



2021

franceinfo:

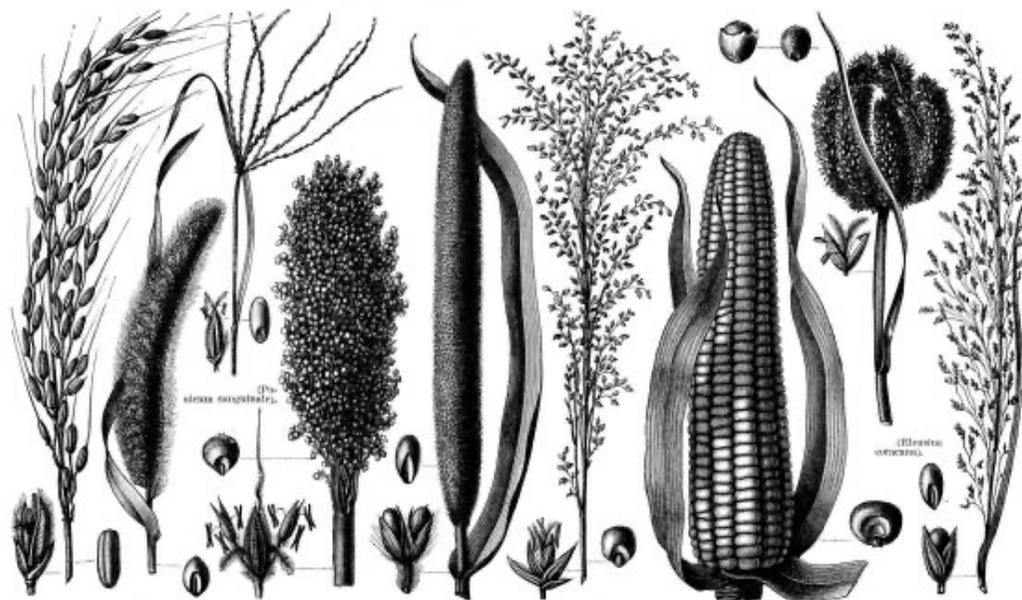
## Jardin. À Rouen, l'association Triticum relance la culture de céréales anciennes



 **Isabelle Morand**  
franceinfo  
Radio France

Mis à jour le 23/01/2021 | 08:56  
publié le 23/01/2021 | 08:54





Gravure de plantes granuleuses : *Oryza sativa*, communément appelé riz asiatique, millet de sétairie (*Setaria italica*), maïs genêt, sorgho bicolore, grand millet, durra, (*Sorghum vulgare*), mil chandelle (*Pennisetum typhoides*), le maïs, maïs (*Zea mays*), le tef *Eragrostis*, Teff (*Abisininé posmilgè*). (2014-2020 TOMASZ SKOCZEN / GETTY IMAGES)

Plus digestes, plus rustiques, les blés anciens font l'objet de tests de culture. La farine est utilisée pour réaliser à terme un pain 100% normand.

Triticum, c'est le nom d'une association et d'un projet citoyen nés à Rouen. Son objectif : la réintroduction de céréales anciennes dans la production agricole et dans l'alimentation locale.

## Semences libres et qualités nutritives

Le blé est une céréale vitale qui se décline en blé dur, blé tendre, petit ou grand épeautre, amidonnier, blé indien ou blé poulard... L'association Triticum (nom botanique du blé) fait partie du réseau [Semences Paysannes France](#) et teste une centaine de céréales dans un champs à Roncheville-sur-le-Vivier, non loin de Rouen.

Pourquoi cette volonté de réintroduction de céréales anciennes ? Les explications de Simon Bridonneau, président de Triticum :

# franceinfo:

*"Les semences paysannes sont libres de droits contrairement aux semences dites commerciales, qui appartiennent à des sociétés et sont brevetées. Seconde différence : les semences anciennes sont plus rustiques. Elles ont l'habitude de vivre dans des conditions difficiles, sans intrants. Nous voulons les retrouver, les observer, les multiplier avant de les distribuer."*

## Bientôt du pain 100% normand

Sur cette parcelle de culture à Roncheville-sur-le-Vivier, tout est fait à la main, du semis (avec un semoir de maraîcher) à la récolte et au battage des céréales, en passant par le désherbage, le tout dans un esprit low tech.

Rien n'est arrosé, car les céréales anciennes développent des racines plus longues qui les aident à mieux supporter les épisodes de sécheresse.

*"En terme nutritif, les blés anciens sont reconnus plus digestes par de nombreux boulangers et consommateurs. Leurs glutens sont moins 'élastiques!'"*

— **Simon Bridonneau, président de Triticum**



Le semis est effectué manuellement, avec un semoir de maraîcher.  
(ISABELLE MORAND / RADIO FRANCE / FRANCE INFO)

franceinfo:



*"Au XIXe siècle, les variétés ont voyagé. Nous avons, par exemple, semé du blé poulard d'Australie. Il s'agit d'un blé parti dans les valises des migrants mais, en Europe, il avait disparu. Nous avons pu le retrouver là-bas."*

— Simon Bridonneau



Une partie de la récolte de l'an passé a été transformée en farine et confiée à des boulangers de la métropole de Rouen. Un pas de plus vers la fabrication d'un pain 100% normand.

D'autres adhérents mettent en place le processus de fabrication d'une bière locale.

## Des graines voyageuses

Cette bière (comme le pain) est fabriquée à partir de blés qui peuvent venir du monde entier.

*"Une association québécoise nous a envoyé des graines de blés cultivés au Canada, mais qui n'existaient plus dans le nord de la France, en Allemagne et en Pologne où ils étaient cultivés dans le passé. Nous cherchons un peu partout ces variétés, dans la littérature, sur internet. C'est le bon côté de la mondialisation..."*

Le 11/07/2021

## À Rouen, l'association Tritricum organise des animations pour découvrir semences et moisson

L'association rouennaise Tritricum organise tout au long de l'été des animations à la Ferme pédagogique du parc du Champ des Bruyères, à Rouen. Au programme : visite de la ferme, présentation de céréales, moisson participative et battage manuel.

Comment s'utilise une faux ? C'est l'une des nombreuses questions à laquelle l'association Tritricum (« blé » en latin) propose de répondre. Cet été, l'association organise différentes animations autour des cultures et récoltes.



« L'objectif de ces animations, c'est de reconnecter les gens avec l'agriculture, leur parler des périodes de moisson, des différents blés, des méthodes de récoltes... », détaille Esther Demaegdt, membre de l'association Tritricum. Organisé dans le parc du Champ des Bruyères à Rouen, où Tritricum partage des parcelles de terre avec l'association Le Champ des possibles, l'événement s'adresse à tous les publics.

Le nombre de places par atelier est limité entre six et 15 personnes. Le projet étant financé par la Métropole de Rouen, toutes les activités sont gratuites. L'inscription se déroule sur le site [helloasso.com](http://helloasso.com).

## La pédagogie, fer de lance de Tritricum

[Tritricum, créée il y a deux ans](#), travaille autour de trois axes. L'association sensibilise le grand public à la sauvegarde des semences. Tritricum s'attache aussi à la recherche et à la préservation du patrimoine. Dans sa maison des semences, « *150 variétés de céréales ont été plantées, et nous étudions leur comportement sur le territoire normand pour ensuite les proposer à nos agriculteurs adhérents* », poursuit Clément Auvray. Enfin, Tritricum travaille avec plus de 200 adhérents sur le territoire normand, dont des agriculteurs ou des boulangers, avec pour ambition de recréer des filières courtes à l'échelle de la Métropole.



## Ils cultivent cent variétés de céréales anciennes près de Rouen

L'association Triticum conserve une collection de 150 céréales de pays qui sont mises à disposition de filières locales (farine, pain, bière, whisky). Des essais sont menés avec Bio en Normandie.



Benoît Coiffier (Bio en Normandie) et Simon Bridonneau (président de l'association Triticum) dans une parcelle de grand épeautre. | OUEST-FRANCE

Des blés « gros bleu », « rouge de Lozère », « poulard des Asturies » ou « barbu du Mâconnais » côtoient l'amidonnier noir du Gers, du petit épeautre, du grand épeautre, des orges, des seigles, des avoines... Sur 5 000 m<sup>2</sup>, une centaine de variétés de céréales anciennes, dites « de pays », sont cultivées à Roncherolles-sur-le-Vivier, à 10 kilomètres à l'est de Rouen.

« Ces semences datent d'avant la Première Guerre mondiale », explique Simon Bridonneau, président de [Triticum. Rustiques et peu exigeantes en intrants](#), ces variétés possèdent une « **grande diversité génétique qui les rend adaptables aux terroirs, aux pratiques paysannes ainsi qu'aux changements climatiques. Elles sont une clef de voûte pour assurer la souveraineté alimentaire des populations au sud comme au nord.** »

## « Des qualités que n'offrent pas les blés modernes »

Depuis 2019, l'association normande s'est organisée en maison des semences paysannes, réunissant des paysans-boulangers, meuniers et consommateurs militants, sur le modèle de [Triptolème](#), en Bretagne, ou encore de [Graine de Noé](#), en Franche-Comté. Triticum conserve une collection de 150 variétés anciennes de céréales à paille. Reste à identifier celles qui seront les plus adaptées aux terroirs locaux.

C'est l'objectif des essais menés sur des parcelles d'1 à 100 m<sup>2</sup> dans un champ prêté par Carole Debruyne-Delattre, la présidente de Bio en Normandie. Après un unique labour, les céréales ont été semées le 5 novembre. « **En sortie d'hiver, les blés « rouge de Saint Laud », « rouge de Lozère » ou « rouge de Bordeaux » sont les plus beaux** », indique Benoît Coiffier, conseiller « grandes cultures » à Bio en Normandie. « **Mais on se donne trois à cinq ans avant d'exclure un blé.** » Les variétés anciennes laissent espérer des rendements d'au moins 40 quintaux à l'hectare. Contre une centaine en conventionnel. « **Sur nos essais, nous comptons 350 épis au mètre carré contre 800 épis avec un blé moderne** », précise Benoît Coiffier. « **Mais les blés anciens ont conservé une puissance génétique qui développe des qualités organoleptiques (goût, odeur) que n'offrent pas les blés modernes** », affirme Simon Bridonneau.

## De l'orge pour le whisky

« On essaie de ramener de la biodiversité dans les champs et d'œuvrer à la résilience alimentaire dans la région. »

L'association fait vivre sa collection de céréales à paille en la ressemant chaque année. Mais, sur ces terres limoneuses très fertiles, les céréales sont le plus souvent cultivées pour l'exportation. Les céréaliers recherchent les volumes. Avec comme atout économique : la proximité du port de Rouen. Problème : les blés à fort rendement sont aussi plus sensibles aux maladies et ravageurs. Ils consomment des produits phytosanitaires et beaucoup d'engrais azotés dont le coût varie avec le prix (toujours plus élevé) de l'énergie. À l'inverse de ces blés sélectionnés génétiquement pour l'agro-industrie alimentaire, les blés « de pays », fruits de siècles de sélection massale (les graines des meilleurs épis sont utilisées pour semer la culture suivante), sont libres de droit.



Ces céréales anciennes sont mises à disposition des filières locales pour la production de farine, pain, bière et même whisky. « **Des producteurs de Calvados se mettent au whisky. Ils ont besoin d'orges de terroir.** » Triticum en conserve dix-huit variétés différentes.

Quant aux blés, les essais portent sur soixante et une variétés. De plus en plus de fermes développent des ateliers de meunerie.

Ce sont des petites exploitations extrêmement rentables. « **Les blés anciens se négocient 700 € la tonne, les farines en gros 2 000 € et 2 500 € pour les magasins bio, le kilo de pain se vend 7 € à 10 €...** »

## Triticum



**L'association Triticum, basée à Rouen depuis 2019, œuvre pour le maintien de la biodiversité cultivée et pour la résilience alimentaire. Ses membres lancent un financement participatif pour mener un "Projet pain" : un four mobile à bois pour cuire les miches réalisées à base de farine cultivée par leurs soins.**

Ce sont les rapports alarmants de la FAO (Food and Agriculture Organization) sur la biodiversité cultivée, en 2019, qui ont poussé une poignée de Normands à créer Triticum. L'association se développe depuis et sème ses actions sur le territoire métropolitain rouennais. Le constat est rappelé par Clémence Dupont, membre de l'asso : "En un siècle, 90% des espèces nourricières ont disparu sur terre." Triticum vient rejoindre le réseau des nombreuses Maisons des semences qui ont germé partout en France ces dernières années.

Concrètement, Triticum cultive des céréales anciennes sur plusieurs parcelles autour de Rouen. En tout, 2,4 hectares, mis à disposition par des agriculteurs sensibilisés à la cause, servent à produire des céréales anciennes, mais aussi à la plantation d'arbres. Des terres cultivées que l'on retrouve du côté de Roncherolles-sur-le-Vivier, Darnétal, Saint-Léger-du-Bourg-Denis ou encore Franqueville-Saint-Pierre. "Et puis nous animons des ateliers à la ferme pédagogique du Parc des Bruyères", complète Clémence.

Les variétés de blés de pays collectés ont pour nom "Rouge de Bordeaux", "Poulard d'Australie", "Hâtif de Wattines" ou encore "Blé de Saumur de Mars". En 2020, Triticum et ses quelque 200 adhérents ont semé une centaine de variétés de céréales d'hiver et une quarantaine de variétés de céréales de printemps.

"L'ensemble offre une grande diversité de tailles et de couleurs dans les champs, dont nous explorons avec l'aide de l'Inrae (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement, NDLR) toutes les caractéristiques : résistance aux nuisibles, maladies et bouleversements climatiques, adaptation de la variété au terroir, productivité, qualités nutritionnelles. Le tout en se passant d'engrais chimiques, de pesticides, et, au maximum, d'énergies. En l'état, la recherche scientifique nous encourage vivement dans cette voie, levier pour la transition agro-écologique et pour assurer la capacité du territoire à se nourrir demain", précise Clémence.

Ce qui fait l'actualité de Triticum, c'est une action en lien direct avec ses activités. Un financement participatif est en cours pour permettre l'achat d'un four à pain. Non seulement il servira à sensibiliser un large public aux enjeux liés aux semences paysannes et à la résilience alimentaire, mais il devrait également permettre des démonstrations auprès des boulangers qui auront la possibilité de travailler à partir de variétés de céréales anciennes et paysannes, plus rustiques, plus résistantes au changement climatique, adaptées aux pratiques agro-écologiques et offrant de meilleures qualités nutritionnelles. Tout un programme pour améliorer notre alimentation et préserver les trésors de la biodiversité. Les prochains ateliers grand public sont ouverts aux inscriptions [en ligne sur HelloAsso](#).

Et si vous y participiez ?

Le financement participatif est à retrouver sur [KissKissBankBank](#).

Mis en ligne le 11/06/2021 à 07:54

## **À Rouen, pour créer leur pain bio normand, ils lancent une campagne de financement participatif**

L'association rouennaise Triticum souhaite acquérir un four à bois pour développer un pain bio normand à partir de blés anciens. Elle lance une campagne de financement participatif. À vot' bon cœur !



Pour l'association Triticum, trouver du blé devrait être naturel. Mais à défaut d'un ruissellement miraculeux des richesses, l'association signifiant blé en latin, a lancé une campagne de financement participatif pour l'achat d'un four à bois. Là où les sceptiques railleront de doux rêveurs anti-progrès, les membres de Triticum ont, bien au contraire, compris l'urgence de se réapproprier notre alimentation.

À l'origine, il y a la semence. Depuis sa création il y a deux ans, l'association installée dans l'agglomération rouennaise est partie à la reconquête des blés anciens, effacés par des décennies d'agriculture intensive.

## Des blés semés dans la région de Rouen

L'objectif est de « *collecter, semer, observer puis transmettre des semences mais aussi des savoir-faire* », présente le président Simon Bridonneau. Après avoir créé la première Maison des semences paysannes en Normandie en 2019, l'association poursuit son travail de collection de semences libres de droits et de recherche.

En juillet 2020, les bénévoles moissonnaient à la main leur [première récolte de blés anciens](#). « *En un an, notre catalogue est passé de 80 variétés de céréales à paille à 150* », indique le cofondateur. Des variétés semées dans des champs de l'agglomération rouennaise et distribuées en petites quantités à des agriculteurs bio dans le cadre de l'entraide agricole.

PARIS **NORMANDIE**



## Des masterclass de boulanger

Pour une association souhaitant faire émerger une farine et un pain bio normand, l'acquisition d'un four est un prérequis. « *Avec le premier palier à 12 000 € que nous espérons atteindre [le second étant fixé à 18 000 €], nous achèterons le four, les accessoires et la remorque car il sera mobile. Mais cela financera également des ateliers pratiques d'actions et de sensibilisation. Il y a un transfert de connaissances essentiel à réaliser, insiste Simon Bridonneau. Reboullanger à la main des variétés anciennes, cela s'apprend.* » Ces ateliers s'adressent donc au grand public curieux et aux professionnels, ces paysans-boulangers, cherchant la qualité pour faire du bon pain.

Avec ses céréales, l'association, forte d'environ 250 adhérents de toute la région normande, travaille sur plusieurs projets : « *Nous avons dix-huit orges brassicoles, plusieurs brasseurs nous ont rejoints pour faire des tests. D'autres blés sont très bien pour faire des pâtes.* » Le four à bois servira donc à cuire des pains mais aussi des pizzas ou des fougasses. Il se déplacera dans les différents sites fréquentés par Triticum et notamment les 6 000 m<sup>2</sup> que l'association gère au sein de la ferme pédagogique des Bruyères.

Au 9 juin 2021, l'association avait récolté plus de 5 000 € sur 12 000 €. [La campagne de financement participatif](#) se termine début juillet.

PARIS **NORMANDIE**



# 76actu

## Rouen. Potager, verger insolite... Première saison pour la ferme urbaine du champ des Bruyères

La ferme urbaine des Bruyères commence son activité dans le nouveau parc de la Métropole Rouen Normandie, en ce printemps 2021. Découverte entre pédagogie et expérimentation.

Par [Mathieu Normand](#) Publié le 22 Avr 21



La **ferme urbaine des Bruyères** à [Rouen](#) (Seine-Maritime) fourmille de jardiniers pour sa première saison. Ce lieu ressource de deux hectares sur les 28 que comprend le parc, investi par les associations **Le champ des possibles** et **Triticum**, sensibilise la population à **l'agroécologie** et la **transition alimentaire** avec une approche concrète.

« On invite les gens à remettre les mains dans la terre et les pieds dans la cuisine », résume Karen Yvan », coordinatrice du Champ des possibles, qui travaille sur ce projet depuis sept ans. Déjà investie sur [le site naturel de Repainville](#), l'association aide également à la mise en place de projet d'agriculture urbaine dans les quartiers et dispense par ailleurs des formations.

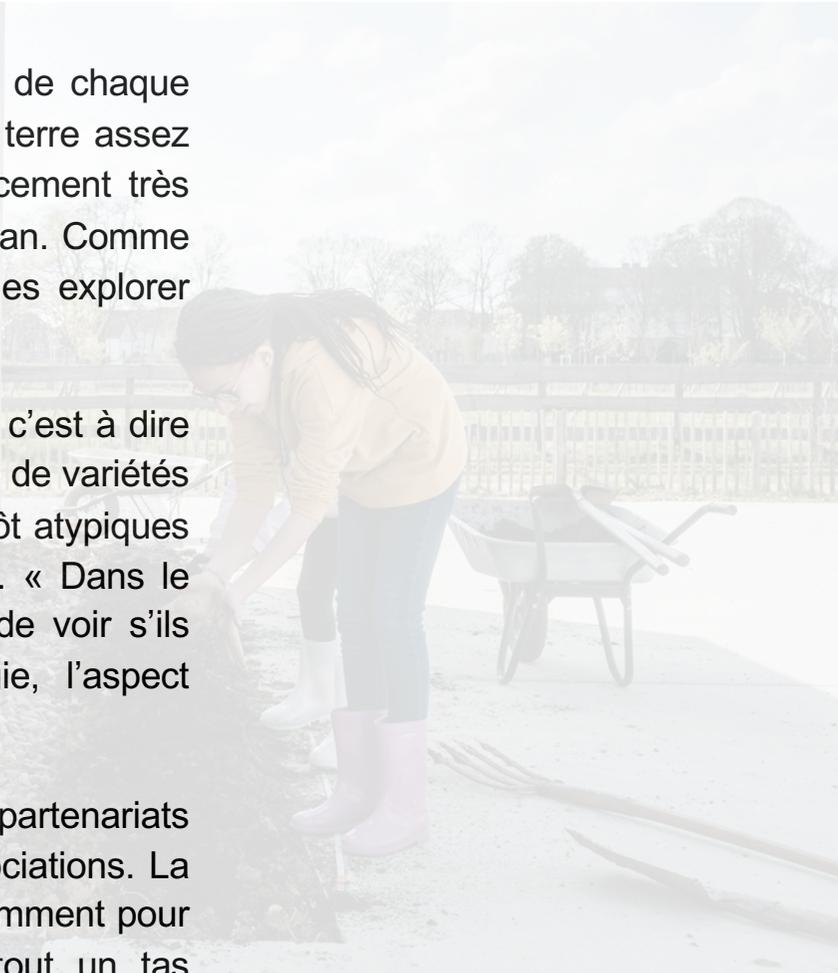
### **Pédagogie et expérimentation**

Vendredi 16 avril 2021 au matin, des bénévoles installent des plantes aromatiques et vivaces autour des locaux, pendant que des personnes en formation au Greta travaillent sur le carré potager. Sous la grande ferme automatisée, avec ses confortables canapés et fauteuils en paille à l'entrée, une petite parcelle paillée est parée pour accueillir les premières plantations. Plus tard, la serre accueillera des vignes et peut-être une petite pépinière.

On y aperçoit pour l'instant quelques gros tas de cailloux disposés au bout de chaque rangée. L'équipe a déjà bien travaillé pour essayer de viabiliser au mieux la terre assez pauvre de cette zone, et pouvoir démarrer ses activités. « C'est un emplacement très accessible aux gens, au carrefour de nombreux quartiers, se réjouit Karen Yvan. Comme souvent en agriculture urbaine, on part avec des contraintes, mais on va les explorer ensemble. »

A l'extérieur, non loin du potager, se trouvent le « petit cimetière américain », c'est à dire un carré comprenant des petits panneaux blancs avec les noms de la centaine de variétés de patates plantées là, ainsi qu' un « verger insolite » avec des espèces plutôt atypiques pour nos contrées, comme des figiers, des goyaviers ou encore des gojis. « Dans le cadre des évolutions liées au changement climatique, ce sera intéressant de voir s'ils arrivent à maturation et à produire. » Au même titre que la pédagogie, l'aspect expérimental prend une part importante dans le projet.

Ces dernières années, le champ des possibles a tissé de nombreux liens et partenariats avec des collectivités, des structures sociales, des habitants et d'autres associations. La ferme s'inscrit dans la continuité de ce travail. Elle servira de ressource notamment pour implanter des projets ailleurs. On peut aussi y venir pour participer à tout un tas d'événements. « On propose des ateliers à la cuisine pédagogique du parc, des chantiers participatifs, des conférences... », précise Karen Yvan. L'association Triticum, invitée par Le champ des possibles à exploiter l'espace en complémentarité, se charge aussi de mener des ateliers pédagogiques sur l'agriculture ou les outils low tech.



**76** actu

Cette association s'investit dans le maintien des céréales anciennes et la résilience alimentaire. En pleine période de vacances, Esther, une membre de Triticum, est en train d'animer un atelier familial. Sous sa supervision, des enfants fabriquent de la farine avec des céréales anciennes en vue de cuisiner des pancakes. « Nous avons trois parcelles correspondant à environ 800m<sup>2</sup> et un petit bout de la serre si nécessaire en cas de repli, indique-t-elle. Nous avons planté des haies. Deux parcelles sont en jachère et une en culture. »

Tout démarre doucement, du fait du contexte sanitaire rendant l'accueil des publics compliqué. Grâce à l'aspect ludique de la ferme, Le champ des possibles espère pouvoir participer à la réflexion des citoyens sur la transition alimentaire, sans culpabiliser ses visiteurs. « On n'est pas là pour se taper dessus, mais pour retrouver de l'autonomie sur ces sujets, apprendre à semer, planter, récolter et cuisiner. »



Triticum, association investie dans les céréales anciennes et la résilience alimentaire, anime également la ferme. (©MN/76actu)

**76**actu

# Ces paysans-citoyens qui font revivre les variétés anciennes de céréales...

C'est l'heure de la moisson pour l'association rouennaise Triticum qui cultive des dizaines de variétés de céréales anciennes avec pour ambition de les réintroduire progressivement dans les champs des agriculteurs locaux prêts à produire autrement.

The logo for 'Le Parisien' is displayed in white text on a blue rectangular background. A thin red horizontal line is positioned directly below the blue box.

Par Laurent Derouet  
Le 12 août 2021

A Roncherolles-sur-le-Vivier (Seine-Maritime), c'est l'heure de la moisson pour Triticum en ce jeudi 12 août. Une douzaine de bénévoles sont venus prêter main-forte à Simon Bridonneau, l'un des cofondateurs en 2019 de l'association rouennaise qui œuvre notamment pour la préservation des semences paysannes et la biodiversité cultivée. « Il y a des membres actifs. D'autres personnes qui viennent pour la première fois. C'est participatif. Chacun vient quand il a un peu de temps ».

Sur cette parcelle d'un demi-hectare prêtée par une agricultrice bio voisine, 150 variétés de céréales anciennes ont été semées, dont une grande majorité de blés tendres, mais aussi de l'orge ou du petit épeautre. « Certaines ont une histoire vieille de plusieurs milliers d'années », précise le président de Triticum. Et même si la météo capricieuse leur a un peu compliqué la tâche, tout devrait être terminé avant samedi. Faucille à la main, Jérôme, venu en famille pour l'occasion, assure que « c'est la concrétisation d'un travail collectif. Quand on voit que ces blés, semés en novembre dernier, ont poussé sans aucun traitement ni engrais dans des conditions pas faciles, on se dit qu'une autre voie est possible ».



Une douzaine de bénévoles se relaient pour la moisson sur la parcelle d' un demi-hectare sur laquelle ont été semées près de 150 variétés de céréales anciennes. LP/Laurent Derouet

## « Ce n'est pas du folklore »

Ici, pour l'heure, le volume de production n'est pas l'essentiel. « Il y a deux aspects complémentaires à cette moisson », détaille Simon Bridonneau. « D'un côté, un conservatoire avec parfois un type de semence dont nous n'avons qu'une poignée de graines mais que nous souhaitons préserver. De l'autre, nous étudions les caractéristiques de chaque variété, la façon dont elles se développent ici, pour sélectionner celles qui s'acclimatent le mieux et qui pourront être utilisées par des agriculteurs sur leur exploitation ». Car en deux saisons, un kilo de semence peut en produire jusqu'à 400 kg, ce qui est assez pour un champ de trois hectares. Avec des débouchés économiques possibles chez des [boulangers désireux de retrouver les racines de leur travail](#) ou des artisans brasseurs à la recherche d'un orge local plus savoureux.

Comme le souligne ce petit-fils d'agriculteurs vendéens qui a repris le goût à la terre : « Ce n'est pas du folklore. Une cinquantaine de membres de Triticum sont des professionnels, des paysans, des artisans... Nous sommes membres du réseau Semences Paysannes France et nous travaillons avec l'INRAE [Institut national de recherche pour l'agriculture et l'environnement] pour l'analyse de notre récolte. Durant l'année, nous organisons des ateliers et des conférences. Notre ambition, c'est d'être dans le concret et pas seulement dans la critique d'un système ».

Les 4 et 5 septembre prochains, Triticum lancera d'ailleurs à Rouen sa première Fête des moissons, à la Friche Lucien, histoire de sensibiliser le grand public au travail des champs et aux alternatives pour produire mieux et localement ce qui finira dans nos assiettes.

