

Les semences, ce bien commun

H humanite.fr/les-semences-ce-bien-commun-643485

October 11, 2017

Coup de com ou plan récup' d'une aspiration au bien-manger qui ne cesse de s'affirmer ? Depuis quelques semaines, Carrefour fait la promotion du « marché interdit » des semences paysannes. La campagne consiste à vendre des légumes issus de graines non certifiées par l'interprofession des semences, au nom de la lutte contre l'appauvrissement de la diversité alimentaire. Un comble,



pour un groupe qui constitue un redoutable maillon du système qui biberonne l'agriculture industrielle et son corollaire, la standardisation des variétés cultivées, dont les semences sont la chasse gardée des géants du secteur, Monsanto, Syngenta ou Limagrain.

En finir avec la logique d'appropriation du vivant

« La lutte pour une alimentation bonne, propre et juste commence par les semences paysannes. Retrouver la liberté de planter des graines adaptées à un territoire, à un climat, porte une conception de l'agriculture qui valorise les savoir-faire paysans, développe la diversité des cultures, entretient des sols vivants et permet d'imaginer une cuisine vivante », explique Xavier Hamon, responsable de l'Alliance des cuisiniers Slow Food, partie prenante de la campagne « Graines d'un Paris d'avenir ». Avec l'association Minga, « productrice d'intérêt général », et l'Organisation professionnelle des artisans semenciers européens (Opase), la campagne diffuse jusqu'à fin décembre douze variétés potagères du Bassin parisien au sein d'une cinquantaine de restaurants, bars, épiceries, associations mobilisés dans la capitale.

« Oui, on désobéit car nous vendons à des maraîchers des semences illicites. Mais notre désobéissance est une conséquence, pas un but. Le but est de changer le modèle de production, d'en finir avec la logique d'appropriation du vivant », assure Éric Marchand, artisan semencier au sein de Jardin'envie, une coopérative de la Drôme qui participe à la mise en place d'un réseau parisien de production et de distribution de légumes issus de semences paysannes à Paris. À l'autre bout de la chaîne, des restaurateurs, dont Patrice Gelbart, cuisinier aux Caves de Prague, dans le 10e arrondissement. « On essaie d'organiser une filière pour retrouver la liberté de choisir ce que l'on mange », explique-t-il simplement. Et appuyer l'Opase dans sa quête de reconnaissance du métier d'artisan semencier. Pour Jean-Luc Brault, un de ses animateurs, « le mouvement est en marche ». Le souffle est encore faible mais le vent tourne. Et les graines qu'il transporte redeviennent ce qu'elles n'auraient jamais dû cesser d'être, un bien commun.

