

Une Maison des semences paysannes dans les Alpes-Maritimes

Par Frédéric PRAT

Publié le 28/10/2019



Depuis 2018, un collectif de paysans, jardiniers, chercheurs, cuisiniers, « *mangeurs* » s'est constitué autour de la sauvegarde du patrimoine semencier cultivé des Alpes-Maritimes. Son nom : la Maison des semences paysannes maralpines. Collecte, multiplication de variétés, formations : voici un premier bilan des actions à leur actif.

Dimanche 20 octobre : c'était la 11e fête de la brebis brigasque à La Brigue, dans cette magnifique vallée de la Roya, devenue tristement célèbre en tant que lieu de passage de migrants par les

Alpes, au nord de Vintimille. Le thème de la fête cette année était : les semences paysannes potagères. Il faut dire que, dans le comité d'organisation, était présente la Maison des semences paysannes maralpines (MSPM), jeune organisation dont une des figures, Marie Bonneville, artisanale semencière à la Brigue, co-organise cette fête depuis plusieurs années.

JPEG - 3.4 Mo

Un constat, des objectifs

Avec l'association Agribio 06, Marie Bonneville a constaté « *qu'il existe dans les Alpes-Maritimes beaucoup de semences et de variétés qui constituent un patrimoine génétique et culinaire exceptionnel, mais qui peine à être conservé et valorisé aujourd'hui, car très peu de maraîchers font leurs semences dans le territoire* » [1]. De là, mais aussi de la connaissance d'autres initiatives du même type, est née l'idée de créer cette maison des semences paysannes. Avec l'aide de son complice, Maxime Schmitt, oléiculteur, ils ont donc, depuis plus d'un an, fédéré de nombreux habitants de ce département autour de la sauvegarde des semences cultivées issues de ces terroirs, afin de les collecter, identifier, préserver et de les développer.

Territoire transfrontalier par excellence (la zone où se situe La Brigue n'est française que depuis 1947), le réseau d'acteurs ainsi créé recouvre aussi bien les zones françaises qu'italiennes de cette « *bio-région* » en partie montagneuse et en partie maritime, d'où un large spectre de conditions écologiques pour ces semences.

Les objectifs de la MSPM sont ambitieux et découlent d'un objectif principal : réintégrer les semences paysannes des champs des paysans à nos assiettes de « *mangeurs* ». Pour cela, il faut identifier et collecter les semences autochtones (essentiellement potagères), et les multiplier afin de les mettre à disposition de toute personne désirant les cultiver. Dès lors, conditions de cultures, stockage, tri, mais aussi gestion de ce « *commun* » sont quelques-uns des thèmes qui ont animé le collectif depuis deux ans. Mais il s'agit également de sauvegarder les histoires autour de ces semences, les savoir-faire agronomiques et culinaires associés, leur origine et leurs usages, et aussi de caractériser leurs goûts, d'où la présence dans le collectif de chefs-cuisiniers.

Un partenariat multiple

Le collectif est donc ouvert à tous, même si son noyau est constitué de paysans qui pensent que la production de ses propres semences fait intégralement partie du métier de paysan. Parmi les organisations paysannes proches de la MSPM, citons l'Adear 06, AgriBio 06, l'épicerie niçoise 21 paysans, les consommateurs au travers du réseau des AMAP 06 et, plus spécialisé semences : le réseau semences paysannes (RSP), le réseau EDULIS (Ensemble Diversifications et Utilisons Librement les Semences) ; des chercheurs notamment en agriculture biologique (GRAB Paca...) ; et des chefs cuisiniers.

La collaboration de l'association SOL (Alternatives Agroécologiques et Solidaires) permet de salarier un animateur deux jours par semaine ; et l'obtention récente de financements [2] a permis de lancer plusieurs projets de recherche. L'un d'entre eux, avec Clémentine Antier, chercheuse au sein de l'université catholique de Louvain, vise à comprendre les freins et leviers qui expliquent l'adoption et l'utilisation des semences paysannes. Un autre est mené par Chloé Gaspari, chercheuse au GRAB : il vise à développer les outils nécessaires pour transférer les savoir-faire techniques sur la sélection variétale et à définir des grilles de sélection multicritères qui incluent le goût dans les processus de sélection.

Enfin, la MSPM organise déjà des formations « *afin de diffuser les savoir-faire essentiels de*

reproduction, conservation, sélection, amélioration des semences et les savoirs génétiques et législatifs associés. Elles se déclinent en différents formats selon les publics visés : formation approfondie sur une espèce végétale pour ceux qui veulent être « mainteneur » d'une variété pour le collectif, formation générale à la reproduction de semence pour les initiés, introduction au thème des semences pour le grand public, etc. ». Le lycée horticole d'Antibes est un des partenaires. La dernière formation en date, organisée par Agribio 06 en septembre, était consacrée à la sélection de semences de courgettes (dont la fameuse « longue de Nice ») et tomates. Ces formations sont aussi l'occasion de réfléchir aux distinctions qui doivent être faites entre « conservation » et « préservation » ou encore entre « maintenir une variété » et « multiplier une variété ». Par exemple, « la courge de Fontan » doit être maintenue à Fontan, son terroir d'origine en plus d'être multipliée dans d'autres endroits ».

Un lieu, des lieux

Point de grand bureau central pour la MSPM : cette maison est avant tout un lieu virtuel, chez l'ensemble des paysans du territoire. Cependant, un bureau est hébergé à Nice chez 21 paysans [3] dans lequel on trouve une bibliothèque, et un congélateur pour stocker les graines. Les financements ont également permis de commencer à se doter de matériels de tri (tamis).

Dans ses premières années de fonctionnement, tout est à construire, notamment les règles de gestion. Le groupe se réunit en plénière deux fois par an, pour produire une charte interne de principes, des règles de fonctionnement et se doter d'une instance de gouvernance définie et acceptée par tous.

Mais bien entendu, le gros du travail est sur la sélection des semences et de nombreuses semences ont déjà été produites dès 2019 (voir encadré). Dans l'un de ses projets, la MSPM propose par exemple de réintroduire de façon pérenne la courgette « longue de Nice » dans les Alpes-Maritimes, en la multipliant, la sélectionnant et l'adaptant dans le terroir même dans lequel elle est amenée à être cultivée. Et en la sélectionnant sur plusieurs critères : productivité, précocité, tenue à la cuisson, goût...

[**Fresque potagère du Potager d'un curieux \(Jean-Luc Daneyrolles\)**](#)

Ce dimanche 20 octobre, beaucoup des partenaires de la MSPM étaient présents, depuis Le potager d'un curieux de Jean-Luc Daneyrolles (voir photo ci-dessus), la Communauté de Longo-maï, le collectif Graines des Montagnes, le réseau Edulis... Sous une pluie intermittente, les brebis Mourerous ont fait leur retour triomphal de la transhumance. Une autre façon d'affirmer aussi la biodiversité, animale cette fois, puisque cette race également maralpine, qui a failli disparaître dans les années 70, fait aujourd'hui l'objet d'un regain d'intérêt avec plus de 30 000 individus...

[**Les premières semences 2019**](#)

Cette année 2019, nous avons récolté des graines de fèves violettes de Saint-Laurent-du-Var, de chou brocoli de Nice, de salade dite « romaine de Mane », de petit pois de San Cipriano, de courgette « longue de Nice » de plusieurs souches, d'ail de Cicin, de poivron de montagne, d'une « ronde de nice » (moschata à fleurs), d'aubergine de Taron, et de plusieurs variétés de tomates et de haricots...

Sophie Vallet Chevillard

[1] Maison des semences maralpines, *La gazette des semences maralpines* N°1, décembre 2018, p.2. Les autres citations non sourcées viennent soit de cette même gazette, soit de communications directes.

[2] Notamment *via* l'appel à projet Fondation de France sur la transition écologique, le fond de dotation de la Nef, la Fondation Good Planet, la Fondation Crédit agricole PACA, et la Fondation Terra symbiosis.

[3] 2 rue Valperga, 06000, Nice.

Adresse de cet article : <https://infogm.org/une-maison-des-semences-paysannes-dans-les-alpes-maritimes/>