



# Graines d'un Paris d'avenir

## **La biodiversité cultivée est affaire de métiers. En métropole aussi.**

L'agriculture est entrain de redevenir un sujet urbain, dont le développement des circuits alimentaires de proximité et de l'agriculture urbaine sont l'un des aspects. Cette évolution se conjugue avec une attente sociale croissante en matière de qualité d'alimentation.

Loin d'être un effet de mode, cette tendance est l'expression d'une mutation civilisationnelle qui concoure à repenser la métropole non pas seulement comme un espace bâti, mais aussi comme un ensemble de fonctions et d'activités qui intègrent des sols cultivés nourriciers.

En prise avec les enjeux métropolitains de Paris, la promotion du métier d'artisans semenciers est une manière parmi d'autres d'approfondir concrètement, avec les habitants, les enjeux de l'accès de tous à une alimentation de qualité, nutritive et gustative, qui renforce le vivre ensemble.

L'association Minga, l'Organisation Professionnelle des Artisans Semenciers Européens (OPASE) et l'Alliance des cuisiniers de Slow Food France ont décidé de mener **une campagne de promotion du métier d'artisan semencier en région parisienne intitulée "Les graines d'un Paris d'avenir"**.

L'enjeu ? des perspectives de coopérations, nombreuses, entre professionnels et citoyens (jardiniers, agriculteurs, restaurateurs, épiciers, hôteliers, bars à boire et à manger, grossistes, traiteurs, médecins, enseignants, livreurs...etc) soucieux de mobiliser leurs métiers et leurs savoir-faire **pour travailler et partager plus amplement le goût du bel ouvrage et des bons produits.**

**Minga - Faire ensemble.**  
Publié par Doc Shadoko [?] · 1 mai, 21:24 ·

<https://vimeo.com/208841677>



253 personnes atteintes

Booster la publication

## Xavier Hamon, de l'Alliance Slow food des cuisiniers

<https://vimeo.com/208841677>

"Il est nécessaire que les chefs et tous les acteurs de la restauration prennent la parole et expriment publiquement leurs inquiétudes : sans un produit sain et de qualité, sans diversité des cultures, le cuisinier ne peut plus exprimer son talent créatif. Il n'est plus en mesure de faire son métier comme il l'aime et de le transmettre avec passion. Quant au paysan et à l'agriculteur, ils se transforment en simples exécutants d'un grand tout agrochimique qui les dépasse : des ouvriers à la solde d'une entreprise apatriote, hors sol."

Lettre ouverte contre l'invasion de l'agrochimie dans les assiettes :

<http://www.atabula.com/lettre-ouverte-agrochimie-bayer-monsanto/>

TOMATES HORS-SOL		TOMATES PAYSANNES	
Détermination			
Humidité (70°C sous vide au sable) ZOR / Aréol au 06/05/1877 - CT			
Lycopène			
39 mg	139 mg		
MAGNÉSIE			
12,5 mg	51,3 mg		
Polyphénols			
200 mg	838 mg		

## Eric Marchand, de l'OPASE, comparaison entre variété population et variété hybride F1

<http://www.minga.net/les-membres/jardinenvie/>

"Nous, artisans semenciers, producteurs de semences de variétés-populations, travaillons pour améliorer le goût et la qualité nutritive des aliments, dans le cadre des réalités de notre temps : la semence, le milieu et le mode de culture qui déterminent la qualité de notre alimentation. Ces exigences professionnelles définissent notre métier et mobilisent des savoirs-faire, des connaissances, des compétences, des moyens matériels et immatériels spécifiques".

Communiqué de l'OPASE du 19 septembre 2016 :

<https://www.grainesdelpais.com>

# Graines d'un Paris d'avenir

## Une campagne de promotion du métier d'artisan-semencier sur la métropole parisienne

- **Une collection de 12 variétés-populations** de légumes issues du patrimoine agricole du bassin parisien + 1 d'origine plus lointaine, mais pas moins présente dans les différentes cultures culinaires de la métropole parisienne.
- **1 livret de campagne** qui présente leur origine, leurs propriétés, leur mode de culture et les enjeux liés à la reconnaissance d'un métier qui renforce la biodiversité cultivée et cuisinée du territoire.
- **50 relais de campagne** (bars, restaurants, hôtels, épiceries, établissements culturels, associations de quartier...), partenaires de l'opération, pour diffuser la collection de graines et marquer leur volonté de contribuer au développement de circuits alimentaires de proximité et de qualité qui intègrent la question de la semence.
- **Des rencontres publiques** \* pour échanger entre professionnels et habitants sur les choix des variétés mises en culture, les problématiques d'installation et maintien du foncier agricole et commercial, d'approvisionnement et de livraison au dernier kilomètre... et les coopérations à bâtir dans un contexte de forte industrialisation de la bio.
- **Une conférence de presse et un grand repas populaire** \* organisés en septembre 2017 pour lancement de campagne, à l'occasion de la fête de la gastronomie et de la fête des jardins, orchestré par des cuisiniers soucieux de relever la qualité gustative et nutritive des repas quotidiens de tous les habitants.

\* Pour savoir exactement où et quand nous rejoindre :

[@OPASEuropeens](https://twitter.com/OPASEuropeens) / [minga@minga.net](mailto:minga@minga.net)

**12**

## **variétés-populations**

**issues du patrimoine agricole du bassin parisien**

Betterave crapaudine

Choux de Milan de Pontoise

Choux de Bruxelles de Rosny

Concombre vert long de maraîcher

Cornichon vert de petit Paris

Haricot fin de Bagnols

Oignon jaune paille des vertus

Poireaux de Gennevilliers

Salade / Batavia Reine des glaces

Salade / Laitue Merveilles des 4 saisons

Tomate Saint-Pierre

Tomate améliorée de Montlhéry

**+ 1 variété d'origine plus lointaine**

Le Piment boule de Turquie

**Graines**  
d'un Paris  
d'avenir

Une collection de graines de qualité  
à essayer sur la métropole parisienne  
pour promouvoir et renforcer  
le métier d'artisan-semencier.

**@OPASEuropeens**