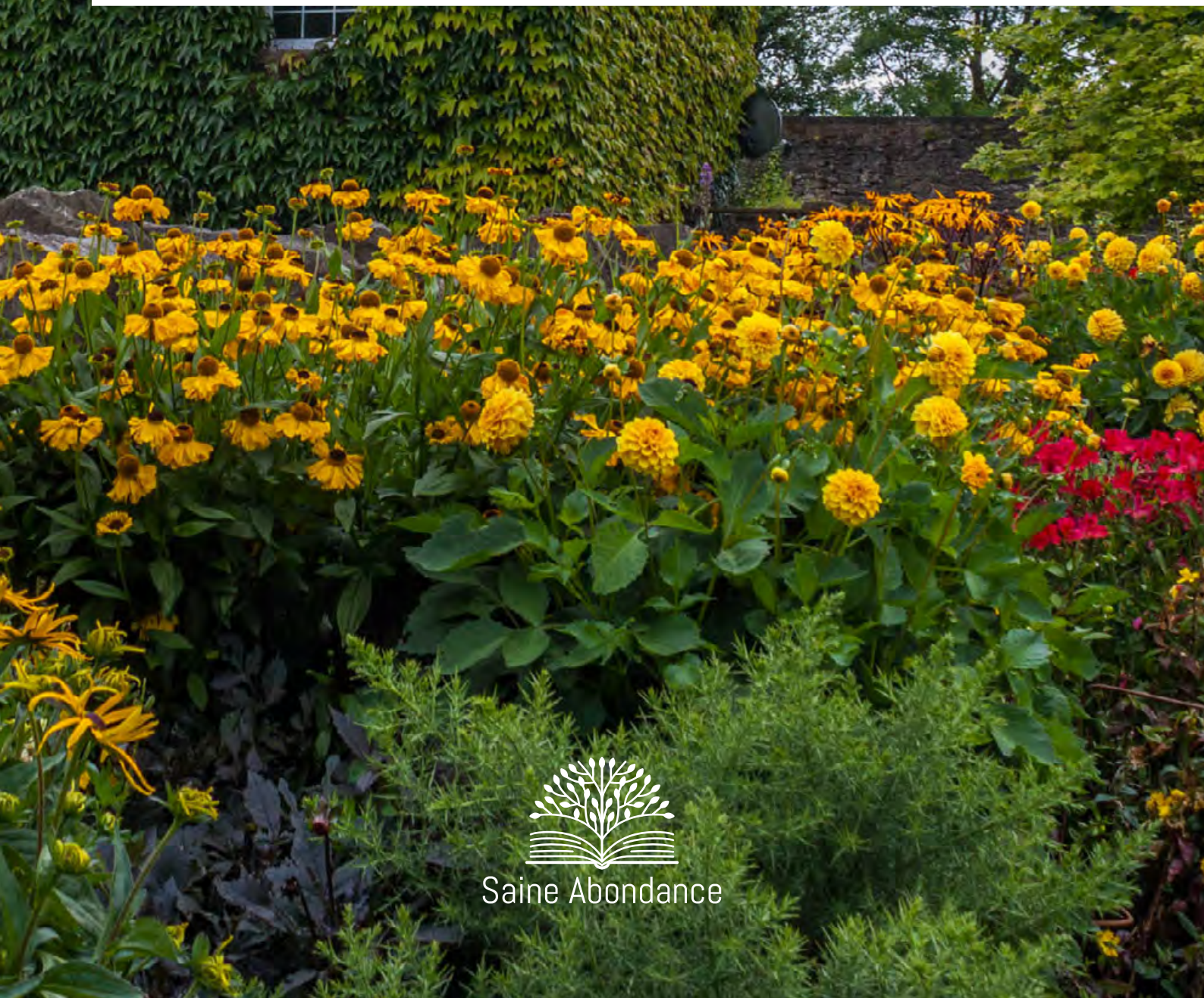
Les Livres d'une Saine Abondance

Pour un jardin naturellement abondant et autonome

08 | septembre 2019



Saine Abondance

Sommaire

Le Plaisir de Faire ses Graines 4

Biographie de l'auteur 5
Résumé 6
- Qu'est-ce qu'une graine ? 6
- Découvrez l'évolution des graines de nos cultures. 14
- Exemples de graines pour votre jardin. 17
- Petit guide pour faire vos graines. 25

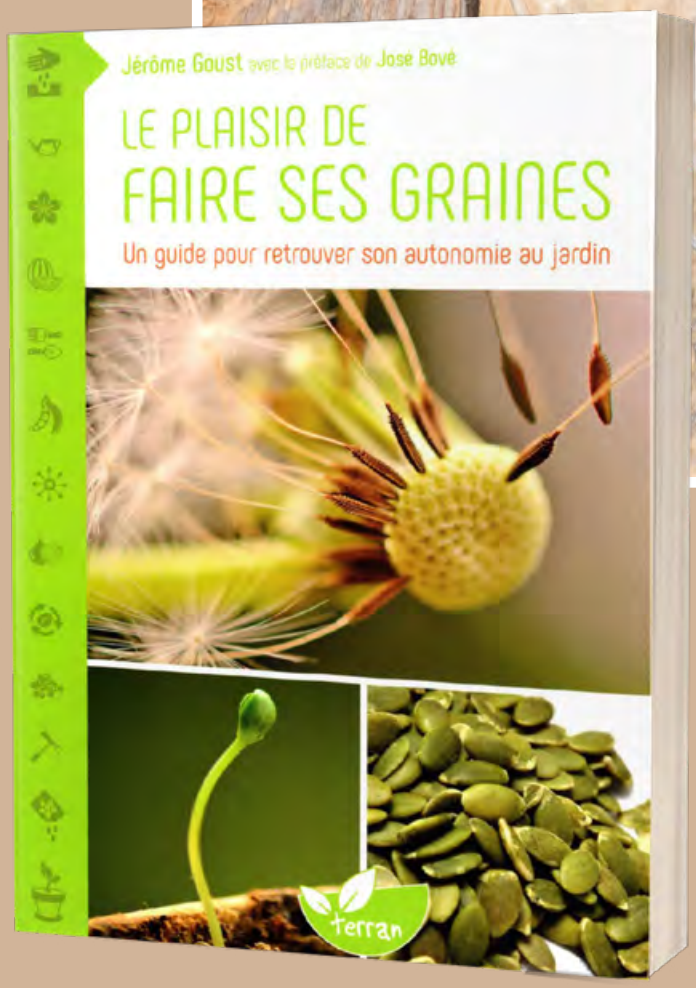
Les 3 points fondamentaux de ce livre 32

Jamais seuls 35

Biographie de l'auteur 36
Résumé 37
- Laissez-moi vous présenter les microbes… 37
- Des microbes et des végétaux 39
- Des microbes et des animaux 44
- Des microbes et des hommes 50
- La symbiose est-elle héréditaire ? 55
- Entre les microbes et notre alimentation 56

Les 3 points fondamentaux de ce livre 63

Cet art ancestral devenu militant
Produire et récolter vos graines de A à Z



Découvrez l'évolution des graines de nos cultures.

Autrefois, les plantes étaient cultivées et reproduites **localement**. Elles s'adaptaient donc progressivement aux conditions du territoire : le sol, le climat, et les modes de culture. Au fil du temps, cette sélection a façonné des variétés locales. Les végétaux étaient multipliés localement, avec de rares échanges entre villages ou horizons plus lointains.

Au XVIIIème siècle, les échanges de graines se font sur l'ensemble du territoire français. Les croisements entre variétés sont alors réalisés dans une recherche de diversité. Les variétés locales continuent à être multipliées par les grainiers.

Cependant, c'est une autre idéologie qui se met en place après la Seconde Guerre Mondiale. On cherche alors à standardiser l'agriculture pour s'adapter aux techniques modernes. Ainsi, les graines aussi sont normalisées ! Très peu de variétés locales sont maintenues face à cette **standardisation**. La diversité des végétaux cultivés va fortement s'amoindrir,[3] et les variétés lo-cales vont devenir des « variétés anciennes ».

Les semences modernes standardisées sont produites à l'échelle industrielle et ne sont donc plus adaptées aux caractéristiques territoriales. De cette manière, ces graines ont besoin d'engrais et de pesticides pour bien pousser… Des hybrides sont créés dans la recherche d'une production industrielle et homogène… Jusqu'aux OGM qui sont contre-nature, puisqu'ils sont fabriqués en modifiant directement les gènes ! Les agriculteurs ou les jardiniers ne peuvent pas reproduire ces graines et sont contraints de les acheter.

3. Note personnelle : Olivier De Schutter a constaté que 75% des espèces cultivées ont disparu aujourd'hui ! Cette biodiversité est pourtant « *essentielle* » pour la sécurité alimentaire, pour faire face aux ravageurs ou aux maladies. (Source : Cash Investigation, *Multinationales : hold-up sur nos fruits et légumes*, 2019).

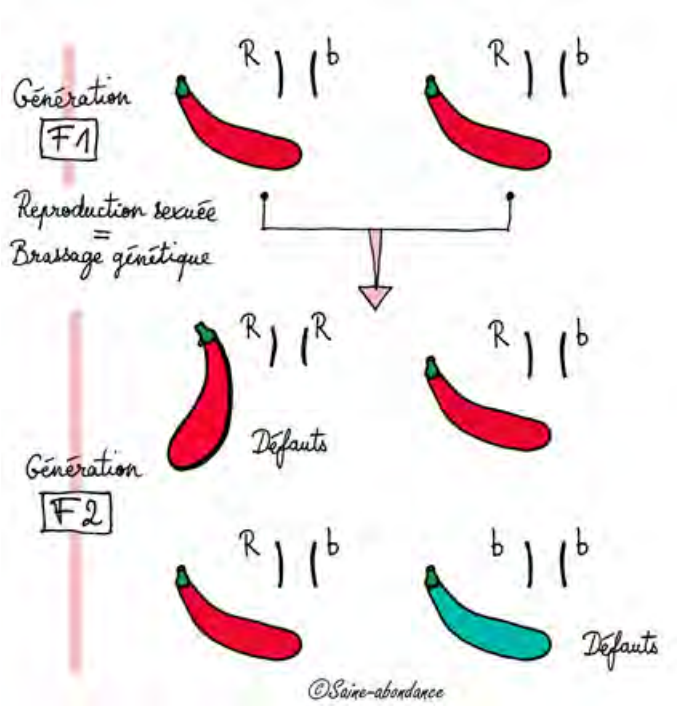
Zoom : Le cas des hybrides F1

Il existe des hybridations naturelles, où 2 espèces peuvent se croiser, ou plus couramment où 2 variétés se croisent[4].

Donc, quand on effectue un croisement entre 2 variétés de manière artificielle, c'est aussi un hybride que l'on obtient à la génération suivante.

Mais les hybrides « F1 » sont particuliers et méritent de retenir notre attention et notre vigilance. Ces hybrides-là sont obtenus à la suite de croisements multiples et complexes, que les jardiniers amateurs et même les paysans ne peuvent pas reproduire. De plus, ces hybrides se nomment « F1 » car, à la suite des croisements, ce n'est que la première génération (F1) qui aura les caractéristiques recherchées. C'est-à-dire qu'en semant les graines des hybrides F1, la deuxième génération (F2) aura des caractéristiques diverses, voire même des défauts. A cause de cela, on doit racheter les semences d'hybrides F1 tous les ans pour obtenir les mêmes caractéristiques pour chaque graine semée. Tout cela se passe au niveau génétique.

Je vous propose un schéma pour comprendre l'évolution des caractéristiques des 2 générations.



Hybride F1 et génétique : imaginons une courgette rouge !

4. Note personnelle : Par exemple, un érable hybride peut être le fruit du croisement d'un érable champêtre (*Acer campestre*) et d'un érable de Montpellier (*Acer monspessulanum*).

Face à cette standardisation, des pionniers se sont mis à produire des graines en agriculture biologique. Jérôme Goust les nomme les « *pionniers et militants de la biodiversité* ».

Les premiers à le faire furent les membres de Biau Germe, avec Sylvia Smidt qui commence au début des années 1980. Peu de temps après, c'est l'entreprise Germinance qui est créée pour produire des graines en biodynamie. Puis c'est Terre de Semences qui voit le jour en 1994, avec « *la volonté de préserver les variétés anciennes à l'échelle planétaire* ». Sa suite est assurée par Kokopelli.

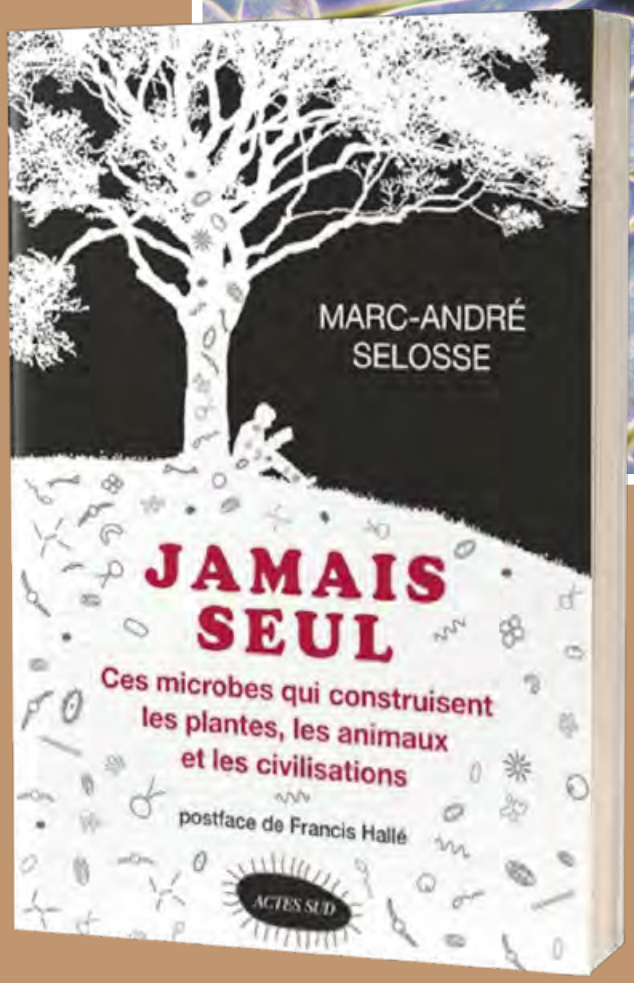
En parallèle, c'est le réseau Semences Paysannes qui se met en place petit à petit. Il réunit les agriculteurs et les paysans qui produisent leurs semences eux-mêmes. Il est créé en 2003, en forme de résistance face aux nouvelles règlementations qui interdisent la vente de semences récoltées par les paysans[5].

Cependant, si vous êtes jardinier « amateur », il est toléré que vous plantiez des variétés anciennes, que vous les multipliiez et que vous les échangiez entre amateurs. Cela peut participer au maintien de la biodiversité en faisant vivre ces variétés « anciennes » ou paysannes. Car Jérôme Goust nous le confie : « *Aujourd'hui, à l'échelle de la planète, 95 % des besoins nutritifs sont satisfaits par moins d'une trentaine de plantes* » !

Alors, diversifions !

5. Note personnelle : Les semences doivent être inscrites au « catalogue officiel » et doivent produire des cultures stables et homogènes. Pour être « stable et homogène », ce sont généralement des graines d'hybrides F1 qui sont utilisées… Ces conditions ne permettent bien-entendu pas beaucoup de diversité. Nombre de graines appartiennent à des grands semenciers : le vivant est donc privatisé. Officiellement, les échanges de graines entre paysans, tels qu'ils se faisaient depuis des siècles, sont interdits !

En quoi les microbes régissent TOUT de vos récoltes… à votre corps !

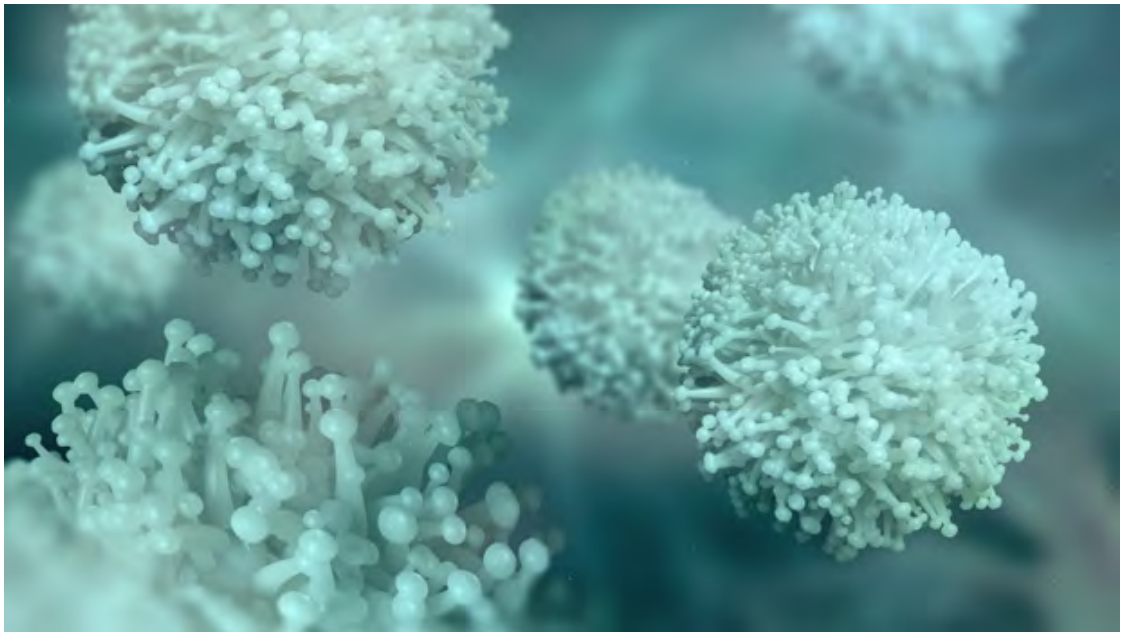


Résumé

Laissez-moi vous présenter les microbes…

Des microbes ? Beurk….

Le mot « microbe », inventé par un médecin militaire en 1878, est inspiré de « micro » : petit et de « bios » : la vie… A première vue, un petit organisme vivant ne véhicule rien de négatif en soi ! Pourtant, les découvertes scientifiques relatives aux microbes depuis le XIXe siècle n'envisagent ces derniers que selon leurs aspects néfastes. Pour donner quelques exemples : le mildiou, les accidents de fermentation transformant le vin en vinaigre, la tuberculose… Cette image péjorative, véhiculée par les chercheurs eux-mêmes, est arrivée jusque dans la population où le microbe est le plus souvent considéré comme un ennemi… Heureusement, à partir de la deuxième moitié du XXe siècle, la vision qui entoure les microbes évolue au sein de la communauté scientifique qui commence à percevoir tout leur potentiel...



Mais alors, qui sont les microbes ?

Un microbe peut être un champignon, une bactérie, un eucaryote, ou un virus.

Nous connaissons les structures visibles à l'œil nu des champignons, les spores, que l'on ramasse en forêt et qui servent à la reproduction de ces derniers. Cela ne constitue pourtant que la partie émergée de l'iceberg ! Le champignon vit la majeure partie du temps sous terre, sous la forme de fins filaments invisibles à l'œil nu : les hyphes.

Les bactéries, elles, sont des cellules isolées ou bien des agrégats de plusieurs cellules qui peuplent notre environnement, jusqu'à notre intestin !

Les eucaryotes, quant à eux, sont plus gros que les bactéries et unicellulaires. Certaines algues appartiennent à cette famille.

Enfin, les virus, qui ne possèdent pas de cellule, sont parfois classés hors des microbes. Ils sont pourtant microscopiques eux aussi, et prennent part à de multiples symbioses avec des êtres vivants plus grands qu'eux…

Des symbioses ? C'est-à-dire ?

Il existe en fait trois types de cohabitation entre les microbes et les êtres vivants de plus grande taille : le parasitisme, le commensalisme, et le mutualisme.

Le parasitisme, c'est lorsqu'une espèce en exploite une autre.

Le commensalisme, c'est lorsqu'une espèce se sert d'une autre, sans que cela n'affecte cette dernière.

Enfin, **le mutualisme**, c'est lorsque des espèces se rendent des services mutuels bénéfiques. On parlera alors d'une relation symbiotique ou bien de symbiose, et on appellera les partenaires de la symbiose, les symbiontes !

Des microbes et des végétaux

Commençons notre voyage à travers les relations symbiotiques par les nombreuses symbioses existant entre les microbes et les végétaux.

Nous verrons tout d'abord comment les champignons et les végétaux sont interdépendants pour se nourrir, puis nous ferons un point historique sur la manière dont les plantes sont arrivées sur terre, et nous verrons enfin quelques autres exemples de relations symbiotiques entre microbes et plantes, qui ont pour objet d'autres fonctions que l'alimentation...

Entre champignons et plantes : une histoire… fusionnelle !

Une véritable relation fusionnelle est à l'œuvre entre les plantes et 90% des champignons. C'est au niveau des racines de la plante que cela se passe : elle est colonisée par des champignons (par exemple, jusqu'à 500 espèces différentes sont présentes sur les racines des arbousiers et des chênes verts de la forêt corse du Fango !) et ensemble, racines et champignons forment un organe mixte : le mycorhize.

Cet organe est un exemple parfait de relation symbiotique, dont le fonctionnement est nommé « en auberge espagnole » par l'auteur. Ici, chaque symbionte complète l'alimentation de l'autre : grâce à la photosynthèse, les plantes produisent des molécules carbonées (des sucres) dont se nourrissent les champignons. Le produit total issu de cette photosynthèse est consommé pour 10 à 40% par les champignons selon leur nature ! Un partenariat bien dispendieux, n'est-ce pas… Pourtant, la plante gagne au change : le champignon, grâce à ses fins filaments, explore le sol pour elle en développant des ramifications (se fendant alors régulièrement en deux pour former un Y), multipliant ainsi la surface de contact de sol exploitée, et donc l'accès à l'eau et aux nutriments utilisables par la plante…

Saine Abondance

Les livres d'une Saine Abondance – Le plaisir de faire ses graines – Jamais seul

Directeur de la publication : Florence Mont

Rédacteurs : Florence Mont, Johanna Batoufflet et Venitia Teida

Crédits photos et illustrations : © Venitia Teida – © Florence Schmitt – © Saine Abondance

AmeliAU – Maxal Tamor – Beloborod – Pirunpon – Balinda – Richard van der Spuy – Martin Gunchev – Danylo Samiylenko – Rattiya Thongdumhyu – Yurchanka Siarhei – acarapi – Fly Dragon Fly – janaph – viewworld – Davdeka – Isabella Miller – VivL – WhiteDragon – KieferPix – Vlasov Yevhenii – bitt24 – Kelly Whalley – Sarycheva Olesiay / Shutterstock.com

Avertissement :

Ce document est une note de synthèse de l'ouvrage susmentionné qui exprime les pensées et réflexions de l'auteur de l'ouvrage. Il ne reflète pas les idées des auteurs de la note. Il n'a aucunement pour objectif de reproduire du contenu de l'ouvrage, mais a simplement vocation à en exprimer les idées principales. Pour aller plus loin, nous vous invitons à vous procurer l'ouvrage original auprès de l'éditeur. Il est également à noter que la couverture, le titre et les autres éléments liés sont propriétés de l'éditeur.