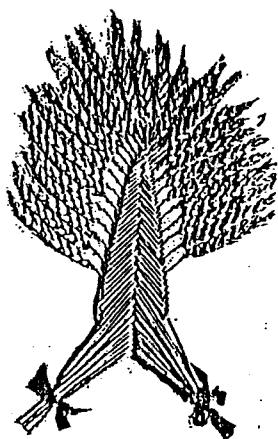


Bulletin de liaison

de



Bouquets

de

Moissons



Décembre 2000

Association Bouquets de Moissons

B.P 738
59657 VILLENEUVE D'ASCQ CEDEX

Membres du bureau

Président d'Honneur :
Présidente :

Roland MILLESCAMPS
Geneviève TAISNE

Trésorière :
Secrétaire :
Secrétaire adjointe :
Bibliothécaire :

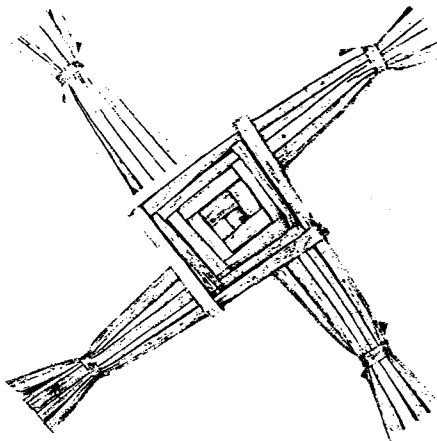
Monique CAMBIER
Lucette BOURDELET
Francine CAFFIAUX
Edith TITECAT

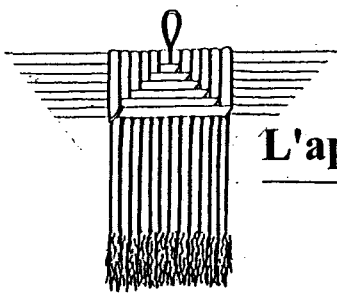
Membres de l'association

Hélène et Gérard BUGE
Agnès PITTEUX
Martine CAFFIAUX

Animateurs

Adrien FORTRIE
Pierre PETITPREZ
Marie Louise PREVOST
Geneviève TAISNE
Lucette BOURDELET





L'appel du 18 juin



Les membres de l'association, accompagnés de leurs enfants et conjoints, ont répondu à l'appel de la Présidente Geneviève, pour un dimanche à la campagne. Ce jour là, FAVLY, joli petit village de la Somme, nous accueillait.

Le soleil étant au rendez-vous, imaginez alors canner, rempailler, tresser paille et oser en plein air, au son des trompes de la forêt de St Amand, en admirant une magnifique démonstration de la meute de chiens de l'équipage "Le Vautrait, Tiens bon Picard". Un vrai bonheur dans le pré où nous étions installés.

Certains d'entre nous étaient réquisitionnés aux frites, un véritable travail à la chaîne. Nous ne compterons pas le nombre de portions servies. On dit que le grand air ouvre l'appétit !

L'ambiance fut chaleureuse et nous garderons un excellent souvenir de cette journée.

P.S : Rappelons que des contacts furent pris durant cette journée et qu'une dame, rencontrée là-bas, est venue s'initier à l'association à VILLENEUVE D'ASCQ



Visite à la fête de la patate

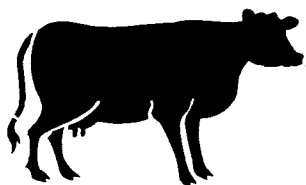
Le dimanche 3 septembre 2000, l'association s'est déplacée à Sailly lez Lannoy pour la fête de la patate.

Dans un champ, bien détrempé par les pluies de la semaine, au milieu des animations de battage, moissonnage, récolte de pommes de terre, labourage, fauchage, notre démonstration de vannerie, rempaillage, cannage et bouquets de moissons selon les traditions anciennes fut très appréciée par les spectateurs qui avaient eu le courage de braver le mauvais temps pour se rendre à la fête.

En vacances sur l'île

Nous avons pu voir une aire de battage.

Un vieux corse nous a expliqué que dans cet espace, d'environ 5 m de diamètre, entouré de pierres, et avec une grosse pierre au centre, trouée pour passer un anneau, on attachait une vache qui tournait doucement et foulait les gerbes de blé pour que les paysans puissent ramasser le grain ensuite.



Petite histoire de nos rituels

Le 15 Août :

Montée au ciel de la vierge Marie. On fête cette date depuis 1638, lorsque le roi Louis XIII consacra le royaume de France à la vierge pour la remercier d'avoir permis à son épouse Anne d'Autriche d'enfanter.



Noël :

Le 25 décembre, les Celtes allumaient de grands feux pour le solstice d'hiver quand les jours commencent à rallonger. Noël vient du latin "natalis dies" qui signifie "jour de la naissance". Cette date symbolique a été choisie par l'église catholique pour célébrer la naissance de Jésus. On a commencé à fêter Noël en Occident en 330.



Le Jour de l'An :

Jusqu'au XVII^e siècle, l'année commençait avec le printemps. En 1564, le parlement de Paris enregistre une ordonnance de Charles IX qui institue le début de l'année au 1^{er} janvier, au lieu du 1^{er} avril.



La Saint Valentin :

Evêque, Saint Valentin fut décapité le 14 février 270. Il est devenu le saint des amoureux, car cette date coïncide avec le début de la saison des amours des oiseaux-et la fête des "brandons" qui, au moyen-âge, réunissait filles et garçons pour les danses

Souvenirs d'Août

"Les moissons, dans le temps"



Les travaux des moissons s'accomplissaient en Août.

La faucheuse, équipée d'un dispositif spécial confectionnait les javelles.

Tout d'abord, mon oncle allait faire les "chemins" en fauchant à la main, à l'aide d'une faux.

Un ramasseur plaçait ce blé à l'écart afin que la faucheuse puisse exécuter son travail.

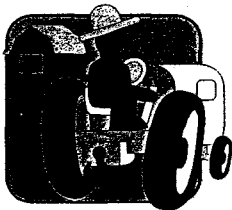
Mon oncle avait un outil, genre rateau. D'un coup de main experte, il formait la javelle, la faisait glisser sur un tapis (fait de lattes de bois) qui, au moyen d'une pédale, pouvait s'incliner et se redresser.

Avec mes cousins et cousines, nous déplaçons ces javelles afin de libérer le passage des bœufs. Parfois, les épis étaient couchés à la suite des conditions atmosphériques déplorables. Il fallait modifier le sens de la coupe de façon à attaquer face à l'inclinaison des épis. Dans les cas extrêmes, cette partie du champs devait être rentrée, bien asséchée pour sa conservation, dans l'attente des battages. Nous devons donc retourner les javelles avant de les placer sur le lien pour engerber.

Deux sortes de lien étaient utilisés en corde ou en métal. Aucun épi ne devait rester sur le champ. Transformés en glaneurs, nous les ramassions à la main.

Les moissons rentrées et placées dans le grenier, seraient ressorties pour les battages.

Nous revoyons les bœufs, les naseaux touchant presque le sol, en plein effort pour parcourir la dernière montée devant la ferme.



Emblèmes et symboles des bretons et des celtes : le blé



Dans les sociétés celtiques traditionnelles, le blé était un symbole royal.

En effet, le roi était le garant de la richesse et de l'abondance. Symboliquement, il était l'élément fécondateur de la terre. La fête celtique royale avait lieu aux calendes d'Août, au début de la période des moissons (en breton "cost" veut aussi bien dire Août que Moissons).

On retrouve les gerbes de blé dans les armoiries des maisons régnautes de Bretagne comme les Gibon-Porhoët.

La duchesse Alix (1203 – 1221) abandonnera le sceau aux trois gerbes d'or pour prendre celui de son mari, le prince consort Pierre de Dreux..

On retrouvera pourtant épisodiquement ces trois gerbes sur le contre sceau des ducs de Bretagne, avant que le symbole ne soit repris par le duc François 1^{er} qui instituera, vers 1445, l'ordre de l'épi. Le collier de cet ordre accompagnait les grandes armoiries de Bretagne.

Le blé "blanc" est devenu le signe distinctif de Padern, Saint Patron de Vannes et emblème de toute la province du vannetais. Vannes se dit en breton ("Ed", blé.) Les épis à sept têtes étaient considérés comme magiques.

P.S. Vannes se dit Gwened en breton ("gwenn" "blanc") et "ed" "blé")



Bientôt Noël

Pain d'épices "de ménage" pour confectionner des personnages

- 500 gr de farine
- 500 gr de miel
- 10 gr d'anis pulvérisé
- 1 œuf
- 15 gr de levure alsa
- 40 gr de sucre fin



1. Travaillez la pâte dans une terrine.
2. Lorsqu'elle est bien homogène, étendez-la au rouleau sur un demi centimètre d'épaisseur.
3. Découpez à l'emporte-pièce.
4. Dorez au jaune d'œuf
5. Laissez reposer ¼ d'heure
6. Cuire à four moyen

Une gelée pour les brioches que l'on mangeait dans du chocolat chaud

Une très ancienne recette, de plus de 150 ans : la gelée de Madame ADAMSON

Pour 10 pots de 500 gr :

- 15 pommes
- 15 poires à cuire
- 3 citrons
- 2 coings
- Du sucre, poids pour poids
- 1 verre de rhum (1 dl)



Essuyez les pommes et les poires. Coupez les en 4. Retirez les pépins. Mettez les dans une bassine. Recouvrez d'eau. Faites cuire jusqu'à ce que les fruits soient tendres (30 min). Pelez les citrons, coupez en morceaux. Retirez les pépins. Ajoutez aux fruits. Filtrez pour en recueillir le jus. (Les fruits seront servis en compote). Mettez poids égal de jus et de sucre. Faites cuire lentement au moins 1 h 30 min. Retirez du feu, ajoutez le rhum et mettez en pots aussitôt.

Momont, c'est de la bonne graine

par Jean BISCHOFF

Aux antipodes de Sydney, ce sont des JO particuliers auxquels participe Momont, une petite entreprise de sélection de semences. « Chaque année, une centaine de nouvelles variétés de maïs voient le jour ; deux ou trois seulement auront un développement intéressant », précise Thierry Momont, un des trois cousins qui, avec Philippe et Eric, tient les rênes de la société familiale, créée en 1860, à Mons-en-Pêvèle. La médaille d'or sera promise à une belle carrière, mais les noms des suivants tomberont vite dans l'oubli. Chez Momont, les travaux d'amélioration et de sélection ont commencé dans les années 1950, puis la production a pris un tour plus industriel avec le développement de la recherche (15 millions investis chaque année pour un chiffre d'affaires de 120 millions). Une activité soutenue qui évolue en fonction des progrès de l'agriculture et des attentes du marché.

MOMONT, qui employait une quinzaine de personnes il y a 30 ans, travaille depuis 1985, avec 75 salariés. Parmi eux, les chercheurs sont passés d'une douzaine à 27. « La plupart sont des hommes de terrain, issus du monde agricole, plutôt que de laboratoire ; ils ont de solides connaissances en biologie végétale et beaucoup de sens pratique ».

A force de croisements naturels ou de cultures in vitro, ils parviennent à répondre aux attentes des cultivateurs qui veulent produire au meilleur coût des espèces résistantes aux maladies et aux intempéries. Il leur faut aussi s'adapter aux procédés de fabrication de l'agro-alimentaire et suivre les désirs des consommateurs. « Il y a une vingtaine d'années, les gens buvaient de la bière qui sortait de la cave. Et puis, l'habitude a été prise de boire une canette bien fraîche, sortant du réfrigérateur, illustre Thierry Momont. Or, certaines protéines évoluent au froid et donnent un aspect trouble au liquide ; eh bien, ce problème a été réglé par une évolution variétale ».

Être soignées

Pour assurer la pérennité de l'entreprise et lui donner de nouveaux moyens, à l'heure de la montée en puissance des biotechnologies, les Pêvélois ont conclu, il y a environ deux ans, un mariage de raison avec des semenciers allemands, la société Loebow-Pekfus. « Nous n'avons pas les moyens de développer toutes ces technologies à l'interno, explique-t-on chez Momont. L'union avec cette société à capitaux familiaux, qui dispose de moyens plus importants que les nôtres, nous assure l'accès à certains de ces techniques ».

Ces pragmatiques, les sélectionneurs pêvélois n'ont pas de réponses toutes faites sur les dé-



Thierry Momont au cœur de la « mémoire » de l'entreprise familiale. C'est ici, à l'abri des rongeurs que sont conservés des spécimens de toutes les créations.

Photo Patrick James

bats autour des produits « bios » ou autres organismes génétiquement modifiés. (OGM).

« Je comprends que les gens aient envie de manger bio », reconnaît Thierry Momont. C'est une réaction aux excès du productivisme, mais il ne fait pas confusion : absence de tout traitement et qualité. Les plantes sont parfois malades et elles ont besoin d'être soignées. « Sans oublier qu'il faut aussi prendre en compte des impératifs de prix, de productivité et de conservation des produits ».

Sur les organismes génétiquement modifiés (OGM), il est formel : « Nous ne travaillons pas di-

rectement dessus parce que c'est trop lourd. » Pourtant, il trouve « le réflexe anti-OGM très occidental parce que nous ne savons pas ce que c'est d'avoir faim ; nous n'en avons pas besoin. Mais si du ré : enrichi en vitamine permettrait de résoudre certaines carences alimentaires dans le tiers-monde ? », interroge-t-il. Je demande à voir. Quoi que l'on fasse, on déçoit sur notre environnement et, dans certains cas, les OGM peuvent être un outil. »

Huit dans une vie

De la semence ultra-pure, triée graine par graine, en passant par les premières plantations expé-

rimales, puis par le développement de la production chez des agriculteurs multiplicateurs, le sélectionneur doit faire preuve de détachement par rapport à son métier : « D'abord il faut du temps, entre 7 et 12 ans pour mettre une nouvelle variété en place ; il faut aussi avoir un peu de chance avec la météo. Et puis, aux essais comparatifs, c'est comme au poker : on ne sait pas ce que les concurrents ont trouvé ».

« Mais, on n'est pas toujours mauvais », plaisante Thierry Momont. Pour preuve, le coiza, dernière des grandes espèces lancée en 1987, représente,

aujourd'hui, plus du tiers du chiffre d'affaires.

Momont travaille aussi les céréales à paille, la betterave sucrière et, dans une moindre mesure, l'endive. 90% de la production est écoulée au nord de la Loire et les exportations augmentent, notamment vers le Benelux, l'Angleterre, le Danemark.

« Toutes espèces confondues, on existe une quinzaine de nouvelles variétés par an. Dans sa carrière, un semencier peut espérer en créer sept ou huit grandes variétés, conclut-il. D'ailleurs mon grand-père disait qu'il fallait attendre dix ans pour voir si l'on s'était trompé ou si l'on avait réussi ».

DIMANCHE
découvertes

DU DIMANCHE 15
ET DU LUNDI 16 OCTOBRE 2000

A noter sur vos agendas



Initiation au cannage :

Les samedis 13, 20 et 27 janvier 2001 et le 3 février 2001
De 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h

Initiation au rempaillage :

Les jeudis 8, 15, 22 et 29 mars 2001
De 9 h à 12 h

Initiation aux Bouquets de Moissons :

Les jeudis 8, 15, 22 et 29 mars 2001
De 14 h à 17 h

Confection d'un panier :

Les samedis 10, 17, 24 et 31 mars 2001
De 14 h à 17 h

Maison de quartier DELESALLE
Rue du Docteur ROUX
ASCQ
59650 VILLENEUVE D'ASCQ

JOYEUX NOEL