Cultivons la Bio-Diversité en Poitou-Charentes

LA GAZETTE DE LA BIODIVERSITE CULTIVEE

SPECIAL FETE DES CUEILLEURS DE BIODIVERSITE

Bulletin d'informations de **C**ultivons la **B**io-**D**iversité en Poitou-Charentes N° 15 – septembre 2016

Editorial : la fête chez les abeilles

Pour la première fois cette année, la fête des cueilleurs est organisée chez un apiculteur, Vincent Touzalin. C'est l'occasion pour CBD d'aborder l'importance de l'abeille pour la biodiversité cultivée. Le thème pour cette année est donc tout trouvé : **« Abeilles, semences et biodiversité ».**

Le rôle des abeilles est primordial pour la biodiversité :

- Transport du pollen qui permet la reproduction d'espèces végétales à travers le temps.
- Fécondation croisée et l'explosion de nouvelles variétés dans des environnements où le vent n'est pas un facteur pollinisateur actif.
- Sauvegarde de plantes rares ou sauvages.
- Favorise une production optimale de fruits, de légumes ou de graines et son action positive a ainsi des retombées bénéfiques sur la faune qui s'en nourrit.

Sans les abeilles bon nombre d'espèces végétales ne peuvent se multiplier c'est pourquoi cette année en plus de la traditionnelle cueillette du maïs population nous vous proposons une « vitrine » de la biodiversité avec tournesol, sarrasin… Vous pourrez également découvrir la vie d'une ruche et débattre avec l'entomologiste Vincent Albouy sur le thème.

Venez nombreux le 2 octobre chez Vincent !

Vincent Touzalin reçoit la fête des cueilleurs

Vincent nous présente sa ferme, son parcours et ses motivations pour accueillir la fête des cueilleurs.

Peux-tu nous décrire ton parcours et ton installation ?

« Mon grand-père était apiculteur, il avait une dizaine de ruches et j'ai commencé à m'occuper des ruchers avec lui vers l'âge de dix ans. Quand il est décédé, j'avais dix-sept ans, j'ai continué de m'occuper des dix ruches. Je faisais le marché de Lencloître tous les quinze jours et déjà quelques essais de pain d'épice.

Au niveau de mes études, après un an de fac de sport, j'ai fait un BTS ACSE par alternance en 2006 dans l'idée de m'installer en production de volaille. Durant ce temps l'idée de poursuivre l'apiculture a mûri et un apiculteur du secteur s'arrêtait, j'ai repris une partie du matériel et j'ai suivi une formation d'apiculteur à Venours. C'est donc comme ça que je me suis installé en 2008 sur 21ha que j'ai passés en conversion bio avec 75 ruches. J'ai commencé la transformation dès mon installation. De 2008-2013 j'ai progressivement augmenté mon nombre de ruches, la mortalité était importante au début. J'ai maintenant pris l'habitude de renouveler plus souvent mes reines et ça va un peu mieux.

Vincent Touzalin

En 2014 j'avais 150 ruches dont une trentaine sur ma surface qui comporte, blé, seigle, mélanges, maïs, pois, féverole, luzerne, trèfle, sarrasin. Aujourd'hui je produis une dizaine de sortes de miel de mi-avril à fin août et du pain d'épices que je vends dans des magasins de producteurs, en épicerie, en AMAP et sur les marchés. »

Préparation du pain d'épices
(© photo V Touzalin)

Quelles sont tes motivations pour accueillir la Fête des Cueilleurs ?

« J'ai toujours suivi les activités des associations comme le CIVAM et CBD. J'ai même lors de ma première année fais du maïs population avec Agrobio Périgord. Depuis avec l'apiculture je n'ai pas pu continuer à travailler sur les semences, je n'ai pas le matériel nécessaire notamment pour la conservation. Je garde cependant mes semences de blés, puisque c'est un mélange de six variétés population que j'ai en partie composé. Je continue donc de suivre CBD et je participe tous les ans à la fête en tant que producteur. Depuis trois ans on me demande si je souhaite la recevoir. Cette année semblait être le bon moment pour moi pour accueillir cet événement autant dans mon organisation que dans le contexte agricole. Je trouve qu'il est important de mettre en lien l'agriculture et les abeilles. C'est aussi l'occasion de faire découvrir mon travail au public. »

Ruches Vincent Touzalin
(© photo V Touzalin)

Comment vois-tu ton travail dans l'avenir ?

« Depuis huit ans je suis totalement impliqué sur mon activité professionnelle et ça marche plutôt bien, j'arrive à avoir un bon revenu mais en contrepartie je fais énormément d'heures, environ 70h par semaine en moyenne sur l'année. Ce rythme de vie est compliqué, j'emmène des ruches assez loin (260 km pour aller en Corrèze) pour avoir une large gamme de miel. A l'avenir je vais revoir mon organisation notamment au niveau de la transhumance. »

La fête des cueilleurs de Biodiversité « Abeilles, semences et biodiversité »

Cette année la première partie de la fête sera centrée sur la cueillette du maïs population et sur une « vitrine » de la biodiversité avec l'implantation de tournesol, sarrasin… Le marché de producteurs et les stands d'associations ouvriront de 11h30 à 18h00. La journée sera animée en musique avec la BlueSoul Family.

10h - 11h30 : Ouverture du site avec la cueillette du maïs population

Fête des cueilleurs 2015 (© photo L. Prysmicki)

11h30 - 18h30 :

Visite de la ferme :
- Les ruches en tenue d'apiculteur,
- La miellerie,
- La vie des abeilles avec une ruche vitrée.

Marché paysan : Viandes, légumes, fromages, farines, pains, miel, confitures, vin, cognac, chocolat, condiments, épices, huiles...

Village associatif : Démonstrations et animations autour de la biodiversité cultivée, l'agriculture, l'environnement, l'écohabitat…

Atelier pour enfants
- Les petits débrouillards,
- Atelier pain d'épice,
- Concours de dessin.

Visite autour du potager et dégustation de légumes avec les jardiniers de CBD.

14h30 - 16h : Temps d'échanges

Conférence de Vincent Albouy : « L'abeille mellifère, une espèce sauvage en Europe », suivie d'un débat.

15h balade découverte de la biodiversité avec Vienne nature et la LPO.

17h concert de clôture avec la BlueSoul Family.

Sur les stands des associations :
- **Colibri** : atelier palettes, arbre à souhait
- **Point de vue citoyens** : Sol vivant et Sol mort.
- **Amis de la pallu** : Atelier d'hydrogéologie.
- **Terres de lien** : théâtre forum.
- **Trait vienne** : démonstration chevaux de trait
- **Les petits débrouillards** : "Moi, pollinisateur".
- **Démo artisans** : taille de pierre, Vannerie…

Le maïs une herbacée universelle

Venez cueillir le maïs population et apprendre la sélection massale à la fête des cueilleurs !

La première céréale mondiale

Culture de maïs population

Le maïs est une plante herbacée tropicale annuelle de la famille des Poacées. Cette espèce, originaire du Mexique, constituait l'aliment de base des Amérindiens a été introduite en Europe au XVIe siècle. Elle est aujourd'hui cultivée mondialement et est devenue la première céréale. Avec l'avènement des semences hybrides, puis des semences transgéniques, le maïs est devenu le symbole de l'agriculture intensive.

Une culture planétaire

La culture du maïs concerne près de 150 pays dans les cinq continents. Cette culture revêt des aspects très contrastés : souvent culture vivrière et manuelle de variétés traditionnelles en Afrique subsaharienne, culture intensive mécanisée parmi les plus productives dans les pays tempérés industrialisés.

En 2010, la production mondiale de maïs a atteint un total de 813,0 millions de tonnes métriques. Deux zones concentrent la majorité des récoltes : les Etats Unis (41%) et la Chine (19 %). L'Union européenne est un producteur important (7 %) au sein de laquelle le plus gros producteur est la France avec 26 %.

Trois grands types d'utilisations :

- L'alimentation animale est de loin le premier débouché (2/3 globalement) et concerne surtout les pays industrialisés.
- L'alimentation humaine, particulièrement importante dans certains pays du Tiers monde.
- Les industries agroalimentaires, y compris pour la production d'alcool comme biocarburants, biogaz ou bioplastiques. 1 500 utilisations du maïs ont été répertoriées.

Trois types de semences

Les semences commerciales, sont développées à partir du 19ème siècle puis généralisées. Ce sont des hybrides F1 (première génération), issues du croisement de deux variétés en laboratoire. Ces maïs hybrides sont très productifs la première année mais se dégradent très vite si on les ressème. L'agriculteur doit donc racheter au semencier des nouvelles semences tous les ans s'il veut garder un rendement équivalent à celui de la première année.

Les semences OGM (organisme génétiquement modifié), sont qu'en à elles, créées en laboratoire en incorporant à une variété existante un ou plusieurs gènes, développent des caractéristiques particulières comme la résistance à un herbicide ou à certains ravageurs tels que la pyrale.

Les semences de ferme, sont multipliées à la ferme à partir de variétés issues de l'industrie semencière.

Formation maïs population à CBD

Les semences paysannes, sont directement issues de variétés sélectionnées et multipliées par les paysans eux-mêmes. La sélection est massale et sans recours aux technologies de manipulation génétiques modernes. Elle est effectuée récolte après récolte dans les champs, chez le paysan, en sélectionnant les plantes « les plus belles » (en fonction des critères retenus) pour les ressemer afin de favoriser l'adaptation locale. Leur diversité (pour éviter l'appauvrissement génétique) est renouvelée par des échanges réguliers de semences entre paysans. Pour ces semences on parle aussi, par opposition aux lignées pures, aux hybrides standardisés et aux OGM de variétés population pour marquer l'importance de la diversité intra variétale (composées d'individus génétiquement différents mais liés par un phénotype proche).

Maïs population

Cette large base génétique des variétés population produit une variabilité qui leur permet d'évoluer et de s'adapter aux conditions pédoclimatiques et aux différentes pratiques agricoles.

Connaitre et produire ses tomates (2/2)

Différentes variétés de tomates pourront être dégustées à la Fête des Cueilleurs avec les jardiniers de CBD !

Un peu d'histoire

La tomate est le légume le plus vendu et le plus cultivé au monde qui, avec la pomme de terre, présente le plus grand nombre de variétés (plus de 1000). Originaire d'Amérique centrale et cultivée par les différentes civilisations indiennes pendant des millénaires, la tomate fût introduite en Europe au XVIe siècle et cultivée dans les pays du sud (Espagne, Portugal, Italie). En France, on se méfiait de cette solanacée évoquant la Belladone, la Jusquiame et la Morelle Mandragore ci-bien que la tomate fût employée comme plante ornementale. La tomate était cependant cultivée dans le sud de la France pour ses vertus supposées aphrodisiaques ! Elle fût connue à Paris pendant la Révolution grâce aux Marseillais. Depuis, sa consommation n'a cessé de s'accroître… Il faut dire que ses différentes appellations avaient provoqué la méfiance : *Mala insalna* (pomme malsaine), *Lycopersicum* (pêche de loup). Heureusement, plus tard, elle fût dénommée : *Lycopersicum esculentum* (comestible), Pommo d'Oro (Pomme d'Or) puis Pomme d'Amour, de quoi rassurer les Français suspicieux ! Elle est désormais appelée « tomate », nom emprunté à la langue Nahuatl de l'empire Aztèque.

Tomates longues des Andes (© photo A Desmoulins)

Graines : attention à la fécondation croisée

La fleur de la tomate s'autoféconde (plante autogame), aussi y-a-t-il un risque de fécondation croisée si l'on plante des variétés différentes trop près les unes des autres. Pour l'éviter, il faut planter les pieds à 2m voire 2,50m de distance les uns des autres. En plantation serrée, pour empêcher la fécondation croisée, encapuchonner les inflorescences avec un morceau de voile de forçage (P17) muni d'un lien, ou avec un sachet d'organza. Cette opération doit être réalisée avant l'ouverture de la première fleur du bouquet choisi. Par temps humide, secouer les pieds de tomate pour faciliter la fécondation mécanique. Quand trois fleurs sont fécondées, enlever le capuchon et retirer les fleurs non fécondées puis marquer avec un lien le bouquet de la grappe de tomates fécondée. Une fois bien mûres, les tomates ainsi identifiées seront récoltées.

Récolte et conservation des graines

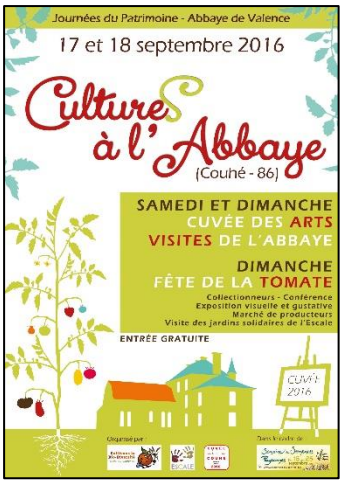
Tomates Ananas (© photo A Desmoulins)

Une fois les tomates cueillies mûres, les tomates sont pressées et mises à fermenter, avec un peu d'eau pendant 24h à 36h dans un récipient ouvert. Il doit se former une légère moisissure en surface. Ensuite on remplit le récipient d'eau, la pulpe surnage et les graines tombent au fond. Répéter l'opération plusieurs fois. Quand l'eau est claire on filtre les graines et on les fait sécher à l'ombre sur un support lisse. On les remue de temps en temps pour éviter qu'elles ne collent entre elles. Une fois séchées, les graines sont mises dans un sachet en papier avec une étiquette à l'intérieur indiquant le nom de la variété et l'année de récolte, ainsi que sur le sachet lui-même. Les sachets de graines seront stockés au noir, de préférence à l'intérieur d'un pot en verre dont le couvercle sera percé d'un trou pour permettre aux graines de respirer.

Jean de la Vaissière

Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.

La première fête de la tomate de Couhé (86) dimanche 18 septembre



Dans le cadre d'une ancienne abbaye cistercienne, les associations *L'Escale* et *CBD,* ainsi qu'un collectif d'artistes, organisent un week-end festif à l'occasion des *Journées européennes du patrimoine* sur le site de l'abbaye de Valence à Couhé (86).

Le patrimoine culturel au sens large sera à l'honneur avec la visite du site de l'abbaye, l'ouverture des jardins solidaires et familiaux de *l'Escale* implantés sur le site même de l'abbaye, une exposition d'artistes plasticiens de la région dans l'ancien réfectoire de l'abbaye et la **première Fête de la tomate de Couhé.**

Le groupe jardin de CBD Sud Deux-Sèvres et Sud Vienne, avec notamment Raymond Blanchart collectionneur de tomates à Couhé et plusieurs autres passionnés de la tomate, est à l'initiative de cette Fête de la tomate.

De nombreux stands et animations autour de la tomate seront proposés toute la journée du **dimanche 18 septembre 2016 (10h – 17h)** dans les jardins de l'abbaye de Valence :

- Exposition visuelle et gustative de tomates (variétés anciennes et récentes à pollinisation libre).
- Conférence : *Histoire de la tomate* par Bertrand Trinel **(15h30).**
- Atelier *Produire, récolter et conserver ses graines de tomate* par Raymond Blanchard **(11h et 14h).**
- Animation enfants sur le réveil des sens.
- Marché de producteurs locaux et vente de tomates bio.
- Autour du jardin : graines et plantes, librairie, grelinette et houe maraichère…
- Visite des jardins solidaires et familiaux de l'Escale.
- Associations régionales sur la biodiversité (CBD, Les Croqueurs de Pommes, etc…).

Cette manifestation s'inscrit dans le cadre de la *Semaine des Semences Paysannes* qui se déroulera dans toute la France du 16 au 25 septembre 2016.

Formations : Cultiver des variétés populations adaptées à son système

Les premières journées de formation « Cultiver des variétés populations adaptées à son système » se sont tenues dans trois départements. Ces formations ont été particulièrement suivies avec un nombre de participants allant d'une dizaine à une vingtaine dans la Vienne certains venant des Deux Sèvres, une nouvelle formation est donc proposée en septembre sur ce département.

Formation maïs population à CBD

Ce nouvel engouement pour les variétés population s'explique par la crise que traverse l'agriculture avec la baisse des cours et un poste « semence » toujours plus important. On constate également un nombre croissant de conversion en agriculture biologique et un manque sur le marché de semences adaptées aux productions conduites à faibles niveaux d'intrants. Ces premières journées ont permis d'aborder la réglementation, la sélection massale, l'implantation, le stockage... Au terme de cette formation les participants seront en mesure de cultiver des variétés populations qui par la sélection s'adapteront à leurs conditions pédoclimatiques. Si vous n'avez pas assisté à ces premières rencontres, n'hésitez pas à nous rejoindre sur les suivantes (septembre pour la Charente et en Octobre pour la Vienne et Charente-Maritime).

Rencontres enrichissantes chez Jean François Berthellot (47)

« Les deux journées que nous avons passées dans le Lot-et-Garonne chez Jean François Berthelot aux rencontres nationales des blés paysans ont été très enrichissantes humainement, avec d'agréables rencontres, ce qui nous encourage dans le travail que nous effectuons depuis cinq ans sur notre ferme.

Ce qui nous a plu dans ces deux jours sont les échanges entre les acteurs des associations et les

paysans boulangers de toute la France en particulier Graine de Noé. Ce fut l'occasion de partager nos expériences et notre savoir-faire sur les problématiques que l'on rencontre lors de nos essais...

Un rapprochement sympathique s'est naturellement fait avec des personnes de la Marne qui étaient intéressées pour mettre en place des essais de blés populations dans leurs fermes. Ils sont venus pour apprendre et glaner des informations que l'on a pu leur fournir grâce à notre expérience. La conférence sur le gluten et les recherches participatives ont été très appréciées. Des journées à garder en mémoire et à refaire ! »

Journées chez Jean François Berthellot (© photo C Turible)

Carole et Guy Turible

Evolution de la réglementation (source RSP)

Circulation des semences paysannes, brevetage du vivant, interdiction des néonicotinoïdes : ces questions ont été jusqu'en lecture définitive du projet de loi Biodiversité. Si des avancées ont été actées, plusieurs points primordiaux restent en suspens pour permettre pleinement à la France de s'inscrire dans un projet annoncé agroécologique …

Une légitime reconnaissance des semences non-industrielles ...

Le droit d'échanger des semences ou des plants n'appartenant pas à une variété soumise à un droit de propriété industrielle, a enfin été élargi à tous les agriculteurs.

Concernant les semences et plants n'appartenant pas à des variétés enregistrées au catalogue officiel, le droit de les échanger et de les vendre à des jardiniers amateurs est à présent clairement inscrit dans la loi.

… mais un recul profondément liberticide.

Pour la vente, elle est limitée aux associations à but non lucratif, les paysans et les artisans semenciers en sont exclus. De plus, échanges et ventes de semences sont désormais tous soumis aux mêmes obligations d'enregistrements, de plans de contrôle et d'analyses sanitaires, certes indispensables pour les productions industrielles de masse, mais inapplicables pour la majorité des jardiniers amateurs.

Vers une protection du vivant face à son appropriation par le brevet ...

La nouvelle loi biodiversité interdit les brevets sur les plantes et les animaux issus de procédés essentiellement biologiques tels que le croisement ou la sélection, ainsi que sur les informations génétiques qu'ils contiennent.

… qui reste largement insuffisante.

Mais le brevetage du vivant est aujourd'hui étroitement lié au développement des techniques de génie génétique et de bio-informatique. Sous la pression des lobbys industriels, le Parlement a refusé d'aborder la réglementation des nouveaux OGM qui en sont issus et d'interdire les brevets sur les gènes natifs qu'elles permettent.

Cette évolution réglementaire est en attente du décret d'application !

L'agenda :

Septembre 2016	
14/09 14h	Formation « Cultiver des variétés populations » Roumazières Loubert (16)
16/09 9h30	Formation « Produire ses semences à la ferme » Availle Thouarsais (79)
18/09	**Fête de la tomate à COUHE (86)**
25/09	Terre d'accueil (InPACT) à ROMAGNE (86)
Octobre 2016	
02/10	**Fête des Cueilleurs de Biodiversité à ORCHES (86)**
17/10 14h	Formation : « Cultiver des variétés populations » à Sainte Lheurine (17)
18/10 9h30	Formation : « Cultiver des variétés populations » St Gervais les 3 Clochers (86)

Avec le concours financier de la Région Nouvelle Aquitaine

Avec le soutien financier de :

Cultivons la Bio-Diversité en Poitou-Charentes
26 rue du Marché
86300 Chauvigny
Tel : 05 49 00 76 11 / 06 59 23 93 66 cbd.pc@orange.fr