

La Petite Graine

numéro 9

EDITO

A.Karp

Ca y est ! Depuis quelque temps, j'ai compris par quels procédés sont obtenues les "variétés" de choux hybrides F1 à stérilité mâle cytoplasmique (CMS) que des maraîchers bio bretons ont bannies de leurs fermes il y a plus de quinze ans. Et sont aussi devenues limpides les manoeuvres des mastodontes de l'industrie pharmaco-chimico-semencière pour que ces plantes restent légales, en expliquant qu'elles ne sont pas des OGM. On a digéré tout ça et on transmet cette info lors des interventions de L'Or des Graines sur les stands, lors de cause-rie ou de petites conférences. Pour nous aussi ces "OGM cachés" sont enfin démasqués et on peut le faire savoir en s'appuyant sur un argumentaire solide (1).

Mais patatras ! Voilà que débarque "CrispRCas9", une des dernières trouvailles des transnationales avec toute sa complexité et son lot de questionnements. Il faut redémarrer une longue démarche de glanage d'informations, d'analyse, de restitution dans un langage intelligible...

Et bien non... Cette fois, les changements de techniques et de vocabulaire, qui s'accélèrent, ne m'imposent pas leur rythme. Les "ciseaux génétiques" qui permettent "l'édition de gènes" m'ont tout l'air d'une énième couleuvre à nous faire avaler. Avec comme effet de rendre acceptable les plantes pesticides brevetées (2) et dégénérées. En plus, le lexique des promoteurs du génie génétique et des biotechnologies nous familiarise avec l'idée que les êtres vivants ne sont qu'une suite d'informations. Elles diraient tout d'eux et il serait logique de vouloir les bidouiller à qui mieux mieux. Et c'est valable pour les plantes cultivées comme pour les humains (3).

Les mots ne sont donc pas neutres et véhiculent une vision du monde. L'Or des Graines s'occupe de semences

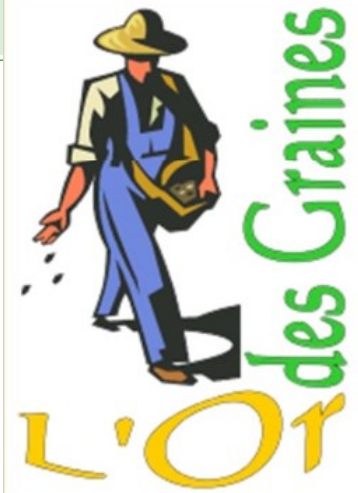
paysannes, alors pourquoi est-ce qu'on nous sollicite désormais souvent pour des variétés anciennes. A quelle représentation est-ce que ça correspond ? Des épis de céréales sous cloche de verre accompagnés d'une étiquette jaunâtre manuscrite à la plume d'oie ? Une recherche d'authenticité sur une planète qui s'artificialise à vitesse grand V ? C'est peut-être juste une confusion...mais de taille. Les pâtes bio que j'ai avalées l'autre jour, provenaient d'un supermarché et avaient été produites industriellement à partir d'amidonnié - un blé ancien -. Dans le même temps, des légumes distribués en AMAP sont cultivés sur de petites surfaces par des maraîchers dans une logique d'autonomie à partir de graines de certaines variétés paysannes modernes.

Dans cet exemple tranché, il ne s'agit pas vraiment de savoir si l'amidonnié en question est issu d'une sélection paysanne ou non - quoique ça pourrait être intéressant à creuser -. J'y vois plutôt un appel à la vigilance :

- un travail sur les semences paysannes ne me semble pas pouvoir être séparé d'une réflexion sur la manière de nous réapproprier notre alimentation en même temps que les outils de production agricole.

- nous vivons dans un système qui a tôt fait de récupérer les pratiques plus ou moins subversives. Cette récupération est en cours pour l'agriculture biologique : en Lorraine on trouve aisément des légumes bio sous plastique en provenance d'Almeiria en Espagne - où les conditions sociales et environnementales de production sont déplorables -. Mais la production bio régionale semble à ce jour encore y échapper.

Si vous avez envie qu'on en rediscute ensemble, ça sera avec grand plaisir. Et en attendant, bonne lecture de cette Petite Graine !



L'ASSOCIATION DES
SEMENCES PAYSANNES
EN LORRAINE

(1) et on pourrait rêver que s'ajoutant à d'autres membres du Réseau semences paysannes qui dénoncent ces chimères, nos voix concordantes finissent par faire plier Biocoop qui refuse d'arrêter de vendre des huiles de colza qui semblent toutes produites à partir de CMS.

(2) l'appellation de "plantes pesticides brevetées" - plutôt que "OGM", inventé par Monsanto - est une proposition de Jean-Pierre Berland qui a le mérite d'en clarifier les nuisances : d'une part la privatisation du vivant et d'autre part, pour l'immense majorité des variétés OGM produites dans le monde, la production par ces plantes d'herbicides - ou leur tolérance à ceux-ci -.

(3) voir par exemple le fichage ADN, la médecine dite prédictive ou l'idéologie transhumaniste.

DANS CE NUMÉRO

Comment choisir les variétés que l'on cultive?2

Dossier : Visite chez Pascal Root— dernière partie3

Seulement des semences paysannes ..7

Brèves.....7

Adhésion8



Comment choisir les variétés que l'on cultive... ?

ou pourquoi s'intéresser aux Variétés ?

S.Rokia

Comme la plupart des jardiniers ou maraîchers, vous faites confiance aux « professionnels de la semence » c'est à dire aux producteurs de graines pro, aux semenciers, et,... tant que « ça pousse et que le résultat vous satisfait », vous retenez telle ou telle variété, voire tel fournisseur ?

ASSOCIATION L'OR DES GRAINES

Fondée en 2012, elle développe un travail collectif sur les céréales à paille et les potagères (60 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

Qu'est qu'une variété ?

Il s'agit d'un ensemble de plantes qui présentent **un certain nombre** de caractères communs - comme par exemple la forme, l'adaptation aux jours longs ou courts, ou la résistance aux maladies... - et qui conservent ceux-ci au fil des générations successives.

Pour donner un exemple concret, au sein d'une série de choux de la variété « KALE » que vous allez planter, vous vous attendez à retrouver des caractères communs, tels que des feuilles vertes, frisées, choux qui résisteront au gel d'hiver, etc.

La définition officielle

Si maintenant, on regarde la définition « officielle » d'une variété selon le CTPS (Comité Technique Permanent de Sélection), comité qui fixe les règles sur la vente des semences, voilà ce qu'elle affirme : « pour pouvoir être commercialisée dans des pays de l'OCDE, une variété doit être inscrite au catalogue, et donc être Distincte, Homogène et Stable (DHS).

Distincte, parce qu'elle se différencie des autres variétés par un certain nombre de caractères.

Homogène, parce que toutes les plantes possèdent les mêmes caractères (le degré de cette homogénéité peut fortement varier). Dans les lignées, les hybrides et les clones, elle est très grande. Dans les variétés d'espèces allogames à pollinisation libre, elle est beaucoup moins apparente).

Stable, parce que les caractères sont transmis inchangés aux générations suivantes ou restent identiques à la fin du cycle de multiplication défini par **l'obteneur** (hybrides F1, cinquième ou sixième génération pour les lignées).

A la lecture de la première définition, on croit comprendre facilement ce à quoi correspond une variété. En lisant la définition officielle, tout se complique et semble soudainement moins logique... Forcément, dès qu'il est question de vendre du matériel vivant, ça ne peut pas être simple.

Le choix des maraîchers

Et puis, en tant que cultivateur, on a plutôt tout intérêt à avoir une grande variabilité entre « individus plantes », qui leur permet d'évoluer selon les conditions de cultures et les différents aléas environnementaux (climat, sol, mode cultural,...), non ?

Bon, pourtant, certains maraîchers professionnels apprécient l'homogénéité des variétés dites « hybrides F1 ». Pourquoi ?

Et bien, les plantes se ressemblent beaucoup au niveau de leur taille et de leur forme, et elles arrivent à maturité plus ou moins en même temps. Tout ces éléments facilitent, le planning des semis, la récolte et la confection des caisses de légumes livrées aux grossistes... Ou, en tous les cas ceux sont les arguments avancés par ceux qui produisent de telles semences ou qui les vendent...

Ce qui n'est pas dit, c'est que, cette uniformité quasi clonique des plantes F1, ne correspond pas aux principes de la nature qui promeut la diversité et la variabilité. Les variétés « traditionnelles » produisent des plantes plutôt « individuelles qui ne se ressemblent pas comme 2 gouttes d'eau.

La variabilité génétique

Cette diversité, appelée, **variabilité génétique**, peut être comparée à un jeu de cartes. Plus on a de cartes en main, plus le choix est grand. Pour chaque situation donnée, on peut choisir une situation adaptée. Cette richesse de choix permet aux plantes de réagir aux changements de leur environnement naturel. De saison en saison et de génération en génération, en échangeant les diverses informations génétiques lors de leur floraison, elles parviennent à s'adapter aux variations climatiques et aux autres facteurs extérieurs changeants comme, le climat, les maladies et les animaux ravageurs. Les plantes se trouvent alors en communication permanente avec leur environnement naturel : elles évoluent avec lui, à travers le temps.

Les variétés dites de population

C'est bien beau tout ça, mais vous vous demandez maintenant, comment concrètement identifier et trouver ces variétés, qui présentent cette variabilité génétique ? Il s'agit de **variétés dites « de population »**.

Les variétés « population » sont constituées d'individus à haute diversité intravariétale qui sont sélectionnées et multipliées en pollinisation libre et/ ou en sélection massale.

POUR ALLER PLUS LOIN...

Je vous invite à consulter à découvrir ces différents ouvrages qui permettent de produire sa semence :

-Produire ses graines bio, Christian Boué, Edition Terre vivante

-Le plaisir de produire ses graines, Jérôme Goust Editions de Terran

-Récolter ses propres semences, Manuel de culture de graines légumières, Frank Adams Editions Nature et Progrès

Contrairement aux hybrides F1, les variétés « population » peuvent se ressemer d'une année sur l'autre. Elles contribuent donc à l'autonomie des agriculteurs et des jardiniers. Juridiquement, ce ne sont pas des variétés car elles ne correspondent pas aux normes juridiques qui définissent la variété. * (voir autre définition sur le site inf'OGM).

Le hic, c'est que dans les catalogues de semenciers professionnels ou dans la jardinerie du coin, difficile de savoir si les semences que l'on achète sont issues de variétés hybride F1 (c'est parfois indiqué, mais certaines le sont mais ce n'est pas indiqué) ou s'il s'agit bien de variétés « population »...

Comment choisir ses semences?

Il faut décidément être bien pointu sur le sujet ou bien se renseigner pour bien choisir ses variétés !

Le plus simple est de s'adresser aux producteurs et artisans semenciers qui adhèrent au réseau semences paysannes. Pour n'en citer que quelques uns, le biau germe, germinance, semailles, bingenheim commercialisent des semences biologiques et biodynamiques dont la plus grande (voire quasi totalité) majorité sont issues de variétés populations et ils proposent également des conditionnements pour les jardiniers...

Et pourquoi donner autant d'importance à ces semences que l'on va utiliser dans son jardin ou dans son champ ?

Parce qu'enfin de compte, en tant que cultivateurs nous pouvons participer à la sauvegarde de la biodiversité cultivée. La seule façon de s'en assurer c'est de garder les travaux de sélection, multiplication et de production de semences **au champ/au jardin**. Et donc d'utiliser des semences paysannes, de reproduire quelques semences, les échanger... De façon à garder notre autonomie de semeur, et de multiplicateur de semence... Ainsi, les différentes variétés pourront évoluer en fonction des modifications de l'environnement local et global et pouvoir s'adapter à des nouveaux contextes, elles seront plus pérennes, résistantes,... résilientes.

www.semencespaysannes.org/pourquoi_les_semences_paysannes_8.php

www.infogm.org/semence-definition-loi-et-marche-mondial

Ma visite chez Pascal et Rachel Poot

Dernière partie : la récolte et le stockage des graines

Par V. Olry



Variété Tonnelet

Fin 2014, Vincent Olry, membre de l'Or des Graines, s'est rendu chez Pascal et Rachel Poot.

Au retour de son séjour, il a rédigé un petit dossier sur l'itinéraire technique intrigant de la tomate chez ces maraichers bio.

Pour ne pas dénaturer son travail, nous avons fait le choix de le scinder en trois parties et de vous les proposer sur trois numéros consécutifs de notre Petite Graine.

Voici donc la Troisième partie de son dossier.

Vous pouvez consulter La Petite Graine n°5 pour la première partie : présentation du travail de Pascal et La Petite Graine n°6 pour la deuxième partie : itinéraire technique de la tomate.

N'hésitez pas à redemander ces numéros !

S.Felten



Séchage des graines dans la cuisine

La récolte des graines de Tomate

La sélection des porte-graines

A moins vraiment que certains fruits ou plantes présentent des caractères très différents du type, tous les fruits d'une population sont récoltés pour la semence, les gros comme les petits. Une « population » devrait comporter au moins 30 plantes. Pour des plantes se croisant aussi peu que la tomate (5 % d'allogamie environ), pour votre auto-production de semence, quelques pieds suffisent ;

L'extraction des graines

les fruits sont coupés en deux dans leur hauteur et les graines délogées à la pointe du couteau (fruits gros ou moyens) ou écrasés entre les doigts (cerises) au dessus d'un bol étiqueté avec le nom de la variété. Si on fait ce travail à plusieurs, prendre des précautions pour éviter que des graines d'une variété ne « contamine » un bol voisin. Cette méthode est longue mais évite qu'il y ait trop de chair mélangée aux graines. En effet, si on laisse la chair, il faudra laisser fermenter plus longtemps pour que la pulpe passe à travers les mailles du tamis lors du lavage ; cette fermentation longue favorise l'initiation de la germination d'une grande partie des graines, qui perdront donc leur faculté germinative une fois séchées. La chair des gros fruits ainsi coupés peut être consommées, mise en conserve (il ne reste pas grand-chose des cerises) ou donnée aux ami-e-s qui passent donner un coup de main – prévoir dans ce cas de laver les fruits (et les mains...) avant de les couper ;

Une fermentation rapide

Au bout de quelques heures (s'il fait chaud) à une journée, la fermentation a eu lieu et la gélatine autour des graines se détache. Encore une fois : la fermentation doit être rapide, il est préférable de ne pas attendre qu'un voile blanc de champignons se développe sur le jus, au risque de lever la dormance des graines et d'en réduire (parfois de beaucoup) le taux de germination ;

Le filtrage

Le bol est vidé dans une passoire de cuisine à maille fine, dont on aura pris soin d'étiqueter le manche avec le nom de la variété et la date du jour, on frotte avec les doigts sous le robinet pour faire passer la pulpe à travers la grille ;



Il est temps de filtrer...

Eponger le cul de la passoire avec un torchon puis le suspendre (veiller à placer les graines, à l'aide du flux d'eau du robinet, dans la partie de la passoire opposée au manche pour que les graines sèches ne tombent pas par terre -

ne jamais remettre une graine trouvée par terre avec les autres, le risque de mélanger les variétés est trop grand) ;

Pascal et Rachel considèrent que les graines sont bien sèches au bout de 6 jours. Les passoires sont alors décrochées (une à la fois!) et les graines émietées entre les doigts. Attention toujours aux « projections » de graines du voisin ! Elles sont ensuite versées dans des enveloppes kraft estampillées du nom de la variété et de l'année de récolte. Par sécurité, surtout pour les variétés cultivées en grande quantité, Rachel préfèreagrafer le bas des enveloppes pour éviter qu'elles s'ouvrent par le fond ;

les derniers fruits de la saison, c'est-à-dire ceux arrivant à maturité après les périodes de sécheresse ET d'excès d'humidité (donc de mildiou), produisent la semence dite « de souche », celle qui sera ressemée les années suivantes. C'est ainsi que sont sélectionnées les plantes résistantes. Il est alors important de bien noter sur les passoires et sur les enveloppes qu'il s'agit de la souche, qu'on ne vendra pas ;

Pascal et Rachel distingue une autre catégorie de semences, qu'ils appellent « double » : il s'agit des graines de tomates (généralement de variétés à gros fruits, les cerises ne le faisant pas du tout) ayant une cicatrice florale circulaire qui indique, selon Pascal, une fleur très ouverte, donc au pistil beaucoup plus susceptible de recevoir du pollen d'autres fleurs (allogamie favorisée). Elles peuvent être vendues ou ressemées à condition d'avoir été plantées en grande quantité (population), loin des autres ou décalé dans le temps, afin d'être sûr qu'il n'y a pas eu de croisement variétal.

La récolte des graines de Poivrons

Récolter les poivrons qui n'ont plus de vert (ou très peu) ;

les couper en deux dans la hauteur ou l'épaisseur (selon la variété et votre humeur) ou bien découper autour du pédoncule pour extraire la matrice avec ses graines qu'il suffit de frotter pour faire tomber dans un récipient (une passoire de cuisine par ex., ou un tamis) avec le nom de la variété et la date. Veiller à ne garder

COMMENTAIRE PERSONNEL

j'ai été peu convaincu par cette méthode, très longue, fastidieuse et gourmande en eau. J'ai testé à nouveau chez moi avec deux courgettes de mon jardin que j'ai coupées en deux (à la hachette) au lieu de leur donner des coups de marteaux et ai « peigné » et « massé » la pulpe avec les doigts

que les graines blanches, celles tachées de noires ne germeront sûrement pas ;

mettre les graines à sécher (ne pas les laver!) dans un endroit sec et ventilé ;

ensacher quand elles sont bien sèches.

La récolte des graines de Courgette

Laisser bien mûrir les courgettes (je n'ai pas dit pourrir!) ;

Casser l'écorce dure au marteau ou à la massette sur presque toute la longueur (il n'y a pas de graines dans les premiers centimètres près du pédoncule) pour simplifier l'ouverture en deux des fruits ;

Extraire à la main ou à la cuillère les graines mêlées à la pulpe ; pour de grandes quantités de graines, un passage dans une bétonnière remplie d'eau peut aider (un peu) à retirer les gros paquets de pulpe ;



Extraction des graines de cour-

Dans un grand tamis, retirer autant de pulpe que possible en veillant à en extraire les graines, pas toujours visibles (presser dans la main pour les faire sortir : elles glissent et jaillissent ainsi) ; frotter dans le tamis pour « accrocher » la pulpe aux mailles du tamis puis transvaser dans un autre tamis les graines – ainsi plusieurs fois ;

Laver les graines à l'eau ;

Les mettre à sécher rapidement dans un lieu sec et ventilé (un ventilateur peut aider) ;

Il faut compter ensuite environ 3 semaines pour que l'amande des graines soit bien sèche et ne pourrisse pas.

pour en extraire les graines : ainsi j'évitais les morceaux de pulpe et d'écorce mélangés aux graines. Un simple et rapide rinçage sous le robinet suffit avant entreposage (sur la plaque du four) dans la pièce la plus chaude de mon appartement, pendant 3 semaines.

La récolte des graines de Courge

Les graines sont plus aisées à dégager de la chair que pour les courgettes ;

Laver à l'eau ;

Mettre à sécher dans les mêmes conditions que les courgettes : en tamis, dans un endroit sec et aéré, les graines doivent sécher très vite extérieurement et Pascal considère le séchage complet au bout de 3 semaines.

Le Stockage des graines

Les graines de tomates, aubergines, poivrons... sont donc mises en enveloppes kraft et stockées dans des malles en fer. Selon les commandes, elles sont expédiées plus ou moins vite aux semenciers commanditaires (Germinance, Graines del país...). Un peu de graines sont vendues en direct ensachées en petites enveloppes. Ils souhaitent développer la vente directe, plus rentable. Pascal affirme que la loi dispose que tout agriculteur a le droit de commercialiser ses productions... ce qui inclurait donc les semences si c'est ce qu'il produit !



Stockage en sceau de récupération

Beaucoup d'autres semences (radis noir, betteraves, bettes, poireaux, oignons, laitues, chicones...) sont entreposées (bien sèches!) dans

Voici ce que j'ai vu et entendu ! J'espère que cette contribution nous permettra d'expérimenter, de contre-expérimenter et de remettre nos dogmes et croyances en question pour tendre vers davantage d'autonomie... à conjuguer au pluriel !

RESSOURCES DOCUMENTAIRES

Extrait du documentaire d'Arte (2014) « Semences, gardiens de la biodiversité », tourné chez les Poot : <http://youtu.be/MmaaYoZ8s9Y>

Site tout neuf de Rachel et Pascal : <http://www.lepotagerdesante.com/>, vous y trouverez des articles très éclairants, relatant des études menées chez Pascal ou sur ses légumes... en plus de pouvoir passer commande !

des seaux en plastique récupérés auprès de restaurants.

Quelques considérations générales et particulières

L'aubergine aime avoir chaud aux pieds. L'arrosage (surtout à l'eau froide) peut ralentir énormément son développement. En climat plutôt froid (genre en Lorraine), il est préférable de la planter sur butte ou billon. Dans ce cas si l'arrosage s'avère nécessaire, arroser dans les creux entre billons.

J'ai raconté à Pascal notre visite de la ferme semencière Piluweri en Allemagne en 2014 : il est abasourdi qu'elle se dise biodynamique avec de tels procédés : vente de légumes hybrides F1, production de semences sur plants greffés... on est très loin de la ferme-écosystème conceptualisée par Steiner !

Je voudrais insister sur ce dernier point (de greffe) : selon Pascal, les porte-greffe sont des variétés au mieux hybrides F1 au pire génétiquement manipulées ; dans tous les cas (le porte-greffe fût-il de variété population franc de pied – et cela vaut aussi pour les arbres fruitiers), il affirme que les gènes du porte-greffe passe dans la semence avec ceux du greffon. À bannir donc.

Pascal m'a appris que pastèques et melons sont des plantes de déserts, capable de se gorger d'eau dans un environnement très aride et qu'elles constituent à cet égard, dans leurs milieux d'origine, précisément des réserves du précieux liquide pour les assoiffés de tout poil de passage. Les arroser constituerait ainsi une fausse bonne idée : les plantes en viennent à craindre les sécheresses car l'irrigation empêche le système racinaire de croître en profondeur pour trouver sa ressource et les fruits perdent en goût car trop pleins d'eau et pauvres en oligoéléments (responsables du goût) provenant du sous-sol.

Excellent article de Rue 89, très fidèle à ce que j'y ai observé et discuté :

Schepman T., 2015, *Tomates sans eau ni pesticide : cette méthode fascine les biologistes*, <http://rue89.nouvelobs.com/2015/03/09/tomates-sans-eau-ni-pesticide-cette-methode-fascine-les-biologistes-257958>

Seulement des semences paysannes !

Par A. Dumais

La ferme Des Rives Maraichères (54118 Moyen) écrit et diffuse un mensuel auprès de ces clients afin de les informer de leurs pratiques et de leurs actions. Voici un extrait du mois d'avril 2018 sur le thème des semences paysannes.

L'industrialisation de l'agriculture a contraint les paysans à abandonner leurs propres semences, progressivement remplacées par des semences industrielles dépendantes des engrais et des pesticides chimiques.

On estime ainsi que 75 % de la biodiversité cultivée a disparu en 50 ans, au profit de quelques variétés standardisées. Pourtant les paysans du monde ont toujours sélectionné et produit leurs semences, la majorité d'entre eux utilisent encore des semences paysannes. En France, les agriculteurs engagés dans l'agriculture biologique n'utilisent pas de semences dépendantes des produits chimiques mais une grande partie, y compris chez les maraîchers utilisent des semences hybrides F1 qui sont issues de croisements en laboratoire afin de garantir des plants sains, homogènes et productifs. Nous avons fait le choix de ne jamais utiliser de

semences hybrides F1. Nous utilisons uniquement des semences paysannes ou de population, en partie auto-produite qui favorisent le goût, la rusticité, la faible exigence en intrants, une grande diversité génétique qui les rend adaptables à notre terroir, à nos pratiques ainsi qu'aux changements climatiques. A l'opposé des hybrides F1, des clones et autres OGM industriels, les semences paysannes sont libres de droits de propriété, sélectionnées et reproduites de façon naturelle dans les fermes et les jardins menés en agriculture paysanne, biologique ou biodynamique. De part ces atouts, les semences paysannes sont également essentielles pour assurer la souveraineté alimentaire des populations au sud comme au nord.

+d'infos sur les semences paysannes:
www.semencespaysanne.org

Nouveau règlement de l'agriculture biologique sur les semences : c'est si bien que ça ?

Par Y. Michaud

On est vraiment, mais alors VRAIMENT, jamais contents ! Voilà qu'on critiquerait une loi faite pour les paysans bio ?

Commençons par le positif : le nouveau règlement bio qui s'appliquera dans toute l'UE à partir de janvier 2021 comprend de vrais avancés sur les semences. Il s'agit de la possibilité de commercialiser des semences de « matériel hétérogène biologique », et de l'apparition du concept de « variété biologique adaptée à la production biologique ».

C'est donc une dérogation à la réglementation générale sur les semences, qui permettra d'élargir la diversité de l'offre commerciale de semences adaptées aux agricultures biologique et paysanne. Les « actes délégués » de la Commission Européenne (je crois que c'est un peu comme des décrets d'application en France) préciseront les règles de production et commercialisation de ce « matériel » ainsi que les exigences de qualité qu'il doit remplir.

Et c'est là qu'il faut être vigilant : le diable est dans le détail ! Jusque-là, il était complexe de

créer une variété OGM, car les manipulations génétiques perturbent le génome des plantes et il est ensuite très difficile de stabiliser celles qui survivent à ces manipulations et d'homogénéiser les variétés issues de leur multiplication. Grâce au « matériel hétérogène », le règlement bio pourrait faciliter l'entrée sur le marché européen de nouveaux OGM cachés, brevetés (les brevets ne sont pas interdits en bio) et non stabilisés.

Soulignons également que, contrairement aux semences paysannes, les plantes brevetées, même non-OGM, ne peuvent pas être semées ou échangées librement par les paysans.

Les « actes délégués » doivent donc être rédigés de manière à interdire toute semence brevetée et tout OGM caché.

Pour en savoir plus : http://www.semencespaysannes.org/bdf/docs/note_eclairage_materiel_heterogene.pdf

LES BREVES par Y.Michaud

CETA – la bonne nouvelle viendra-t-elle d'Italie ?

L'accord de libre-échange entre le Canada et l'Union Européenne est soumis à ratification par les Etats membres. En France, cette ratification peut se faire via un vote du parlement ou via un référendum. Le président Macron retarde le débat parlementaire sur la ratification de l'accord, tandis que le collectif STOP TAFTA-CETA milite pour un référendum. De l'autre côté des Alpes, le ministre de l'agriculture Italien a déclaré « l'Italie ne peut pas approuver cet accord ».

L'Or des Graines est membre du réseau STOP TAFTA-CETA.

Kit réglementaire semences

Pour nos actions sur la question des semences, 12 kits ré-

glementaires sont disponibles à L'Or des Graines. N'hésitez pas à nous en demander pour un usage public !

Contact : Ymichaud.cga@orange.fr

Colza Clearfield : lettre ouverte aux dirigeants de BASF France

Onze associations dont le Réseau Semences Paysannes interpellent les dirigeants de BASF dans une lettre ouverte sur la commercialisation depuis dix ans des colzas Clearfield tolérant les herbicides à base d'imidazolinone. La culture de ces colzas sur plus de 20 000 hectares en France suscite l'inquiétude de nombreux agriculteurs, citoyens et utilisateurs des espaces naturels français car elle génère de nombreux risques avérés pour l'environnement et les autres cultures

agricoles, notamment par la diffusion des gènes de résistance à d'autres espèces apparentées (ravenelle...).

Les associations interrogent BASF :

-par quels procédés ont été obtenus les colza Clearfield ?

-Si vous avez eu recours à la culture de microspores, pour quelle raison ne l'avez-vous pas déclaré lors des demandes d'autorisation de mise en marché ?

-Pour quelle raison n'avez-vous pas appliqué les obligations imposées par la réglementation européenne concernant les OGM ?

-Quelles mesures préconisez-vous pour maîtriser les risques que génère toute culture de colza tolérant des herbicides ?

<https://www.confederationpaysanne.fr/actu.php?id=7096>

Bulletin d'adhésion 2018

L'Or des Graines

CGA de Nancy
Espace Picardie – Les
Provinces
54520 LAXOU
03 83 98 09 20
contact@lordesgraines.fr

Vous vous intéressez aux semences et à la sauvegarde de la biodiversité ?
Vous êtes sensibles à la qualité des produits récoltés ?
Vous êtes attachés au droit ancestral des producteurs à utiliser leurs propres semences ?

Vous pouvez soutenir l'association « l'Or des Graines » par une simple adhésion mais aussi en participant à ses actions.

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

