



Acteurs de la Biodiversité Cultivée

# Infos Tripto !! Mai 2022

## Tour des champs

A l'heure où la fructification et les récoltes se préparent pour chacun, plusieurs temps de rencontre, d'autoformation, de chantiers participatifs, vous sont proposés autour de nos si chères semences... Afin de préparer notre prochaine AG, l'idée a germé que nous profitons de ces moments de retrouvailles pour s'offrir un temps de réflexion consacré aux orientations de Triptolème, notamment sur tout ce volet de transmission de nos pratiques agronomiques, meunières et boulangères pour une meilleure connaissance des pratiques à la ferme et fournil.

Avis à ceux (peut-être aux stagiaires de la dernière fournée de formation "des blés aux pains") pour qui, il serait joyeux de coordonner un Tripto-tour, de la Bretagne à l'Anjou, pour aller à la fois s'immerger dans le monde des semences et donner la main pour les récoltes des collections/multiplications (contact : Julie [eponajb@gmail.com](mailto:eponajb@gmail.com))

**Début juillet** chez Bastien et Léna à Daoulas (29) visite des parcelles, en attente de la date précise et d'infos sur la journée (contacts : Bastien [fermeduguerniec@gozmail.net](mailto:fermeduguerniec@gozmail.net))

**Mardi 19 juillet chez Julie et Florian à Molac (56)** visite du jardin de céréales et récolte participative avec le soleil !

RDV au fournil 9h30

- Dégustation de pains réalisés la veille à partir des farines de différentes variétés présentes dans ce jardin
- Visite de la collection/multiplication de blés d'hiver et de printemps, avoines, seigles, orge et autres curiosités paysannes, mise en place chez un voisin paysan moutardiers fraîchement installé
- Témoignage de Véronique Chable sur l'histoire de la sélection (*co-fondatrice de Triptolème, biologiste et agronome, elle se consacre à l'agriculture biologique, la recherche participative et la renaissance des semences paysanne depuis 2000 à l'INRAE. Auteure du livre « La graine de mon assiette », elle participe aussi à la création de la maison des semences paysannes et du vivant à Chavagnes*)

Repas tiré du sac

Suivi de la récolte participative

Nous finirons par des pizzas au fournil

Possibilité de planter la tente à la ferme ; bientôt, un petit flyer de présentation qui pourra tourner, d'ici là passez le mot...

L'association « Du grain au pain et pas que... ! » de Belle Ile en mer donnera ses dates, ultérieurement, et en attendant, elle tiendra son AG le 28 mai (contact : [dugrainaupain.belle.ile@gmail.com](mailto:dugrainaupain.belle.ile@gmail.com))

**Samedi 23 juillet : moissons participatives** chez Florent à Bouchemaine avec spectacle de théâtre en fin de journée (49)

Un temps de réflexion sera consacré sur l'importance de l'expérimentation en culture des espèces et variétés de céréales dans les activités de Triptolème pour une meilleure autonomie et maîtrise des récoltes à la ferme

Ces moments sont précieux dans la vie de Tripto, n'hésitez donc pas à nous solliciter si vous souhaitez aussi mettre en place des moissons participatives dans vos champs !

## Expérimentation

Lundi 18 juillet : des essais de panification auront aussi lieu avec une partie des blés multipliés à Molac pour la dégustation lors du tour de champs. (contact Julie : [eponajb@gmail.com](mailto:eponajb@gmail.com) )

## Auto-formation

Les journées d'autoformation démarrées en 2020 sur l'appropriation de connaissances sur les levains issues du contrat de recherche Bakery suivie en 2021 sur les méthodes d'analyses sur les blés et farines pratiquées à la ferme et en 2022, le 25 mai prochain sur la reconnaissance et le tri des adventices sont destinées aux adhérents et sont gratuites. L'objectif est de se mettre collectivement en démarche pratique, d'expérimentation et d'échanges d'expériences pour améliorer les connaissances et pratiques professionnelles.

Programme de la journée d'auto formation Triptolème sur la reconnaissance et le tri des adventices

**Mercredi 25 mai 2022**

Chez Cédric Lhermite, 1 le villerit à Ploerdut (56160)

(inscriptions : [cedric-lhermite@wanadoo.fr](mailto:cedric-lhermite@wanadoo.fr))

9h30 : accueil

10 h : introduction

10h30 : reconnaissance des adventices issues d'une collection de Tripto (*mise en œuvre des observations et reconnaissance des adventices issues de Tripto et des participants*)

12h30 déjeuner

13h30 présentation et utilisation de matériels pour le tri avec le choix des grilles (*essais de tamisage et de tri*)

16h00 partage des questions sur les risques sanitaires, organoleptiques et en culture liés à la reconnaissance des adventices et à la qualité du tri

16h30 bilan et propositions

17h fin de la session

## Formation

– Stage initiation « Blés et Paysans, des semences au pain » pour les porteurs de projet en partenariat avec l'Atelier Paysan du 4 au 10 décembre. Il reste encore quelques places ([triptoleme.formation.boulangere@gmail.com](mailto:triptoleme.formation.boulangere@gmail.com))

– l'association est sollicitée pour des formations pour des structures en lien avec des démarches sur la biodiversité cultivée et proches du Réseau Semences Paysannes

Julie et Philippe interviendront pour le CIVAM BIO 53 en mai, d'autres demandes sont en attente pour le GAB de Normandie et le CIVAM 79

Nous souhaitons renforcer l'équipe des formateurs, sachant que le niveau de compétences est avant tout celui de l'expérience et la volonté de transmettre

(contacts Julie : [eponajb@gmail.com](mailto:eponajb@gmail.com) et Philippe [rsol@club-internet.fr](mailto:rsol@club-internet.fr))

## Infos des adhérents

Un communiqué de notre Collègue Daniel adhérent fondateur de Triptolème

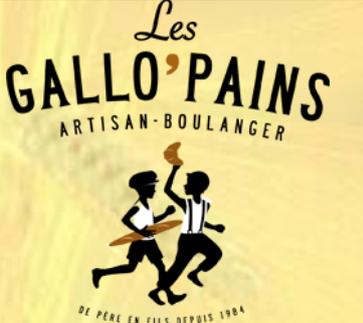
### Une boulangerie artisanale menacée par une « collègue » industrielle ?

Boulangier dans un petit village du Morbihan depuis 1982, Daniel Testard a nommé son fournil « Gallopain ». Mais des « collègues » boulangers installés dans le nord de la Bretagne, et désireux de lancer une franchise, ont déposé ce nom il y a peu, et menace de traîner Daniel Testard en Justice s'il n'abandonne pas le nom de « Gallopain ».

Ouvert il y a 40 ans à Quily, dans le Morbihan, le fournil « Gallopain » accueille deux fois par semaine des clients amateurs de bon pain et de bonne ambiance. La boulangerie atypique de Daniel Testard, où chacun paye et prend son pain sans que personne ne le surveille, a aussi accueilli des centaines de stagiaires venus de la France entière et de nombreux journalistes, régionaux comme nationaux. « J'étais jusqu'alors tranquille dans mon coin comme boulanger artisanal jusqu'à ce jour de mars 2022, où un industriel du pain des Côtes-d'Armor prend la même enseigne que la mienne pour lancer, semble-t-il, une société de franchise, et ainsi commercialiser le nom de « Gallo Pain », raconte Daniel Testard. Le 14 mars dernier, il reçoit une mise en demeure signée d'un avocat. Sa demande ? Qu'il cesse immédiatement et définitivement toute utilisation de cette appellation qui a été déposée à l'INPI (Institut National de la Propriété Intellectuelle). « La situation est si grotesque que l'on croirait à une mauvaise blague », avance Daniel Testard qui a fait savoir par son avocat, Pierre Poey-Lafrance, qu'il « n'entend pas cesser l'utilisation du signe Gallopain qu'il utilise depuis près de 40 ans ». « Le plus saugrenu, c'est que ce confrère vante son attachement à l'authenticité, au partage, prône des valeurs familiales fortes, la passion et le respect », s'étonne Daniel Testard, qui peut compter sur de (très) nombreux soutiens dans cette affaire, à commencer par les centaines de familles qu'il nourrit depuis 40 ans.

Contact : Daniel Testard, 02 07 74 86 43 ; 9 impasse des Châtaigniers 56 800 QUILY (Val d'Oust)

De toute évidence quand on regarde les deux logos on a du mal à comprendre la mise en demeure faite à Daniel Testard : l'orthographe est différente, Daniel boulange et commercialise en pays Gallo dans le 56, Ploumagoar est en pays bretonnant dans le 22, le lien entre « Les Gallo'Pains » et galopins, les enfants « chenapans » ou « espiègles », semble évident. Si sur le site de cette commune il y a une histoire Gallo-Romaine, on ne voit pas de lien avec la communication de cette société. Le risque de confusion pour les consommateurs est donc inexistant. Cette situation doit nous amener aussi à une certaine vigilance dans la communication commerciale. N'hésitez pas à contacter Daniel pour faire échos à son message

	
Gallopain Boulangerie artisanale	Logo de la boulangerie Ploumagoar
Logo de Daniel	

**Communiqué du GAEC Graines de Saint Germain pour les fermes ouvertes le 27 mai de 13h30 à 17h :**

Nous vous invitons à venir fêter nos 10 ans, l'inauguration de notre nouveau bâtiment, et aussi la première année d'activité de nos voisins.

Pour cette occasion, nous vous proposons de venir visiter nos 2 fermes pour découvrir nos activités respectives (production de céréales, meunerie et fabrication de pain pour l'EARL et production de légumes, œufs, bocaux et tisanes pour le GAEC). Au programme : visite des 2 fermes, atelier maquillage, atelier théâtre, spectacle autour du 0 déchet, découverte de la sonothérapie, du qi-gong...

N'hésitez pas à vous inscrire (si possible avant le 23 avril pour faciliter notre organisation...) et sentez-vous libre de diffuser l'information autour de vous !

Il y aura aussi des activités et animations pour les petits et les grands...

Le Moulin de Saint Germain ; Lieu dit St Germain ; 56410 Erdeven

<http://www.lemoulindesaintgermain.fr>

## Infos des partenaires

– 2018, un travail d'expérimentation autour du développement des variétés paysannes s'est fait dans le cadre d'un projet de recherche multipartenarial intitulé Qualiblebio. Financé grâce à la région Pays de la Loire, ce projet de trois années a réuni la CAB Pays de la Loire, l'ITAB, la minoterie Suire, la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire, l'INRAE, le GABBanjou, l'association Triptolème et le GAEC du Pont de l'Arche. Les résultats sont disponibles sur le site

<https://www.biopaysdelaloire.fr/qualiblebio-3-annees-dexperimentation-sur-les-bles-paysans/>

- Réseau Semences Paysannes : rencontre nationale blé été 2023 (contact Florent : [fl.m@laposte.net](mailto:fl.m@laposte.net))
- Réseau Semences Paysannes : voyage d'étude, pris en charge par des fonds européens Erasmus, au Pays Basque du 12 au 14 mai, il reste quelques places (contact Florent : [fl.m@laposte.net](mailto:fl.m@laposte.net) ou Sophie l'animatrice du RSP [agronomie@semencespaysannes.org](mailto:agronomie@semencespaysannes.org) 06 11 82 80 91)

## Infos sur l'association

- L'Episème 2022 est en préparation, vous pouvez avoir des suggestions ou des propositions d'articles, n'hésitez pas à contacter Anne Lise ([alvillard@outlook.fr](mailto:alvillard@outlook.fr))
- pensez à vous connecter sur le site internet de Triptolème ([www.triptoleme.org](http://www.triptoleme.org)), le site a été rénové, nous essayons de l'actualiser et de le rendre plus attractif. Les suggestions sont les bienvenues (contact : Pascal, [p\\_faes@hotmail.com](mailto:p_faes@hotmail.com))
- pour vos animations, Triptolème possède des posters et un peu de documentations (contact Philippe : [rsol@club-internet.fr](mailto:rsol@club-internet.fr))

## A nous de jouer ... appels à coups de main !

Les tours des champs ont été des moments très fédérateurs de la vie de l'association, il est toujours joyeux d'immortaliser ces rencontres, si certains seraient tentés par un parcours des moissons avec un appareil photo et un crayon pour prendre des notes, c'est bienvenu !

Julie ([eponajb@gmail.com](mailto:eponajb@gmail.com)) se fera un plaisir d'accompagner des initiatives

**Au plaisir de se retrouver dans les champs cet  
été !!!**

**Bonne lecture**