

# GRAINES D'UNE BRETAGNE D'AVENIR

GRAINES DE LIBERTÉ  
HADOÛ AR FRANKIZ



**Xavier Hamon,  
de l'Alliance Slow Food des cuisiniers  
vidéo : "On est responsables de ce que  
l'on met dans vos assiettes"**

*"Il est nécessaire que tous les acteurs de la restauration 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 nos assiettes)*



**Jean-Luc Brault,  
de Graines del País,  
membre de l'OPASE**

*(Organisation professionnelle d'artisans semenciers européens)*

**vidéo : Le métier d'artisan semencier ?**

*"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 savoir-faire, des connaissances, des compétences, des moyens matériels et immatériels spécifiques". (Communiqué du 19 septembre 2016 : [www.opase.org](http://www.opase.org))*



**Stéphane et Claude Poupon,  
de la ferme de Rosquérou,  
membre du GAB 29**

*(Groupement des agriculteurs bio du Finistère)*

*"Après avoir défriché la lande, nous avons commencé par mettre en culture des plants issus de semences industrielles certifiées en bio : sans succès. Par nécessité de produire, nous nous sommes alors tournés vers des semences paysannes issues de semenciers artisanaux. Leur rusticité par rapport à un sol ingrat s'est avérée un choix concluant, d'autant qu'il s'est imposé par pragmatisme, mais aussi par plaisir. Il nous permet de rester apprenant de notre travail qui est aussi un travail de recherche, en plein air, avec le vivant.*

*De fil en aiguille, nous avons sélectionné des variétés adaptées à notre terroir et à nos goûts, en accord avec ceux de nos clients. Sélectionner et produire des semences, aujourd'hui, pour nous, c'est vraiment l'opportunité de retrouver les racines de notre métier de paysan afin de faire concrètement face aux enjeux climatiques."*

# **Une campagne pour relever le défi de la biodiversité cultivée en Bretagne**

## **Graines de liberté Hadoù ar frankiz**

Le défi de la transition agricole auquel la Bretagne est durement confrontée passe notamment par la possibilité des agriculteurs de pouvoir cultiver, sélectionner et reproduire librement des variétés adaptées à la diversité des cultures et des goûts, du climat et des sols de leur territoire. Or aujourd'hui, au fondement de l'agriculture, à la base de l'alimentation, la semence est l'objet d'une érosion génétique sans précédent.

Minga, l'Alliance Slow Food des cuisiniers, le Groupement des agriculteurs bio du Finistère et l'Organisation professionnelle des artisans semenciers européens ont donc décidé d'unir leurs efforts pour promouvoir l'usage de semences variétés-populations, dites aussi semences paysannes, auprès des agriculteurs et des jardiniers, professionnels et amateurs, du territoire.

Produite par des agriculteurs bretons, la collection de semences réalisée pour accompagner cette campagne sera promue auprès de l'ensemble des métiers de la filière alimentaire et de tous les citoyens mobilisés par les enjeux de la biodiversité et du changement climatique. Cette campagne accompagnera également le projet de création d'un établissement semencier coopératif contrôlé par les artisans semenciers eux-mêmes.

**Cette campagne démarrera le 13 octobre 2018 à l'occasion d'un évènement de lancement.**

**Contact : [minga@minga.net](mailto:minga@minga.net)  
[www.minga.net/graines-dune-bretagne-davenir](http://www.minga.net/graines-dune-bretagne-davenir)**



# Une collection de variétés librement reproductibles, cultivées et reproduites par des maraîchers bretons



La Laitue blanche de Bannalec  
L'Oignon de Cornouaille  
Le Melon Petit gris de Rennes  
Le Chou Cabus blanc de Douarnenez  
La Tomate bleue de Quimperlé  
Le Haricot coco de Paimpol  
Le Radis bleu d'automne  
La Betterave rouge Robuschka  
La Courgette Verte d'Italie  
Le Blé rouge de Bordeaux  
et aussi, du blé noir, de l'épeautre ...

**Une collection de semences proposée avec son livret d'accompagnement**, édité par la maison d'édition Locus Solus, pour présenter les enjeux de la promotion de ce type de semences, en expliquer l'origine et les propriétés, ainsi que des façons de les cultiver et de les cuisiner.

**Des graines adaptées au territoire de la Bretagne que vous pourrez proposer autour de vous**, en vous munissant d'un kit de campagne (1 présentoir + 50 sachets de graines + 10 livrets + 5 affiches à 230 euros).

**Pré-commander un kit de campagne :**  
[www.minga.net/devenir-partenaire-de-graines-dune-bretagne-davenir/](http://www.minga.net/devenir-partenaire-de-graines-dune-bretagne-davenir/)

