



Graines d'un Paris d'avenir

La biodiversité cultivée
est aussi un enjeu
métropolitain.

MINGA FAIRE ENSEMBLE

opase
ARTISAN SEMENCIER, NOTRE MÉTIER

Alliance Slow Food
des Cuisiniers



seine-saint-denis
LE DÉPARTEMENT

MAIRIE DE PARIS



VILLE DE
Gennevilliers



ialys

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

<https://vimeo.com/208841677>



253 personnes atteintes

Booster la publication

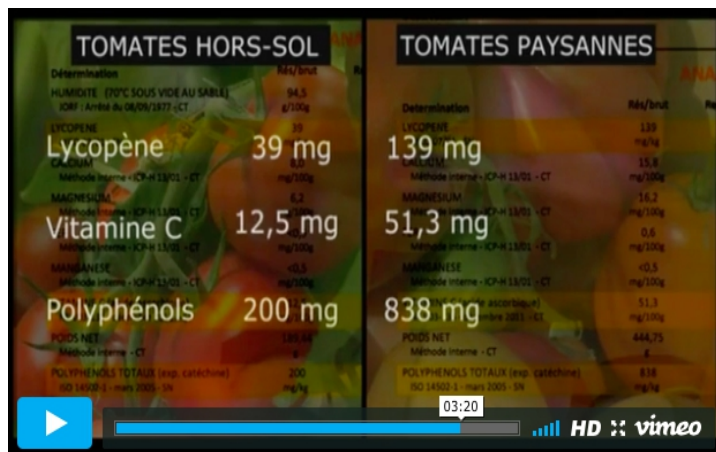
Xavier Hamon, de l'Alliance Slow food des cuisiniers en France

<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 apatride, hors sol."

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

www.atabula.com/lettre-ouverte-agrochimie-bayer-monsanto/



Eric Marchand, de l'OPASE, Comparaison entre variété population et variété hybride FI

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 :

www.opase.org

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 est un des aspects. Cette évolution se conjugue avec une attente sociale croissante en matière de qualité alimentaire.

Loin d'être un effet de mode, cette tendance est l'expression d'une mutation de civilisation qui concoure à ne plus seulement penser la métropole comme un espace bâti, mais bien 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'artisan semencier 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 (l'OPASE) et l'Alliance des cuisiniers de Slow Food en France ont donc décidé de mener une campagne pour promouvoir le métier d'artisan semencier 3 mois durant sur la métropole parisienne.

L'enjeu ? Susciter des coopérations, nombreuses, entre **jardiniers, agriculteurs, restaurateurs, épiciers, hôteliers, bars à boire et à manger, grossistes, traiteurs, médecins, enseignants, livreurs, établissements culturels, associations de quartier...** qui sont soucieux de mobiliser leurs métiers et leurs savoir-faire pour travailler et partager plus amplement le goût du bel ouvrage et des bons produits.

Une campagne menée sur la métropole parisienne pour promouvoir le métier d'artisan semencier

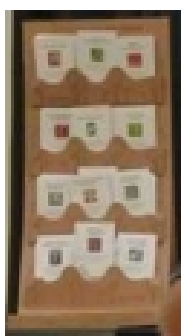
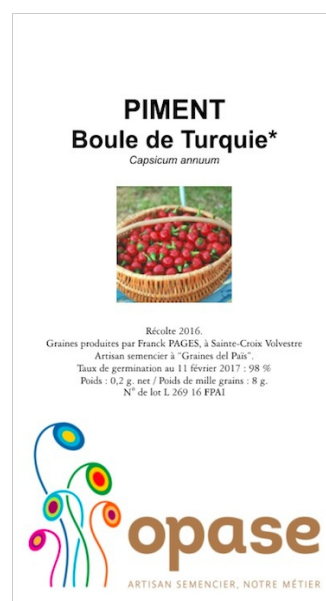
- **Une collection de graines de 12 variétés potagères** issues du patrimoine agricole parisien plus une, d'origine plus lointaine, mais pas moins présente dans les différentes cultures culinaires de la métropole. Produites par des artisans semenciers de l'OPASE.
- **Un livret de campagne** qui présente leurs origines, leurs propriétés, leur mode de culture et les enjeux liés à la reconnaissance d'un métier qui renforce la biodiversité cultivée et cuisinée des territoires.
- **50 relais de campagne** (des bars, des restaurants, des hôtels, des épiceries, des établissements culturels, des lieux d'agriculture urbaine, des associations de quartier...) sollicités pour être partenaires de l'opération, diffuser la collection de graines et partager leur volonté de contribuer au développement de circuits alimentaires de proximité et de qualité qui intègrent la question de la semence.
- **Des rencontres, des ateliers, des formations...** réalisés par les partenaires qui le souhaitent entre septembre et décembre 2017 pour échanger sur les possibilités de mise en culture et commercialisation des variétés populations *, les problématiques d'installation et de maintien du foncier agricole et commercial, d'approvisionnement et de livraison au dernier kilomètre... et les coopérations professionnelles à bâtir dans un contexte de forte industrialisation de la bio.
- **Un événement de lancement** organisé le 24 septembre 2017 à l'occasion de la Fête nationale de la gastronomie et de la Fête des jardins et de l'agriculture urbaine à Paris, construit autour d'un grand repas populaire concocté par des cuisiniers soucieux de relever la qualité gustative et nutritive des repas quotidiens.

Un kit de campagne

Pour mieux porter les enjeux de la campagne sur le territoire parisien, un présentoir de 50 sachets de graines produites par les artisans semenciers de l'OPASE est proposé aux sites d'agriculture urbaine, aux bars, aux hôtels, aux restaurants, aux fleuristes, aux cavistes, aux épicerie... pour faire découvrir, semer et cultiver des graines de variétés populations * :

12 variétés potagères issues du patrimoine agricole parisien (sauf 1 d'origine plus lointaine) à réintroduire dans leur terroir d'origine.

Betterave crapaudine
Carotte de la Halle
Chou de Milan de Pontoise
Chou cabus de Vaugirard
Cornichon Vert petit de Paris
Laitue Blonde de Paris
Navet de Croissy
Oignon jaune paille des Vertus
Poireau de Gennevilliers
Radis violet de Gournay
Tomate améliorée de Montlhéry
Piment boule de Turquie



* Une "variété-population" est un ensemble d'individus qui, pour partager des caractères communs propres à leur variété, restent tous différents les uns des autres et reproductibles, au champ, au gré d'une pollinisation libre ou dirigée. Elle a ainsi la capacité de s'adapter, dans le temps et dans l'espace, aux spécificités et aux évolutions de son environnement. Produite selon des modes de culture qui s'inscrivent le plus harmonieusement possible dans un écosystème, une variété-population peut ainsi favoriser la fixation du carbone dans les sols et la culture de légumes qui révèlent 4 à 30 fois plus de micronutriments au kilo que ceux issus de semences hybrides FI.

Devenir partenaire et commander un kit (50 sachets, 10 livrets, 5 affiches) :
www.minga.net/devenir-partenaire-des-graines-dun-paris-davenir/

Un événement de lancement

"Levée de graines ! A la racine du goût"

dimanche 24 septembre au Chai du Parc de Bercy

Organisé à l'occasion de la Fête nationale de la gastronomie et de la Fête des jardins et de l'agriculture urbaine à Paris, cet événement propose de réunir tous ceux qui s'investissent ou souhaiteraient s'impliquer dans le développement de circuits alimentaires qui intègrent une production de semences de qualité. "Levée de graines" invite à venir re-découvrir les saveurs des variétés-populations et à lever le voile sur un métier à partager sans modération : celui d'artisan-semencier.

12h à 14h Pique-nique

Un déjeuner résolument gourmand et populaire, avec un repas concocté par des cuisiniers soucieux de relever les saveurs gustatives et nutritives des variétés de légumes, mais aussi de céréales, de viandes, de pains, de vins... choisis pour les accompagner et un bar à manger avec des légumes proposés à la dégustation et à la vente pour compléter son propre panier pique-nique.

13h30 à 14h Conférence de presse

14h à 17h30 Tables-rondes

Pour développer une alimentation de proximité et de qualité, accessible à tous, et examiner ensemble les circuits des produits qui composent les "repas gastronomiques des français".

14h Une alimentation bonne, propre et juste, pour tous, face au défi climatique
ou comment repenser les filières alimentaires dès l'étape de la production de semences pour mieux fixer le carbone dans les sols.

En présence de Carlo Petrini (Slow Food international), Xavier Hamon (Alliance Slow Food des cuisiniers) et de Jean-Luc Brault (OPASE). Table-ronde animée par Jean-Pierre Dardaud (Minga)

15h Le vin naturel, histoire de (re)prendre son pied !

Focus sur les francs de pieds.

Avec Antoine Gerbelle, co-auteur de "Soif d'aujourd'hui, la compil'des vins au naturel".

Table-ronde animée par Patrice Gelbard (Alliance Slow Food des cuisiniers).

15h30 Pour une cuisine d'avenir, retraçons le chemin des assiettes à la graine.

Sur les questions d'approvisionnement des restaurants et commerces de proximité ou comment les semences de variétés-populations modifient en profondeur les métiers.

Avec Michel Bras, Xavier Hamon, François Pasteau, Patrice Gelbard...

16h30 "5 fruits et légumes par jour"... et bio en plus ? Soit. Mais alors avec du goût s'il vous plaît. Ou comment bâtir des coopérations entre les différents métiers des circuits alimentaires pour favoriser le développement d'une sélection variétale attentive aux saveurs.

Avec des représentants de l'OPASE, du Conservatoire du goût (C. Collini), de l'association Fruits Oubliés des Cévennes (C. Sunt)... Table-ronde animée par Xavier Hamon (Alliance Slow Food des cuisiniers).

17h Quel blé pour notre pain quotidien ?

Avec Roland Feuillas à l'occasion de la sortie de l'ouvrage "A la recherche du pain vivant" et d'Alain Coumont (fondateur du groupe de restaurant-boulangerie "Le Pain quotidien").

Table-ronde animée par Jean-Luc Brault (OPASE)

19h à 20h30 Débat / Vers une coopération des métiers pour une alimentation bonne, propre et juste : un enjeu d'intérêt général.

La précarité est malheureusement trop souvent la règle pour maintenir un niveau d'exigence professionnelle face aux enjeux écologiques (réchauffement climatique, érosion de la biodiversité...). Une situation qui appelle à coopérer pour qu'une alimentation bonne, propre et juste, pour tous, ouvre un large éventail de métiers attractifs, accessibles aux jeunes.

Débat animé par Minga, l'OPASE et l'Alliance Slow Food des cuisiniers à partir de l'expérience et en présence d'André Berthouex (co-fondateur du Syndicat des Récoltants d'Algues de Rives de Bretagne).

Les partenaires



L'organisation professionnelle des artisans semenciers européens, constituée depuis septembre 2016 par des membres de l'association des "Croqueurs de Carottes" — Jardin'envie, Graines del País, Germinance, Le Biau Germe, Les Semailles et Les Refardes — pour faire reconnaître leur métier: www.opase.org



L'Alliance Slow Food des cuisiniers en France, s'implique dans la bataille pour la sauvegarde de la biodiversité en encourageant l'utilisation de produits « bons, propres et justes » et le développement des relations directes avec des paysans et producteurs : www.slowfood.fr



Minga regroupe 50 structures dont une majorité investie dans le secteur alimentaire (agriculteurs, artisans, importateurs, grossistes, restaurants, épicerie...) pour accompagner les dynamiques de coopérations qui défendent et développent une économie rétribuant le travail : www.minga.net

Les premiers professionnels partenaires ...

- Youpi et Voilà (restauration aux Caves de Prague, Paris 12e),
- La Coulée douce (bistrot, Paris 12e),
- Le Zingam (épicerie, Paris 11e)
- La Louve (supemarché, Paris 18e),
- L'Epi Dupin (restaurant, Paris 6e)
- Terroirs d'avenir (épicerie, boucherie, boulangerie, poissonnerie, Paris 2e)
- Vins et santé (guide de vins, Paris 14e)
- La Vinothèque de Saint-Denis (caviste, Saint-Denis, 93)
- Pointcarré (tiers-lieu, Saint-Denis, 93)
- Le Grand bouillon (café culturel, Aubervilliers, 93)
- Si t'es jardin (du Comité National de Liaison des Régies de Quartier)
- Le Grand Parc de Saint-Ouen (serre pédagogique, Saint-Ouen, 93)
- La Petite épicerie (épicerie, Montreuil, 93)
- Foodentropie (restauration et événementiel, Nanterre, 92)

...

... et soutiens institutionnels :

- La Fête nationale de la gastronomie
- Le Conseil départemental de la Seine Saint-Denis
- La Ville de Paris
- La communauté d'agglomération Plaine Commune
- La communauté d'agglomération Quimper Bretagne Occidentale et le réseau lalys
- La Ville de Gennevilliers
-

Contacts presse

Xavier Hamon (Alliance Slow Food des cuisiniers en France) : 06 87 44 66 39

Jean-Luc Brault (OPASE) : 04 68 69 81 79

Sabine Caron (Minga) : 07 81 79 65 93 / minga@minga.net

www.minga.net/graines-dun-paris-davenir/