



Rapport d'Activités

Année 2019

(1^{er} janvier 2019 – 31 décembre 2019)

1. Vie associative

En 2019 : l'association compte 218 adhérents. Une partie des donateurs de la chambre froide n'a pas renouvelé son adhésion (390 adhérents en 2018). Parmi les adhérents 2019, figurent 55 agriculteurs dont 9 paysans-boulangers, 5 paysans-meuniers, 1 paysan-biscuitier, puis 9 boulangers et 13 associations.

Cette année a été marquée par l'accompagnement réalisé dans le cadre du **Dispositif Local D'Accompagnement qui a fortement mobilisé** le CA. Nous avons été accompagnés pendant 5 mois par Juliette Peres d'InSitu pour réfléchir à la pérennisation de l'association, au projet associatif et à la remobilisation des adhérents.

Graines de Noé a participé à de nombreuses conférences et évènements notamment : les « Cinés rencontres » organisées par France Active Bourgogne, les projections du film « Artistes de la Vie » avec Bernard, le marché bio de Quétigny, l'inauguration du magasin coopératif ...

La journée Porte Ouverte a eu lieu le 7 juillet 2019 et nous a permis d'accueillir 200 personnes sur la journée pour découvrir les blés anciens au champ et au fournil. Merci à tous les bénévoles et administrateurs.

En 2019, Graines de Noé a participé à la Campagne « J'ai du glyphosate dans mes urines » : elle a rejoint le collectif de Dijon qui a organisé 3 séances d'analyses d'urine afin de démontrer la présence de glyphosate dans notre quotidien.

En mai, Graines de Noé, en partenariat avec le lycée agricole a accueilli sur 2 jours un groupe de boulangers allemands pour évoquer le travail sur les blés anciens et leur présenter le métier de paysan-boulangier. Un beau moment d'échange !

L'année s'est terminée avec l'accueil de l'AG du Réseau Semences Paysannes sur 3 jours à la MFR d'Amanges : l'occasion de rencontrer et échanger avec de nombreux groupes en France.

2. La Maison des Semences Paysannes

2018-2019

En 2018-2019, 123 parcelles ont été cultivées à Fromenteau, sur la ferme de Stéphanie Parizot et Jean-François Guilloteau. Les rendements 2019 de la collection sont assez faibles, probablement en lien avec la forte sécheresse de l'été et les vents glaciaux du printemps.

2019-2020 :

Cette année, une plateforme exceptionnelle a été implantée pour accueillir les 10 ans de l'association. Elle compte 184 parcelles dont 46 parcelles pédagogiques d'1m² et 138 parcelles de 10m² afin de témoigner de la biodiversité.

Pour la campagne 2019-2020, Graines de Noé a envoyé des lots de 100g de graines :

- À **15 paysans** dont 10 nouveaux

- À **un brasseur** dans un objectif de transformation brassicole de l'orge.
- À **5 structures** pour la mise en place de parcelles pédagogiques et/ou de recherche comme Agrosup Dijon.
- À trois associations du Réseau Semences Paysannes : Addear de l'Ain, Triticum (Seine-Maritime), Initiatives Paysannes (Pas de Calais).
- À **treize particuliers** dont la majorité a un projet de reprise de ferme, et les autres sont dans une recherche d'autonomie alimentaire, ou de mise en place de parcelles de sensibilisation.

Au total, 89 variétés et 5 mélanges ont été envoyés en automne 2019, ce qui correspond à 268 sachets de graines envoyés.

Projets de recherche à Graines de Noé

A) Etude sur les techniques de lutte contre la verse :

Graines de Noé mène un projet de recherche et d'expérimentation sur les pratiques de lutte contre la verse. Il se déroule sur la ferme du lycée agricole, sur des terres très épaisses et productives. L'objectif est d'étudier l'effet de la densité de semis, du semis en mélange et de l'utilisation de décoction de prêle sur la verse.

Pour cela, 2 variétés sont semées dans 5 modalités culturales différentes : semis à des densités de 50, 150 et 300 grains/m², semis en mélange variétale et traitement des blés en végétation à la décoction de prêle. Les 2 variétés étudiées sont le Rouge d'Alsace et le Blé de la Saône mais ce-dernier a mal levé : nous ne présenterons les résultats que sur la variété RA.

D'après le graphique ci-dessus **plus la densité de semis est élevée, plus la sensibilité à la verse est importante**. Cependant la diminution de la densité de semis entraîne des pertes en rendement, même si ces deux paramètres ne sont pas proportionnels. Pour une même densité de semis, le taux de levée peut être très différent, et avoir de fortes conséquences sur la résistance à la verse : il faut être vigilant à la densité de peuplement (pieds /m²) : plus elle faible, plus les plantes présentent une résistance à la verse.

Le traitement à la décoction de prêle a un effet positif sur la résistance à la verse et sur le rendement par rapport aux parcelles non traitées (densité de semis 300g/m²).

Le semis en **mélange avec des variétés non sensibles à la verse** a également eu **des conséquences positives**, avec seulement 20% des blés couchés et un rendement moyen légèrement plus élevé.

Pour **une même densité de semis de 300 grains/m²**, les parcelles traitées à la prêle ou semées en mélange ont des rendements supérieurs pour trois parcelles sur quatre, par rapport à des parcelles non traitées et semées en variété pure. Pour les D150, deux parcelles atteignent des rendements tout à fait comparables aux parcelles semées deux fois plus denses.

CONCLUSION

Les résultats de l'expérimentation mettent en évidence **l'effet positif du traitement à la décoction de prêle et du semis en mélange sur la résistance à la verse et le rendement** des parcelles de blé Rouge d'Alsace.

D'autre part, **une densité de semis moitié moins dense a également un effet positif sur la résistance à la verse** et n'entraîne pas systématiquement une baisse de rendement importante, à condition que le taux de levée soit d'au moins 25 %.

Malgré un effet positif sur la résistance à la verse, la densité de semis à très faible densité (50 grains/m²) demande certainement un changement important des pratiques de semis pour garantir un rendement correct.

Les essais de lutte contre la verse ont été renouvelés pour une deuxième campagne afin de confirmer ou non les tendances observées.

B) Etude du potentiel brassicole de l'orge ancienne

Saison 2018/2019

Depuis 2017, Graines de Noé travaille à développer un projet sur la transformation brassicole des orges anciennes. Des analyses avaient mis en évidence une forte influence du terroir sur la qualité des orges, notamment sur le taux de protéines. 3 lots avaient été déclarés inaptes au maltage selon les critères industriels car leur taux de protéines dépassait 12%.

En 2019, deux nouveaux lots ont été analysés

- 2 orges de printemps du conservatoire (FRM) et 1 orge d'une parcelle de multiplication (Yonne)
- 2 orges d'hiver de parcelles de multiplication (Montliot-et-Courcelles)

Récolte 2019

	Terroir	Protéines	Vitesse de germination	Calibrage
Orge du Finistère	Terres moyennes	9,6	Correcte	Faible
Orge de Pologne		9,3		
Orge de Haute-Loire 1	Terres légères (Yonne)	10		
Orge de Haute-Loire 2	Terres légères (Fromenteau)	11,3	Lente	Correcte
Orge noire de Bolivie		13,4		

Les résultats d'analyses de la campagne 2019 semblent mettre de nouveau en évidence un effet terroir. L'Orge Noire de Bolivie semble sortir du lot, cette différence pourrait s'expliquer par son rendement plus faible. Au maltage, ces grains protéinés s'humidifient plus difficilement et donc germent plus lentement.

Nous allons désormais réaliser **des essais avec des malteurs-brasseurs artisanaux** dans des conditions de transformation brassicole sur 350kg d'orge de Haute-Loire. Ces essais permettront d'avoir des retours totalement indépendants des attentes industrielles, goûter, juger un produit fini et préciser la faisabilité de ce projet.

Dans la continuité du projet, Graines de Noé a organisé une formation sur le thème « **Du champs à la bière** » le jeudi 12 décembre 2019 animée par un **paysan-brasseur** de la **Brasserie des Faux Semblables** en Isère. Vingt stagiaires d'horizons très diversifiés étaient présents.

C) Projet de diversification des céréales sur le maïs population

Un paysan jurassien continue à faire des essais et observations sur les variétés populations de maïs. Il a notamment sélectionné la variété Lavergne pour sa résistance aux maladies et la grosseur de ses épis.

4. Projet FEADER « Valorisation et transmission des savoirs des variétés anciennes et paysannes »

Essais sur blés de printemps et analyses physico-chimiques

En 2018, deux variétés de printemps (Mars ardennais et Rouge de Gruyère) ont été ressemées à Chazeuil afin d'étudier leur potentiel pour améliorer le mélange bourguignon. Des essais de panifications devraient être réalisés en 2020.

Suite aux récoltes des blés de printemps, des analyses physico chimiques ont été réalisées à partir de différents lots : 2 variétés semées au printemps ou à l'automne dans 2 terroirs différents. Ces analyses physico-chimiques confirment l'intérêt des blés de printemps même si les deux variétés semblent présenter des profils bien différents.

En janvier, Graines de Noé a accueilli Philippe Roussel, professeur en technologie meunière, membre de l'association Triptolème (association bretonne, Maison des Semences Paysannes) pour apprendre aux paysans et boulangers à lire les analyses physico chimiques de blés.

Analyses sensorielles

Graines de Noé poursuit le travail d'analyses sensorielles en partenariat avec l'INRA. 2 études ont été menées en 2019 :

1) Une étude sur l'effet de l'exposition prolongé au pain et l'évolution de ces caractéristiques.

Cette étude sur 80 consommateurs, nous a permis d'étudier l'évolution du pain sur une semaine et les effets d'une consommation pendant 1 mois de pain au levain sur l'appréciation.

Finalement, cette étude n'a pas permis d'observer réellement l'effet de l'exposition prolongée car les pains étaient très différents entre eux d'une semaine à l'autre. L'étude a permis de constater que l'appréciation augmente **lorsque la teneur en sel augmente**.

Une fois de plus, nous avons constaté que les amateurs et consommateurs habituels de baguettes ont tendance à sous-noter les pains aux blés anciens par rapport aux non-consommateurs de baguette.

Concernant l'évolution du pain : les dégradations se font sentir 72 heures après la sortie du four, les premières dégradations du pain au levain se font sentir. **L'appréciation hédoniques diminue au cours du temps**, en fonction de l'évolution de la texture.

Les consommateurs se disent intéressés par des farines bio, locales, respectueuse de l'environnement et rémunératrice pour le producteur. Cependant, les panelistes achètent majoritairement du pain blanc (baguette) en boulangerie ou grande surface entre 0,70€ et 1,30 € la pièce.

2) Effet de l'information sur l'appréciation des pains

Afin de tester l'intérêt des consommateurs pour des pains de qualité, une autre étude consistait à informer les panelistes sur les pains, ses caractéristiques et à mesurer leur appréciation et le prix qu'ils étaient prêts à payer pour acheter un pain de qualité.

Cette étude a permis de constater :

- Le rôle et l'effet important de l'information sur l'appréciation et le prix.

Avec information (une étiquette puis une sensibilisation autour du pain), la note accordée au pain augmente de 2 points. Cela se traduit aussi par une **augmentation du prix** qu'ils sont prêts à payer pour l'acheter : 0,70€ supplémentaire au kilo.

- Des comportements influencés par l'âge, le sexe et le degré de sensibilisation
- Des critères non négociables et d'autres sacrifiées.

Les panelistes recherchent des critères non négociables comme le « 0 Additif présent dans la farine » et le mode de « Culture Biologique ». Ceux qui semblent sacrifiés sont « la rémunération convenable de l'agriculteur » et « les variétés anciennes de blé ».

A) Volet 2 : valorisation des variétés anciennes et projet de moulin collectif.

Dans le cadre du projet de moulin collectif, Graines de Noé a organisé en partenariat avec Graines de l'Ain un voyage d'étude dans l'Ouest pour aller rencontrer des collectifs similaires : la visite de la SCOP Pain Virgule, la rencontre avec Jaques Chiron ou encore la visite de l'atelier Le Grain Libre ont été très enrichissantes.

Fin 2019 :

Une forme juridique a été identifiée : il s'agit de la SCIC SARL. Un partenaire est ciblé : l'URSCOP.

Il est envisagé de créer dans un premier temps une association qui deviendrait une SCIC par la suite afin de lancer les démarches administratives (contingent...)

Les premiers plans d'investissement et budgets prévisionnels ont été réalisés.

La communauté de Communes de Pouilly en Auxois-Bligny Sur Ouche a proposé d'accueillir le futur moulin sur son territoire (zone d'activité de Pouilly). Des plans seront consolidés en 2020.

L'année 2020 devrait marquer le lancement du projet : plans pour la construction du bâtiment, création de la structure juridique...

B) Volet 3 : Transmission des savoirs et pédagogie.

Sensibiliser et diffuser les savoirs : des vidéos pédagogiques en ligne en 2019

En 2019, GDN a diffusé les tutoriels autour des blés anciens. Ces vidéos ont été réalisées par Média Création Recherche. Elle sont en libre accès sur Youtube. Deux thématiques sont abordées en plusieurs épisodes :

- "Créer une plateforme pédagogique de blés anciens" en 11 épisodes
- "Fabriquer du pain au levain et à la farine de blés anciens" en 5 épisodes

10 ans d'histoire : un livre anniversaire pour Graines de Noé afin de transmettre son histoire

Un beau livre photo et témoignage sur la conservation des blés anciens, l'histoire des blés et les métiers autour du pain est co-écrit par des bénévoles. Il sortira cette année pour les 10 ans de l'association.