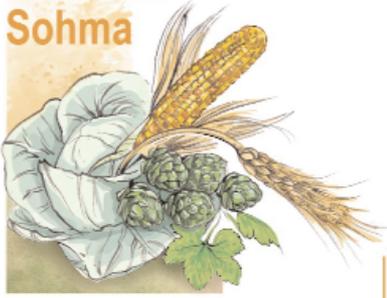


Kerna ùn  
Sohma



Semons la biodiversité en Alsace

# S'KERNA BLATTEL

Le bulletin de liaison de l'association Kerna ùn Sohma – Semons la biodiversité en Alsace

Septembre 2012 – N° 1

## Calendrier des activités

### Visites guidées des conservatoires de blés:

- le 23 juin chez Richard Heckmann à Duppigheim et Jean Marc Dreyer à Rosheim
- le 21 juillet chez Fernand Krust à Berrwiller
- le 1er juillet chez Daniel Starck à Seebach

### Moissons des blés:

- le 3 août à Seebach
- le 1er août à Berrwiller
- le 25 juillet à Duppigheim

### Réunion de Kerna ùn Sohma: le 20 août à Colmar

### Rencontre SOLIBAM: le 11 septembre à Paris

### Maisons des Semences Paysannes: Rencontres internationales les 27-28-29 septembre à Périgueux

### Battage des gerbes et semailles: journée à la ferme Krust de Berrwiller le 16 septembre

### Formation: Gestion des adventices en agriculture bio: les 8 et 9 novembre à Rosheim et Hatten.

## Paroles de Semeur

### Chers Amis de Kerna ùn Sohma,

Peu de temps, seulement deux ans, mais beaucoup de chemin parcouru et déjà notre propre Kerna Blattel.

Nous savons tous que la foi peut déplacer des montagnes et avec notre enthousiasme, notre volonté et notre engagement, nous déplacerons les frontières tracées par tous ceux qui veulent s'approprier ce droit ancestral de ressemer qui nous appartient depuis des millénaires. Aucun droit et aucune loi ne nous empêchera de poursuivre notre idéal.

Au travers de nos réunions, assemblées générales, fêtes des semailles, vous vous êtes exprimés et vous avez montré votre attachement à des valeurs tellement fortes et indispensables comme le maintien de la biodiversité et la sauvegarde de toutes les plantes. Celles qui ont assuré la santé et la survie de tous ceux qui nous ont précédé et qui ont, à travers leur labeur, su préserver cet énorme capital pour que nous aussi puissions en bénéficier.

C'est au-dessus des lois que notre travail se fera avec votre enthousiasme et votre courage.

Je profite de cette occasion pour remercier tous ceux qui s'associent à ce travail de près ou de loin.

Toutes les bonnes volontés sont les bienvenues!

Au plaisir de vous revoir avec nous!

**Fernand Krust, président de Kerna ùn Sohma**

## Avis aux lecteurs!

Le bonjour d'accueil du Kerna Blattel!

Ceci est le premier numéro du bulletin de liaison de Kerna ùn Sohma.

Par ce mot, j'aimerais inviter les membres de l'association et les lecteurs à se saisir de leur plume pour nous transmettre des informations, des techniques, des notes, des commentaires, des recettes, des annonces ou des découvertes!

Le rythme de publication n'est pas défini pour l'instant et nous restons attentifs à vos demandes.

Au plaisir de vous relire!

# Page paysanne

## Les conservatoires de blés anciens, la multiplication et l'essai SOLIBAM

Il y a 4 ans que les premiers conservatoires ont vu le jour en Alsace. Depuis, l'expérience s'est propagée à d'autres paysans et aux jardiniers de Kerna ùn Sohma.

Né à l'initiative de paysans boulangers, le projet de conservation et de multiplication des blés anciens motive de plus en plus les membres de Kerna ùn Sohma. Cette année, 18 conservatoires ont été mis en place auprès de 10 paysans et 11 jardiniers. Entre 2 et 80 variétés ont ainsi été semées dans chaque conservatoire en Alsace et en Lorraine.

Le plus grand conservatoire étant celui de Berrwiller à la ferme Krust avec 80 variétés.

Avec un hiver virulent et le gel, de nombreux carrés de blés, notamment les poulards et les amidonniers, ont souffert et les résultats globaux sont plutôt moyens. Les parcelles de multiplication ont été mises en place chez 4 paysans notamment en blé Rouge d'Alsace, de vieux blé Autrichien, d'amidonnié et d'engrain.

Par le suivi des conservatoires, on



Visite du conservatoire de Berrwiller en juillet

constate que les problèmes de levée sont d'abord dûs au protocole de traitement des graines contre la carie du blé qui n'a pas été le même pour tous (trempage excessif dans le vinaigre) et que le gel tardif a grillé les variétés sensibles. Parmi les céréales qui ont donné les meilleurs résultats de reprise à la sortie de l'hiver, on notera les engrains, les

épeautres, le Rouge d'Alsace, Alsace22, vieux blé autrichien, Blé des Vosges, Blé de Saône et le Blanc de Lorraine.

Les constatations indiquent que les engrains, les épeautres, Alsace 22, le Blanc de Lorraine et le Blé des Vosges ont eu un bon tallage.

Les variétés qui ont été appréciées pour leur régularité, leur densité de couvert et leur vigueur sont l'engrain allemand, l'engrain 56, les épeautres Spelta et Oberkulmer, Noé, Alsace 22, Blanc de Lorraine, Blé de Saône, vieux blé autrichien et blé des Vosges.

3 producteurs ont aussi participé aux essais SOLIBAM, recherche participative de l'INRA du Moulon dont vous pourrez apprécier la démarche dans le texte de Jean François Berthelot ci-joint.

Anne Wanner

## Le projet SOLIBAM\*

Jean François Berthelot, paysan boulanger dans le Lot et Garonne, possède un des plus grands conservatoires de blés paysans en Europe. Il est membre fondateur du Réseau Semences Paysannes et nous livre ici son commentaire sur le projet SOLIBAM dont il est l'initiateur. Le sens de la recherche participative avec l'INRA vous y est expliqué.

Je voulais revenir auprès de vous pour refaire le point sur la genèse de ma démarche au sujet de l'obtention de variétés paysannes par croisement et aujourd'hui la suite qui se joue au sein d'un collectif dont le projet SOLIBAM aura été la "plateforme" de lancement et rendra cette démarche visible à travers une approche scientifique.

### Petit historique du projet SOLIBAM:

Différents niveaux de réflexion ont contribué à la genèse de ce travail.

-Un niveau agronomique: obtenir des variétés agronomiquement plus compatibles avec ma conception agro-écologique de cultiver la terre et ses cultures.

-Un niveau nutritionnel: obtenir des variétés à bon potentiel nutritionnel et avec des glutens différents des variétés classiques modernes.

-Un niveau politique lié à mon engagement au sein du RSP\* et né d'une réflexion collective qui s'articulait autour du droit des paysans à pouvoir échanger "leurs propres variétés", et aussi de moyens pour accéder à une agroécologie-paysanne.

Depuis des années et lors des pre-

mières rencontres politiques que nous avons eues avec les diverses instances qui s'occupaient des semences, j'ai souvent entendu dire «*mais c'est quoi les variétés paysannes?*» et au début nos principales réponses étaient de parler des variétés anciennes, de populations entretenues par les paysans. J'ai vite vu que se serait facile de nous coller dans une «*niche*» ou plutôt à la «*niche*» et qu'un petit catalogue style "variétés anciennes" devrait bien faire l'affaire. Mais pour moi ce n'était en rien répondre à ce droit fondamental d'échanger nos variétés propres!

Mais où étaient nos variétés propres paysannes spécifiques à notre démarche et d'aujourd'hui?

Plus dans nos têtes que dans la réalité, pour nous les paysans cultivateurs de blé! Moi, lorsque je les ai cherchées ces variétés paysannes, je n'en ai pas trouvé beaucoup!

Alors, dans ma tête, a trotté l'idée qu'il fallait se mettre au travail afin que nous ayons ces, -nos- variétés propres et que là ce serait plus facile de demander des droits pour ces variétés, une situation bien réelle et légitime à

revendiquer...

Voilà une situation qui demanderait des années de travail, un bon collectif, de l'aide de la part de scientifiques pour valider notre travail...

J'ai pensé que l'aventure en valait le coup: le collectif était là, les scientifiques aussi attendaient de démarrer...

J'avais déjà quelques années d'exploration des variétés anciennes, des variétés avec des potentiels et aussi des faiblesses (verse non maîtrisée par ex.).

Il aura fallu qu'un groupe de chercheurs et de paysans sous l'égide du RSP organise un voyage en Syrie, auprès de Salvatore Ceccarelli, pour voir comment s'organisait la sélection participative avec des paysans et que je sois du voyage pour qu'une trame de travail prenne corps.

De retour, j'ai eu envie de démarrer et avec le concours de chercheurs de l'INRA, de poursuivre cette réflexion et de me donner les bases et m'aider à réaliser concrètement des croisements. L'aventure de l'obtention de variétés paysannes telle je l'imaginai pouvait voir le jour!

suite page suivante

-Un niveau "génétique": auprès d'Isabelle, chercheur à l'INRA du Moulon, cela faisait quelques années que je m'interrogeais sur le rôle du maintien de la biodiversité génétique et je lui demandais comment bien participer à cette action?

Souvent, elle m'avait parlé de populations dynamiques que l'on pouvait créer en plus de l'entretien de mélange de variétés; elle m'a fait comprendre l'intérêt d'un brassage supplémentaire de "l'offre" que pourraient apporter des populations issues de croisements dirigés. Mais jamais Isabelle ne m'a donné une indication sur les choix de croisements à faire et je lui en suis très reconnaissant; elle m'a laissé dans cette aventure seul, face à mes recherches. Je mesure maintenant comme une telle attitude est rare de la part d'un chercheur!

C'était aussi un niveau par lequel je voulais essayer de faire des choses car dans la généalogie des blés d'aujourd'hui, il y a un grand raté historique, un manque dans le fait que presque aucune variété française de pays ne soit présente. De plus, on ne peut revendiquer des variétés libres de droits de type COV\* si on commence à utiliser comme base de travail des variétés avec COV!

Je ne me suis jamais mis d'interdits quant au fait que j'allais faire des croisements dirigés et seuls ceux qui peuvent aller jusqu'au fond de mon cœur peuvent savoir ce qui m'animait de respect pour les Triticums; tant pis pour ceux qui pensaient que ces blés ne seraient point des «blés d'amour» ou bien issus de tripatouillages et sûrement pas des blés qui devraient s'appeler des blés paysans!

Ce travail, je l'ai fait dans un esprit «exploratoire» tout comme des années avant j'explorais la diversité des blés anciens, au champ, au pétrin et en les dégustant.

Certes, en secret, j'espérais qu'une belle variété naisse!

Aujourd'hui, je suis loin de ces pensées et c'est une belle population qui m'émerveille. J'en retiens surtout la méthode d'obtention plus que la variété.

La suite de l'expérience, c'est notre aventure commune au sein de SOLIBAM.

Ces populations "croisements" n'étaient faites que pour être confrontées à diverses situations et cooptées par des paysans qui se les approprieraient pour en faire leurs variétés. J'aurais aimé que chacun puisse avoir plus de moyens pour prendre une plus grande quantité de croisements pour avoir plus de choix...

Mais le fait que votre curiosité vous fasse rentrer dans l'essai Solibam nous permet d'amorcer un réel travail collectif assez conséquent de variétés paysannes d'aujourd'hui.

Depuis vous avez été nombreux à vouloir explorer encore plus de diversité en "brassant" vos variétés préférées et nous avons environ 200 populations issues de croisements qui grandissent dans nos champs; le temps de revendiquer nos variétés paysannes propres d'aujourd'hui est proche...



Dégustation de pain par Jean François Berthelot au Keyserlingk Institut en Allemagne.

Maintenant, il faut s'occuper du devenir de "nos" variétés paysannes...

Depuis le début, j'ai souhaité que les populations issues de "mes" croisements ne partent pas dans la campagne avant que nous ayons défini une sorte de feuille de route ou des champs pour ces variétés.

J'ai entrepris ce travail pour avoir plus de moyens à notre disposition dans le but de participer à l'histoire de la consolidation d'une agroécologie paysanne libre mais pas pour voir ces plantes récupérées par ceux qui dans leur pratique nous mangent l'espace juridique, économique et territorial. Et qui ne nourrissent pas le monde!

Ces variétés doivent servir un mode d'agriculture où le «petit» a sa place, sa spécificité, parce qu'il fait des choix écologiques et ne triche pas avec la qualité qu'il produit!

Je n'ai pas envie qu'elles servent les gros céréaliers, peu importe s'ils soient bios ou non. Je n'ai pas envie que ces variétés circulent à travers la France dans des énormes bahuts polluants qui encombreront les routes.

Je voudrais qu'elles restent un plus pour une petite paysannerie qui dans un marché de proximité trouve à valoriser un vrai travail de qualité. Je voudrais bien que les gros céréaliers bio, regroupés au sein de grosses coopératives capables de prendre les gros marchés se débrouillent avec leurs variétés

mais ne bénéficient pas de notre travail.

J'aimerais, par exemple, que l'on trouve un moyen pour lier l'espace territorial à ces variétés dans un périmètre, qu'elles soient identifiées en temps avec les explications historiques. Qu'elles puissent impulser une dynamique économique en retour pour que ces obtentions végétales paysannes puissent être soutenues financièrement et qu'au niveau de la biodiversité, la création soit stimulée (idée de marque?).

Ces variétés doivent rester entre nos mains de paysans qui les ont travaillées: cela me ferait mal de voir de la farine de meule de nos variétés paysannes en rayon de Biocoop, produite par quelques gros céréaliers bio et qui empêchent l'accès aux petits paysans qui valorisent leur production céréalière localement.

Actuellement, ceux qui ont pu voir la population "Japhabelle" ont été surpris du résultat: une population variée, belle avec de beaux épis, qui tenait bien debout, bien productive.

Les essais de panification ont fait voir sa nette supériorité en pain malgré un W qui ne crevait pas les plafonds. C'est évident elle fait des envieux! De part son histoire, elle est faite pour être partagée et je n'ai pas envie d'en distribuer partout au risque d'aller à l'encontre de son histoire!

Seul l'intérêt de la méthode et le fait qu'en quelques années, un paysan puisse obtenir des résultats d'obtention de variétés paysannes qui lui conviennent est à retenir. Oui, c'est un travail qui demande du temps, de la persévérance, d'y croire, pour le reste tout nous est donné!

Maintenant, il faut que nous en assurons ensemble le devenir..

Viendra un temps proche où nous pourrions nous échanger le fruit de notre travail et de voir comment ces variétés réagissent dans différents endroits. Je peux vous dire une chose, dans cette aventure, je reçois plus que ce que j'avais imaginé et ici je remercie tous ceux et toutes celles qui m'ont soutenu dans cette aventure. Aujourd'hui, nous constituons une belle gerbe paysanne aux bras remplis de beaux blés.

**Bien amicalement à tous,  
Jean François Berthelot**

RSP: Réseau Semences Paysannes  
COV: Contribution Obligatoire Volontaire  
SOLIBAM: Strategies for Organic and Low-input Integrated Breeding and Management

# Le lien rural et urbain

## L'assiette proposée par Kerna:

Dés moelleux de sarrasin marinés

Sarrasin: 200g

Eau : 400ml

Graines de cameline: 30g

Eau: 100ml

Sel et huile de tournesol oléique

Rincer le sarrasin et le faire tremper 1 nuit dans 400ml d'eau.

Tremper la cameline 30 min dans 100ml d'eau.

Mixer le sarrasin avec son eau de trempage finement, ajouter la cameline et son eau de trempage et remixer.

Verser dans un moule à tarte ou à gratin huilé.

Cuire à la vapeur dans une casserole ou au four, au bain marie et à couvert à 180°C, 30min.

Laisser refroidir au moins 1h avant de démouler. Figée, cette pâte se découpe en petits cubes qu'on fait revenir à l'huile à la poêle.

On peut aussi les mariner 5 min soit dans de l'huile verte (mélange de persil haché, ail écrasé, sel, poivre et huile); soit dans un mélange de tamari, huile d'olive, gingembre râpé, ail pilé.

Cuire les dés avec la marinade dans une poêle quelques minutes pour les dorer à peine. On peut éliminer de la recette les graines de cameline et leur eau de trempage.

Le trempage du sarrasin dissout les mucilages, pour la cameline, c'est encore pire d'où l'aspect gluant est tout à fait normal.

*Recette offerte par la Biocoop Sonnebluem*



**ECO BIO REGIO**

**7 oct. 2012**

**Le Salon de l'autrement bon  
de la Qualité de Vie et des  
Énergies naturelles**

**Expo-Vente de produits naturels & Bio**

**Conférences, Projections, Débats  
Énergies renouvelables, Bâtiment**

**PRODUITS FRAIS BIO,  
RESTAURATION BIO  
ANIMATIONS**

**HEGENHEIM** Salle des Fêtes  
De 09h00 à 18h00

**ENTRÉE GRATUITE**

[www.ecobio-regio.com](http://www.ecobio-regio.com)

## Annonces

### Bienvenue aux bénévoles en quête d'une belle aventure!

#### Deux chantiers dans les Vosges:

Parc botanique et paysager et jardins pédagogiques en agroécologie.

**Un objectif:** permettre des activités pluridisciplinaires invitant à l'indispensable évolution des consciences garante de notre monde de demain.

**Notre équipe se fera une joie de vous accueillir.**

Renseignements: [gerard@jardingourmand.com](mailto:gerard@jardingourmand.com) - 03 88 58 91 44

## CUISINE

**Samedi 29 septembre 2012**, à l'occasion des **Journées Mondiales Végétariennes**, L'Association Végétarienne de France et la coopérative bio Sonnebluem de Colmar organisent un buffet bio végétarien (11h30 à 14h30 - 8€/personne) suivi d'une conférence sur les bienfaits de l'alimentation végétale pour la santé au Foyer Hoffet à Colmar (2, rue Gustave Adolphe)

**Infos:** [bio.coop.sonnebluem@calixo.net](mailto:bio.coop.sonnebluem@calixo.net) ou 03 89 24 08 72

### La biocoop Sonnebluem organise des cours de cuisine bio végétarienne:

le planning et les plaquettes descriptives sont disponibles à la coop ou peuvent vous être envoyés par mël sur demande.

**Les cours sont organisés par cycle de 4 cours de 4 heures, repas compris à 100€ le cycle.**

Christine Ackermann, diététicienne, vous propose:

#### - Les bases de la nutrition et de la cuisine bio végétarienne:

*Pour apprendre à équilibrer des repas sans viande avec des denrées de qualité et un petit budget (3 cycles de 4 cours).*

#### -La cuisine bio végétarienne de saison:

*Pour diversifier les recettes avec des denrées bio, éthiques, locales de saison et bon marché (3 cycles de 4 cours).*

#### - La cuisine bio végétarienne pour gens pressés:

*Pour s'organiser et éviter l'achat de plats préparés à l'avance tout en mangeant équilibré, bon et pas cher (2 cycles de 4 cours).*

#### - L'alimentation infantile:

*Pour assurer une bonne santé et la prise de bonnes habitudes alimentaires aux moins de 3 ans (1 cycle de 4 cours).*

#### - L'écologie autour de la cuisine:

*Pour prendre en compte toutes les notions qu'englobe le fonctionnement d'une cuisine (1 cycle de 4 cours).*

#### - Le surpoids:

*Comment l'éviter dans une ambiance de course à la surconsommation et de pression de l'agroalimentaire et de la grande distribution (1 cycle de 4 cours).*

\*\*\*\*\*

**Infos:** [bio.coop.sonnebluem@calixo.net](mailto:bio.coop.sonnebluem@calixo.net) ou 03 89 24 08 72

### Vincent Zerr, pépinière des Boarmies, vous propose:

- Pour collection-conservatoire, **cherche toute variété de vigne de raisin de table ou hybride**, identifiée ou non, même avec nom local. Possibilité de reproduction ou d'échange avec autre variété de notre collection.

- **Formation individuelle ou collective aux différents types de taille de la vigne**, selon modalité à convenir ou contrepartie en nature acceptée.

- **Formation à la multiplication de la vigne:** les techniques et le cycle complet selon calendrier de la ferme et en échange de participation aux travaux. Possibilité de multiplier ses propres plants.

- **Cherche graines de blé dur** adapté en Alsace et semences de blés poulards. Possibilité d'échange avec rouge d'Alsace ou plants de vigne.--

-**Propose graines de Phacélie** (engrais vert et plante mellifère) , prix à convenir ou échange.

**Renseignements:** Pépinière des Boarmies à Dangolsheim ou [www.boarmies.fr](http://www.boarmies.fr) ou 06.81.45.87.97.