



# Graines d'un Paris d'avenir

La biodiversité cultivée  
est aussi un enjeu  
métropolitain.



## 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 apatride, 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	Mg/brut	Détermination	Mg/brut
HYDRATE (17°C SOUS VIDE AU SABLE) JOFI - Arvola & OJSA/1977 - CT	94,5 g/100g	LICOPÈNE	139 mg/100g
LYCOPÈNE	39 mg/100g	LIPODOL	15,8 mg/100g
CAUCIUM	6,9 mg/100g	MAGNÉSIMUM	16,2 mg/100g
MAGNÉSIMUM	6,2 mg/100g	MAGNÉSIMUM	0,6 mg/100g
VITAMINE C	12,5 mg/100g	MAGNÉSIMUM	0,5 mg/100g
POLYPHÉNOLS	200 mg/100g	POLYPHÉNOLS	838 mg/100g
POIDS NET	180,48 g	POIDS NET	444,75 g
POLYPHÉNOLS TOTALS (exp. catéchine)	200 mg/kg	POLYPHÉNOLS TOTALS (exp. catéchine)	838 mg/kg

### 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 savoir-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

## **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 donc décidé de mener une campagne de promotion du métier d'artisan semencier 3 mois durant sur la métropole parisienne.**

L'enjeu ? Promouvoir et appuyer les professionnels et les citoyens (jardiniers, agriculteurs, restaurateurs, épiciers, hôteliers, bars à boire et à manger, grossistes, traiteurs, médecins, enseignants, livreurs, établissements culturels, associations de quartier...etc) 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

- **1 collection de graines de 12 variétés-populations** originaires du patrimoine agricole du bassin parisien sauf 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.
- **1 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, édes tablissements culturels, des lieux d'agriculture urbaine, des associations de quartier...) mobilisés 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...** qui s'organisent à partir des lieux partenaires, 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.
- **1 conférence de presse et 1 événement de lancement construit autour d'un grand repas populaire**, orchestré par des cuisiniers soucieux de relever la qualité gustative et nutritive de nos repas quotidiens, organisé le dimanche 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.

**Une  
collection de  
12 variétés-populations  
issues du patrimoine agricole du bassin parisien**

Betterave crapaudine  
Choux de Milan de Pontoise  
Concombre vert long de marâcher  
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 Monthéry

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

Le Piment boule de Turquie

**Produite par**

**@OPASEuropeens**

**A semer et à essayer  
depuis les sites  
d'agriculture urbaine et  
de jardinage, les bars, les  
hôtels, les restaurants, les  
fleuristes, les cavistes, les  
épicerie... de la métropole.**

1 collection de graines proposée à la diffusion avec un PLV de comptoir conçu pour porter les enjeux liés à cette campagne; l'Openfab de Bruxelles ayant été sollicité pour concevoir un présentoir à graines aussi reproductible que son contenu ! Ses plans de fabrication seront accessibles en ligne à tous ceux qui souhaiteront un objet pratique pour présenter des semences de qualité.

**Pour commander votre kit de campagne  
(1 présentoir, 50 sachets de graines, 10 livrets, 5 affiches) :**  
**[www.minga.net/graines-dun-paris-davenir/](http://www.minga.net/graines-dun-paris-davenir/)**

# Un événement de lancement "Levée de graines ! A la racine du goût" dimanche 24 septembre au 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 autour d'un grand repas populaire tous ceux qui considèrent qu'à la base de toute biodiversité cultivée et cuisinée, il y a déjà la semence et que les semences, ça ne tombe pas du ciel ! "Levée de graines" invite à venir redécouvrir des saveurs variées et à lever le voile sur la question des semences pour promouvoir un métier à partager sans modération : celui d'artisan-semencier.

## **11h Accueil partenaires & médias**

Présentation des enjeux et partenaires de la campagne, de ses éléments de promotion (collection des Graines d'un Paris d'avenir, livret, événements à venir...).

*En présence d'artisans semenciers de l'OPASE, de cuisiniers des Alliances Slow Food et de producteurs et commerçants membres de Minga. Et de Xavier Hamon, en direct de l'émission "Ca va déguster" de François-Régis Gaudry sur France Inter.*

## **12h Pique-nique**

Résolument gourmand et populaire, un déjeuner au pied des vignes, à côté du potager, au Chai de Bercy, avec au menu un repas composé par des chefs 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 (à 10 euros le ticket repas) et un bar à fruits et légumes proposés à la dégustation et à la vente pour compléter votre propre panier pique-nique.

## **14h Tables-rondes**

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

Premiers échanges sur les questions d'approvisionnement des restaurants et commerces de proximité et les coopérations à bâtir pour développer une alimentation de qualité, accessible à tous, qui intègre la question des semences. Avant de creuser le sujet à partir de produits qui composent le "repas gastronomique des français" et d'interroger la question des normes, des labels, des AOC.... quand ils ne recoupent pas les attentes des professionnels et des citoyens.

*En présence de Michel Bras, François Pasteau, Xavier Hamon, Patrice Gelbart...*

### **14h30 Des légumes, encore des légumes... et bio en plus ?**

#### **Soit. Mais alors, avec du goût s'il vous plaît.**

*Avec Eric Marchand, Jean-Luc Brault, Christophe Collini... et d'autres artisans semenciers.*

### **16h Quel blé pour notre pain quotidien ?**

*Autour du paysan, meunier et boulanger Roland Feuillasse et de ses invités, à l'occasion de la sortie de l'ouvrage "A la recherche du pain vivant"*

### **17h30 Le vin naturel, histoire de (re)prendre son pied !**

...

## **19h Débat**

### **Promouvoir le métier d'artisan semencier, un enjeu d'intérêt général ?**

Une opportunité pour nouer de nouvelles coopérations professionnelles ?

L'occasion d'une large mobilisation d'acteurs qui partagent un même projet de société ?

*En présence de Jean-Luc Brault et d'Eric Marchand (de l'OPASE) et d'André Berthoux (co-fondateur du Syndicat des Récoltants d'Algues de rives de Bretagne).*

# Les partenaires de la campagne



L'organisation professionnelle des artisans semenciers européens, constituée depuis septembre 2016 par des adhérents des "Croqueurs de Carottes" — [Jardin'envie](#), [Graines del País](#), [Germinance](#), [Le Biau-germe](#), [Semailles](#) et [Les Refardes](#) — pour affirmer et défendre la reconnaissance de leur métier : <https://www.grainesdelpais.com/>



Alliance Slow Food  
des Cuisiniers

[L'Alliance Slow Food des cuisiniers](#), impliquée 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.



[Minga Faire ensemble](#), c'est 50 structures mobilisées, dont une grande majorité investie dans le secteur de l'alimentation (éleveurs, récoltants, artisans, importateurs, grossistes, bars, restaurants, épicerie...), pour accompagner les dynamiques de coopérations visant le développement d'une économie de proximité et de qualité, qui rétribue le travail.

## Les premiers relais

- [La Coulée Douce](#) (bistrot, Paris 12e),
- [Youpi et Voilà](#) (restauration aux Caves de Prague, Paris 12e),
- [Le Zingam](#) (épicerie, Paris 11e)
- [La Louve](#) (supermarché, Paris 18e),
- [L'Epi Dupin](#) (restaurant, Paris 6e)
- [Terroirs d'avenir](#) (épicerie, boucherie, boulangerie, poissonnerie, Paris 2e)
- [La Vibliothèque de Saint-Denis](#) (caviste, Saint-Denis, 93)
- [Le Grand Bouillon](#) (Café culturel, Aubervilliers, 93)
- ...

## Les premiers soutiens

- [Le Conseil départemental de la Seine Saint-Denis](#)
- La communauté d'agglomération [Plaine commune](#)
- La Ville de Paris
- La Ville de Gennevilliers
- La Ville d'Epinay sur Seine
- La Ville de Saint-Denis
- ....

### Coordination générale

Sabine Caron : 07 81 79 65 93

Emmanuel Antoine : 06 20 48 88 94

[minga@minga.net](mailto:minga@minga.net)

[www.minga.net/graines-dun-paris-davenir/](http://www.minga.net/graines-dun-paris-davenir/)