

**Exposition « Les céréales en Île-de-France :  
toute une diversité à découvrir »**

**Les variétés anciennes et locales de céréales**

**Vendredi 21 juin 2013**

**Domaine de la Grange - la Prévôté  
Savigny-le-Temple**



**La séance se poursuit à 11 heures 45 sous la présidence de M. Debarle.**

**M. Debarle.** - Pour cette seconde partie de notre journée, je vous propose d'échanger avec nos différents intervenants sous forme de débat. À cette occasion, nous accueillerons :

- Jean-François Berthelot, paysan boulanger qui interviendra sur les utilisations ;
  - Elise Demeulenaere, du CNRS ;
  - Isabelle Goldringer, de l'INRA du Moulon ;
  - Audrey Didier, de l'INRA de Clermont-Ferrand ;
  - Jean Wohrer, du GNIS, partenaire de l'exposition, animera ce débat et créera un échange avec la salle.
- Kamel Elias, notre consultant, introduira ce débat.

Je vous demande, pour notre sténotypiste, de bien vouloir parler distinctement et surtout, de vous présenter lorsque vous interviendrez.

**M. Elias.** - Vous connaissez l'opération « Les céréales ». Vous visiterez tout à l'heure une exposition vivante qui a constitué le point de départ. Le cœur du sujet, c'est la diversité des variétés et la notion

-c'est la continuité du débat d'il y a quelques mois- de variétés locales. Le débat sera centré sur la notion de la diversité et l'utilisation de cette diversité à travers différentes manières, dont la première présentation sera l'utilisation par Jean-François Berthelot. Cet après-midi, lors de la visite des cultures, vous aurez éventuellement des compléments d'information liés à l'utilisation. Ce sera peut-être une approche plus vivante, plus précise de certains sujets, puisque Jean-François nous accompagnera.

De combien de temps disposons-nous, Monsieur Debarle ?

**M. Debarle.** - Au moins jusqu'à 13 heures. Nous attendons Mme Marie Richard du Conseil Régional, présidente du CERVIA, qui va arriver d'un instant à l'autre, et Mme Marie-Line Pichery, Maire, qui arrivera à la fin du débat.

**M. Berthelot.** - Bonjour à toutes et à tous.

Je m'appelle Jean-François Berthelot. Je suis paysan, meunier, boulanger, et aujourd'hui, j'ai envie d'ajouter sélectionneur en recherche autour des **trizygomes (?)**.

Avec mon épouse Cécile et notre fils Gabriel, nous sommes installés sur une petite ferme d'une quarantaine d'hectares, dans le Lot-et-Garonne, dans le coteau au-dessus de la vallée de la Garonne, et nous produisons nos propres céréales. Nous transformons les céréales en farine ou en semoule et, 2 jours par semaine, nous faisons du pain et des pâtes avec ces céréales.

Je suis fils de paysan, petits-fils de paysan. Mon épouse est aussi fille de paysan. Nous faisons de l'agriculture biologique depuis maintenant 30 ans cette année, et notre fils Gabriel sera la troisième génération, puisque les parents de mon épouse étaient déjà agriculteurs biologiques à partir des années 1960. C'est une longue histoire pour nous de travailler de cette façon.

Nous étions venus dans le Lot-et-Garonne, non pas pour produire du lait et du pain, mais pour produire des fruits, et nous avons eu la malchance d'avoir la grêle dans les années 1990. Le ciel nous est tombé sur la tête et nous avons eu plusieurs années de suite des chutes de grêlons très importantes qui ont détruit nos cultures, les céréales. Finalement, nous avons réfléchi à prendre une autre direction pour la ferme, parce qu'il n'y avait pour nous que 2 solutions, soit couvrir entièrement la ferme avec des filets en plastique et de vivre sous une espèce de parapluie de plastique dans un beau paysage, sinon c'était trop dangereux pour poursuivre la culture des fruits. Finalement, nous n'avons pas choisi cette solution, nous avons changé de direction et nous nous sommes mis à faire des céréales et du pain, parce que j'aimais déjà faire du pain et que j'en faisais un peu pour nous.

Nous avons commencé à faire du pain avec les variétés traditionnelles, utilisées par les agriculteurs à l'époque. C'était le début de Renan, c'était la variété Hardi, Baroudeur, des variétés classiques sélectionnées, et nous faisons de la farine et du pain au levain avec ces variétés. Nous avons fait cela pendant quelques années, puis j'ai eu l'occasion de rencontrer un agriculteur plus âgé qui avait conservé des variétés anciennes, en particulier le Rouge de Bordeaux, et un mélange de variétés du sud de la France, appelé la Touzelle. Il m'a donné un sac de blé en me disant « si tu prends ce sac de blé, tu feras sûrement du meilleur pain que ce que tu fais ». Je lui ai répondu « la farine est biologique, ce sont des meules de pierre, je travaille au levain, mon pain est bon, je ne sais pas si je peux aller beaucoup plus loin ». Mais comme je suis de nature curieuse, j'ai pris ce sac de blé, c'était du Rouge de Bordeaux à majorité, j'ai fait de la farine avec, j'ai fait du pain et dès que j'ai commencé à le travailler, la pâte ne s'est pas comportée de la même façon, et surtout, à la cuisson, le pain n'avait pas la même couleur ni la même odeur. Ce fut vraiment une surprise, car je n'avais pas noté ces différences avec les variétés que je travaillais à l'époque. Je me suis dit : « c'est vraiment intéressant pour la qualité du pain, il faudrait explorer la biodiversité, parce qu'il y a sûrement d'autres variétés très anciennes qui doivent être très particulières ». J'ai commencé à regarder

autour de chez moi, mais il n'y avait pas d'agriculteur qui faisait des variétés anciennes. Je suis donc allé à Clermont-Ferrand pour aller chercher des variétés. La première année, je suis revenu avec 30 variétés, car je ne savais pas du tout ce qu'étaient les variétés anciennes. Ces 30 variétés étaient surtout locales, faites dans le Sud-ouest, telles La Réole, le blé du Lot, produit dans le Lot, le puylaurens, un village des coteaux du Tarn. Je suis également revenu avec quelques particularités qui m'avaient été données, et j'ai semé. J'ai semé sur une toute petite parcelle, parce que l'on a des échantillons de 40-50 grammes, et j'ai observé. Ma première surprise a été que le blé ne ressemblait pas du tout à ce que je cultivais : les pailles étaient grandes, il y avait des couleurs, à l'époque j'ai commencé à voir des brillances des épis, j'étais très surpris. J'ai cultivé pendant 1 an, 2 ans, 3 ans, jusqu'à avoir un sac de blé pour faire des échantillons de farines et de pains. Dès la seconde année, j'avais été tellement surpris par la diversité de ces épis que je me suis dit « il faut continuer à explorer cette diversité ». Je suis donc retourné à Clermont-Ferrand et au lieu de prendre 30 variétés, j'en ai pris 100. Je suis revenu la troisième année encore et, au bout de 3-4 ans, j'avais 200 variétés différentes à observer. Pendant ce temps, j'ai commencé à accumuler suffisamment de grains pour faire de la farine et du pain. Lorsque j'ai fait du pain, j'ai commencé à voir qu'il existait une grande diversité de pâtes dans mon pétrin et aussi une grande diversité de pains et d'arômes de pain avec. Cela a commencé pour moi à être un horizon qui s'ouvrait et que je ne connaissais absolument pas. J'ai continué d'approfondir ce travail, j'ai fait beaucoup d'essais de panification, de dégustations à l'aveugle, des mélanges de variétés anciennes, et je me suis aperçu que j'avais une meilleure qualité de pain, en tout cas en ce qui concerne la qualité organoleptique, les couleurs, et c'était extrêmement intéressant. Pendant ce temps, je me suis aussi rendu compte que ces variétés anciennes, dans les conditions d'agriculture biologique, des conditions qui sont plus difficiles que les conditions d'agriculture classique, parce que l'on n'a pas de quantités d'engrais, de traitements à disposition, se débrouillaient très bien. Malgré ce que l'on nous en avait dit, dans notre contexte agricole, c'étaient des variétés que l'on pouvait cultiver assez facilement. Donc j'ai continué ce travail et j'ai exploré toute cette diversité. Bien sûr, j'ai été plus loin que le blé tendre, je me suis aussi intéressé aux amidonniers (les ancêtres du blé dur), aux monococcums c'est-à-dire aux engrains, et j'ai commencé à faire des farines. J'ai découvert l'engrain qui donne une farine très jaune, très goûteuse, qui fait des pains très parfumés. En explorant les amidonniers, j'ai découvert d'autres choses, d'autres espèces. Puis j'ai composé différents pains, des pains d'engrain, d'amidonnier, de blé Khorasan avec de l'engrain, et petit à petit, les différents pains sont arrivés sur notre étal. C'était extrêmement intéressant pour nous, parce que cela nous faisait nous diversifier. Tous les blés ne sont pas propices à faire du pain et quand j'ai commencé à explorer les blés durs, je me suis aperçu que, bien qu'il n'y ait pas la diversité des blés tendres, il y a de très belles couleurs et de très belles formes d'épis. Cela m'a vraiment passionné de voir tous ces épis et j'ai commencé à constituer un mélange de blés durs, dont on ne voit plus du tout des épis de cette couleur dans les champs aujourd'hui. Comme j'avais des blés durs et que les blés durs ne se prêtent pas forcément à faire du pain tel que l'on a l'habitude de le manger dans le pays, nous nous sommes demandé quelle sorte de pain faire avec le blé dur. Comme quand on le passe au moulin, il est dur, il fait de la semoule et pas de la farine, mon fils a commencé à faire des pâtes et à essayer de faire des associations entre les blés durs.

Nous avons aussi fait des pâtes uniquement avec des ancêtres, l'amidonnier par exemple. Tous les gens disent que ces pâtes avec l'amidonnier sont fondantes dans la bouche, très bonnes. Nous nous sommes aperçu que les personnes qui avaient des difficultés à digérer les pâtes les mangeaient facilement, avec l'impression de ne pas avoir mangé, parce qu'elles ne se sentaient pas lourdes, elles se sentaient vraiment bien. Nous avons commencé à regarder les compositions de ces différentes espèces et nous avons constaté que les compositions pouvaient être différentes dans leurs composants et que cela pouvait avoir un impact intéressant sur la santé. Après cette diversité des blés, nous l'avons étendue à d'autres espèces. Le maïs n'est pas très intéressant, parce que nous n'avons pas d'animaux et que c'est surtout du maïs à vache, à cochon, à poulet, mais, dans l'histoire du maïs, le maïs a aussi une dimension humaine. Au cours de mes voyages, j'ai rencontré dans les

montagne de l'Italie des maïs avec des grains cornés, très petits, donnant des farines très orangées, avec des goûts formidables. Nous avons commencé à cultiver un peu de ce maïs, à en faire de la semoule, et les gens qui y ont goûté notre semoule de maïs m'ont dit «Qu'est-ce que c'est que cela ? On n'a jamais vu une telle semoule de maïs ! » et je leur répondais « la semoule de maïs que vous mangez, c'est la semoule de maïs pour les vaches. Il n'y a pas eu de sélection pour cela ». J'ai finalement retrouvé, il y a 12 ou 13 ans, une variété ancienne faite dans le Gers, avec des épis rouges, et j'ai eu envie de la cultiver. Après, nous sommes passés à d'autres espèces, car en agriculture, il faut faire une rotation. On fait des légumineuses. Au début, nous ne faisons que de la luzerne, puis nous nous sommes mis à faire du sainfoin et nous avons découvert le monde des abeilles sauvages que nous n'avions jamais vues, parce que c'est une plante qui n'existe presque plus. Nous avons fait du trèfle, puis des haricots, puis des haricots de plusieurs couleurs, parce que cela faisait une gamme sur le marché. Maintenant, en ayant exploré toute cette diversité, nous avons énormément augmenté la palette de nos produits. Les gens sont extrêmement contents de trouver ces produits et nous les premiers, parce que dans la famille, nous sommes passionnés de botanique, nous aimons les plantes. Voir cette diversité dans les champs donne du sens à notre métier. Par ailleurs, ce sont des semences que nous pouvons multiplier facilement, que nous n'avons pas besoin d'aller chercher tous les ans auprès des personnes qui vendent des semences. Nous avons cette autonomie complètement semencière, puisque nous ressemons toutes nos espèces. Cela m'a amené à rencontrer des équipes de personnes qui s'occupent de sélection, de rencontrer sur le chemin Isabelle qui nous a donné beaucoup d'éléments et d'exemple de la Biodiversité et nous a poussés à aller dans ce sens. J'ai démarré un travail, à partir de ces variétés anciennes, de création de nouvelles variétés, en utilisant uniquement des variétés anciennes. Ce serait trop long à expliquer ici, mais pour moi, la qualité des variétés anciennes et la qualité nutritionnelle n'ont rien à voir avec les variétés modernes qui sont naines et qui aujourd'hui vont vers des problématiques importantes qui ont commencé à apparaître, de gluten, de composition des micronutriments qui est totalement différente de celle des variétés anciennes. Ces variétés anciennes n'étaient pas cultivées dans le même contexte qu'aujourd'hui où, dans l'agriculture biologique d'aujourd'hui, on a des contextes plus favorables qu'au cours de la période avant 1800. Un des principaux points faibles de ces variétés est qu'elles sont très grandes. J'ai des blés très hauts et, lorsque l'on connaît des années comme 2013, le phénomène de l'averse est important et un facteur limitant pour continuer à cultiver ces variétés anciennes, les pluies rabattant les blés. Mais ces variétés anciennes étant de très belles bases génétiques, nous avons décidé, avec Isabelle, de rebrasser cette base, en prenant de nombreuses variétés anciennes, en les recroisant ensemble et en les faisant pousser dans les contextes de notre ferme. Nous avons observé à l'intérieur de ces variétés celles qui se comportaient de la façon dont nous voulions qu'elles se comportent, c'est-à-dire résister à l'averse, avoir des épis très lumineux, très brillants, avec de très belles couleurs, pour voir des épis à maturité qui prennent de très belles formes. Toutes ces choses que nous avons observées qui nous semblent importantes pour le blé, nous les avons appliquées comme critère de sélection et à l'intérieur de 90 croisements réalisés, nous avons réussi à sélectionner 25 populations issues de ces croisements, des plantes aussi hautes, très belles et très lumineuses et qui tiennent debout. Nous avons commencé ce travail en 2005 et aujourd'hui, en 2013, nous commençons à avoir des parcelles de la grandeur de champs. Hier, j'ai montré des photos de l'ensemble des variétés anciennes qui s'étaient couchées, et de ces variétés nouvelles issues de variétés anciennes qui tenaient parfaitement debout. C'est un travail de sélection auquel les agriculteurs se sont mis, parce que nous sommes orphelins par rapport à cette sélection. Jusqu'à présent, les sélectionneurs sont dans un autre contexte agricole et n'ont pas pris en compte nos demandes, notre façon de cultiver. Nous nous sommes mis au travail pour avoir des variétés qui nous correspondent et heureusement, il y avait encore une base de variétés anciennes, car il était important pour nous de démarrer à partir de ces variétés. Pour moi, ce sont des variétés qui permettent de faire un très bon pain. L'utilisation de la biodiversité se traduit pour nous par une petite ferme de 40 hectares. L'année dernière, sur notre ferme, nous avons 37 espèces de plantes cultivées et pour la plupart, toutes des variétés de populations ou des variétés issues de sélections

paysannes, des carthames qui viennent d'Autriche et qui sont adaptées chez nous, des variétés bien particulières.

### **(Applaudissements)**

**M. Elias.** - Nous pourrions démarrer l'échange en essayant de voir de quelle façon Jean-François nous a décrit une démarche globale. L'intérêt des choix sur les variétés peut être un éclairage sur ce que l'on appelle couramment le bio classique. Je propose de donner la parole sans tarder aux intervenants qui ont certainement à nous livrer des compléments d'information liés à cette diversité et à son utilisation et ensuite ce sera le tour à la salle.

Je cède donc la parole à Jean Wohrer qui se présentera quant à son statut au GNIS.

**M. Wohrer.** - Bonjour à tous. Je vous avoue que je suis venu ici au départ en étant assez en colère. On s'est expliqué avec Gilles. J'étais en colère tout simplement parce que les sélectionneurs privés que je représente puisque je travaille au GNIS, à l'interprofession des semences, et je représente la chaîne de production des semences depuis les sélectionneurs. Nous avons dans notre jargon des termes et nous décrivons des métiers différents. Les sélectionneurs travaillent à la création des nouveautés, et des établissements producteurs qui prennent ces quelques grammes de semences et, génération après génération, les font multiplier par des agriculteurs spécialisés, des agriculteurs multiplicateurs, et ces établissements producteurs reprennent les récoltes et font le travail de tri et de mesures en laboratoire pour vérifier la qualité technologique des semences. Une génétique, c'est une chose, et Jean-François Berthelot nous a expliqué avec passion que des génétiques, il y en avait de très différentes, mais si la semence ne germe pas, on perd la génétique. Nous le faisons en matière de commercialisation des semences, c'est-à-dire que dès qu'une semence est échangée sur le marché (ces termes choquent un peu, mais ce sont les termes actuels), il y a des normes, un catalogue officiel des variétés et des normes technologiques à respecter sur les semences. C'est le contexte actuel. Ce que je regrette, c'est qu'un sélectionneur privé n'ait pas pu expliquer son métier et en quoi ce que l'on nous a montré historiquement, que je ne conteste absolument pas, à savoir ce qu'il s'est passé depuis 1945, on est arrivé effectivement à une spécialisation du métier de sélectionneur, du métier de producteur et du métier d'agriculteur multiplicateur. C'est vrai, mais il faut dire qu'en 1945, ce que vous demandiez -vous n'étiez certainement pas là à l'époque- c'était à manger, donc nous avons produit, et beaucoup produit.

Aujourd'hui, peut-être et même sûrement, les choses changent, parce que l'on a suffisamment dans nos assiettes, parce que l'on joue les enfants gâtés et parce que l'on se dit « c'est bien gentil, le « blé classique » qui donne la farine classique qui donne la baguette classique... moi, consommateur, j'en ai marre et j'ai envie d'aller chercher autre chose ». Jean-François Berthelot est là pour expliquer que des consommateurs se tournent vers lui en disant « c'est très bon, ce que vous faites, d'où cela vient-il ? » Il y a cette curiosité de la part du consommateur de dire « c'est étonnant, c'est nouveau ». Jean-François Berthelot répond « c'est à la fois nouveau et pas nouveau. Il y a des choses que je fais avec des variétés anciennes qui ont été bien heureusement conservées, à la fois par le secteur privé et par l'INRA ». Il y a ce réseau de conservation qui a maintenu une grande partie de ce qui existait et heureusement, car cela permet effectivement à des passionnés de repartir sur une base de choses connues, décrites et conservées. Encore une fois, c'est bien gentil de faire des listes de noms mais... Vilmorin, quand il est arrivé, la première chose qu'il a faite a été d'aller chercher des échantillons de partout, de les mettre en comparaison et de s'apercevoir que la variété portant un nom à tel endroit avait un autre nom à tel autre endroit. Vilmorin, contrairement à ce que l'on en pense, est un tueur de biodiversité, un tueur de nom. Il s'est aperçu qu'il y avait des choses qui étaient des synonymes. Ce travail est un travail ingrat, difficile, qui a bien été décrit par Audrey Didier. C'est un travail fastidieux, difficile, de conserver. Pourquoi conserver ? Parce que l'on ne sait pas de quoi l'avenir sera fait. Que ce soient les sélectionneurs privés ou l'INRA, on garde tout un tas de choses dont aujourd'hui on ignore l'utilité, mais comme le climat change, comme les techniques agricoles

changent, on se dit qu'un jour, on aura peut-être besoin d'aller piocher dans ce vivier de ressources génétiques.

J'ai regretté qu'un sélectionneur privé ne soit pas présent pour expliquer cela, mais encore une fois, les choses évoluent. Je travaille au sein du GNIS où nous sommes en relation avec un organisme, le CTPS, qui fait l'inscription des variétés au catalogue. Je peux vous dire que cela évolue énormément, ces dernières années. Nous sommes en discussion avec les gens des Semences Paysannes pour essayer de leur trouver une place. Ce n'est pas facile, parce que nous avons notre réglementation qui s'est bâtie progressivement depuis 1945 et qui est de plus en plus lourde. Nous voyons arriver des gens comme Jean-François Berthelot qui nous disent « vous êtes bien gentils, mais moi, mes variétés nouvelles, je ne suis pas sûr qu'elles rentrent dans votre catalogue. » Il va falloir que nous trouvions un moyen de vivre ensemble et de coexister. C'était le message que je souhaitais faire passer.

Je suis un optimiste et j'ai connu le bio puisque je suis responsable des relations avec l'agriculture biologique au niveau des semences dans mon interprofession. J'ai connu le réseau Semences Paysannes à sa naissance, en 2003, à Osville. Je pense que nous allons y arriver, mais c'est difficile et il faut que tout le monde fasse des propositions pour trouver un moyen de coexister, sachant, et Jean-François l'a bien dit, qu'il y a une demande des consommateurs de diversité, de diversification, de goûts différents, etc., et il faut en tenir compte.

À vous la parole.

**(Applaudissements)**

**M. Elias.** – La parole est à la salle. Qui souhaite commencer ?

Merci de vous présenter.

**M. Peyret.** - Bonjour à tous. Je suis au Conseil général de l'Essonne, au Conservatoire des Espaces Naturels Sensibles.

Je souhaite poser quelques questions à M. Berthelot puis à M. Wohrer. Je vois qu'il y a quelques petites distorsions, et je pense que vous intervenez parce qu'il y a derrière de gros problèmes financiers. Si l'on s'aperçoit que tous les petits agriculteurs font beaucoup de sélections de leur côté et que l'on se retrouve avec une agriculture paysanne qui reste paysanne, on imagine bien que les banques de graines qui sont actuellement en stock chez vous risquent de pourrir. Je ne suis pas totalement écolo mais, à un moment donné, la malbouffe, cela existe et il y en a assez. C'est aussi vers cela que l'on tend. Je suis pour le bio à partir du moment où il est à la portée de tous. Je comprends aussi votre point de vue. Nous faire manger du maïs pour les vaches, à un moment donné, cela suffit, car nous ne sommes ni des poules ni des vaches. C'était juste un petit commentaire.

Je souhaite demander à M. Berthelot et à vous-même d'ailleurs, puisque vous avez l'intention de vous mettre en relation, de savoir comment on peut... Au conservatoire, nous avons des espaces naturels sensibles à vocation agricole quand même, et nous ne voudrions pas nous retrouver avec une agriculture sur des espaces naturels sensibles qui soit une agriculture lambda. Nous voudrions tendre vers du naturel, plus que vers du bio, quelque chose qui se rapproche le plus possible. On imagine bien que l'intérêt des agriculteurs est d'avoir des résultats, mais il faut que les résultats correspondent à une demande, or la production actuelle des agriculteurs va à l'inverse de la demande générale. Nous en avons tous un peu assez de manger des cochonneries et de trouver des pesticides au cœur des pépins ou des graines. Quand on mange du blé complet et que l'on retrouve des pesticides dans les légumes, ce n'est pas génial.

M. Berthelot ou vous-même, quelles sont les préconisations à faire auprès de nos agriculteurs qui sont sur des zones ENS, avec lesquels nous sommes en convention ?

Que pouvons-nous leur conseiller pour se rapprocher d'une agriculture durable par rapport à ces variétés anciennes ?

Quels sont les débouchés qui existent actuellement ?

Quels sont les rendements ?

Y a-t-il une classification accessible, avec des résultats ?

Y a-t-il des méthodes de mise en culture et une conduite de ces vieilles variétés concernant les intrants en général ?

**M. Elias.** - A vous la parole, Jean-François.

**M. Berthelot.** - C'est une très large question. En tout cas, cela me fait rebondir sur le fait que l'on ne conserve pas la biodiversité pour la conserver, mais parce que, quand elle vit dans un terroir, elle permet d'avoir une activité autour de cela, une vie culturelle, d'avoir des pratiques agricoles, des pratiques culinaires. Cela veut dire que la réintroduction des variétés anciennes doit se faire à l'intérieur d'une « filière » -je n'aime pas trop ce mot- qu'il faut envisager de nouveau. Les variétés anciennes de blé ne se travaillent pas de la même façon que les variétés modernes. Si vous portez ces variétés à un boulanger classique, il va vous dire que la valeur boulangère n'est pas bonne. Je fabrique du pain très facilement, même avec un pétrin mécanique et un four moderne. Simplement, il faut revoir ces choses-là. Ce sont des variétés qui conviennent parfaitement pour des moutures, par exemple, sur meule de pierre, puisqu'elles sont nées à une époque où tout était fait à la mouture de pierre et où leurs caractéristiques mêmes de constituantes sont très propices à cette mouture.

**M. Peyret.** - Il ne s'agit pas de fabriquer comme en 1900.

Peut-on avoir des coûts normaux avec les variétés anciennes ? Votre pain est-il vendu plus cher ?

**M. Berthelot.** - Je vends du pain au levain à 4,20 € le kilo sur le marché. Prenez n'importe quelle baguette aujourd'hui faite avec du blé industriel, vous constaterez que vous êtes au même prix et nous vivons très correctement sur la ferme.

Je souhaitais simplement dire que, si l'on commence à penser variétés anciennes, il faut l'accompagner. Ce sont des variétés faites pour une transformation de proximité, de qualité. L'intérêt est d'avoir une distribution proche. Les gens trouvent, par exemple, des variétés qui portent le nom de leur pays, parce qu'ils savent que ce sont des variétés adaptées à chez eux. Mais il faut travailler autour de la meunerie, de la boulangerie, créer une filière autour de ces variétés et essayer d'avoir une valorisation de ces blés et, dans ce contexte, on peut très bien produire et surtout quand on veut produire sans renforts d'intrants chimiques dans un système plus doux. Ces plantes n'ont pas été sélectionnées pour valoriser de grandes quantités d'engrais, elles sont donc très propices. Vous ne ferez pas 70 quintaux, c'est certain, vous en aurez 30 ou 35, mais, quand c'est valorisé directement, il n'y a pas de problème de rentabilité pour les agriculteurs. Mais il faut qu'ensuite le meunier valorise le fait que c'est une variété locale de qualité et qu'il y ait une répartition des marges entre le boulanger, le meunier et l'agriculteur. Vous pouvez très bien imaginer un système ici où vous allez, grâce aux variétés locales, réintroduire une autre filière de fabrication de pain local de qualité, avec des variétés et pour les gens qui auront la chance de le manger. On n'en parle jamais, mais il est important de manger des aliments qui poussent sur la terre, dans l'environnement où nous vivons. C'est une chose qui nous a totalement échappée. On n'a aucun problème à manger la moitié des aliments qui peuvent venir de l'autre côté du monde mais cela ne devrait pas être ainsi.

**M. Debarle.** - Jean, souhaitez-vous intervenir rapidement parce qu'il y a un grand nombre de personnes qui souhaitent prendre la parole?

**M. Wohrer.** - Pour compléter la réponse de Jean-François, je souhaite juste dire que tout dépend des contraintes qui existent dans votre espace naturel sensible. Si, d'ores et déjà, il y a un cahier des charges qui prévoit telle ou telle chose, effectivement, il faudra que les variétés s'adaptent. Je voudrais juste apporter un complément. Le grand problème du secteur semences globalement, c'est le facteur temps. On l'a dit ce matin, on parlait en millier d'années. Aujourd'hui ce n'est plus vraiment le millier d'années, c'est la dizaine d'années quand même et aujourd'hui, pour créer une nouveauté, il faut 10 ans, au moins.

Un sélectionneur est perpétuellement en train de viser un point à 10 ans, sachant que ce point à 10 ans peut évoluer. J'ai connu beaucoup de sélectionneurs qui avaient des programmes de sélection extrêmement précis parce que, à un moment donné, il y avait une technique culturale, et qui ont abandonné ce programme en cours de route parce que la technique culturale avait changé. C'est très difficile, le métier de sélectionneur. Il faut penser à 10 ans quels vont être les besoins des agriculteurs et la demande des consommateurs. D'ailleurs, Jean-François le disait, il a commencé en 2005 avec ses 90 croisements. Je lui demanderais presque où il en est aujourd'hui, parce que c'est très long, la sélection. Donc, juste un aspect temporel qui est important au niveau du secteur semences.

**M. Debarle.** - Merci. Des interventions courtes, s'il vous plaît.

**M. Carotine.** - Bonjour. Je poserai une question qui peut paraître idiote, parce que je ne suis pas du métier. Ce matin, vous avez parlé de domestication des plantes. Cela se fait-il naturellement ou faut-il l'intervention de l'homme avec éventuellement une modification génétique des plantes ?

**Mme Goldringer.** - La domestication, typiquement, c'est l'intervention humaine. Je ne sais pas ce que vous entendez par modification génétique, mais c'est simplement que, dans une population sauvage, naturelle où il y a beaucoup de variabilité, génération après génération, les hommes vont peut-être choisir les plantes dont les épis vont le mieux tenir ensemble, les grains les plus beaux, etc. Petit à petit, ainsi, il y aura une évolution génétique progressive. Le fait que cela ait duré sur des périodes de temps très longues, même 1 an si la majorité de la sélection se fait en quelques dizaines d'années, ce sont des évolutions génétiques progressives, non pas des modifications génétiques à proprement parler. Il y a bien de la génétique derrière, mais un processus du principe de la sélection.

**M. Delahaye.** - Je suis responsable du Centre Régional de Ressources Génétiques du Nord Pas-de-Calais. Je souhaitais réagir à vos propos concernant les dires du représentant du GNIS. Le thème de la journée est bien « qu'est-ce qu'une variété ancienne et locale ? » Cette journée de réflexion fait suite à une première journée de réflexions qui avait déjà eu lieu l'année dernière. Derrière l'organisation de ces journées de réflexions et derrière cette thématique, la question posée est « comment, les uns et les autres, pouvons-nous intervenir et faire avancer les choses autour de cette question des variétés locales, la manière de bien les conserver et de bien les valoriser ? » Vous avez cité le secteur privé qui conserve ce patrimoine génétique. Il n'y a pas que le secteur privé qui conserve, il n'y a pas que l'INRA, il existe d'autres structures, comme les Centres Régionaux de Ressources Génétiques, je tenais à le signaler. Dans les relations de travail que vous avez mises en place avec le réseau Semences Paysannes, l'idée est bien de faire en sorte que des problématiques du monde de l'agriculture puissent être bien prises en compte par des structures comme les vôtres. Vous dites que la sélection est maintenant faite par des sélectionneurs, ils ont des stratégies nationales, voire internationales. Nous raisonnons sur des stratégies locales et j'ai l'impression que cette dimension n'est pas suffisamment bien prise en compte, au niveau national en tout cas.

**M. Elias.** - Jean, quelle est votre réaction ?

**M. Wohrer.** - Je voudrais tout d'abord m'excuser. La conservation est très liée à la notion de réseaux. Dans les réseaux de conservation, tous les gens qui se sentent et techniquement sont capables de



conserver correctement les ressources génétiques d'une espèce sont les bienvenus dans le réseau. Vous avez raison de rappeler que les conservatoires régionaux font partie, lorsqu'ils le souhaitent, des réseaux de conservation.

**Mme Marie Richard.** - Bonjour à toutes et à tous. Je vais m'exprimer en tant que présidente du CERVIA, le Centre Régional de Valorisation et d'Innovation Agricole et alimentaire, qui est un organisme associé à la région Île-de-France et qui réunit des Chambres d'agriculture, la Région et les Chambres des métiers.

Je souhaiterais intervenir sur la démarche de filière qui a été abordée, avec aussi un petit point historique puisque vous avez évoqué les pierres à meule et que je viens du canton de la Ferté-sous-Jouarre. Je peux aussi dire que nous avons peut-être quelques documents sur ces pierres à meule extrêmement intéressants par rapport aux variétés, à la Ferté-sous-Jouarre, qui pourraient être mis à votre disposition éventuellement s'il vous reste un peu de place, car c'est une histoire passionnante que celle de cette pierre très dure qui a servi à faire ces pierres à pain. Quand on dit meulière, à l'origine, ce n'est pas ce que vous voyez sur les maisons, c'était sur les grandes roues des moulins.

J'en reviens à l'histoire contemporaine. Le CERVIA favorise les démarches de structuration de filière et de filière à partir de production de proximité. C'est un organisme relativement neuf. C'est en 2011-2012 qu'ont été lancées les marques Saveurs Paris Île-de-France, Saveurs Bio Île-de-France qui permettent de repérer et d'identifier, pour le consommateur déjà, des produits qui sont, soit produits par de l'agriculture en Île-de-France, soit façonnés à partir de produits d'Île-de-France et en Île-de-France. Ce n'est pas une démarche localiste refermée, mais c'est tout de même une démarche qui tend à faire connaître les potentiels en Île-de-France. Concernant les blés qui nous occupent ici, avec la salade, c'est la seule filière qui pourrait être complètement autosuffisante et alimenter la région. C'est tout de même intéressant. Néanmoins, une partie des blés sont vendus à l'extérieur et ils ne répondent pas tous aux critères des variétés anciennes.

Je voulais signaler que nous avons parmi les meuniers, puisque l'on en parlait, au moins 5 meuniers talents d'Île-de-France qui participent à la démarche :

- les Moulins Bourgeois, en Seine-et-Marne, à Verdelot, qui utilisent aussi des pierres à pain, des meules ;
- les Moulins de Brasseuil, dans les Yvelines, à Auffreville ;
- les Moulins Fouché, dans l'Essonne, à la Ferté-Alais ;
- les Moulins de Chars, dans le Val-d'Oise ;
- le Moulin artisanal des Gauthiers, à Château-Landon ;
- et j'ajouterai, même s'il n'y est pas, M. Gobar qui fait son blé et son pain à Aulnoy, près de Coulommiers.

Il me semble qu'en faisant connaître ces identifications, nous participons à la démarche. Je renvoie aussi, je ne sais pas si vous en avez parlé, à un article dans le dernier Canard Enchaîné qui peut interpeller, celui qui tend à démontrer la difficulté de faire vivre la biodiversité, compte tenu des procédures et des règles qui sont en cours ou qui vont l'être, à travers de véritables freins. Il faut savoir que, dans les communes, même sur les trocs plantes, on finit par avoir des doutes sur la légalité de ce que l'on peut faire ou non. Quand vous parlez de cultures locales -au sens culturel- il est vrai que l'on a quelques interrogations. Je ne sais pas si cela a été abordé, mais moi, cela me soucie.

**M. Bray.** - Bonjour, je travaille au jardin botanique de la ville de Paris. On a parlé de la diminution des intrants pour les variétés anciennes et locales. Qu'en est-il de leurs réponses aux évolutions climatiques ?

Est-ce que, par exemple, l'on constate, sur les variétés anciennes et locales comme sur les variétés fruitières ou la vigne, des avancées dans les dates de vendanges ou de fructification ?

Je souhaite poser une autre question, mais elle sera pour Mme Didier, ultérieurement, sur les variétés d'Afrique du Nord.

**M. Berthelot.** - Pour l'instant, nous n'avons pas assez de recul pour pouvoir répondre. Ce que l'on sait, c'est que, plus la variété génétique est grande, et comme elle est grande dans cette vocation plus on peut avoir de possibilités évolutives pour les plantes, et cela peut aller relativement vite. Comme je suis curieux, j'avais ramené du blé de l'Aragon, en Espagne, une région très sèche où une seule variété de blé pousse. Il a versé immédiatement dans le Sud-ouest, avec l'humidité, la première année, la deuxième, la troisième et, la quatrième année, il a commencé à moins verser et maintenant, il ne verse presque plus. Cela veut dire que, bien qu'elle soit adaptée à une région extrêmement sèche, caractéristique pour cette région, cette variété, après quelques années, arrivait à s'adapter. Aujourd'hui, il existe un certain nombre d'études dont Isabelle pourrait parler. En particulier, nous sommes allés voir un grand spécialiste de la sélection participative en Syrie, qui travaille à sélectionner auprès des agriculteurs, et sa technique consiste à redonner des populations avec une très large hétérogénéité. Les agriculteurs les mettent dans leurs conditions, observent la réponse de la plante et prennent des plantes qui se portent bien. Avec ces variétés anciennes, il y a un potentiel incroyable. Il ne faut pas craindre de les faire changer de région, car, comme elles ont une diversité à l'intérieur très forte, parfois c'est surprenant, mais quand on les change de région, on s'aperçoit si elles peuvent bien se porter ou non. En fait, c'est ce capital qu'il faut expérimenter aujourd'hui, parce que l'on ne sait pas. On le découvre quand on met la plante en milieu, on observe la réponse de cette dernière et l'on trouve des choses très intéressantes.

**Mme Goldringer.** - Pour compléter les propos de Jean-François, des études ont été faites en France sur le mil en Afrique. Des collègues de l'IRD de Montpellier avaient collecté des variétés paysannes dans les années 1970 et conservé des échantillons. Ils sont revenus 30 ou 40 ans après, ils ont recollecté les mêmes variétés dans les mêmes villages, ils ont étudié la phénologie des 2 lots de variétés et ils ont constaté une évolution pour les caractères de précocité. Chaque variété était bien la même en termes de phénotype et de génétique, mais elle avait évolué pour répondre au décalage, à l'évolution du climat. Nous aussi, nous avons fait des observations, quand on brutalise un peu les variétés. Nous avons déplacé, dans le cadre d'un programme européen, des variétés italiennes en Hollande, des variétés hollandaises en Italie, etc. Pour les variétés qui ont une base génétique assez large, les populations ont plus de flexibilité quand on les déplace que les variétés classiques.

**M. Berthelot.** - Il y a quelque chose que l'on n'imagine pas, c'est la plasticité de la plante. Les plantes sont les premiers individus qui ont colonisé la terre, elles ont su évoluer à travers tous les milieux et la plante a cette plasticité très grande. Quand on regarde un animal se déplacer, il a beaucoup plus de possibilités, mais les plantes ont des possibilités absolument incroyables et une histoire très longue.

**Mme Didier.** - Je souhaite compléter en disant que, typiquement, c'est ce que l'on veut essayer de voir en **Goduit (?)** avec le panel de **Resortgentil (?)** donc 4 600 qui vont être observées, dont des variétés anciennes. Le but est d'avoir un échantillon de variétés pour étudier, au niveau des stress dus aux changements climatiques, comment réagissent les différentes variétés. Le but est également de voir si quelque chose se dégage des variétés anciennes et, de ce fait, comment cela peut être utilisé et réintroduit pour améliorer les variétés.

**M. Elias.** - Il nous reste un quart d'heure. J'appelle Elise au secours parce que le thème, pour donner suite à la remarque de Bernard Delahaye, du Centre Régional de Ressources Génétiques du Nord Pas-de-Calais, est « les variétés anciennes et locales ». Ancienne, c'est facile, on donne une date, mais l'histoire du local, vous avez fait une remarque très importante, ce sont plusieurs entités génétiques,

plusieurs choses qui portent le même nom, etc. Nous parlerons avec Jean-François au moment du déjeuner de l'histoire de variétés, de populations de blés que j'ai collectés il y a 32 ans avant de quitter la Syrie car je suis natif de là-bas, et que j'ai rapportées là-bas il y a à peu près 12 ans, et de la non-réappropriation des gens alors que nous les avons rapportées avec le nom. Concernant l'approche techno botanique, il me semble très important pour nous de voir ce que fait un Centre Régional de Ressources Génétiques et de quoi parle-t-on ?

**Mme Demeulenaere.** - Nous avons l'impression que la question de la variété ancienne est rapidement réglée. En fait, dans ce que j'ai présenté ce matin, les producteurs de blé ont réglé dans un premier temps la question de la variété ancienne en disant qu'ils allaient travailler à partir de variétés d'avant 1950, mais qu'ils ne savaient pas régler la question du local, car les blés ont bougé, les conditions de culture ont changé et les variétés qui étaient autrefois locales ne sont plus adaptées et finalement, ce n'est pas tant le local qui nous intéresse. Cette façon de mettre de côté la question du local réouvre la question de l'ancien, puisque le travail qui se fait dans le réseau Semences Paysannes ou, en tout cas, chez une partie des producteurs, consiste à réadapter localement des variétés anciennes. Ces variétés anciennes sont-elles encore anciennes, dans la mesure où ce sont de nouvelles populations ? Finalement, local et ancien, les 2 questions sont complètement connectées. Pour moi, cela renvoie totalement à la question du patrimoine, car le travail des Conservatoires Régionaux de Ressources Génétiques associe la conservation des ressources génétiques à des usages et avec une vision patrimoniale de ces plantes. Qu'est-ce que c'est le patrimoine ? Les ressources génétiques proprement dites ou les ressources génétiques avec des usages associés ? De quels usages est-il alors question ? La transformation du pain ou la capacité des paysans à régénérer, maintenir et renouveler cette biodiversité ? Je n'ai pas la réponse, mais on se rend compte que toutes ces questions sont étroitement interconnectées. Pour moi, un autre élément de réponse est de dire qu'une kyrielle d'acteurs interviennent sur la question de la biodiversité des variétés anciennes, patrimoniales. Ils agissent à différentes échelles et il ne faut pas du tout opposer les démarches, mais les considérer vraiment comme étant complémentaires et prendre conscience qu'elles jouent des rôles complètement différents. Nous avons travaillé, à partir de 2007, sur la complémentarité entre la conservation in situ et la conservation ex situ, entre une collection de ressources génétiques nationales et le réseau Semences Paysannes. Depuis, les choses ont beaucoup changé. Le réseau Semences Paysannes a commencé à créer des maisons régionales de la semence, une sorte de mise en commun, de mutualisation de leurs lots de semences à l'échelle régionale, pour des usages agricoles. C'est un nouveau niveau intermédiaire qui apparaît. Dans le paysage, les conservatoires régionaux de ressources génétiques jouent un autre rôle et ils ont une autre fonction tout à fait complémentaire de ces acteurs.

**M. X (Cueillette Chapeau de Paille).** - Bonjour, je suis à deux kilomètres et m'occupe des arbres, des légumes et aussi les céréales. Cela me touche beaucoup, car mon arrière-grand-père était boulanger et mes 2 grands-pères étaient agriculteurs. Mon père aussi était agriculteur, producteur de blé. Je retrouve les variétés de blés que vous avez citées précédemment.

Nous n'avons pas évoqué la fusariose qui touche les épis du blé et qui provoque des micro toxines que l'on retrouve dans la farine et dans le pain, qui peut rendre malades les consommateurs. Des solutions conventionnelles existent : on applique des traitements qui permettent d'éviter cette maladie. Existe-il aussi des solutions génétiques, des solutions culturelles et des solutions bio pour lutter contre cette maladie ?

**M. Berthelot.** - J'ai une réponse très simple, mais vous n'êtes pas obligé de me croire. Il n'y a pas de porte devant ma maison, donc vous êtes tous invités à venir voir. S'il y a une chose avec laquelle nous n'avons pas de problème, c'est bien avec cela. La fusariose, la septoriose, ou même l'oïdium, nous ne connaissons pas. Nous connaissons d'autres maladies liées aux variétés anciennes ou à la façon de changer les semences. Concernant la fusariose, pour moi, c'est une maladie physiologique, c'est-à-dire que, vu les variétés modernes et la façon dont elles se nourrissent, elles ont aggravé leur

sensibilité à la fusariose et l'on trouve effectivement beaucoup de fusariose. Mais, Isabelle peut en témoigner, c'est quelque chose que nous ne connaissons absolument pas. Je ne sais pas si, cette année, avec les 600 ml de pluie que nous avons eue, nous allons en avoir ou non, mais c'est vraiment le dernier de nos soucis. Il faut pratiquer cette agriculture pour pouvoir le constater. Il est vrai que c'est toujours la première question que l'on me pose « que faites-vous avec les maladies qui sont si fréquentes dans les cultures conventionnelles ? » Ce sont, pour moi, des maladies physiologiques, comme le piétin verse. Je ne vais pas rentrer dans des explications scientifiques car nous avons d'autres soucis et celui-ci n'en est pas vraiment un.

**M. X (Cueillette Chapeau de Paille).** - Les mycotoxines sont très vieilles.

**M. Berthelot.** - Bien sûr, mais trouvent-elles les conditions de s'exprimer, de se développer ? On va trouver tous les champignons dans le sol, mais c'est toujours le problème de l'écologie d'une espèce. Pourquoi se développe-t-elle ? Quand les conditions nécessaires sont réunies. Si vous laissez traîner du grain partout dans les granges, des rats viendront. Lorsqu'il y a de l'hygiène dans un moulin, les rats ne viendront pas. Donnez à une plante les substances nécessaires pour nourrir le champignon et vous aurez un champignon saprophyte, qu'il s'appelle fusariose ou septoriose. Je vous certifie que ce n'est pas un souci et si vous voulez faire une conversion, n'ayez pas peur de cela, il y aura d'autres choses plus difficiles à affronter.

**M. Paque.** - Bonjour, je suis directeur de l'école du Breuil.

Il n'y a pas longtemps j'ai découvert, dans un documentaire qui m'a fasciné, qu'il existait une banque mondiale de réserve génétique sur les plantes alimentaires, qui se trouve au Groenland précisément à Spitzberg. J'ai aussi entendu dire qu'il y avait plus de 100 000 échantillons de blé qui existaient là-bas.

Ma question s'adresse à l'INRA : y a-t-il une articulation entre cette banque mondiale et la conservation des ressources génétiques que nous sommes en train de faire sur ces plantes alimentaires ?

**Mme Didier.** - Svalbard a effectivement été développé par le gouvernement norvégien. Il existe des accords internationaux, c'est un triplan de sécurité. Il faut savoir que, dans une banque de gènes, il y a la collection active qui vit les échantillons sortent et entrent. Il y a aussi un doublon de sécurité qui est conservé au congélateur, au cas où il y aurait un souci sur une variété. Svalbard est un triplan de sécurité. C'est au cas où, un jour, il y aurait la guerre dans un pays, ce que l'on a pu voir en Europe il n'y a pas si longtemps que cela ou ce que l'on peut voir dans certains pays actuellement, où des choses changent. La conservation des graines n'est, à ce moment-là, plus une priorité et, de ce fait, c'était un peu une philosophie de dire que, s'il arrivait quoi que ce soit, il y a un triplan de sécurité présent à Svalbard.

Concernant la quantité des variétés conservées là-bas, c'est très pays dépendant ou organisme dépendant. De très gros organismes travaillent sur le maïs et le blé, l'un est au Mexique, le CIMMYT, l'autre est en Syrie, **Ekarda (?)**, qui est en train de localiser. Ils ont mis beaucoup de lignées de sélections qu'ils avaient produits, ces organismes travaillant aussi beaucoup avec les pays du Sud et là se trouve donc l'ensemble des lignées de sélections de leurs organismes.

**M. Paque.** - Et vous ?

**Mme Didier.** - Nous, non, c'était une décision française. Concernant Svalbard, tout est payé par le pays qui y entrepose ses graines. Il faut payer le conditionnement, le transport, il faut gérer la black box, la remultiplier, re payer le transfert des semences, etc. Nous avons considéré que ce n'était pas notre priorité à l'heure actuelle et que nous n'avions pas le financement pour le faire. C'est une décision politique.

**M. Elias.** - On vous prête juste les frigos.

**M. Berthelot.** - Les agriculteurs n'auraient pas accès à cette base, seul le pays y a accès. Ce serait simplement le pays par l'intermédiaire de...

**M. Elias.** - Ce n'est pas fait pour cela.

**M. Berthelot.** - Non, ce n'est fait pour cela et c'est très bien qu'il y ait de grandes sécurités, mais on fait tout un pataquès autour de cette grande conservation, en disant que l'on se soucie de la conservation parce que l'on a fait une banque hyper sécurisée là-bas, mais la biodiversité vit dans les champs, pas dans les banques. Si la biodiversité évolue c'est parce que c'est cultivé souvent et dans différents milieux que cela va évoluer. Je pense qu'il vaudrait mieux relativiser cela, s'attacher à l'endroit où elle vit et à la manière dont les gouvernements font vivre la biodiversité auprès de leurs acteurs, les agriculteurs, à la façon dont ils aident et soutiennent les agriculteurs, les centres de conservation, à maintenir ces variétés, et comment ne pas créer de lois pour empêcher la circulation de ces graines car c'est très compliqué, même si tout n'est pas verrouillé.

**M. Elias.** - Je souhaite poser une question à Élise et, éventuellement, Isabelle interviendrait, pour faire le lien entre le débat de septembre et celui d'aujourd'hui. En septembre, nous parlions plus des variétés légumières et assez vite est apparu cet attachement à une forme de conformité de produit que Monsieur Tout-le-monde, dans son jardin, ou dans sa planche de culture maraîchère, doit avoir, soit pour le plaisir de produire soi-même, soit pour vendre. Dans le cas des céréales, c'est un peu différent, je ne sais pas s'il y a beaucoup d'amateurs qui cultivent des céréales chez eux pour faire leur blé, le contexte agronomique est différent.

Cette notion de transformation, le produit fini n'est-il pas celui que nos parents connaissaient en tant que variété ?

Y a-t-il quelque chose qui peut expliquer une certaine différence de l'attachement ou non au nom de la variété ou à sa conformité à quelque chose ?

La qualité du blé va se répercuter sur le pain, mais on arrive à retrouver des goûts et des choses. Le produit fini a-t-il ou non une répercussion ?

**Mme Demeulenaere.** - C'est une remarque très judicieuse. Mercredi dernier, certains d'entre nous ont participé à une visite à la ferme où étaient invités différents acteurs de la réglementation semencière, différents acteurs de la sélection. Dans cette ferme étaient montrées différentes expériences de sélection participative à partir de variétés anciennes. Le premier stand montrait une sélection participative autour de tomates et de choux. J'entendais les commentaires autour de moi, « pour les tomates, si l'on comprend bien, c'est directement accessible aux consommateurs ». La tomate est le fruit emblématique, les consommateurs l'apprécient beaucoup. Ils sont capables de distinguer les formes, les couleurs, les odeurs, les saveurs. Nous avons toute une palette et une capacité à reconnaître la diversité et la qualité organoleptique des tomates et il est vrai, que concernant le blé, nous n'avons pas le même accès à cette diversité. À travers le pain, des opérations de transformation contribuent à la qualité du pain, elles ne sont pas directement liées à la variété, et les consommateurs ne sont pas encore, mais cela viendra peut-être un jour, capables de reconnaître une variété à travers le pain qu'ils mangent. Cela dit, dans le vin, il y a une chaîne de transformation et une capacité de reconnaissance du cépage. C'est donc un premier élément.

Concernant le rapport aux céréales des citoyens, des jardiniers ou des consommateurs, je pense que c'est en train de changer. Quand l'on voit ce qui est planté dans les jardins partagés, par exemple, on voit de plus en plus de petits carrés de céréales. Des opérations de Guérilla Gardening, de plantations sauvages se font dans les villes et cela passe par de la plantation de blé. Le rapport au blé et aux céréales est en train de changer.

**Mme Goldringer.** - Je pense que c'est effectivement une question importante et que l'on revient aux variétés locales. Concernant les céréales, il semble que la définition d'une variété locale va associer encore plus d'acteurs que pour une variété de maraîchage et qu'il faut vraiment prendre en compte. Pour moi, cela ne se réduit pas du tout à de la génétique et pourtant, je suis généticienne. Il y a un peu de génétique dedans, mais il y a un historique important, les connaissances et les savoir-faire des différents acteurs qui vont conduire la céréale du grain jusqu'au produit fini, que ce soit le pain ou la pâte. Il faut vraiment qu'il y ait une espèce d'accord et de cohérence au niveau du producteur, du boulanger et à la fin, c'est cela qui peut forger, pour moi, une dimension locale ou régionale associée à la céréale. Quand on voit le cas du rouge de Bordeaux sur lequel nous avons beaucoup creusé, il me semble qu'Élise a pu laisser entendre que le fait qu'il y ait 2 grandes souches de rouge de Bordeaux assez différentes au niveau génétique, pouvait peut-être nous amener à nous demander si c'était bien du rouge de Bordeaux. En 1912, dans 80 départements, il y avait du rouge de Bordeaux partout. Quand nous avons recherché les variétés cultivées anciennement en Île-de-France, nous avons trouvé du rouge de Bordeaux. Au niveau de la génétique, il y a eu une diversification. Au niveau du phénotype, il a des qualités : au regard de tous les paysans qui l'ont remis en culture et qui le transforment, il a des qualités en panification. Il y a un historique, on le retrouve ici, en Île-de-France. Il a été transformé, il est associé à certains goûts. Je pense qu'il faut reconstituer une dimension de variétés locales à partir d'un peu de génétique, d'un peu d'historique et des savoir-faire autour de la transformation, pour aller jusqu'au produit.

**M. Elias.** - Une dernière intervention.

**Mme Demeulenaere.** - Je ne sais pas si j'ai bien insisté sur ce point : l'absence d'identification de la qualité de la variété dans le pain est très liée à la longueur de la filière de transformation. Avec l'exemple de Jean-François, nous avons un homme filière qu'il incarne tout seul.

**M. Elias.** - À propos, pour ceux qui nous accompagneront cet après-midi dans la visite, je raconte l'anecdote qui prend une certaine importance à mes yeux, de ces variétés que j'ai collectées il y a 30 ans pour les apporter en France, et que, de par mon travail, j'ai réinjectées dans certains lieux. C'est l'usage, je ne m'étendrai pas sur le sujet, car l'on a épuisé le temps consacré. Je vais juste vous expliquer que Michel Chauvet souhaitait faire une très courte présentation d'un outil qui permet de mettre en commun certaines informations. Nous avons 2 minutes pour cela.

**M. Debarle.** - Si Madame le Maire est d'accord.

Je souhaitais aussi parler rapidement du livre sur les céréales de Jean-Paul Collaert, journaliste présent parmi nous qui a peut-être apporté quelques exemplaires avec lui. Ce sont 640 pages qu'il vient de publier, c'est magnifique. Il a aussi présenté en partie le travail de Michel Chauvet.

**M. Chauvet.** - Pour ceux qui iraient sur Internet, vous avez vu que j'avais mis sur le site *Acropolis Muséum*, il y a quelques années déjà, des pages sur la botanique et l'histoire des blés et, également, que nous avons mis en ligne l'album « Les meilleurs blés de Vilmorin ». En fait, c'était suite à une réunion que j'avais eue avec les tout débuts des paysans boulangers, car j'ai longtemps travaillé dans le domaine des ressources génétiques et l'on nous parlait sans arrêt des tomates et autres, mais jamais de la diversité des blés qui n'intéressait aucun amateur. Or là, je voyais des gens qui arrivaient avec l'album « Les meilleurs blés » sous le coude, et je ne sais pas lequel d'entre vous a fait des panneaux en verre avec les différentes espèces et variétés de blés, et je regardais cela éberlué. J'ai pensé que cela pouvait être intéressant à faire et je l'ai fait. Malheureusement, *Acropolis Muséum* a fermé et entre-temps, j'ai été chargé de développer un site Web qui s'appelle *Pl@antUse* qui se veut un Wiki collaboratif pour couvrir tout ce que l'on peut avoir envie de dire sur la botanique, l'ethnobotanique, l'histoire, etc. des plantes utiles. Il y en a beaucoup, je pense qu'il y en a 30 000 à 50 000 dans le monde, tous usages confondus. En particulier, il y a quelque chose que j'aimerais bien

mettre en abondance. Je vais écrire un certain nombre de pages sur le sujet, compte tenu de tout ce que j'ai retenu de mon long passage au bureau des ressources génétiques. Il s'agit de servir de portail à tout ce qui se fait dans le domaine de la conservation et qui actuellement se sent un peu orphelin, car il y a des choses pour les scientifiques, ce que l'INRA fait avec SIREGAL même si j'avoue avoir un peu de mal avec ce site car il n'est pas du tout tourné vers le grand public. Or le grand public, y compris le grand public éclairé, a le droit d'avoir une bonne information sur ce patrimoine. Comme c'est un outil collaboratif, il attend vos contributions et, si vous n'êtes pas dedans, c'est votre faute, parce que vous n'avez pas encore écrit votre page ! Merci.

***(Applaudissements)***

**M. Debarle.** - Afin d'introduire Madame Le Maire et Mme Richard pour les mots de conclusion, je souhaite vous dire que parmi les 30 variétés que j'apprécie particulièrement au jardin, il y a la variété Île-de-France, créée par M. Bormans, père de Sophie Richard ici présente, la variété d'Hérisson sans barbe dont j'aime beaucoup le nom, et la variété Miracle, vous comprendrez pourquoi.

Madame le Maire, je vous cède la parole.

**Mme Pichery.** – Mesdames et Messieurs, bonjour. C'est avec beaucoup de plaisir que nous vous accueillons au Domaine de la Grange.

A Savigny-le-Temple, nous avons l'habitude de faire prospérer des variétés anciennes.

Il était important de faire une recherche sur l'histoire de la ville (à travers nos deux patrimoines que sont l'Écomusée et le Domaine de la Grange) et un travail sur les céréales pour les enfants de notre commune car ils ont tendance à ne les connaître qu'emballés dans des boîtes en carton.

C'est également l'un des devenirs des collectivités locales même s'il est difficile, dans une commune comme la nôtre qui sert 2 700 repas par jour, d'avoir uniquement que des produits provenant de l'agriculture raisonnée, ou provenant de la recherche de circuits courts, d'entreprises ou de fermes des alentours, etc... pour les 11 groupes scolaires. Il est impossible de faire un repas complet. En revanche, nous pourrions faire découvrir des variétés en travaillant avec les agriculteurs de la région sur certains produits, à certains moments de l'année. Je suis fâchée par une étude réalisée par « UFC-Que choisir » sur la restauration scolaire dans les cantines, car, bien que nous ayons introduit 10 % de bio dans nos repas, les enquêtes n'en tenaient pas compte, elles ne recherchaient que l'équilibre des repas. Notre prestataire réalise par exemple des carottes râpées fraîches mais l'étude n'en tenait pas compte ; je considère cela inadmissible et intolérable. Dans nos Villes Nouvelles, péri urbaines, nous avons la chance d'avoir des étendues agricoles à proximité et nous devons travailler avec les partenaires locaux.

Il est important d'aller vers les écoles -je vous invite à vous y rendre- et que les enfants viennent sur le site découvrir ce que sont les vraies céréales, à consommer sans sucre, sans chocolat, ni émulsifiant, comme le rappellent les diététiciens qui constatent un surpoids chez les enfants. Bien évidemment les gens font comme ils peuvent du fait du coût de la vie et c'est pour cette raison que nous sommes très attentifs à ce que les enfants puissent manger des aliments de qualité dans les cantines. Le Domaine de la Grange s'attache à parfaire l'éducation des enfants et également des adultes.

J'ai apprécié l'une des phrases du dépliant visant à dire que les céréales, bannies à une époque au prétexte qu'elles faisaient grossir, sont encensées aujourd'hui. En tant que collectivité locale ayant un rôle en la matière dans l'éducation, nous continuerons, Monsieur Debarle, d'accueillir ce type de manifestation.

***(Applaudissements)***

**Mme Richard.** - Je représente Jean-Paul Huchon, Président de la région Île-de-France, qui ce matin présidait une séance au Conseil régional où était abordée une grande délibération sur la transition énergétique. Vous constatez que tout se rejoint. La Région a conclu un partenariat très important avec la ville de Savigny-le-Temple dont il faut saluer le volontarisme, l'esprit d'initiative et les moyens qu'elle met dans cette démarche. La Région l'appuie depuis 2007, depuis que la politique de préservation de la biodiversité a été adoptée par la Région Île-de-France, ce qui a permis d'accompagner la mise en place de ce qu'était le CESER et qui est devenu le CRRG, organisme unique en Île-de-France qui a une portée régionale et locale. Une convention a été conclue en 2013 pour 2 années afin d'accompagner le développement de la démarche et en particulier la manifestation qui nous réunit aujourd'hui sur les blés. Mes fonctions au CERVIA m'ont fait mesurer l'importance de faire savoir ce qui se passe en Île-de-France, de le préserver, mais aussi d'innover dans le respect d'un développement soutenable et durable, et de participer à l'amélioration de la qualité de vie collective.

Concernant l'étude d'UFC-Que choisir, j'ajouterai que l'on se moquait des enfants, car on leur avait donné des légumes à reconnaître sur des planches, qui étaient difficiles à distinguer. Il ne faut pas non plus schématiser, mais nuancer et encourager les efforts faits. Des réunions comme celle d'aujourd'hui permettent d'alimenter scientifiquement ce qui a pu être dit, d'être plus objectif, de faire le point et d'encourager une démarche comme celle menée par Monsieur Debarle, connu pour ce qu'il fait ici, ses contributions sur le plan de la préservation de la biodiversité et sa capacité à travailler avec des partenaires comme les Potagers du Roi et autres, à alimenter un réseau de réflexion et de travaux pratiques.

Je vous remercie de m'avoir associée à ce moment.

***(Applaudissements)***

**M. Debarle.** - Merci Madame Richard, merci Madame le Maire. Je souhaite remercier toute l'équipe du Domaine et les chantiers d'insertion PIJE qui ont travaillé pour l'exposition et au jardin. Vous verrez 10 000 graines semées à la main, avec 120 variétés.

Nous allons d'abord déjeuner avec plein de céréales et ensuite, merci de nous accompagner. Vous allez avoir de belles présentations faites par Kamel. Au premier étage, je vous rappelle qu'il y a une très belle exposition.

Merci beaucoup à tous et à bientôt.

***(Applaudissements)***

**La séance est levée à 13 heures 20.**