



# Pour la biodiversité des semences et plants dans les fermes

**Editorial, par  
Philippe Guichard,  
administrateur du  
RSP**

En 2005, un agriculteur de Grézet-Cavagnan (47) avait cultivé 7 ha de maïs transgénique dans le plus grand secret

jusqu'à la récolte. Pour la campagne 2006, il annonça son intention d'implanter 100 ha de maïs OGM. Invité en réunion publique à participer à une

expérimentation pour mesurer la dissémination éventuelle de pollen transgénique et la contamination possible des champs de maïs conventionnels environnants, il refusa.

L'expérimentation se déroula alors entièrement sous contrôle d'huissier, dans le voisinage. A l'été 2006, cette étude révèle la contamination des maïs environnants et des pollens des ruches situées jusqu'à 1 200 m de ses champs transgéniques.

Lors du procès des faucheurs en septembre 2006, le procureur de la république avait invité les militants à attaquer Monsieur Ménara plutôt que de faucher. Les apiculteurs et 7 associations et syndicats donnent suite et assignent l'ogmiculteur en référé devant le tribunal de Marmande, car celui-ci a publiquement annoncé son intention de continuer à cultiver des OGM. Cette procédure permettra de mettre en lumière la responsabilité des agriculteurs qui font le choix du transgénique au mépris de leur voisinage. Jeudi 24 mai 2007, le tribunal de Marmande

**condamne les apiculteurs à s'abstenir de placer leurs ruches dans un rayon de 1,5 km autour des parcelles de maïs OGM pendant la période de pollinisation, afin de ne pas récolter de pollen transgénique et d'empêcher les abeilles de propager**

la contamination aux cultures traditionnelles avoisinantes. Ce jugement, qui reconnaît le rôle propagateur de l'abeille, ignore le rôle prépondérant du vent dans la dissémination des pollens, et impose aux apiculteurs d'enlever leurs ruches lorsque

des cultures transgéniques sont implantées à proximité. Cette décision, qui prouve que la coexistence est impossible, est intolérable pour les agriculteurs non-OGM.

Déboutés, les apiculteurs, les syndicats apicoles et les organisations paysannes doivent de surcroît payer 5000 € de frais de justice. Le 4 juin 2007, décision est prise de faire appel de ce jugement inadmissible.

Le 5 juin, l'apiculteur se fait bloquer et saisir ses trois comptes bancaires, de mémoire d'avocats, cela ne s'est jamais vu... Preuve est de constater que tout est fait pour empêcher les actions judiciaires de se poursuivre, on cherche à prendre en tenaille un individuel, alors que, rappelons-le, 7 structures avaient assigné l'ogmiculteur en référé...

La Cour d'Appel d'Agen examine cette requête le 29 juin et délibèrera dans les huit jours suivants.

Cette action est indispensable car elle démontre la faiblesse des études et arguments voulant faire croire qu'une coexistence est possible. **Le Réseau Semences Paysannes appelle donc à soutenir financièrement cette action** en envoyant les dons à l'ordre de : Confédération Paysanne 47, 46 rue de la convention, 47300 Villeneuve sur Lot, en mentionnant au dos du chèque « Procès ».

## Les brèves/ actualités

### **Conservation et (ou) pillages des ressources médicinales sauvages : le thème de la prochaine fête des SIMPLES**

Dès sa création le syndicat SIMPLES a inscrit la gestion et la préservation de la ressource floristique au coeur de sa démarche : respect et économie des plantes de la cueillette jusqu'à la délivrance finale au consommateur. Aujourd'hui que la circulation des biens est planétaire et que la demande sociale en produits sauvages connaît presque partout un très grand développement, le syndicat souhaite éduquer, sensibiliser et informer les consommateurs, cueilleurs, agriculteurs, transformateurs, distributeurs, artisans et industriels à propos des conséquences de nos choix d'usagers des plantes pour l'avenir de la flore aromatique et médicinale sauvage mondiale. » C'est ce thème qui sera abordé les 13 et 14 octobre prochain à Rosans.

### **A lire: "Quelles variétés et semences pour des agricultures durables ?"**

L'INRA a publié les Actes du Séminaire co-organisé par l'INRA et la Confédération Paysanne "Quelles variétés et semences pour des agricultures durables ?" qui s'est tenu à Angers en mai 2005 et au cours duquel plusieurs membres du RSP sont intervenus. Publication dans la collection Les dossiers de l'environnement de l'INRA n° 30. 2006. 186 p A4. 26 € + 5 € de frais de port à commander à Editions Quae. RD10. 78026 -

Versailles cedex ([www.quae.com](http://www.quae.com)). La 4<sup>ème</sup> partie, intitulée « Sélection participative, spécificités et enjeux » (32 p) est téléchargeable en ligne à [http://selection-participative.cirad.fr/productions/publications/dossier\\_inra\\_s](http://selection-participative.cirad.fr/productions/publications/dossier_inra_s) ur la selection participative. Pour plus d'infos sur la

sélection participative voir notre site,  
rubrique sélection participative et liens.

## **Mali/Afrique de l'Ouest : privatisation de semences et souveraineté alimentaire**

En février 2007, la Coordination des Organisations Paysannes du Mali (CNOP) avec l'appui de la Bibliothèque d'Echange de Documentation et d'Expériences (BEDE) et de l'Institut international pour l'Environnement et le Développement (IIED) réunissait pendant cinq jours une cinquantaine de paysans, associatifs et personnes ressources de seize pays de quatre continents. L'atelier échange paysans de Bamako se déroulait en amont du forum mondial sur la souveraineté alimentaire Nyéléni 2007 pour laisser un large espace de discussion aux paysans sur la problématique de la privatisation des semences. Il s'adressait en premier lieu aux paysans d'Afrique de l'Ouest et a largement été enrichi par la participation de groupes de paysans d'Inde, d'Iran, du Pérou, d'Indonésie, de Tunisie, d'Algérie et de France. Retour sur cette rencontre : pour commencer, différents témoignages tirent la sonnette d'alarme et dénoncent par des cas concrets les travers de la privatisation du vivant : biopiratage du riz sauvage au Mali, du maca au Pérou, du riz Basmati et du neem en Inde, contaminations des cultures par les OGM ou encore l'interdiction de cultiver des variétés locales en Europe. S'en suivent l'exposition et l'analyse des lois semencières des règles qui régissent les droits de propriété intellectuelle (loi UPOV, accords de Bangui révisés). Le thème des OGM demande à être approfondi et les luttes menées dans différents pays sont présentées. Après deux jours, les échanges s'ouvrent enfin sur les alternatives positives et les innovations développées par les communautés rurales. Les indiens de la Development Decan Society (DDS) témoignent de leur reconquête de l'autonomie en semences et de leur souveraineté alimentaire ainsi regagnée ; les péruviens du parc de la pomme de terre présentent leur travail de protection de plus de 1200 variétés de pomme de terre ; Nicolas Supiot décrit les activités du Réseau Semences Paysannes et met en avant l'organisation autour de collections vivantes et la sélection

participative ; il est rejoint par les indonésiens qui autour de champs-écoles cherchent à remettre la sélection du riz entre les mains des paysans ; Lamine Biayes de l'Association Sénégalaise des Producteurs de Semences Paysannes (ASPSP) témoigne du travail des paysans qui s'organisent pour produire localement les graines de potagères, inventorier et échanger les semences locales et les savoir-faire associés. A l'issue de cette riche rencontre, les participants mandatent des représentants au forum de Nyéléni qui forts de cinq jours d'intenses échanges participeront aux débats et diffuseront la déclaration de Bamako « Semences paysannes, fondement de la souveraineté alimentaire en Afrique » (à télécharger sur le site du RSP et de BEDE).

### Calendrier

- ✓ **Le 5 juil 2007, Bonne (Haute-Savoie), Ferme Ouverte « Blés et seigles anciens »** : Visite de la collection de blés et de seigles anciens de Raphaël Baltassat et échanges autour des semences paysannes. Contact : Gilles Pereau, 04 72 41 79 22
- ✓ **Le 23 sept 2007 Die (26) [9h-12h] Formation semences** Lors de cette 2ème journée, les thèmes abordés seront : la récolte, le tri et la conservation des semences. Contact : [herbesfines@no-log.org](mailto:herbesfines@no-log.org)
- ✓ **Le 2 oct 2007, Besayes (26): Choisir et produire ses semences de maïs (2ème journée)** : Suite à la journée de formation d'avril Tour de parcelle sur une plate-forme de démonstration, Chez Alain Plantier. Contact : Gilles Pereau, 04 72 41 79 22
- ✓ **19 septembre 2007, LeChange (24), visite des essais de variétés de population de maïs et de tournesol** de Bio d'Aquitaine. Renseignements : 05 53 35 88 18

### Documents en vente

#### **Film « Les blés d'or », un film sur les rencontres des paysans-boulangers**

Format DVD. Durée du Film 35 minutes + 2 bonus de 5 et 20 minutes (réédition du film « légalité et légitimité des semences paysannes »). Prix : 15 € + frais de port 2,40 €.

#### **Film « La fin des haricots ? »**

Disponible en DVD (12 € + 2,40 €) ou à télécharger sur notre site. 52 minutes. Lilith Production. 2006

Retrouvez nos publications et vidéos sur [www.semencespaysannes.org/](http://www.semencespaysannes.org/) publications

[contact@semencespaysannes.org](mailto:contact@semencespaysannes.org)

# Pour la biodiversité des semences et plants dans les fermes

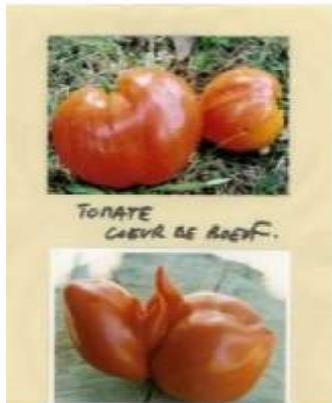
Dossier actualités

## On achève bien la cœur de bœuf. Une tomate en colère.

*J'ai recueilli les doléances d'une tomate d'abord oubliée puis retrouvée, appréciée, cultivée pour être enfin malmenée, maltraitée et comme pour parfaire l'humiliation mal nommée. Elle en a gros sur la patate la tomate cœur de bœuf. En tant que re cueilleur des informations, je tiens à préciser que je n'ai rien censuré de son témoignage bouleversant et accablant et que j'ai obtenu ses confidences qu'à la faveur d'une relation continue depuis 25 ans dans un grand potager du sud de la France. Je vous retranscris ce que j'ai compris en le repla çant dans le contexte de la très vieille histoire des jardiniers.*

### Faisons connaissance avec la tomate cœur de bœuf...

Mon arrière grand père cultivait la cœur de bœuf à Lyon, dans les années 50. Mon père se souvenait de cette tomate en forme de gros cœur pouvant atteindre 500 ou 600 grammes sans forcer. On a retrouvé les graines en Italie (catalogue de semenciers de Milan, 1980) et par des jardiniers qui en avaient gardé la semence en France. Elle est aujourd'hui inscrite au catalogue officiel français des semences dans la courte liste annexe des « *variétés exclusivement réservées aux amateurs* » (sic) sous l'appellation « cuor de bue » origine Italie et ce depuis quelques années.



Son feuillage la rend insolite pour le néophyte qui la croit malade. Les feuilles fines et très découpées ont tendance à retomber à l'inverse des variétés à port foliaire rigide. On la reconnaît sans le fruit grâce à cette petite surface foliaire, légère, aérienne. Même la tomate des Andes ou « andine cornue », très allongée, très connue et très goûteuse n'a pas un feuillage aussi découpé. C'est un caractère propre à toutes les cœur de bœuf. Car il en existe à ma connaissance au moins quatre : « Cœur de bœuf » rouge, orange, rose, téton de venus. La variété « banana leg's » qui présente des caractéristiques générales (feuillage, port) identiques n'en est pas une car « banana leg's » signifie « jambe de banane » : en gros, la forme et la taille d'un pouce en jaune. Je constate que toutes ces tomates au port particulier et

commun font toutes un fruit pointu, très pointu à l'extrémité voire particulier comme l'évoque « téton de venus »...

Sa culture est délicate, elle se comporte comme une liane d'où jaillissent des fruits de taille et forme variable sur le même pied. Sa production est épisodique dans mon jardin, c'est par période qu'elle produit et peu. Elle semble gourmande en matière organique. Le fruit du bout du bouquet est souvent double voir triple voir quadruple et donne, si on le laisse en paix, un fruit difforme étonnant. En plus d'être très bonne, elle est très belle.

Dans la renaissance du riche patrimoine génétique des potagers, la tomate cœur de bœuf est comme une figure de proue du bateau « biodiversité cultivée », plutôt galère en final... une mascotte pour des milliers de jardiniers et de consommateurs qui on su la retrouver, l'apprécier, la déguster. Cette tomate dont la chair est rare en graine et en cavité. Une tomate pleine, d'un rouge vif, foncé, elle coule peu quand on la coupe. Des tranches fines arrosées d'une simple huile d'olive sont le sommet de la gastronomie pour qui apprécie les plaisirs simples. Ce fruit qui ne veut pas rougir jusqu'au pédoncule d'attache et qui reste à la base d'un beau jaune orangé.

L'appellation cœur de bœuf provient à mon avis de deux analogies : la tranche rappelle la chair d'un cœur. La forme et la taille évoquent le bœuf. Evidemment on n'allait pas dire cœur de vache ou de mouton quoiqu'on nomme une délicieuse cerise « cœur de pigeon » ! L'échelle est respectée et l'hypothèse tient la route.

Si la cœur de bœuf est devenue la « reine » des tomates, c'est le peuple qui a tranché sans jeu de mots recherché ! Et depuis cent ans au moins on cultive la cœur de bœuf, juste trente ans d'oublis en France et une vigoureuse mémoire en Italie où jamais elle ne disparut des catalogues grainetiers et des jardins potagers, maraîchers.

## Histoire d'une dérive

C'était sans compter sur une poignée de voyous, de pirates de la biodiversité cultivée, de commerçants et d'exploiteurs de gènes pour qui la cœur de bœuf deviendra la tomate qu'ils voudront, celle qu'un plan marketing va hisser au rang non pas du Canada Dry de la tomate mais plutôt d'une cigarette dans laquelle on aurait mis les pires produits. C'est peu dire que le travail des redécouvreurs, des ethnobotanistes, des historiens de l'agriculture et du jardinage, des milliers de jardiniers est saccagé d'un coup d'arnaque et de matraquage. C'est Saint Fiacre, le patron des jardiniers, qu'on massacre. Linné a dit « *si tu ne nommes pas les choses c'est la connaissance des choses qui disparaît* ». La cœur de bœuf connaît ce destin. Depuis quelques années, de nombreuses personnes confondent cette variété si particulière avec d'autres tomates rouges, roses souvent côtelées en profondeur si ce n'est n'importe quoi d'autres pourvu qu'on la nomme cœur de bœuf.



Qu'avons-nous donc fait de la tomate ? Depuis cette mauvaise tomate (issue des graines hybrides françaises dont le marché est juteux), issue de terre sans avenir d'El Ejido en Andalousie, alimentant en toute saison les tables européennes jusqu'au coulis de tomates ramassées par des clandestins polonais asservis par des capots italiens et payés 30 euros la tonne, c'est l'argent de la tomate qui coule à flot et fait qu'on parle maintenant de « cœur de bœuf en forme de poire » (Groupement de Recherche sur l'Agriculture Biologique en juin 2007 !). Pas étonnant que les gens, déçus d'en avoir goûté de mauvais fruits, hors saisons sans goût, acide et mal nommée, achètent moins le plant de cette tomate. Voilà on y est, après la déconstruction de nos schémas mentaux, c'est la confusion. Il y a de la tomate cœur de bœuf de partout, de toutes les formes, de toutes les couleurs et en toutes saisons.

Comment avons-nous pu laisser faire cela lorsque au même moment on intimidait dans la France entière des petits artisans semenciers pour qu'ils inscrivent et paye une taxe sur les variétés qu'ils avaient eux-mêmes redécouvertes ? Alors que ceux qui instruisaient le procès étaient ceux qui avaient contribué à éliminer ces mêmes variétés ! Je peux confirmer que c'est bien la France de Pétain qui est venue dans mon jardin à deux reprises pour tentative d'intimidation par deux représentants de la répression des fraudes (2003 puis 2004, en provenance de Toulouse avec procès verbal à la seconde visite).

Nos tomates ont été détournées de leur fonction de plaisir pur pour les sens. Même des maraîchers bios les font greffer sur aubergines sauvages sous serre pour « qu'elles crachent » et qu'elles n'attrapent pas de maladies trop vite... L'homme est un loup pour la tomate. Et la tomate c'est pêche de loup en latin (*lycopersicon*) et normalement comestible (*esculentum*). Même les italiens sont perdus. Ce n'est plus de la cœur de bœuf, c'est sidérant de voir comment disparaît rapidement la mémoire.

Un jour on jugera les voyous du marketing agroalimentaire pour vol de mémoire et commerce de produit empoisonné. Messieurs les experts en agronomie du GNIS (Groupement National Interprofessionnel de la Semence), du GEVES (Groupe d'Etude et de Valorisation des Espèces), de l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique), de l'inoxydable Ministère de l'agriculture, pouvez-vous m'expliquer la logique de dégénérescence du marché et de la tomate ? Cette logique qui violente, empoisonne, et met en péril la terre, la santé et la vie de nos enfants. Une chose est sûre, chez ces gens là, le cœur n'y est pas.

Jean Luc Danneyrolles

*Jardinier Créateur du potager d'un curieux  
(France Provence Vaucluse)*

*Auteur chez acte sud de « la tomate » traduit en  
Italie, « piment poivron », « ail et oignon » et « le  
jardin extraordinaire » ainsi que « créer son  
potager »*

*Membre du Réseau Semences Paysannes*

PS: une tomate de variété ancienne cultivée au jardin commence à produire en général en fin de juillet jusqu'au gelée de fin octobre pour le sud et plus tôt pour le nord. On gagnera 15 jours à trois semaines de précocité avec des variétés modernes hybrides. Enfin l'usage de la serre, et le réchauffement climatique en cours permettent aux jardiniers pressés de manger des tomates plus tôt ces dernières années mais ils perdent en qualité.