



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

savoirs-faire, des connaissances, des compétences, des moyens matériels et immatériels spécifiques". (Communiqué du 19 septembre 2016 : 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."

Graines de liberté Hadoù ar frankiz

Le défi de la transition agricole auquel la Bretagne est confrontée passe notamment par la possibilité pour les agriculteurs de pouvoir cultiver, sélectionner et reproduire librement des semences, adaptées à la diversité des cultures et des goûts, du climat et des sols de leur territoire.

Minga, l'Alliance Slow Food des cuisiniers, le Groupement des agriculteurs bio du Finistère et l'Organisation professionnelle des artisans semenciers européens ont 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.

Produite par des agriculteurs bretons et des artisans semenciers, la collection de semences réalisée pour cette campagne sera relayée auprès de l'ensemble des métiers de la filière alimentaire du territoire.

**Contact : minga@minga.net
www.minga.net/graines-dune-bretagne-davenir**

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



Laitue blanche de Bannaelec
Oignon de Cornouaille
Melon Petit gris de Rennes
Chou Cabus blanc de Douarnenez
Tomate bleue de Quimperlé
Haricot coco
Radis bleu d'automne
Betterave rouge Robuschka
Courgette Verte d'Italie
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/

