

# Des graines et des hommes... en Bretagne

[infogm.org/6829-des-graines-et-des-hommes-bretagne](http://infogm.org/6829-des-graines-et-des-hommes-bretagne)

Frédéric PRAT11 juillet 2019

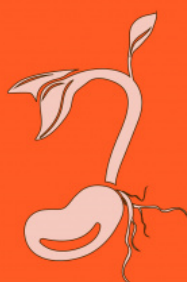
Les associations Minga, l'Alliance Slow Food des cuisiniers, le groupement des agriculteurs biologiques du Finistère et le syndicat des artisans semenciers ont décidé en 2019 de promouvoir, à travers la campagne « Graines d'une Bretagne d'avenir », l'usage de semences de variétés populations auprès des agriculteurs et des jardiniers professionnels et amateurs. Ce livre est issu de cette campagne.



## Graines d'une Bretagne d'avenir

sous la direction de

Emmanuel ANTOINE  
& Xavier HAMON



LOCUS  
SOLUS

Dans une première partie, Jean-Luc Brault, artisan semencier, souligne qu'il ne fait pas un travail de « sélection » mais de « coévolution » entre l'homme, la plante et son environnement.

Véronique Chable nous dépeint la nécessité d'une recherche sur le vivant avec pour objectifs de « rassembler les échantillons de populations, les multiplier dans les fermes et les jardins, évaluer avec ceux qui les cultivent les stratégies d'assemblage et de sélection utiles au renouvellement de la biodiversité ». Et Stéphane Poupon, un ancien président du GAB29, retrace en quelques pages comment la redécouverte du savoir-faire autour des semences a sauvé le métier de paysan bio.

Une seconde partie aborde le travail de l'Alliance Slow Food des cuisiniers, par Xavier Hamon, qui en est le président. Il regrette notamment qu'aucune formation de cuisiniers ne traite de l'origine des produits et la nature des semences populations.

Puis sont présentés divers légumes : melon petits gris de Rennes ; piment de « la frite » ar Faou, issu d'un seul piment en 1970 ramassé sur la route ! ; tomate précoce de Kimper ; et enfin, avoine panache de Daoulas, cultivée dans le cadre d'un programme de recherche participatif conduit entre autres par l'Inra.

Enfin, en dernière partie, des recettes issues d'autres légumes bretons nous donnent l'eau à la bouche, comme ces oignons de Cornouaille rôtis aux agrumes...

Graines d'une Bretagne d'avenir, □ Emmanuel Antoine et Xavier Hamon (sous la direction de), □ Locus Solus, avril 2019, 72p., 7,5 euros