



Variétés paysannes panifiables adaptées au contexte Midi Pyrénéen

Des variétés paysannes libres de droits et génétiquement riches!



Définitions

Avant toute chose il semble important de préciser quelques points de vocabulaire. Qu'est-ce qu'une variété paysanne? Une variété ancienne? Quelle différence avec les semences fermières?

Les **semences fermières** [1], sont les graines récoltées à partir de semences sélectionnées par l'industrie semencière mais multipliées par l'agriculteur à la ferme par soucis d'économie et d'indépendance. Il s'agit donc à l'origine de variétés protégées par la propriété intellectuelle de l'obteneur. Ce sont ces semences qui ont été récemment visées par le projet de loi de Novembre 2011 sur les Cotisations Volontaires Obligatoires (CVO). Par leur procédé de sélection il s'agit la plupart du temps d'hybrides à la biodiversité intra-variétale quasi nulle, de clones en quelque sorte, dégénéralant rapidement quand elles sont ressemées et qui n'ont plus grand chose à voir avec des "variétés".

Les **variétés paysannes**, sont quant à elles définies par le Réseau Semences Paysannes (RSP) [2], comme étant sélectionnées par les paysans eux mêmes, et ressemées d'année en année. Ces variétés également nommées «**populations**» (grande diversité génétique intra-variétale) continuent à évoluer dans les champs et s'adaptent petit à petit à de nouvelles nécessités agronomiques, alimentaires, culturelles, ou encore au changement climatique. Ces variétés libres de droits, gratuites, qui ne sont plus inscrites au Catalogue officiel ou ne l'ont jamais été, ont évolué localement, à l'échelle d'un territoire réduit, d'un canton ou d'une ferme.

Pour caractériser ces variétés, on parle aussi souvent de **variétés anciennes**, datant d'avant 1950 et l'ère de l'agriculture industrielle dopée aux intrants de synthèse. Il y a plus d'un demi siècle, les semences étaient donc toutes paysannes, il n'y avait pas d'hybrides F1 ou autres OGM. Ces variétés étaient collectées, triées, maintenues ou sélectionnées, conservées, multipliées, échangées par celles et ceux qui les produisaient dans leurs jardins et dans leurs champs.



Réalisé par :

Avec le soutien de :



FRAB Midi-Pyrénées- Fédération Régionale des Agriculteurs Biologiques

61, allées de Brienne - BP 7044 - 31069 Toulouse Cedex

Tél/Fax: 05 61 22 74 99 - frab@biomidipyrenees.org - www.biomidipyrenees.org



Exemples de variétés paysannes panifiables en Nord Midi Pyrénées

Témoignages de paysans...

Nous avons voulu au travers de ce qui suit caractériser les variétés paysannes de blé panifiables du Nord Midi Pyrénées. Attention car il ne s'agit ici que de grandes tendances!

En effet, chaque variété se comporte différemment d'un terroir à un autre, ainsi **les indications de hauteur moyenne de paille, ou encore les rendements peuvent varier fortement!** De plus cette fiche se base sur les témoignages de paysans du Nord Midi-Pyrénées qui cultivent ces variétés, certaines valeurs sont donc approximatives et dans certains cas, il y a très peu de recul sur la mise en culture et sur la panification. Concernant les propriétés boulangères, pour le Blé du Lot, la Bladette, le blé fin de Tauriac et le Barbu de Lacaune, des tests de dégustation ont eu lieu avec le grand public lors de la foire biocybèle de 2012. L'association Pétanielle (voir leur site semeursmip.org) organise ce type de tests tous les ans pour aider les paysans à faire leur choix.

Nous vous invitons donc à cultiver vous-mêmes ces variétés pour les apprivoiser! En effet cultiver ces variétés, c'est s'inscrire dans une démarche longue car il faut d'abord commencer par les multiplier.

Triticum aestivum (Blés tendres)

Rouge de Bordeaux

Autres noms: Blé turc, rouge de Lectoure, Bladette de Lesparre, Blé de Noé rouge [3]

Cultivé par: l'association Pétanielle (81)

Origine: Lectoure dans le Gers

Paille et rendement:

De loin la plus cultivée des variétés anciennes, c'est un blé alternatif, à hauteur de paille moyenne : 1.30 - 1.40 m. Très rustique, il est plutôt productif, avec des rendements atteignant les 30 qx dans les terres argileuses et dans les terres franches; un sous-sol calcaire lui est très propice. Mais il peut aussi produire 20 -



Photographie:
Association Pétanielle

25 qx sur sols schisteux et acides. Son grain est rouge, gros, assez court, lourd et bien plein. L'épi est rouge brun, souvent courbé. Variété à fort tallage, comme la Bladette de Puylaurens.

Verse: Blé avec une bonne tenue, peu sensible à la verse.

Maladies: Pas de sensibilité particulière. Attention toutefois car en pur le rouge de Bordeaux est souvent dégénéré et sensible à la carie et à la fusariose et rouille. On le trouve ainsi souvent en mélange avec du Poncheau et des rouges d'Alsace. Il peut être bien de le cultiver en mélange pour qu'il se régénère génétiquement.

Panification et meunerie: Il possède d'excellentes propriétés boulangères : goût du pain, force boulangère et façonnage de la pâte.

Touselles de Mayan

Autres noms: Touselle signifie «froment» en Occitan [3], dérivé du mot latin *tonsus* qui signifie «glabre». Les tousselles sont historiquement des blés blancs sans barbes.

Cultivé chez: GAEC de la Vexane (12) dans un mélange de populations.

Origine:

Bassin méditerranéen. La réacclimatation de le Touselle a démarré en 1997 à Nîmes avec quelques grains de Touselles données par l'INRA de Clermont Ferrand, chez Henri Ferté, fondateur du syndicat de promotion Touselle. Aujourd'hui ce mélange est composé de 7 Touselles: anone, blanche barbue (il s'agit d'un blé poulard, de la même famille que le blé dur), blanche de Provence, des hautes alpes, et tousselles sans barbes.

Paille et rendement:

Cultivé depuis 3 campagnes, cette année 2 ha sur le GAEC, ce blé de 1.30 m - 1.40 m tallage énormément: il est semé à 80 - 100 kg/ha et offre des rendements de 35 qx/ha avec un apport de fumier de 5 t/ha sur des terres de plateau séchantes. Il est «très facile à cultiver» et est utilisé en grande partie pour l'alimentation animale sur la ferme. Ils envisagent sur le GAEC de le mélanger avec de l'épeautre car ce dernier est vêtu, ce qui augmente l'encombrement et favorise la rumination.

Verse: Blés qui ne versent pas malgré l'apport de fumier de 5 t/ha.



Parcelle de Touselle de Mayan
chez H. Ferté à Nîmes (30)

Maladies: Pas de sensibilité particulière.

Sécheresse de 2011: Cette année les rendements ont baissé de 20 à 30%. Cependant notons que les touselles ont très bien résisté à des températures de -16°C lors de l'hiver 2012.

Panification et meunerie: Ce blé semble manquer de force. Il n'est pas panifié en pur sur la ferme même si cela est théoriquement possible. Historiquement ces variétés de blés étaient réputées pour leurs qualités gustatives et leur digestibilité (pauvres en glutens technologiques).

Varonne

Cultivé chez Hervé Cournède (82).

Origine: Croisement de Riéti et de Wilhelmina [4], datant de 1913, et obtenu par Strampelli (Italie). Anciennement cultivé dans la région de Caussade, il aurait aidé l'Italie à sortir d'une période de famine.

Paille et rendement:

Blé très tardif, impossible à cultiver en mélange. Signe distinctif: il possède deux séries d'épillettes, avec un sillon au centre. Tige très droite, épi plat et large, reflets jaunes à maturité. Paille



Photographie: Association Pétanielle

relativement basse, entre 1 m et 1.20 m, épaisse et assez courte. Thalle énormément, encore plus que le barbu de Lacaune.

Verse: Peu sensible du fait de sa petite taille.

Maladies: Résistant.

Sécheresse de 2011: Bonne résistance, pas de baisse de rendement à priori (petites parcelles).

Panification et meunerie: il a de bonnes qualités boulangères.

Blé des Hautes Pyrénées

Autre noms: Galer, Sarragniet.

Cultivé chez Patrick Massé (65) en pur.

Origine: Hautes Pyrénées (65)

Paille et rendement:

Ce blé barbu est un géant puisque ses pailles atteignent les 1.80 m voire 2 m.



Photographie: Association Pétanielle

Patrick obtient des rendements de 20 -25 qx dans des terres profondes en bord d'Adour.

Verse: Attention à la fertilisation car sa grande taille le rend sensible à la verse.

Maladies: Peu de maladies (hors carie et charbon). «Aucun travail n'est nécessaire après le semis». Grâce à son fort pouvoir couvrant, qui ne laisse pas de place à la folle avoine notamment.

Sécheresse de 2011: pas de baisse de rendement, seules les pailles étaient plus basses, grâce à un enracinement profond.

Panification et meunerie: Il a de bons arômes pour la panification. Faible en gluten cependant. Lors de la mouture, ce blé offre un rendement inférieur aux blés «classiques».

Bladette de Puylaurens

Cultivé chez Michel Valette (81), en pur.

Origine: Puylaurens (81)

Paille et rendement:

Paille de 1.40 m, épis longs (10 cm) et bien remplis de couleur blanche. Rendement de 30 qx sur les sols de Michel, argilo-calcaires profonds. Très fort tallage: semer à 80 - 100kg/ha maximum sinon les tiges s'étiolent en cherchant la lumière, ce qui augmente le risque de verse. Blé tardif, bonne couverture du sol.



Photographie: M.Valette

Verse: Très sensible. Éviter donc les sols trop riches et l'azote pour cette variété.

Maladies: Sensibilité à la fusariose. Très sensible aux charançons durant le stockage.

Panification et meunerie: Blé très tendre, pas besoin de le mouiller pour la meunerie. La farine a besoin de beaucoup d'eau lors de la fabrication de la pâte. Le pain fabriqué avec de la farine de Bladette a une croûte plutôt foncée, et les alvéoles sont plutôt grosses. Le pain est normalement parfumé, relativement peu sucré, plutôt amer, très croustillant, très moelleux et avec une longueur en bouche normale.

Blé du Lot

Cultivé par: l'association Pétanielle. (81)

Origine: Quercy (82)

Paille et rendement:

Il permet des rendements



Photographie: Association Pétanielle

de 20 qx sur les causses du Quercy. De tous ceux présents sur cette fiche, c'est le blé qui thalle le plus. Certains épis sont barbus et d'autres non.

Panification et meunerie: La croûte des pains issus de la farine de blé du Lot est claire, plutôt mat, Les alvéoles sont plutôt petites. Le pain est peu parfumé, néanmoins avec un arôme de céréale présent, avec un goût plutôt sucré, plutôt peu amer, plutôt acide, peu croustillant mais plutôt moelleux, avec une longueur en bouche normale. Il y a très peu d'arômes de torrification, comparé aux autres blés testés à Biocybèle.

Barbu de Lacaune

Autre noms: Blé de Montredon, Fitsut

Cultivé chez Daniel Coutarel (81) et Jean Sluiman (125, en pur.

Origine: Lacaune (81),

Paille et rendement:

Ce blé d'hiver a une paille fine, de hauteur très variable, entre 1.20 m et 1.80 m, avec des rendements potentiels proches du Barbu de l'Aveyron: 35 qx. C'est un blé de moyenne montagne, adapté à une altitude comprise entre 800 et 1000m, et aux terres acides. Excellente couverture du sol.

Verse: Il s'agit d'un des blés les plus sensibles à la verse. Attention donc aux excès d'azote, ne pas mettre de fumier au printemps. Cependant il semble qu'il verse moins dans les régions les plus froides. Hypothèse émise: avec le froid, la croissance est plus lente, ce qui favoriserait des tiges plus ligneuses donc plus solides.

Maladies: Pas de sensibilité particulière aux maladies

Sécheresse de 2011: Bonne résistance.

Panification et meunerie: Peut présenter des problèmes de force lors des mauvaises années climatiques. Des pains testés à la foire de Biocybèle, c'est celui qui a la croûte la plus foncée, la plus brillante, Les alvéoles sont grosses, le pain est parfumé. C'est également le blé avec l'arôme de céréale le plus prononcé. C'est enfin le pain qui se tient le plus en bouche et un des plus moelleux.

Blé fin de Tauriac

Cultivé chez F. Peloux (81), en pur.

Origine: Tauriac (81)



Photographie :
association Pétanielle

Paille et rendement: Épis barbus, blonds et courts, plutôt serrés. Hauteur de paille entre 1.40 m et 1.60 m, Rendement difficile à évaluer pour le moment car il n'est pas cultivé sur de grandes surfaces. Il est néanmoins adapté aux sols pauvres et calcaires. Tallage normal et bonne couverture du sol.

Verse: Tendance moyenne à la verse.

Maladies: Rien à signaler.

Sécheresse de 2011: Bonne résistance à la sécheresse. La paille était plus courte et les grains un peu plus petits.

Panification et meunerie: Essais concluants. Arôme intéressant et force intermédiaire. Il tirerait son nom de la finesse de ses arômes plutôt que de celle de sa tige. Son pain a une croûte très foncée, et est très parfumé avec un arôme de céréale marqué, plutôt salé et sucré, amer et acide à la fois, très croustillant et peu moelleux.



Photographie:
association Pétanielle

Astarado

Cultivé chez H. Van Vlotten (82) , en pur.

Origine : Ancienne variété allemande.

Paille et rendement : Semé à 180 kg/ha. Essai à 150 kg/ha. Bon tallage. Hauteur entre 1.20 et 1.50m. Rendement sur terres rouges de causse peu profondes: 20 à 25 qx, Il est également possible d'atteindre les 40 qx sur de bonnes terres. Bonne couverture du sol. Signe particulier: il y a plus de feuilles au ras du sol que chez les autres blés. Utilisable sans problème en pur. Epis barbus, moyens, de couleur miel clair.

Verse: Ce blé est résistant à la verse.

Maladies: Rien à signaler.

Sécheresse de 2011: a très bien résisté, même si les grains étaient un peu plus petits que d'habitude.

Panification et meunerie : Bonnes qualités boulangères, blé de force, alternative intéressante au Florence aurore et au blé de Renan.

Gentile Rosso

Cultivé par: l'association Pétanielle (81)

Origine: Blé italien puis cultivé et boulangé dans la région de Lavaur.

Paille et rendement:

Blé rouge avec une paille de 1.40 m. Epis rouges et glabres, comme son nom l'indique. Pas



Photographie:
association Pétanielle

remarquable au niveau rendement etc. Ressemble visuellement au rouge de Bordeaux.

Verse: Aucune tenue sur des terres riches, il s'adapte très bien aux terrains maigres.

Maladies: Rien à signaler.

Panification et meunerie: Utilisé pour faire des pâtes en Italie, il est également panifiable.

Rouge barbu de l'Aveyron

Autres noms: Rouge de Clairvaux

Cultivé chez Jean Sluiman (12) en pur.

Origine: Blé italien à l'origine, cultivé et boulangé par la suite dans la région de Lavaur (81).

Paille et rendement: Cultivé sur des terres moyennes, il est très similaire au barbu de Lacaune mais avec une couleur différente. En effet l'épi, de taille moyenne et serré, et le grain sont rouges. La paille mesure de 1.25 à 1.40 m et la variété offre des rendements entre 30 et 35 qx sur des terres intermédiaires. Bon tallage, semé à 180 kg/ha chez Jean contre en moyenne de 200 à 210 kg/ha dans la région.

Verse: Blé sensible à la verse.

Maladies: Pas de maladies même sur les parcelles cultivées 3 années de suite en blé.

Sécheresse de 2011: Très bonne résistance en 2011, baisse de rendement limitée, de l'ordre de 1/2qx par ha.

Panification et meunerie: le pain obtenu à partir de cette variété est rouge.

Blé de Castelnau

Cultivé par: l'association Pétanielle (81)

Origine: Il s'agit d'un blé du Midi qui aurait été cultivé dans les environs de Castelnau de Montmirail (81). Il est adapté aux terrains calcaires.



Photographie: association Pétanielle

Paille et rendement:

Les épis sont rouges et dorés, barbus, les pailles mesurent entre 1.40 m et 1.60 m. Globalement peu de recul sur ce blé pour le moment.

Verse: Tendance moyenne à la verse.

Maladies: Rien à signaler.

Panification et meunerie: Bonnes qualités boulangères.

Magali

Cultivé chez les Douziech, sur la ferme du Bois redon à Crespin (12), à hauteur de 92% dans un mélange avec un blé inconnu.

Origine: Il est issu d'un mélange semé par un agriculteur à Le Fraysse (81) depuis 30 ans.

Paille et rendement: Il s'agit d'une variété alternative. Semé à 180 – 200 kg/ha sur la ferme du bois redon, il peut pousser sur sol acide, offrant des rendements de 30 à 35 qx/ha. Il mesure 1.50 m en moyenne. Bon tallage et bonne couverture du sol.

Verse: Si il peut verser plusieurs fois, il se redresse à chaque fois sans altération de la qualité du grain.

Maladies: Il serait légèrement sensible au froid, et sensible à la rouille.

Sécheresse de 2011: il a bien résisté.

Panification et meunerie: C'est un blé avec de bonnes qualités boulangères sans toutefois être un blé de force.

Triticum spelta (Grand Epeautre)

Epeautre de l'Aveyron

Cultivé par: l'association Pétanielle (81) dans un mélange d'Epeautres, avec tous les épeautres de la collection de l'INRA de Clermont.

Origine: Aveyron.

Paille et rendement:

Cultivé sur de bonnes terres argilo-calcaires, les pailles ont une hauteur de 1.50 m à 1.70 m, avec des rendements de 15 qx environ. Dans le mélange il y a des épeautres blancs et roux, barbus (rares) et non barbus. Les épis mesurent 10 cm en moyenne. Les ports sont droits ou retombants. Bon tallage du mélange avec un fort pouvoir couvrant. En effet, M. Philippon sème à 80 kg/ha. Ce semis à très faible densité présente l'avantage de maximiser le tallage et ainsi de maximiser la descendance des grains issus d'épis sélectionnés.



Verse: pas de problèmes de verse mais un problème récurrent

de casse à la base des épis, caractéristique de l'Épeautre.

Maladies: Aucun problème de maladies, et excellente résistance à la sécheresse.

Triticum monococcum (Petit Epeautre)

Petit épeautre noir

Cultivé par: l'association Pétanielle (81) et chez Hervé Cournède (82)

Paille et rendement:

Semé à 80 kg/ha, il talle beaucoup avec 8 à 10 thalles par pied. Bon pouvoir couvrant, grande taille pour un petit épeautre avec des pailles entre 1.20 et 1.50 m. Balles noires, épis allongés (18 cm) sur 2 rangs (40 grains par épi). Il est très tardif.



Photographie: association Pétanielle

Maladies: Rien à signaler.

Sécheresse de 2011: Excellente résistance à la sécheresse sur des sols minces (caillouteux).

Panification et meunerie: Grain très dur. Il semblerait qu'il ait de meilleures qualités boulangères que le petit épeautre de Haute Provence.

Des caractéristiques communes...

De ce qui précède, il apparaît que les blés paysans sont:

- **des variétés rustiques et autonomes:** elles sont robustes, avec un fort pouvoir couvrant (tallage important et pailles hautes), qui s'adaptent très bien, voire nécessitent des conditions limitantes (sols pauvres, acides ou alcalins). Elles ont ainsi en général très bien résisté à la sécheresse de 2011 (exploration racinaire très importante comparé aux blés « classiques »), et à l'hiver rude de 2012.

De même, elles sont par leur richesse génétique en général très peu sensibles aux maladies, mise à part la carie et le charbon dans certains cas. Ainsi, même si la bouillie bordelaise et le Tillecur ne sont pas homologués en bio pour enrober les

semences, ces produits offrent une grande efficacité en cas de contamination. Attention cependant à ne pas surdoser, au risque de pénaliser la germination.

- **des variétés colorées, riches en biodiversité:** Il s'agit de véritables fleurs des champs. Du rouge au blond, en passant par le bleu, le vert le blanc et le noir, ces blés sont source d'une incroyable beauté, pour le plus grand plaisir des yeux! La biodiversité intra variétale qui les caractérise en fait des variétés dynamiques (elles évoluent), qui s'adaptent mieux aux aléas climatiques et ne sont jamais intégralement touchées en cas de maladies.

- **des variétés sensibles à la verse et aux rendements limités:** bien entendu, les blés paysans ont également leurs défauts. Souvent très sensibles à la verse, du fait de leur grande taille, ils offrent des rendements limités car semés sur des sols riches, ils se couchent même si ils se relèvent en général jusqu'à atteindre leur maturité. Cependant, des solutions existent comme le semis sous couvert de luzerne : en haute Normandie, des rendements de 78 qx/ha ont ainsi été obtenus en bio avec des mélanges de populations anciennes, la luzerne empêchant la verse...

- **des variétés adaptées au travail à la main et au levain:** On dit souvent par abus de langage que les blés paysans sont « pauvres » ou encore « faibles » en gluten. Ils sont en réalité pauvres en glutens dits « technologiques » ou « macroglutens ». Ces derniers, très gros et très certainement à l'origine de la maladie cœliaque [5] (ou intolérance au gluten), même s'ils sont présents en faible quantité, permettent malgré tout au pain de lever. Les variétés modernes ont été sélectionnées pour leur richesse en glutens technologiques pour une raison simple: avec des hauts rendements, la teneur en gluten a tendance à diminuer et le pain ne lève plus. Il fallait donc sélectionner des glutens particulièrement efficaces...

La situation est différente totalement lorsque le blé est pétri et panifié à la main. En effet, si un blé ancien est pauvre en macroglutens, il est souvent très riche en « microglutens », beaucoup plus digestes. Le travail à la main, plus doux que le pétrin mécanique, allié à l'emploi de levain, permet la levée et la panification des variétés soi disant non panifiables.

- **elles sont gratuites et libres de droits!**

Ces variétés sont gratuites, et se resèment d'année en année, comme cela a toujours été le cas durant les dix derniers millénaires! Elles ne dégèrent pas contrairement aux hybrides, et évoluent naturellement ou selon des critères de sélection définis par et pour les paysans. Malgré des rendements plus bas, ces variétés autonomes à intrant zéro peuvent dans une démarche de production de qualité, générer

Attention à la réglementation!

Aujourd'hui, les variétés paysannes n'ont aucune existence officielle car le législateur reconnaît implicitement que

l'agriculteur utilise forcément des variétés commerciales [7]. Les semences paysannes, qui ne sont en fait que des

variétés conservées et sélectionnées par les paysans en parallèle du système officiel subsistent pourtant bel et bien dans les champs et la majorité des paysans de la planète ressèment leurs récoltes et échangent leurs semences et leurs plants. Mais pour que ces semences paysannes puissent exister durablement, il leur faut la possibilité de circuler, d'être vendues et échangées pour entre autres favoriser les échanges génétiques. Aujourd'hui, en France la réglementation est très complexe et difficilement accessible.

Quelques points essentiels à retenir!

Interdiction d'échanger ou de vendre la semence...

...mais aucun problème pour le grain!

Pour échanger ou commercialiser des semences et plants destinés à l'exploitation commerciale, il faut que ces dernières soient inscrites au Catalogue Officiel des variétés. [8]. Or il est par nature impossible pour une variété paysanne de satisfaire aux conditions d'homogénéité et de stabilité nécessaires à l'inscription.

Il est donc **interdit d'échanger à titre onéreux ou gratuit les SEMENCES** de ces variétés.

En revanche, **même si cela est également illégal** [9], vous pouvez **en pratique** tout à fait **vendre votre GRAIN** à un autre paysan (alimentation animale ou mouture par exemple). **Vous n'êtes ensuite plus responsable de**

l'utilisation qui en est faite. Si vous tenez aux factures, indiquez donc que vous vendez du grain! En cas de contrôle de la DGCCRF (fraudes), soyez bien clairs sur ce point [10]! Ensuite, sur votre ferme, vous êtes libre de cultiver ces variétés. Vous pouvez produire pour vous, avoir en votre possession ces semences. Seuls l'échange et la commercialisation de **semences** est interdite!

De même vous pouvez en toute liberté commercialiser les produits issus de ces variétés (farine, pain, etc.)

Nouvelle loi sur les semences de ferme...

Revenons sur les semences de ferme [11]. Depuis le 8 décembre 2011, les semences de ferme sont désormais légales (auparavant cela n'était valable que pour le blé), moyennant le versement d'une Cotisation Volontaire Obligatoire (CVO). Cette dernière est perçue par les organismes de collecte si vous vendez tout ou partie de votre récolte, **remboursée** si vous avez acheté des semences industrielles certifiées ou si vous pouvez prouver que vous produisez **moins de 92 tonnes de céréales** sur votre ferme.

De plus, il n'existe (pour le moment) aucun moyen de prouver génétiquement que la variété que vous sélectionnez est issue d'une variété commerciale. En cas de contrôle de la DGCCRF, ne cédez pas aux pressions.



Références bibliographiques pour aller plus loin

Citées directement dans ce document:

- [1] **Site de la CNDSF**: coordination nationale pour la défense des semences de ferme, [<http://www.semences-fermieres.org/>]
- [2] **Site du RSP**: réseau semences paysannes, créée en 2003 par et pour les paysans et qui revendique le droit à l'utilisation des semences paysannes [http://www.semencespaysannes.org/semences_paysannes_premier_maillon_chaine_ali_9.php]
- [3] **Site du muséum d'Agropolis**, plateforme scientifique internationale associative. Vous trouverez des fiches sur certaines variétés anciennes (Rouge de bordeaux et touselles) [<http://www.museum.agropolis.fr/>]
- [4] **Site de Spicilege**, répertoire en ligne de variétés paysannes mis en place par le RSP [<http://www.spicilege.org/>]
- [5] **Site de l'AFDIAG**, association française des intolérants au gluten [<http://www.afdiag.fr/>]
- [6] **Cultiver la biodiversité c'est possible!**, 2012, fiche technique réalisée par Bio82. A travers des témoignages de paysans, cette fiche propose des éléments de réflexion sur la pertinence économique d'employer les variétés paysannes. [<http://www.biomidipyrenees.org/search.php?search=biodiversit%C3%A9+cultiv%C3%A9e...&x=0&y=0>]
- [7] **Semences et droits des paysans: comment les réglementations internationales affectent les semences paysannes**, 2009, RSP.
- [8] **Foire aux questions réglementaire** sur le site du RSP [http://www.semencespaysannes.org/reglementation_especes_vegetales_cultivees_qu_117.php]
- [9] Source ONIGC, synthèse est disponible à l'APABA. Officiellement seule la vente directe de méteils est autorisée.
- [10] **Que faire en cas de contrôle?**, 2010, RSP [http://www.semencespaysannes.org/bdf/docs/que_faire_controle_fraudes_05_2010_rsp.pdf]
- [11] **Décryptage de la loi sur les semences fermières votée le 28 novembre 2011**, RSP [http://www.semencespaysannes.org/bdf/docs/loi_sur_les_certificats_d_obtention_v_g_tale_quels_impacts_sur_les_semences_paysannesfinal.pdf]

Autres ressources non citées directement dans cette fiche

- [1] **Site de l'association tarnaise Pétanielle**, qui conserve des variétés anciennes avec l'aide de jardiniers.
- [2] **Voyage autour des blés paysans**. 2008, Réseau Semences Paysannes. Un livre complet sur l'histoire, les enjeux et la génétique des populations de blé.