

# Semences paysannes

[franceinter.fr/emissions/on-va-deguster/on-va-deguster-24-septembre-2017](http://franceinter.fr/emissions/on-va-deguster/on-va-deguster-24-septembre-2017)



Comment libérer, cultiver et cuisiner les semences paysannes ? On en parle avec le maraîcher bio Xavier Mathias avec le chef cuisiner breton Xavier Hamon.



Cultiver son jardin... © Getty

## Xavier Mathias

**Se consacre à la formation en maraîchage biologique et techniques potagères.**

Formateur pour Fermes d'Avenir, il enseigne aussi à l'école du Breuil et au Potager du roi, à Versailles. On le retrouve au côté de toute l'équipe de Fermes d'Avenir dans le film documentaire d'Hélène Médigue *On a 20 ans pour changer le monde* (sortie fin 2017).

**Son dernier livre :** \*\_*Au coeur de la permaculture : l'histoire d'un petit paysan qui avait la migraine à force de marcher sur la tête, la sienne et celle des autres* -

—

PUBLICITÉ

[inRead invented by Teads](#)

**préface de Jacques Plot- postface de Maud Mathias - Paru le 23 août 2017- Editeur Larousse**

Érosion des sols, pollution des eaux, destruction de la biodiversité, impact sur la santé, coût social catastrophique, etc. Il ne fait plus aucun doute que notre malheureuse agriculture, dont la première définition était pourtant « l'art de rendre fertile la terre », n'a pas résisté plus de quelques décennies au rouleau compresseur du « tout économique ».

Partout autour de nous néanmoins, des initiatives voient le jour. Même si ces expériences ne sont pas la solution, peut-être au moins en font elles partie. La permaculture est vraisemblablement de celles-là.

Xavier Mathias, ancien maraîcher bio et formateur en permaculture, décrypte avec talent et bonne humeur les incohérences de notre société « hors-sol » et montre combien la permaculture, proche du bon sens paysan, nous donne des clés pour redessiner le monde de demain : humilité face à la nature, plantations pérennes, transmission entre les générations, tolérance culturelle, sobriété énergétique, vivre ensemble...

## **Xavier Hamon**

**Coordinateur de L'alliance des cuisiniers Slow Food en France et Chef du restaurant le Comptoir du Théâtre, à Quimper**

Né dans les côtes d'Armor en 1968, rentre à l'école Hôtelière de Dinard en 1985.

En **2004** - découverte du mouvement **Slow Food** .

Nait donc le « **Comptoir des Tapas** » dans le cœur des Halles de Quimper en Finistère sud. Le principe est simple : le meilleur de la Bretagne et de l'Espagne sous forme de tapas et d'ardoise du jour. Devant la pauvreté de l'approvisionnement traditionnel en restauration, Il parcourt l'Espagne et le Finistère à travers champs pour comprendre ce qu'est une agriculture « Bonne, propre et juste ».

L'**association Slow Food Quimper** naît en **2011** et commence à répertorier la biodiversité de Cornouaille. Signe ensuite le livre « **Pata Negra** » édité en 2013.

En juin **2015**, ouverture du « **Comptoir du Théâtre** », ce restaurant devient un lieu d'expérimentation au quotidien pour prouver que l'on peut être cuisinier au contact direct des producteurs respectant une agriculture paysanne, une pêche durable et des vigneron engagés.

En septembre **2016**, création de l'**alliance Slow Food**.

En janvier **2017**, première rencontre nationale à Paris avec Olivier Roellinger et Michel Bras, l'**Alliance des « Chefs »** devient alors l'**Alliance des « Cuisiniers »**

En juin **2017**, organisation des dîners du Nantes Food **Forum par l'Alliance des Cuisiniers**

Le 24 septembre, **lancement de la campagne « Graines d'un Paris d'avenir »** pour la promotion du métier d'artisan semencier. Une campagne de 3 mois démarre le 24

septembre lors de la fête de la gastronomie et des jardins, dans le parc de Bercy avec le soutien de la ville de Paris et qui a pour but de sensibiliser aux semences paysannes, aux variétés populations et au statut du paysan semencier, cette campagne est portée conjointement par les cuisiniers. Il est prévu un étal de légumes issus de semences paysannes avec une partie cuisine-dégustation sur des improvisations à partir de la richesse gustative de l'étal. Il s'agit de mettre l'accent sur l'aspect fondamental des semences paysannes et du lien entre paysan et cuisinier dans leur recherche gustative et gourmande.

**« Levée de graines ! A la racine du goût » - Dimanche 24 Septembre de 11h à 20h30 au Chai du parc de Bercy – 41 rue Paul Belmondo Paris 75012**

### Le site

**Son Restaurant :**

**Le Comptoir du théâtre** - 4 Boulevard Dupleix, 29000 Quimper [Le site](#)

## **Les adresses de Xavier Hamon**

---

### **Tome de bretonne pie noir, crème et beurre**

Ronan Le Palud, Pennevet Laurens 29180 QUEMENNEVEN

Vente à la ferme le vendredi soir et sur les étals de Sten Marc fromager sur les marchés du nord Finistère

### **Coucou de Rennes**

Patrick Quéré, Ty Coat 29150 Dineault

Vente à la ferme

### **Légumes**

Gael et Sophie Gourtay, Pennod, 29190 Pleyben

Marché de Pleyben le samedi matin, paniers de légumes

Loic Bernard Landanet 29370 Elliant

Marché de Elliant le dimanche matin

Magasin de producteurs La ferme de Locmaria à Quimper

### **Fromage de chèvres**

Solène Larzul Ferme de Ty Ar Givry à Elliant

### **Fromage de brebis**

Caroline Chatriot Ferme Bergerie Des ifs à Laz

## **Poisson Ikejimé**

Manu Garrec à Loctudy

## **Crème végétale**

Christophe Favret, Nomad Yo à La Feuillée

## **Herbes aromatiques**

Stéphanie Saliot Le Saint

## **La programmation musicale**

---

- **Marées hautes - VALPARAISO / DOMINIQUE A**
- **Away away - IBEYI**