

Un patrimoine qui se meurt

François Kieffer sème des céréales de variétés anciennes pour contribuer à la sauvegarde d'un patrimoine culturel en voie de disparition. Au début, il voulait seulement retrouver le goût du pain d'antan.

Les nouvelles semences industrielles ne s'adaptent pas à leur territoire car ce travail se fait sur des générations, elles sont donc plus fragiles face aux intempéries comme la canicule qui sévit à nouveau.

De notre journaliste
Audrey Libiez

Quand on parle semences paysannes, dans l'imaginaire collectif on voit de jeunes activistes baba cool qui rejettent le monde moderne ou toute forme d'autorité. Faut-il réellement être dans un esprit de confrontation, rejeter la société pour réclamer le droit de produire, donner ou vendre des semences paysannes, naturelles? François Kieffer est homme de la terre, du terroir, très loin de ces clichés. Il a hérité de la ferme familiale, mais en 1985 à Moutfort, il a compris qu'il ne pourrait pas vivre de ce travail. Il a donc créé son entreprise de chauffage et sanitaire qui se trouve dans les locaux de l'ancienne ferme, entièrement rénovée.

Aujourd'hui, il est retraité et a davantage de temps pour remettre les mains dans la terre, alors il sème du blé, du seigle, des tournesols... Cela peut paraître banal, pourtant son acte est militant, car l'acquisition des semences qu'il utilise sont illégales car elles ne sont pas inscrites sur le catalogue officiel des espèces et variétés végétales qui permet de les mettre sur le marché.

«Du pain avec le goût d'antan»

«Il y a environ 15 ans, je voulais manger du pain avec le goût d'antan», raconte François Kieffer «J'ai voulu faire du pain moi-même, mais si j'achetais la farine du commerce, cela revenait au même. J'ai donc semé quelques graines et au fur et à mesure du temps, ça s'est agrandi.»

Sur le chemin qui mène sur ces terres sans pesticides dans la région de Moutfort, l'homme membre de l'association SEED (Semences pour l'entretien et l'évolution de la diversité) égrène le nom des blés qu'on voit. Ils se ressemblent tous et ont la particularité d'être bas, très bas pour correspondre aux critères des moissonneuses-batteuses et profiter d'une culture mécanisée. Arrivés sur l'îlot de semences paysannes, les blés ont une tout autre allure, ils sont hauts, encore un peu verts, diversifiés, les allées de grand épeautre, de petit épeautre offrent de belles couleurs. «Dans les champs aux alentours, on voit que les blés ont souffert de la chaleur, pas ici», note François Kieffer. Ce n'est pas le cas de ses céréales qui n'ont pourtant jamais été arrosées. «Ce n'est pas le but, même s'il y a des années plus mauvaises



Photo : tania feller

Depuis une dizaine d'années, François Kieffer sème des graines anciennes au Luxembourg.

que d'autres.» Alors d'où vient cette différence? «En nanifiant les blés, la taille des racines a également été rétrécie et ces dernières s'ancrent moins profondément dans le sol, à 20 ou 30 cm de profondeur au lieu de 1,50 m de profondeur pour les anciens blés. En s'enfonçant moins profondément dans la terre, elles ont également moins accès aux minéraux», complète le spécialiste. Avec des étés de plus en plus chauds, cette caractéristique risque de manquer cruellement.

«Les jeunes ne peuvent pas faire la comparaison de ce qu'ils n'ont pas connu, mais dans les années 60 la nature grouillait de lièvres, d'insectes. Les études parlent de 80 % d'insectes en moins, il n'y a qu'à regarder dehors pour le constater.» Et pour lui cette hécatombe s'explique principalement par les pesticides qu'il veut donc absolument bannir dans ses cultures. «Bien sûr, les pesticides tuent les insectes ravageurs, mais également les autres. La simple rosée du matin qui se forme dessus peut être mortelle pour un insecte qui la boit.»

➤ Reprendre un travail ancestral à zéro

Les pesticides sont aussi à l'origine de son projet : «En 1983/1984, j'ai travaillé dans une boulangerie qui était régulièrement traitée par des insecticides que je voyais ensuite couler sur la chaîne de production. C'était la norme, ça l'est peut-être toujours aujourd'hui. Depuis, j'ai très souvent retrouvé cette odeur dans le pain», se souvient François Kieffer.

«Dans les années 2000, j'ai recherché des anciennes variétés de blés et j'ai découvert que d'autres gens se posaient les mêmes questions en France, en Allemagne et au Luxembourg.» Mais difficile de trouver des graines qui n'ont pas subi de transformations par l'industrie agroalimentaire, des graines qui ont mis des générations à évoluer. C'est notamment dans un musée qu'il a pu s'en procurer, les autres sont issues des réseaux européens de semences paysannes. «Il faut savoir

que si une graine n'est pas ressemée tous les cinq ans, elle meurt», indique le retraité, d'où l'importance de continuer à la cultiver pour qu'elles ne disparaissent pas toutes.

Les céréales plantées, multipliées et ressemées dans un contexte d'agriculture locale depuis des millénaires se sont adaptées au sol, à la terre, au climat pour devenir résistantes aux intempéries, maladies ou insectes présents. Si le climat évolue, elles aussi. Les gènes se modifient sur la prochaine génération. Un travail qui s'est déroulé sur près de 5 000 ans au Luxembourg et qu'il faut pratiquement reprendre à zéro. Les premiers essais de François Kieffer n'ont pas été spectaculaires : «Au début, les plantes n'étaient pas très adaptées pour notre région, mais cela fait dix ans que je les sème régulièrement et elles commencent à évoluer.»

Jusqu'à-là, François Kieffer est resté très discret sur son travail de conservation des variétés anciennes. Il a pourtant décidé de nous répondre car «il faut tout de même que les choses changent». Il reconnaît que pour l'instant une production agricole issue de semences paysannes se vendrait très chère car son rendement est équivalent à un cinquième du blé conventionnel. Les agriculteurs pourraient tout de même économiser sur les engrais et les pesticides, de toute manière, ils devraient être libres de choisir leur rendement.

Régulièrement des sachets de variétés traditionnelles de différentes plantes ou légumes (haricots, choux, petits pois), «tombent du camion» de l'association SEED et atterrissent dans les mains de particuliers également sensibles à ce sujet.

Le blé moderne amène moins de diversité, or c'est cette diversité qui permet aux céréales de résister aux obstacles. Si des maladies devaient détruire toutes les plantations qui, aujourd'hui, ne savent plus se défendre, ce sont les mêmes multinationales qui commercialisent les semences qui produiront également les produits phytosanitaires pour en venir à bout. Dans tous les cas, elles sont gagnantes.

SEED : une association pour la diversité des plantes

SEED (Semences pour l'entretien et l'évolution de la diversité) est un réseau ouvert et indépendant pour promouvoir la diversité des plantes cultivées par la sauvegarde, la multiplication et l'évolution de variétés traditionnelles et localement adaptées. Les douze membres fondateurs de l'ASBL représentent plusieurs or-

ganismes et associations luxembourgeois, dont l'institut pour l'agriculture biologique, le musée national d'Histoire naturelle, le lycée technique agricole, le parc naturel de l'Our, l'association natur&emwelt, le centre de la formation écologique.

<http://seed-net.lu>

Des semences qui sortent du cadre

Selon Frank Adams, président de l'association SEED, les anciennes variétés de céréales ne sont pas maintenues dans les catalogues pour plusieurs raisons :

- Il s'agit des variétés paysannes jamais inscrites, donc des variétés locales et artisanales;
- Ces variétés sont génétiquement pas assez homogènes pour être inscrites dans le catalogue officiel, et en plus elles ne correspondent pas à la valeur VAT (Valeur agronomique et technologique) car elles ne permettent pas d'obtenir des taux de récolte élevés. Ainsi, ce sont des variétés qui ne correspondent pas au modèle agricole dominant (utilisation d'engrais, commercialisation et transformation par l'industrie agroalimentaire);
- Pour des petits producteurs artisanaux, l'inscription dans les «listes alternatives» (depuis 2009) est compliquée à faire sans aide de la part des organismes d'administration agricole;
- En général, les organismes d'administration agricole ne soutiennent pas activement ce genre d'initiatives, car il s'agit d'un petit marché de niche,

«Personne n'a inventé les plantes»

Qui aurait cru qu'un jour vendre ses propres graines, les mêmes que nos ancêtres ont exploité pendant des siècles, serait un délit si elles ne sont pas inscrites sur le catalogue officiel des espèces et variétés végétales? Comment en est-on arrivé là?

Que dit la loi? «On peut les utiliser si on les a depuis des générations, si on les a trouvées dans le grenier de son grand-père, mais comment le prouver?», explique François Kieffer. «Personne n'a inventé les plantes, il ne devrait pas y avoir de brevet, elles appartiennent à tout le monde et non pas à des multinationales. On cultive le blé ici depuis 5 000 ou 7 000 ans et dans le

commencé en Irak). Ces cultures se sont adaptées au fur et à mesure, de saison en saison.»

Cette règle de catalogue s'est répandue après la Seconde Guerre mondiale pour combattre la famine : «On a mis sur une liste les semences qui ont donné le plus de résultats.» Pour justifier cette règle l'argument de «nourrir la population» ne tient plus vraiment la route car «aujourd'hui il y a une surproduction. L'Allemagne exporte 40 % de son blé en Afrique qui est vendu trois fois moins cher que les céréales produites sur place, une concurrence déloyale qui existe grâce aux subventions européennes. Là-bas, ils cassent

pays de se nourrir par eux-mêmes et ici ils cassent la terre.»

Le catalogue officiel actuel regorge essentiellement de semences hybrides, qui ne sont pas reproductibles et sont inscrites par les mastodontes du domaine.

«Le Luxembourg est plus souple que d'autres pays de l'Union européenne comme la France. Il y a une certaine tolérance de l'administration sur les semences paysannes car comme il s'agit de directives européennes (et non de règlements), il reste une zone grise qui permet à chaque pays d'interpréter cette directive», explique Frank Adams, maître maraîcher, artisan semencier et prési-