

BANQUE DE SEMENCES

Poésie de petites graines

Martine Romanens

Les membres de la banque de semences de la Glâne à Romont (FR) multiplient bénévolement plus d'une centaine de variétés potagères.

Elles sont cinq femmes aux environs de la cinquantaine. C'est le noyau dur de la banque de semences de la Glâne. Chaque saison, depuis cinq ans, elles surveillent leur jardin et sélectionnent les plus beaux spécimens ou les plus résistants, selon ce qu'elles veulent développer. Avant de se servir pour le prochain repas, elles anticipent les récoltes suivantes. Elles multiplient leurs graines. Autour d'elles gravite une dizaine de personnes.

«Le but est d'attirer l'attention sur un monde peu connu», explique Béatrice Hurni, vétérinaire, agricultrice et multipliatrice depuis la nuit des temps, entre autres pour Pro Specie Rara. La production de semences est un métier qui préoccupe toutes les grandes



«L'art de la multiplication doit rester vivant.» Le credo des pionnières de la banque de semences les pousse à s'informer continuellement.

M. ROMANENS

instances du monde. Mais là, ça sort du cadre. On parle de petits jardins, de graines potagères et de jolies fleurs. Les dames renoncent d'ailleurs à reproduire des céréales, trop compliquées.

Le résultat? Deux grands frigos hors service, éteints, qui gardent au frais le produit des récoltes. La banque renouvelle près de 150 espèces locales, dénichées dans le jardin des grands-mères ou reproduites à partir de semences fertiles, et cela très sérieusement, s'il vous plaît.

Battage au garage

Christine Dafflon a été formée à l'école la plus pointue du monde: sa maman. Pour elle, la plante s'adapte au terrain plutôt que le contraire. «Il faut maintenir vivant le savoir lié à la multiplication.» Une demi-journée par mois, les membres se rencontrent, supervisés par les plus expérimentées: on se visite les jardins, on surveille ses porte-graines, on évite que ça s'envole. Est-ce suffisamment sec? En fin de saison, le sésame récolté patiente jusqu'au battage, enfermé dans

des housses de coussins, pendues au frais, à l'ombre et à l'abri de la pluie. Faudra-t-il encore trouver un endroit suffisamment spacieux pour extraire les graines. Cette année, c'est tout bon, le sol d'un garage fera l'affaire.

Un cochon sur l'éta!

Tout n'est pas simple. Des espèces sont trop lentes pour être multipliées sous nos latitudes. Il y a aussi ces terribles mites qui attaquent juste au moment de la récolte et pro-

mettent une invasion de vers géants. Il n'est pas question, encore, de vendre la production. Ce ne serait pas autorisé. «Nous disposons un petit cochon sur nos étales et les gens cotisent pour les frais d'emballage et de matériel.»

Pour la petite histoire, la banque de semences a fourni quelques sachets de graines de son cru aux producteurs de CroQu'terre, une initiative contractuelle de proximité glannoise. Et c'est confirmé, elles ont très bien germé!



Pas de risques de croisements pour la tomate!

M. ROMANENS

Repères

Quelques livres

- **Semences potagères: le manuel pour les produire soi-même**, d'Andrea Heisteringer, Editions Rouergue, 424 pages, 42 fr., à commander directement sur le site de Pro Specie Rara.
- **Produire ses graines bio: légumes, fleurs et aromatiques**, de Christian Boué, Editions Terre vivante, 320 pages, 43,70 fr.
- **Le plaisir de faire ses graines: un guide pour retrouver son autonomie au jardin**, Jérôme Goust, Editions du Terran, 174 pages, 26,60 fr.

(Ouvrages conseillés par Denise Gautier de Pro Specie Rara, lire ci-dessous).

MR

Produire sa semence ne s'improvise pas

«Multiplier ses graines est un acte à ne pas prendre à la légère», explique Denise Gautier, directrice de Pro Specie Rara en Suisse romande. Elle met en garde les motivés, sans les décourager. Pour se former, il faut faire preuve de vigilance car on trouve dans la littérature tout et n'importe quoi (lire ci-dessus). Selon elle, il vaut mieux commencer par s'exercer sur des variétés qui s'auto-pollinisent (les tomates ou les haricots), prendre de l'assurance et se lancer, plus tard, dans des multiplications plus compliquées. Chaque année, la fondation met sur pied deux journées de cours. La partie théorique se déroule en avril et la pratique en août.

Le public sensible

Pro Specie Rara conserve dans sa séminothèque plus de 2000 variétés à une température contrôlée, sans être



Les porte-graines de carottes: la plante est bisannuelle et plus complexe à multiplier.

M. ROMANENS

congelés. Il s'agit d'un mode de conservation in vivo, nécessitant une mise en culture et une multiplication fréquente des variétés. Il ne permet toutefois pas de conserver celles-ci en contact avec leur milieu.

Il existe un mode complémentaire, une conservation in vitro, faite à la Station de recherche Agroscope de Changins-Wädenswil, qui conserve actuellement la semence de près de 12000 variétés d'es-

pèces végétales, dont des céréales, des plantes potagères, fourragères et du soja.

Ces dernières années, le public s'est sensibilisé à cette cause. Des grainothèques ont ouvert leurs portes au cœur de différentes bibliothèques de Suisse. Basées sur le même principe – on empreinte quelques semences pour les rendre plus tard – elles ont l'avantage de mettre à disposition des livres pour aider les multipliateurs débutants.

Pro Specie Rara propose une chartre pour accompagner ces actions, car dans ces cas, seule la parole des jardiniers fait foi. Aucune garantie ne peut donc être donnée pour les résultats des semis.

MR

SUR LE WEB

www.prospecierara.ch pour s'inscrire au cours.

Portrait

DEBORAH WEGMÜLLER
Arboricultrice-maraîchère
Jussy (GE)



Y. DEBRUYNE

Toujours savoir s'adapter

Se lancer comme agricultrice est un projet audacieux. Les mots d'ordre sont rationalité et adaptabilité. Le parcours de Deborah Wegmüller en est la preuve.

Après cinq ans d'activité, la dynamique arboricultrice repense son concept mais conserve une philosophie tablant sur la qualité et la création d'un lien direct entre les produits d'agriculture qu'elle propose et le consommateur. Les cultures et le système de distribution s'ajustent. Comment un projet mûrit-il? Rencontre avec une femme qui a su mêler sa passion, sa vie de famille et le bonheur de ses clients.

Du beurre dans les épinards

Diplôme d'horticultrice en poche, la Genevoise décide de s'engager à plein temps sur l'exploitation de son mari, Patrick. Pour générer deux revenus, le couple prend le virage de la diversification. Lui se consacre aux grandes cultures et pieds de vignes. Elle démarre un projet d'arboriculture-maraîchage et consacre un hectare pour faire pousser fruits et



Mur de délices approvisionné par Deborah et accessible sans interruption.

Y. DEBRUYNE

légumes. La récolte fraîche ou transformée dans sa cuisine se vend comme des petits pains à la ferme. Pour optimiser l'entreprise, le magasin se profile comme un étal pour les délices du terroir régional. Les produits d'autres agriculteurs et artisans sont proposés. La jeune femme a eu jusqu'à 80 cultures différentes et la collaboration avec des collègues permet de mieux répondre à la demande. «L'idée est de faire une combinaison entre rentabilité, promotion du «consommer local» et service client», affirme Deborah. En 2015, l'exploitation tourne à plein régime. Il y a le travail sur le terrain, le conditionnement de la cueillette et la boutique. Les pauses en famille ne sont plus possibles. Ayant atteint le point culminant de croissance, l'agricultrice, alors enceinte, engage une vendeuse. «L'arrivée de Manon, notre fille, nous a poussés à repenser notre mode de fonctionnement», se souvient l'entrepreneuse.

Les yeux rivés sur la viabilité, la jeune maman implémente des modifications. Côté terrain, les arbres fruitiers et les asperges deviennent l'emblème des vitamines cultivées au domaine. Côté magasin, le local réaménagé est équipé d'un distributeur. Sans contrainte d'horaires, les clients peuvent faire leurs emplettes. Un investissement considérable certes, mais l'installation est une réponse idéale aux contraintes, car la vigoureuse arboricultrice mène à nouveau la barque seule. Etant donné les multiples passages journaliers pour contrôler et réapprovisionner l'automate, le lien avec le consommateur n'est pas perdu pour autant. L'évolution de la Ferme de Lullier montre que la volonté et l'adaptabilité peuvent être source de succès.

IPHIGENIA DEBRUYNE

Dates clés

2012 Deborah débute la culture de maraîchage-arboriculture et ouvre un magasin à la ferme sur l'exploitation de son mari.

2015 Une vendeuse seconde Deborah alors enceinte de Manon, premier enfant du couple.

2017 L'activité est repensée. Le nombre de cultures est réduit afin de rationaliser quelque peu l'emploi de temps.

2018 Le magasin est équipé d'un distributeur automatique. Ouvert 7 jours sur 7 et 24 heures sur 24.