

A la recherche des semences perdues

AGRICULTURE Création d'un « réseau semences paysannes », du grain au pain

► La qualité du pain dépend du type de céréale mis en culture.
► En Wallonie, « Li Mestère » rassemble paysans, chercheurs et jardiniers dans la sélection d'anciennes variétés de blé.

Leur nom évoque la région où des générations de paysans ont patiemment sélectionné les meilleures graines pour créer une variété adaptée au terroir. Roux des Ardennes, Blanc des Flandres, Mars ardennais ou encore Blanc de Gembloux. Des spécimens progressivement abandonnés par l'agriculture moderne en raison notamment de faibles rendements, de taux de gluten trop faibles ou encore d'un manque de performance dans la panification mécanisée.

Depuis deux ans, un réseau informel de paysans, boulangers, chercheurs, jardiniers ou simples consommateurs s'est constitué en Wallonie sur le modèle du « réseau semences paysannes » qui existe déjà en France. « Li Mestère » (métier en sud-luxembourgeois) évoque la farine issue d'une méthode de culture où le paysan sème diverses variétés sur la même parcelle, en l'occurrence du seigle et du blé.

Le groupe entend ainsi « sauvegarder, réhabiliter et promouvoir la biodiversité cultivée propre aux terroirs wallons, permettant un plus large éventail de réponses pour s'adapter, notamment à l'évolution climatique changeant » (1). Il est ouvert à tout qui veut s'impliquer dans ce type de démarche.

« Nous avons commencé nos expériences au départ de semences qui venaient soit d'agriculteurs en contact avec le réseau français soit de banques de semences en France ou en Suisse », explique Sonia Balthazar, dont le doctorat en agronomie (UNAM) consiste à réaliser une recherche-action sur le sujet. « Au départ d'une collection d'environ 200 variétés (blé, épeautre, avoine, orge, seigle et des ancêtres du blé comme l'engrain, le polard ou l'amidonnier), nous semons les graines sur différentes parcelles pour observer la crois-

sance des plantes, leur résistance aux maladies ou à la verse et, in fine, leurs qualités gustatives et nutritionnelles puisque le but est de faire du pain de qualité », poursuit l'agronome.

En plein centre de Namur, Philippe Delwiche, un passionné de semences de légumes anciens (lire ci-contre), a ainsi semé quelques m² d'une dizaine de variétés tout en consignant minutieusement l'évolution de leur croissance. Les graines seront ensuite analysées.

« Il existe une certaine tolérance pour les échanges de semences en petite quantité »

Une petite parenthèse s'impose. En Wallonie, seules 6 à 8 % des céréales cultivées atterrissent, sous forme de farine, dans le pétrin des boulangers. L'essentiel de la production des céréales sert à nourrir les animaux ou les usines à biocarburants. La grande majorité de la boulangerie consomme donc des farines provenant de France, d'Allemagne ou encore du Canada.

Par ses expérimentations partagées, Li Mestère veut certes retrouver et sélectionner des variétés de céréales adaptées à l'agriculture biologique sans usage d'engrais de synthèse et de pesticides, mais également fournir aux boulangers une matière première non formatée qui ne s'encombre pas des critères de panification de l'agro-industrie. Réaliser un pain avec un mélange de variétés anciennes de blé nécessite davantage de savoir-faire et des fermentations plus longues, à l'instar de celle au levain.

« Pour l'instant, outre les essais sur des petites parcelles, nous semons des mélanges sur de plus grandes surfaces. Les résultats obtenus par le réseau français nous indiquent qu'il est plus intéressant de mélanger des variétés pour mesurer l'adaptation au terroir ou la résistance aux maladies », explique Sonia Balthazar. A Cherain, près de Gouvy, le « gros mélange » cultivé par des agriculteurs du coin est transformé en farine dans un moulin de ferme qui la vend en petites quantités.

Après deux années de récolte, des questionnements émergent comme la densité des semis ou la sélection de graines aux tiges moins longues pour réduire la sensibilité à la verse, sans utiliser

des raccourcisseurs de paille. La recherche consiste également à identifier les verrouillages. Un des plus manifestes est l'interdiction faite par l'Union européenne d'échanger ses propres semences. Et l'obligation de payer des royalties sur les semences autoproduites à partir de 15 ha cultivés.

« Il existe une certaine tolérance pour les échanges de semences en petite quantité, mais l'idée d'une taxe sur les semences de ferme fait son apparition », poursuit Sonia Balthazar. A cela

s'ajoutent d'autres freins comme l'obligation pour les semences de figurer dans un catalogue uniformisé. Pas de quoi favoriser la biodiversité.

« Il nous faudra sans doute une quinzaine d'années avant qu'émergent quelques variétés particulièrement adaptées aux terroirs wallons et à des méthodes de panification qui privilégient le goût et l'apport en nutriments », poursuit Sonia Balthazar. Un travail de longue haleine qui remet en question toute la chaîne de production, du grain au pain. ■

PHILIPPE BODEUX

(1) www.limestere.be

sur le terrain Sauver des espèces avant qu'elles disparaissent des catalogues



Philippe Delwiche sélectionne des semences à partir des cultures menées dans son potager.

© MICHEL TONNEAU

DOCUMENTAIRE

Quand le vent est au blé

La cinéaste Marie Devuyt a suivi durant toute une saison ces explorateurs de la semence qui, à l'écart de l'agriculture conventionnelle, parlent de leur amour pour la terre et du rejet des méthodes de l'agro-industrie qui appauvrissent les sols. Ce documentaire, projeté dans le cadre du festival AlimentTerre, est moins scintillant que le film « Demain » mais, sans leurre, il montre les espérances et les échecs de paysans marginaux qui luttent pour leur autonomie. A voir prochainement à Arlon, Comblain, Namur, Charleroi et Louvain-la-Neuve.

PH. BX.

Infos : www.quandlevent.be

Depuis plus de 30 ans, Philippe Delwiche cultive des légumes en milieu urbain. « Au début, j'avais une petite parcelle derrière sur le domaine de la SNCB avec d'autres jardiniers. Puis, au fur et à mesure des départs, j'ai étendu mes cultures », explique cet accompagnateur de train à la retraite.

En plein cœur du quartier Saint-Servais à Namur, son potager est un dédale de couches, serres et autres carrés de plantation dédiés entre autres à la production de semences.

« Le goût des légumes est rarement pris en compte dans les variétés modernes tout comme la résistance aux maladies. Même pour une tomate remise au goût du jour comme le cœur de bœuf, l'hybride FI (NDLR : première génération d'un croisement entre deux variétés distinctes) vendu en grande sur-

face est insipide. Lorsque l'on cultive sans ajout d'engrais de synthèse et sans traiter aux pesticides, on a besoin de variétés non formatées. »

« Le goût des légumes est rarement pris en compte dans les variétés modernes » PHILIPPE DELWICHE

Mêlant recherches historiques, échange de semences avec d'autres jardiniers amateurs ou contact avec des centres de recherche agronomiques, ce membre actif de l'ASBL « Nature et Progrès » débuse des variétés oubliées et les remet en culture pour les améliorer.

« J'ai mis la main sur des graines de Lortho, une laitue mise au point en 1880 dans la banlieue de Lille et adoptée, en 1907, par des maraîchers de

Jambes pour sa résistance aux maladies. Je cultive aussi la frisée de Namur, résistante à la montaison, avant qu'elle ne disparaisse des catalogues de semenciers. Regardez comme elle a bien enduré la sécheresse », poursuit le jardinier en montrant des individus qui n'ont pas filé.

Le poireau de Huy, le céleri frisé de Dinant, la tomate Triomphe de Liège, la Berao, la betterave crapaudine... Autant de variétés semées, goûtées puis sélectionnées. « Acheter des graines coûte cher. Autoproduire ses semences permet de risquer des semis sans trop dépenser », poursuit celui qui n'hésite pas à faire visiter son potager, partager ses méthodes de culture ou à accueillir des semis expérimentaux de blés anciens. ■

Ph. Bx

La vie de nos partenaires

GRAND PRIX DES GÉNÉRATIONS FUTURES : LA PLANÈTE A UN BEL AVENIR DEVANT ELLE

Le 16 novembre prochain, pour la neuvième année consécutive, le Grand Prix des Générations Futures sera remis à un projet inspirant qui intègre les principes du développement durable au quotidien. Un prix qui parie sur l'avenir. Résolument.

Créé en 2007 par la Fondation pour les Générations Futures, le Grand Prix des Générations Futures met en lumière des initiatives exemplaires : « Le développement durable, ça se passe près de chez nous. Le Prix, en valorisant des initiatives qui fonctionnent au quotidien, a valeur d'inspiration : il montre que c'est possible de changer ! » explique Benoît Derenne, directeur de la Fondation. « Oui », réchérchi Aline Goethals, chargée de projet, « et les douze initiatives finalistes le montrent bien : chacune à sa façon contribue à créer un monde plus durable en intégrant l'environnement, l'économie, le bien-être social et une bonne gouvernance. »

Prix national, ancrage local, démarche transversale

La cérémonie de proclamation - un lauréat et trois nominés parmi les 12 finalistes - est la consécration d'un long processus de sélection, mené en plusieurs étapes dans chaque province de Belgique. « Nous travaillons avec un réseau de repérage indépendant qui propose des candidats issus de tous les secteurs économiques ou associatifs » explique le directeur. Un jury d'experts en développement durable sélectionne ensuite les finalistes. « Depuis quelques années, certaines provinces organisent leur propre prix du développement durable : leur lauréat est automatiquement sélectionné pour le Prix national » se réjouit Aline Goethals. Au total, ce sont ainsi plus



de 70 projets qui auront participé à l'édition 2016 du Grand Prix. C'est finalement un jury composé de personnalités des médias, de personnes du terrain et surtout de jeunes actifs dans la société qui sélectionnera le lauréat du Grand Prix.

« Nous voulons le Prix comme résolument transversal. C'est un prix national - et ce n'est pas rien ! - mais c'est avant tout un prix qui brasse tous les secteurs d'activités, tous les acteurs de la société. On peut aussi bien y primer un projet associatif dans l'aide sociale au nord du pays qu'un projet commercial en région namuroise. Le Prix est un véritable levier de rencontre et de croisement et il encourage à adopter une approche globale à 360 ° » poursuit Benoît Derenne.

Les 12 exemplaires

Comme chaque année, les douze finalistes donnent un joli coup de créativité et de belles idées. Une cuisine pour les collectivités qui privilégie l'alimentation durable et intégration, un quartier durable dans une ville flamande, des champignons cultivés sur du marc de café récupéré, une politique de développement durable à l'université, des infirmiers de rue à la rencontre des sans-abris ou un projet pilote d'upcycling pour les invendus d'une ressource. Les projets sélectionnés partagent certainement, en sus d'un enthousiasme certain et d'une belle dose d'optimisme, une même façon de considérer que les choses peuvent être changées.

Votez pour votre initiative préférée

Le Prix du public sera également décerné lors de la Cérémonie du 16 novembre. Les votes ont lieu en ligne : « Pas besoin de connaître personnellement un porteur de projet pour se sentir concerné. On peut découvrir chaque initiative dans une petite capsule vidéo et voter pour celle qui nous enthousiasme le plus » explique Aline Goethals. Alors que les votes ne sont ouverts que depuis quelques jours, près de 1500 votes ont déjà été enregistrés. Une belle occasion de joindre sa voix à celles des générations futures !

Pour découvrir les finalistes, voter pour vos préférés et vous inscrire à la cérémonie de proclamation : www.gp-generationsfutures.be
Pour en savoir plus sur la Fondation pour les Générations Futures : www.fgf.be



Le Soir Bruxelles-Brabant 18/10/2016, pages 28 & 29

Tous droits réservés. Réutilisation et reproduction uniquement avec l'autorisation de l'éditeur de Le Soir Bruxelles-Brabant

