du vivant. Revendiquer cette liberté c'est tourner le dos aux cultures hors-sol, aux produits de synthèses, aux monocultures, aux OGM, à la mutagenèse (ou nouvel OGM).

La campagne « Graines de liberté » résonne dans notre volonté d'exercer cette liberté dans nos vies d'hommes et de cuisinier.

Exercer notre libre arbitre devient une nécessité pour pouvoir défendre une cuisine bonne, propre et juste. Les injonctions ne cessent de dicter nos comportements : associations de consommateurs, d'écologistes, politiques, institutions, lobbys, syndicats ; c'est à croire que nous ne sommes plus capables de faire appel à notre propre raison. Travailler un légume, un coquillage, une viande, un poisson comme une richesse de la nature travaillée, accompagnée ou cueillie par l'homme, change totalement le regard sur notre métier et nous remet au cœur d'une chaîne qui a du sens là où nous sommes. Ce regard porté sur le fruit du travail de tous ces liens nous amène à nous considérer dans une dimension infiniment plus respectueuse de tous. Le légume issu de semences de variétés-populations, grâce à l'apport de chacun, devient un vecteur d'expression essentiel pour le cuisiner : il conserve en effet toute sa couleur, sa texture et son goût. Les variétés-populations permettent ainsi de tenter des associations, des assaisonnements, des modifications de technique de cuisson... Elles invitent aussi à utiliser les fanes ou les épluchures. Tout ceci permet de réinventer notre métier pour être au plus près de notre territoire et de sa valorisation agronomique, culturelle et économique.

Agriculteurs, maraîchers, artisans semenciers, prenez la liberté de travailler *avec* des cuisiniers et non pas *pour* les cuisiniers. C'est dans le respect mutuel des métiers dignement rétribués que nous serons à l'aise pour révéler des saveurs, cultiver des palais. Cette liberté dépend de celle des agriculteurs, de cultiver, sélectionner, produire des semences adaptées à leur terroir.

Lorsque le cuisinier prend la liberté de travailler avec des producteurs locaux, il respecte le coût de leur travail au regard de leurs véritables efforts et non d'un marché. À travers les pains, les bières, les cidres, ce sont toutes ces fermentations qui deviennent l'expression de notre particularité grâce aux semences.

C'est la liberté d'un territoire tout entier de s'émanciper des standards imposés pour mieux mettre en valeur les richesses locales que

sont nos sols, notre climat, nos cultures et les hommes qui y habitent. Pour une diversité cultivée et pour cuisiner, il faut des humains qui aspirent à travailler avec la nature comme patrimoine commun fragile et non comme une ressource inépuisable. Respecté, ce patrimoine nous redonne l'énergie vitale et créatrice que l'uniformisation nous avait ôtée.

À l'origine de toutes ces libertés, pour pouvoir choisir une alimentation, pour nous nourrir dans toutes nos dimensions et pour pouvoir choisir notre avenir nous-mêmes, il y a les semences issues de variétés-populations sélectionnées par le savoir-faire unique des artisans semenciers bretons.

INTRODUCTION

Les semences de variétés-populations (ou semences paysannes) sont l'origine de l'agriculture, il y a environ 10 000 ans. Les pratiques des agriculteurs ont consisté jusqu'au ^{xx}e siècle à choisir une part de leur récolte pour en prélever les graines afin de réensemencer les champs l'année suivante, sélectionnant ces porte-graines en fonction de leur capacité à s'adapter à un climat, à un milieu, à un territoire, à l'évolution des goûts.

Au ^{xx}e siècle, à partir des pays industrialisés, ces semences ont été progressivement remplacées par des semences élaborées en laboratoire pour améliorer la productivité des récoltes et répondre à des exigences industrielles (rendement, stockage, livraison, etc.). Mais ces semences (des hybrides F_1 en grande majorité) ont un défaut : si un agriculteur les resème l'année suivante, la productivité diminue et la plante n'est plus la même. Elle dégénère et perd ses caractéristiques initiales. Le cultivateur est donc contraint de racheter des semences ou des plants à chaque saison. Cela conduit à ce que notre alimentation soit de plus en plus standardisée, contribuant à l'érosion alarmante de la biodiversité.

Si les crosnes, panais, rutabagas ou encore les topinambours, qui ont constitué l'alimentation principale de nos aïeux, sont progressivement réapparus sur les étals des marchés il y a 20 ans, c'est grâce au travail de jardiniers amateurs, d'agriculteurs, d'artisans semenciers qui ont encouragé l'usage de semences paysannes et fait un travail de conservation et d'adaptation en cultivant les graines. On leur doit aussi la redécouverte des Tomates cœur de bœuf, du Chou de Lorient, du Melon Petit Gris de Rennes et d'une multitude d'autres

1. Les semences hybride F_1 constituent la première génération du croisement de deux parents de lignées pures, effectuée en laboratoire.

variétés potagères, aromatiques, céréalières dont la qualité gustative a aussi conduit des restaurants gastronomiques à s'en saisir pour préparer leurs plats.

Cultiver aujourd'hui ces variétés-populations est loin d'être un acte nostalgique qui consisterait à se réfugier dans un passé rural mythifié parce que l'avenir semblerait sonner le glas de l'humanité. Il est bien plutôt question de s'engager concrètement dans une révolution anthropologique, où l'économie se pense à partir des connaissances et des pratiques scientifiques et professionnelles qui permettent une meilleure compréhension du vivant (végétal, animal et humain) et s'opposent au dessein idéologique du transhumanisme qui réduit le vivant à du matériel génétique pour l'asservir à une économie déshumanisée.

Après avoir payé un lourd tribut social à la crise agro-industrielle, le défi de la transition agricole à laquelle la Bretagne est confrontée passe notamment par la possibilité pour les agriculteurs et les jardiniers de pouvoir cultiver, sélectionner et reproduire librement des semences.

Minga, l'Alliance Slow Food des cuisiniers, le Groupement des Agriculteurs Biologiques du Finistère et le Syndicat des Artisans Semenciers ont donc décidé d'unir leurs efforts pour promouvoir à travers la campagne « Graines d'une Bretagne d'avenir » l'usage de semences de variétés-populations auprès des agriculteurs et des jardiniers professionnels et amateurs.

Le livre que vous avez entre les mains présente quelques variétés produites et proposées dans le cadre de cette campagne. Il expose les contours d'un nouveau métier, celui d'artisan semencier, et montre en quoi il contribue à refonder le métier de maraîcher, à alimenter le métier de chercheur et à accompagner l'évolution du métier de cuisinier. Les semences variétés-populations permettent de faire sortir les légumes de leur statut de simple garniture. Elles contribuent aussi à dessiner une nouvelle agriculture biologique de territoire en

desserrant l'état de l'industrie agroalimentaire et en invitant à mieux considérer tous les métiers de l'alimentation comme des créateurs d'une culture contemporaine, enracinés dans le présent pour cultiver nos avenirs

ARTISAN SEMENCIER : UNE LONGUE HISTOIRE, UN NOUVEAU MÉTIER

Si le métier d'artisan semencier et celui d'agriculteur se confondent dans beaucoup de régions du globe, ce n'est plus le cas dans les pays ayant industrialisé leur agriculture et vu le travail de sélection variétale quitter les champs pour s'effectuer en laboratoires. La très grande majorité des semences y sont aujourd'hui sélectionnées à partir de critères qui correspondent aux exigences des filières agro-industrielles (productivité, transport, distribution, etc.). En France et en Europe, très peu de maraîchers produisent leurs propres semences, même en agriculture biologique. Dans ce contexte, sélectionner une semence potagère de qualité en plein champ, adaptée à la diversité des sols, à l'évolution du climat et aux nouvelles exigences gustatives et nutritionnelles des populations d'un territoire est devenu un métier en tant que tel ; un métier qui met en jeu des techniques culturales et des connaissances pratiques et scientifiques, complémentaires mais distinctes de celles du maraîchage : celui d'artisan semencier.

L'artisan semencier travaille à la production de semences appelées variétés-populations. Plus connues sous le nom de semences paysannes, ce sont des variétés reproduites depuis de très nombreuses générations, en plein champ, par pollinisation libre, en fonction des spécificités des sols, du climat et des diverses attentes qualitatives propres à chaque territoire de culture. Là où la réglementation exige des variétés composées d'individus strictement homogènes et stables, l'artisan semencier s'occupe de reproduire des variétés-populations qui, tout en détenant les caractéristiques communes à leur variété, ne se composent pas moins d'individus tous différents

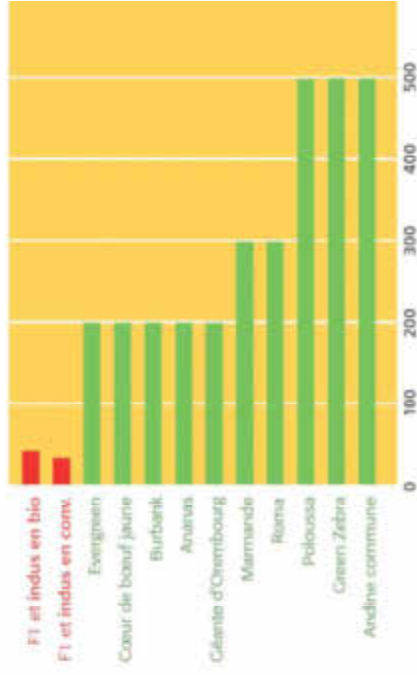


© Bernard Galéron

les uns des autres et susceptibles de continuer à varier dans l'espace et le temps. Et c'est tout leur intérêt. L'enjeu n'est plus seulement aujourd'hui de conserver ces variétés mais bien de les reproduire largement, sur tous les territoires, pour les voir continuer d'évoluer avec leur environnement car de toute évidence, ce sont des variétés capables :

- de s'adapter au fur et à mesure des cycles de culture à la spécificité d'un terroir et aux évolutions du climat,
- d'interagir avec la faune microbienne pour créer de l'humus et mieux stocker le carbone dans les sols via leur réseau racinaire,
- d'être associées à des modes de production plus économes en eau et en intrants (autre que le compost) ou s'appuyant sur des associations de cultures (agroforesterie, permaculture),
- de se défendre par elles-mêmes face aux maladies, aux ravageurs, aux différentes sources de stress,
- de développer de hautes qualités nutritives et gustatives ; les légumes de variétés-populations contenant quatre à trente fois plus de micronutriments au kilo que ceux issus d'hybrides F1.

Tomate : nutriments en mg/litre selon les analyses menées par Jardin'en Vie
Comparaison entre sélections : « agro-industrie » et « paysanne ».



Comme son appellation l'indique, le producteur de semences de variétés-populations est avant tout un artisan. Il ne part jamais de rien, il n'est pas un opérateur, mais un travailleur « apprenant » du vivant : « L'artisan semencier se conçoit comme acteur d'un savoir-faire (en ce qu'il l'utilise et le fait évoluer) lui permettant d'accompagner le développement de populations de végétaux sur leur cycle complet, de la graine à la graine, selon un mode de culture qui s'inscrit le plus harmonieusement possible dans un écosystème, dans l'espace comme dans le temps¹. » Au quotidien, son travail consiste à suivre de près la vie des plantes jusqu'au moment de la récolte des graines pour s'assurer de préserver et de renforcer la diversité des caractères de chaque variété cultivée². Des protocoles stricts sont ensuite nécessaires pour sécher, trier, conserver, ensacher et commercialiser les graines sachant que de nombreux essais sont à réaliser régulièrement (évaluation des capacités germinatives des graines récoltées ou stockées) ou plus ponctuellement (évaluation des propriétés agronomiques et organoleptiques des variétés issues des graines produites) et que, sauf à se concentrer sur un nombre restreint de variétés, c'est un travail qu'aucun artisan semencier ne pourrait exercer seul.

De fait, l'objet même du métier et sa volonté d'articuler sa dimension artisanale en cohérence avec une réalité territoriale interdit à un artisan semencier de rester isolé. Impliquer des maraîchers

1. Carole Lombardot, artisan semencière travaillant avec les établissements Graines del Pais et Germinance.

2. On parle ici de « sélection massale », une pratique qui consiste à choisir un certain nombre de plantes parmi celles que l'on a cultivées, les plus belles, celles qui expriment des caractères intéressants, et à les isoler de sorte qu'elles se reproduisent et transmettent ces caractères à la génération suivante, tout en préservant la diversité des caractères (visibles ou non) existant au sein d'une même population. C'est le seul procédé de sélection, fort simple et accessible à tous, qui a jamais eu cours avant le développement des lignées pures et des hybrides F1. Il demande « juste » du temps et des surfaces de cultures spécifiquement dédiés à chaque variété, ce qui explique que la plupart des semenciers travaillent sur un nombre limité de variétés.