



LES SEMEURS TRANSCRIPTION

Episode 11: JIM TERNIER Français

Les Semeurs est produit pour une écoute radio. Celle-ci a été créée à l'aide d'un logiciel de reconnaissance de la voix et du travail d'un transcripteur humain. Veuillez écouter la bande audio si vous avez des questions sur le contenu.

Hugo Martorell

Bonjour et bienvenue à Les Semeurs, le balado à pollinisation croisée. Ici, des semenciers / semencières passionnés racontent leurs histoires, nous partagent des conseils pratiques et leurs variétés préférées. Je suis votre animateur, Hugo Martorell, en direct de Tiohtià:ke/Montréal, sur les territoires traditionnels et non cédés des nations Kanien'kehá:ka.

{musique}

Hugo Martorell

Dans cet épisode, je me suis entretenu avec Jim Ternier, un agriculteur du Saskatchewan qui a consacré les 40 dernières années à la préservation de semences de céréales rares et anciens. Jim est le fondateur d'une compagnie de semences appelée Prairie Garden Seeds, une entreprise qui est maintenant gérée avec sa fille Rachelle. J'ai adoré entendre Jim me parler de ses motivations, comment il en est venu à bâtir la plus grande collection privée de céréales du pays et des semences uniques de blé, d'avoine, d'orge, de seigle qu'il vend aujourd'hui dans son catalogue. Je vous souhaite une bonne écoute.

{musique}

Hugo Martorell

Jim, est-ce que vous pouvez me dire où est-ce que vous êtes situé en ce moment ?

Les Semeurs est produit par L'initiative de la famille Bauta sur la sécurité des semences au Canada, un programme de Sème l'avenir.

Jim Ternier: En ce moment, on habite à Humboldt, qui est à 100 kilomètres à l'Est de Saskatchewan et juste à côté de la Baie St. Peters. On a des Bénédictins qui sont ici depuis un peu plus que 100 ans, et on est très ami avec eux depuis 40 ans. Un des moines m'invitait de venir travailler avec eux au jardin, et je continue à faire ça aujourd'hui avec le père Lawrence, qui a 84 ans, quelque chose comme ça. [glousse] On continue à travailler ensemble, mais ce travail se termine d'ici un an ou deux.

Hugo Martorell: Si je comprends bien, il y a un monastère à Humboldt où des frères cultivent des céréales, et vous avez développé des liens avec ce monastère avec le temps ?

Jim Ternier: Le monastère se trouve à Muenster, c'est à une dizaine de kilomètres de Humboldt. Ils ne font plus l'agriculture en ce temps. Toutes les terres sont louées à des cultivateurs du coin.

Hugo Martorell: C'est quoi la signification qu'a ce monastère-là pour vous ?

Jim Ternier: On est amis malheureusement depuis plus que 40 ans maintenant, et on les connaît comme des amis depuis très longtemps. Un des moines, le père Lawrence, qui est cultivateur ou qui était cultivateur lui-même, m'a invité de venir ici travailler avec lui. Ça a été très agréable de faire ça. Enfin, quand Rachelle a commencé à travailler avec moi, elle a dit : « Si moi, je reprends Prairie Garden Seeds, je vais ça à la ferme à Cochin. »

Hugo Martorell: Si je comprends bien, vous avez déménagé à Humboldt pour être proche de ce monastère-là et pour être proche de vos amis ?

Jim Ternier: Oui, c'est vrai.

Hugo Martorell: Est-ce que vous pouvez me parler un peu du paysage agricole autour de Humboldt et autour de Cochin, et plus largement du Saskatchewan et des Prairies ? Qu'est-ce qui est unique avec ce climat agricole-là et l'industrie agricole de cette région ?

Jim Ternier: Ici, c'est les Prairies. Chez nous, dans la région de North **[audio pas clair 00:03:34]**, c'est plus au nord, et c'est plutôt ce qu'on appelle the parklands. Ici, c'est très plat. Chez nous, ce n'est pas le cas du tout, il y a beaucoup de collines. Les terres sont mieux ici, mais on fait très bien chez nous, à la ferme aussi, mais les terres sont un peu moins riches. On a beaucoup plus de récoltes ici que chez nous à la ferme. Pourtant, on a toujours fait du blé à la ferme. Mon père ne faisait que ça comme cultivateur, et on arrivait assez bien à faire notre

vie de ça. Le climat est assez sec. La saison est toute juste assez longue pour faire des récoltes de blé sans que le gel l'abîme.

Hugo Martorell: Le climat de Humboldt et le paysage agricole de Cochin est un peu différent ?

Jim Ternier: Oui, mais le climat est très semblable. Dans tous les deux, on fait un très bon blé de protéines, mais un protéiné assez élevé, une très bonne qualité de blé. On vend notre blé partout dans le monde. D'habitude, les autres pays mélangent leur blé avec notre blé pour avoir une meilleure qualité de blé pour faire du pain.

Hugo Martorell: Quand vous parlez de la qualité du blé, on parle de la qualité du blé qui est produit dans les Prairies, n'est-ce pas ?

Jim Ternier: Oui, et pour faire du pain. On fait aussi du blé pour faire des pâtes, mais beaucoup moins.

Hugo Martorell: Vous avez mentionné que votre père était agriculteur ?

Jim Ternier: Oui.

Hugo Martorell: Vous êtes venu d'un héritage agricole. Est-ce que vous pouvez me parler un peu de votre héritage familial ? Qu'est-ce que vous connaissez de cette histoire-là ?

Jim Ternier: Mes deux grands-parents sont venus de l'Europe, de Belgique, pour avoir une ferme pour faire du blé. En 1904, je crois, ils sont venus aux Prairies pour être des cultivateurs. Je suis troisième, et Rachelle est quatrième génération comme cultivateur dans les Prairies.

Hugo Martorell: Est-ce que vous pouvez me parler un peu plus de votre ferme à Cochin ? C'est quoi sa superficie ? Est-ce que vous pouvez nous décrire le type de sol, le type de rotation que vous faites ? Parlez-moi un peu de votre ferme et comment vous la gérer.

Jim Ternier: Mon père avait une ferme de 850 arces, 350 hectares, peut-être. Il ne faisait que du blé. Chaque an, il faisait moitié blé et moitié jachère, qui ne se fait pas de tout aujourd'hui. C'est très, très mal vu de faire ça. Aujourd'hui, on ne fait jamais de jachère, parce que ça abîme la terre, apparemment. Il avait une façon de faire, de cultiver la terre très simple qui [audio pas clair 00:06:57] la plupart des gens dans ce temps-là. Il n'avait pas de bétail, il ne faisait que du blé.

Hugo Martorell: La pratique de jachère, c'est en fait de laisser le sol à nu, c'est ça ?

Jim Ternier: C'est ça, oui, qui est une très mauvaise pratique aujourd'hui.

Hugo Martorell: Est-ce que vous, vous avez changé les pratiques et la gestion de la ferme depuis que votre père la cultivait ?

Jim Ternier: Quand mes parents ont pris leur retraite, ils ont demandé à leurs enfants : « Qui voudrait avoir la ferme ? » Trois de nos quatre ont dit : « Oui. » Ils ont dit : « Divisez la ferme en trois. » Moi, j'ai eu la partie plus petite, parce que je suis jardinier. Je n'ai jamais fait du blé sur une échelle-- comme font les cultivateurs de Saskatchewan. On a peut-être deux hectares de cultivation sur notre ferme, et on fait nos blés et nos jardins. Ce n'est pas une ferme typique de Saskatchewan du tout. C'est un peu drôle que je fais beaucoup de blés northern, mais sur une échelle jardin. Ça ne se fait pas.

Hugo Martorell: Sur les deux hectares que vous avez, est-ce que les deux hectares sont en production chaque année, ou est-ce que vous faites des rotations ? Comment ça fonctionne ?

Jim Ternier: On fait des rotations, mais pas assez systématiquement. Cette année, peut-être, la moitié de ces deux hectares sont en cultivation et les autres sont en jachère. C'est aussi parce que l'année dernière était assez difficile pour Rachelle, elle veut faire moins cette année, et elle veut aussi moderniser sa maison à la ferme. Ça, ça serait beaucoup de travail. On fera une récolte plus petite cette année. Puisque l'année 2022, on ne vend pas des semences de légumes. On a la récolte 2021 pour vendre aussi. En principe, on recommence à vendre des semences de légumes à l'automne ou au mois de décembre peut-être. On pense avoir assez pour une autre année.

Hugo Martorell: En général, sur ces deux hectares, il y en a combien qui sont consacrés à la production de semences de céréales, et il y en a combien qui sont consacrés à la production de semences de légumes ?

Jim Ternier: Il ne faut pas beaucoup de place pour faire des céréales. On fait des toutes petites parcelle, et on fait une récolte de peut-être deux à trois kilos de blé sur chaque petite parcelle de terre. C'est une échelle, où on travaille complètement à la main.

Hugo Martorell: Comment est-ce que vous faites pour récolter et nettoyer cette petite parcelle ? Vous dites que vous faites la récolte à la main, c'est bien ça ?

Jim Ternier: Oui, c'est ça.

Hugo Martorell: Pour le nettoyage, pour le criblage, vous faites comment ?

Jim Ternier: C'est la même chose, avec nos mains, et avec nos pieds, et avec le vent pour enlever tout ce qui est plus léger.

Hugo Martorell: Des méthodes très traditionnelles.

Jim Ternier: Même pas, parce que c'est une toute petite échelle. Même traditionnellement, on fait assez de blé pour nourrir une famille, pour vendre du blé et pour nourrir le bétail. Nous, on ne fait même pas ça. De façon assez traditionnelle, oui, mais sur une toute petite échelle.

Hugo Martorell: Vous êtes une entreprise assez à part, assez différente de ce qu'on voit dans le reste des Prairies. Comment est-ce que vous avez appris le français, c'est quoi l'histoire derrière ça ?

Jim Ternier: [rit] Je suis allé à l'université où j'ai étudié les mathématiques et la chimie, rien à voir avec ce que je fais maintenant. Après ça, je ne savais pas ce que je voulais faire, donc je suis allé sur un petit voyage, et je suis allé en France. Après deux ans de voyage en France, je me suis arrêté avec des personnes handicapées, fondé par un Canadien qui s'appelle Jean Vanier, et j'y suis resté pendant quatre ans. Pendant ce temps-là, je faisais du jardinage dans la communauté de l'Arche, et j'ai appris mon français que je parlais déjà un peu. J'aime bien les langues, et ça m'a été bien intéressant.

J'ai rencontré ma femme, qui était aussi à l'Arche. Elle est Néerlandaise, et j'ai appris plus ou moins sa langue à elle, pour parler à mes beaux-parents.

Hugo Martorell: Votre voyage en France, il date de quelle année ? C'était à quel moment que vous êtes allées là-bas ?

Jim Ternier: Je suis allé en France en 1970, et je suis revenu au Canada en 77. Pendant ce temps, j'ai fait un voyage au Canada en 74.

Hugo Martorell: Est-ce que vous avez l'occasion de continuer à parler français dans la communauté Franco-Saskatchewan ?

Jim Ternier: Surtout avec des clients qui sont au Québec et de temps en temps, des gens en France qui veulent avoir surtout notre collection de blé. J'ai fait un échange assez important avec un Français qui m'a donné beaucoup d'échantillon de blé, surtout du blé de Rome et lui, envoyait des blés et d'autres céréales de ma collection à moi.

Hugo Martorell: Parlons de votre collection. Si je comprends bien, il y a différents types de blés, selon s'ils sont tendres, s'ils sont durs, selon s'ils sont des blés blancs ou des blés roux, selon s'ils sont utilisés pour le pain, les biscuits ou les pâtes et selon s'ils sont semés au printemps ou à l'automne. Vous, vous cultivez quel type de blé ?

Jim Ternier: Au début, on m'avait demandé le blé de Rome, parce que c'est des gens qui faisaient des objets décoratifs. Le de Rome, c'était souvent un blé barbu, avec des barbes de notre couleur et c'est très, très joli. Les tiges sont assez longues et pliables peut-être, et c'est bon pour faire des traces de blé. J'ai trouvé quelques blés de cette sorte-là, et je les ai mis dans le catalogue, et les gens l'ont acheté comme objet décoratif. Notre enfant est né, notre fils David, il a 40 ans maintenant. On est allé aux Pays-Bas chez mes beaux-parents et David est né là-bas.

On a passé tout un hiver aux Pays-Bas, et pendant ce temps-là, je suis allé rendre visite à Augustus qui avait la collection la plus importante des semences privées en Europe. Il m'avait donné un blé qui vient de sa ville à lui, Utrecht, et c'est un blé qui s'appelle Utrecht Blue. C'est un blé très décoratif avec des épées couleur d'acier bleu et les barres noires. C'est un blé qui servait comme blé cultivé aux Pays-Bas jusqu'à peu près 1900.

Depuis ce temps-là, c'est un blé dans la collection simplement. Je l'ai fait venir un échantillon avec moi au Canada, et je l'ai distribué à des centaines de personnes en Amérique du Nord. Peut-être c'est moi qui la introduit en Amérique du Nord. En tout cas, je n'ai jamais trouvé d'autres personnes qui l'avaient. Avec ça, j'ai commencé de faire ma collection. Au début, j'essayais de trouver les blés qui faisaient les blés de Saskatchewan. C'est des blés durs, roux, qui semaient aux printemps pour faire du blé. Après ça, je crois que j'ai eu toute sorte de blé.

Hugo Martorell: Vous disiez que vous ne faites pas de blés d'automne. Au Saskatchewan, vous faites principalement des blés de printemps, c'est bien ça ?

Jim Ternier: J'ai essayé quelques blés d'automne qui marchaient, mais je ne sais pas très bien comment le faire. Je les sème très tard l'automne, d'habitude au

mois d'octobre, et je ne les vois pas pousser avant le printemps. En principe, on sème le blé d'automne ici, peut-être fin septembre. Il pousse un tout petit peu, et il reste vert sur l'hiver, et continue de pousser très rapidement au printemps. Aux États-Unis, en Europe, au Québec, Ontario, ils font surtout le blé d'automne, qui donne la récolte beaucoup plus tôt l'année prochaine, peut-être au mois d'août au lieu du mois de septembre.

Ici, les hivers sont un peu trop difficiles pour le blé d'automne. Je dois faire des échantillons à l'automne pour voir comment ça a marché, mais je n'ai pas trouvé le temps de faire. Pour le moment, j'ai peut-être deux-trois blés que je sème en automne qui marchent.

Hugo Martorell: Si je comprends bien, vous spécialisez la production de semences de céréales dans des blés de printemps roux, et principalement des blés avec des qualités panifiables ?

Jim Ternier: Oui, puisque je suis collectionneur et je suis collectionneur depuis toujours des timbres, des pièces de monnaie, n'importe quoi. Je collectionne tout maintenant, toutes sortes de céréales que je peux trouver. Il y a beaucoup trop bien sûr, il y a des milliers de céréales, donc je dois limiter mes collections un petit peu.

Hugo Martorell: Vous parliez tout à l'heure que vous êtes allés voir un collectionneur de céréales dans les Pays-Bas qui avait la plus grande collection de céréales privée en Europe ?

Jim Ternier: Céréales et les semences de toute sorte. Il s'appelle **[audio audio pas clair 00:19:20]** en anglais, c'est **[audio pas clair 00:19:23]**. Il est passionné de sa collection de semences. J'ai passé une journée avec lui, et il était fascinant. Il m'a dit qu'en principe, il est en chômage, il reçoit de l'argent du gouvernement, mais en pratique, il maintient une collection de semences qui est extraordinaire.

Hugo Martorell: Est-ce que vous avez d'autres exemples de collectionneurs privés que vous avez rencontrés avec le temps, auprès desquels vous êtes allé chercher des semences de céréales originaux ?

Jim Ternier: [rit] Il y a un collectionneur en Australie qui m'a contacté par courriel pour dire qu'ils avaient un ami qui travaillait en agriculture à l'Université Saskatchewan. Il venait en visite avec sa femme et leur petite fille, voir son ami. Pendant qu'ils étaient là, ils voulaient venir faire une visite et voir ma collection. Je crois qu'il a acheté tous mes blés, et les a envoyés en Australie. Ils m'ont envoyé une partie de leur collection aussi. Je ne les ai jamais rencontrés. Aussi,

j'étais en contact avec les collectionneurs en France et en-- C'était la République tchèque, mais ça a changé le nom maintenant.

Hugo Martorell: C'était la Tchécoslovaquie. Maintenant c'est la République tchèque.

Jim Ternier: Ou en Slovaquie. Je ne sais pas. En tout cas, il avait une collection. C'est important. On a fait des échanges aussi avec les Français. Maintenant, ça devient beaucoup plus difficile, parce que les gouvernements ont fait beaucoup plus de restrictions à la frontière pour empêcher qu'on fasse des libres échanges des semences.

Hugo Martorell: Ces liens que vous avez développé avec ces collectionneurs privés, c'est eux qui vous contactaient ou c'est vous qui les contactez ? Vous vous trouviez par Internet, puis vous discutez ensemble de quelle variété vous aviez. Là, ensuite, vous déterminez : « Moi, je vous envoie ça et vous m'envoyez ça. » Il y avait des échanges informels qui se faisaient et qui ont permis pour vous de diversifier votre catalogue.

Jim Ternier: Exactement, oui.

Hugo Martorell: Est-ce que vous pouvez me dire un peu plus sur ces personnages que vous avez rencontrés, ces collectionneurs privés ? C'était quoi leur motivation derrière leur travail ?

Jim Ternier: Je ne sais pas vraiment. C'est des gens comme moi qui s'intéresse dans les céréales, et qui cherchaient sur internet, qui ont trouvé mon site web, et m'ont contacté. Oui. Je pense que tous les trois, ils m'ont envoyé une liste de collection et puis ils m'ont dit : « Je veux ça et ça de chez vous. » J'ai tout ça en échange. Il y a beaucoup de collectionneurs dans le monde. Je ne sais même pas s'ils sont des cultivateurs ou des gens qui ont une collection. Il faut des récoltes très petites. La banque de gènes au Canada veut bien travailler moi aussi et elle me donne des échantillons.

Ça, c'est très agréable. Ils se trouvent à Saskatchewan qui n'est pas loin du tout. Je peux aller les voir. Ils m'ont aidé avec des échantillons et aussi beaucoup d'informations.

Hugo Martorell: Est-ce que vous pouvez me parler un peu plus des variétés de votre catalogue que vous avez réussi à aller chercher auprès de collections privées ou auprès de Agriculture Agroalimentaire Canada, de la banque de gènes

? Me dire, qu'est-ce qu'il y a de particulier avec ces variétés-là ? Pourquoi est-ce que vous les aimez ?

Jim Ternier: Au début, c'était surtout l'histoire de l'agriculture en Canada dans les Prairies. Il y a pas mal d'écrits faits par Agriculture et Agroalimentaire Canada. J'ai toujours de difficulté avec ce nom trop long. J'ai essayé au début de trouver tous les blés qui ont fait pousser au Saskatchewan de Red Fife, qui date de 1804 à peu près au Canada, bien avant ça en Ukraine. C'est un blé qui date de 1700 peut-être en Ukraine, mais qui est venu au Canada en 1884, je crois.

Tous les blés qui ont fait de Saskatchewan une partie du pays qui fait beaucoup de blés de 1904, plus ou moins jusqu'à peu près les années 60 ou 70. Parce que tous mes blés sont des variétés qui serviront au Saskatchewan. Beaucoup d'entre eux sont bien des sélectionneurs du Canada, surtout d'Ottawa, qui ont fait beaucoup de travail avec deux générations de la famille Sanders, qui s'intéressait beaucoup au blé au début des années 1900.

Hugo Martorell: Dans notre pré-entretien, vous m'avez parlé d'une variété de céréale qui s'appelle le Beke, qui est une souche qui a plus de 100 ans du Manitoba.

Jim Ternier: C'est une avoine Veke.

Hugo Martorell: C'est Veke. C'est ça ?

Jim Ternier: Oui. La première avoine nue au Canada vient d'un homme qui s'appelle George Baker, qui habitait au Manitoba. Je crois que c'est à cause de ça on lui a donné le nom Baker. Quelqu'un a envoyé à moi. Je ne me rappelle plus qui la fait, et j'ai fait pousser. Ça marche bien ici aussi. J'ai aussi cinq autres avoines nues, et peut-être autant qu'avoines vêtues. Je les fais pousser. Il y en a deux qui viennent d'un chercheur en Ontario, qui est mort maintenant, mais qui a fait des avoines depuis 50 ans peut-être, les avoines nues et les avoines vêtues. Il est très bien connu pour son travail. Il était en Chine il y a 20 ans.

Apparemment au nord de la Chine il y a beaucoup d'avoines nues, parce qu'il ne peut pas faire du riz. C'est un héros en Chine apparemment. Il a fait beaucoup de très bonnes avoines aussi au Canada. J'ai deux de son travail aussi dans ma collection.

Hugo Martorell: Est-ce que c'est important que l'avoine soit nue versus qu'elle soit vêtue ? C'est quoi cette différence entre biologique ou botanique, entre l'avoine vêtue l'avoine nue ?

Jim Ternier: Avoine, blé et orge sont soit vêtus, soit nus. Pour le blé, le nu, c'est très important, parce que le blé vêtu, il faut un autre processus pour enlever ce qui ne s'enlève pas dans les battements. Pour l'avoine et l'orge, apparemment, le rendement est plus grand sur des cultivateurs vêtus. Les fermiers d'habitude font pousser les céréales vêtues. L'avoine et l'orge nues étaient développées, surtout pour donner au bétail. Parce qu'apparemment c'est mieux pour eux. Je ne sais pas exactement pourquoi. Sur une petite échelle, les céréales nues sont très importantes pour les gens qui veulent pousser leurs propres céréales pour manger. Parce qu'enlevez les coupes, c'est beaucoup de travail sur une toute petite échelle.

Je vends beaucoup plus d'avoines et d'orges nues que de vêtues par le catalogue.

Hugo Martorell: En regardant votre catalogue, j'ai vu que vous avez des variétés d'Éthiopie, du Pérou. Vous êtes allés chercher des variétés de blé dans d'autres continents ?

Jim Ternier: Non. De Pérou, ça vient de Rachelle qui a voyagé en Amérique du Sud. Éthiopie, c'est simplement un nom que quelqu'un l'a donné. J'ai un ami de South Spring Seeds, Colombie-Britannique. Il est allé en Éthiopie et elle est revenue avec, je pense, des échantillons d'orge, parce que c'est une céréale très importante en Éthiopie. Il a dit : « C'est un peu bizarre que c'est lui qui a donné le nom orge éthiopienne. » Il y a en Éthiopie une centaine de variétés d'orge. Ce sont des noms comme ça. Il y a aussi certains cas qui sont des noms en latin. On voit *Triticum aethiopicum*. Il y a *Triticum* qui vient de l'Iran, de Ispahan. C'est une ville en Iran. Des chercheurs donnent des noms à des blés parce qu'ils l'ont trouvé dans ce coin du monde. Je ne sais pas exactement. Il y a un *Triticum polonicum* qui vient apparemment de Pologne. Pourtant il n'y a pas de blés qui sont d'origine polonais, donc je ne sais pas d'où vient ce nom.

Hugo Martorell: En parlant de nom latin, il y en avait un que vous m'aviez mentionné dans notre entretien précédent, c'était le *Triticum monococcum*. Est-ce que je le prononce bien ?

Jim Ternier: Oui.

Hugo Martorell: Qu'est-ce que vous pouvez me dire sur cette espèce-là ?

Jim Ternier: *Triticum monococcum*, ça veut dire blé à un grain. En principe, si on prend un peu de blé et on casse en petits morceaux, et chaque morceau en plus sur *Triticum monococcum* a un grain. Il y a aussi un *Triticum turgidum* qui a deux grains, et le blé moderne peut avoir quatre à six grains. C'est une partie

de blé. *Triticum monococcum*, c'est le plus ancien des blés cultivés, qui date depuis le début de l'agriculture, donc depuis il y a 2 000 ans, je crois. Pour moi, c'est extraordinaire que ces blés existent toujours. Les deux blés se conservent très bien, et des gens l'ont toujours gardé dans les collections.

On peut trouver des blés des débuts de l'agriculture, et en plus des blés sauvages, qui poussent toujours dans le Moyen-Orient, mais aussi qui sont dans les collections partout dans le monde. Selon les chercheurs, c'est très important de garder toutes ces collections, parce qu'on veut chercher dans les collections des traits qui sont valables pour introduire dans les blés modernes.

Pour moi, c'est quelque chose d'autre, parce qu'on a pas mal changé les blés, parce que pour avoir des récoltes plus importantes et pour avoir des qualités que le commerce veut pour faire un blé qui est plus léger, pour faire plus de farine de blé, et ça a modifié les blés. Il y a des personnes qui ne peuvent pas manger le blé moderne qui disent qu'ils peuvent manger les blés anciens. Il y a un intérêt dans les anciens pour les gens qui ont des difficultés à manger des blés modernes.

Je ne sais pas trop si c'est vrai, mais cette année, il y a beaucoup de monde qui veulent essayer ces blés anciens pour voir s'ils peuvent les digérer, et qui pousse simplement pour leur famille. Maintenant, il commence à avoir des cultivateurs qui poussent des blés anciens pour les vendre.

Hugo Martorell: Quand on parle de blés anciens, est-ce qu'on parle de cette triade du **[audio pas clair 00:33:48]**, de l'engrain et de l'épeautre ? Est-ce que c'est ça qui est compris dans les grains anciens ou est-ce que les grains anciens, c'est on peut garder une définition large pour toutes les variétés qui ont été cultivées avant les années 50 ?

Jim Ternier: Oui, et aussi, il y a beaucoup d'espèces de blé qui sont assez intéressants. Le blé qui s'appelle *Triticum polonicum*, c'est-à-dire blé polonais, il y a un petit état, l'état de Montana qui fait ce blé comme Kamut. Kamut, ça ne veut rien dire. C'est une marque de commerce tout simplement et il le dit. En tout cas, il a trouvé un marché pour ce blé. Il y a d'autres blés qui se poussent aujourd'hui en Géorgie, en Union soviétique, parce que c'est un blé d'origine de cette partie du monde. Il y a toujours des cultivateurs qui le font pousser. Le blé amidonnier. C'est ça ? Pousse toujours en Italie, parce que c'est un blé qui est exceptionnel pour faire des pâtes.

Maintenant, on vend des blés par leur nom, ce n'est pas simplement le blé dur. C'est le blé dur qui a un nom comme Marty par exemple. C'est un blé, Red Fife.

C'est un autre blé dur de printemps. Maintenant, des gens vendent ces blés avec le nom qu'on lui a donné. Les différences sont importantes pour la promotion ? Je ne pense pas, mais les gens disent qu'il y a des différences de goût et je ne sais pas quoi.

Hugo Martorell: Il y a quand même du marketing qui vient avec pour essayer de trouver une petite niche commerciale pour vendre des blés anciens en fait.

Jim Ternier: Surement. J'ai un ami cultivateur qui habite pas loin de Saskatchewan, il vend le blé Red Fife, le blé Marty et le blé russe de Bordeaux, et il a essayé de marcher pour le travail qu'il fait. Malheureusement, il me dit qu'il ne pense pas que ses enfants vont prendre la ferme, une ferme qui est dans sa famille, et qui fait pousser le blé Red Fife depuis 100 ans, et peut-être lui, c'est la dernière génération. Ça, c'est triste.

Hugo Martorell: En regardant votre collection sur votre catalogue, je voyais que vous aviez aussi des types de seigle. Je me demandais si vous pouvez me parler un peu plus des variétés de seigles que-- Vous avez un seigle pérenne, un seigle vivace. Est-ce que vous pouvez me parler un peu des variétés de seigles que vous portez dans votre catalogue ?

Jim Ternier: On fait du travail sur des céréales vivaces, mais c'est un travail de longue durée. Il y a des seigles et des blés qui sont des vivaces. On va envoyer des échantillons, c'était un chercheur, un petit cultivateur aux États-Unis qui s'appelle [inintelligible 00:37:27]. Il m'a envoyé ses échantillons, j'ai tout poussé. Le blé vivace ne supportait pas nos hivers, mais le céréale triticales vivace pousse chez nous depuis une dizaine d'années maintenant.

Il se sème tout doucement. J'ai des plants qui ont peut-être cinq ou six ans, qui ont survécu l'hiver, et qui continuent à repousser tous les ans. C'est un travail de chercheur assez moderne. Ce n'est pas un blé-

Hugo Martorell: Un seigle.

Jim Ternier: -seigle, qui est bien adapté à faire des cultivations, parce que la maladie qui touche les grains de seigle les rendent pas mangeables. Puisque l'ergot est très-

Hugo Martorell: Toxique.

Jim Ternier: -toxique. C'est ça. On ne doit pas manger ces grains qui ont l'ergot. On a peut-être 10 % qui est mangeable. Ce n'est pas très intéressant.

Hugo Martorell: Il y a encore beaucoup de travail à faire pour améliorer cette vivace-là.

Jim Ternier: Exactement. C'est en train de se faire, mais ça va prendre peut-être des dizaines d'années.

Hugo Martorell: C'est quoi l'intérêt de cultiver des céréales vivaces comme cette espèce de seigle-là ?

Jim Ternier: On doit cultiver des céréales vivaces pour avoir une agriculture qui est sustainable.

Hugo Martorell: Plus durable.

Jim Ternier: C'est ça.

Hugo Martorell: Vous avez mentionné une variété qui était issue du Québec, c'était la variété Bishop's ?

Jim Ternier: Je crois, je ne sais pas, mais il y a une ville qui s'appelle Bishop au Québec.

Hugo Martorell: Est-ce que vous avez d'autres variétés du Québec dans votre collection ?

Jim Ternier: Oui. La variété Aron, il vient peut-être d'Ottawa, mais on m'avait dit qu'on continue à faire pousser l'Aron au Québec, parce que selon ce que j'ai compris, c'est un blé qui a juste plus d'humidité que les blés qui sont plus adaptés au Canada Ouest, qui est beaucoup plus dur.

Hugo Martorell: Vous cultivez certains blés ou certaines céréales depuis plus de 40 ans, qu'est-ce que vous avez observé dans la durée ?

Jim Ternier: Je renouvelle toutes mes céréales tous les quatre-cinq ans. Je les ai faites poussé entre cinq et dix fois. Ce n'est pas beaucoup, et je crois que le plus important pour voir les variations, c'est la longueur de la saison, la chaleur et la pluie. Ça, ce sont plus importants que les variations dans les céréales sur une dizaine, ou vingtaine, ou trentaine d'années. Quand la saison est trop courte, j'ai des difficultés. Quand l'automne a beaucoup trop repris, j'ai vite occupé des récoltes. Quand il y a beaucoup de pluie au printemps et au début d'été, on a des récoltes énormes. C'est très important. Pour noter les différences, les changements dans mes céréales sur des décennies, c'est difficile d'avoir ça.

Hugo Martorell: Ça a été quoi vos motivations pour commencer ce travail de conservation et de collection de variété de céréales ? Est-ce que c'est les mêmes motivations que vous avez aujourd'hui ?

Jim Ternier: Non, ça a beaucoup changé. Au début, c'était des choses collectionnées qui étaient très belles. Les céréales et surtout les blés, les poussées aux jardins comme objets décoratifs, c'est très valable, et beaucoup de gens l'ont fait au début. Aujourd'hui, le blé d'Utrecht est probablement le blé que je vends le plus toutes les années, parce que c'est tellement décoratif. Comme collectionneur, c'était très facile de collectionner des dizaines et des centaines de céréales différentes. Pour moi, c'était simplement un hobby. Aussi, c'était autre chose pour mettre dans notre catalogue. Ils se vendaient assez bien que c'était valable.

Hugo Martorell: Comment est-ce que vos motivations ont changé avec le temps ?

Jim Ternier: J'ai appris que c'était très important de garder toutes sortes de semences anciennes, parce que les chercheurs modernes les utilisent. Ce sont des variétés de blés d'autres plantes modernes qui résistent au changement de notre climat, et ils résistent aux maladies modernes. Pour les chercheurs, c'est très important de tout garder. Les gouverneurs les garde dans le congélateur, et c'était très valable, mais des petites personnes comme moi, je les garde aussi dans les champs. Si on les garde dans les champs, il y a des possibilités de changement sur des années et des décennies avec les réactions, avec le climat et toutes les autres choses qui varient.

Garder ça en ces deux façons sont d'importance. Moi, je fais l'un, les autorités font l'autre. Il y a maintenant de plus en plus de personnes qui conservent ces graines, ces céréales, dans leurs champs à eux. On fait des travaux complémentaires.

Hugo Martorell: Est-ce que vous pouvez me parler de l'avenir de votre entreprise, et de Rachelle et de son nouveau rôle ?

Jim Ternier: C'est très difficile de savoir, parce que c'est un moment de transition en ce moment. Il y a un an, Rachelle avec son frère David, avec une amie qui travaille avec des fondateurs, ils ont créé le site web qu'on a maintenant. Ça a beaucoup augmenté nos ventes. En plus, le Covid-19, j'avais peur que ça va détruire notre travail, mais on a augmenté les ventes avec Covid. Il y a un très bon futur dans notre travail, sauf que j'ai commencé il y a 35-40 ans

sur une toute petite échelle, et maintenant, on vend assez, que c'est beaucoup trop de travail pour une personne.

Donc, Rachelle veut bien prendre notre collection et continuer à le garder, mais pour le faire, elle doit trouver au moins une personne pour collaborer avec elle. Probablement plus qu'une personne. Est-ce qu'elle va trouver ça ? On ne sait pas. C'est difficile de faire, parce que c'est un travail fou. On a peut-être 800 échantillons de semences différents. Pour conserver ça, il faut les multiplier tous les quatre ou cinq ans. C'est beaucoup trop de travail. Tous les gens raisonnables n'essaient pas de garder une collection aussi importante. Ils se spécialisent. Ils font autre chose qu'ils peuvent faire. Ça a commencé tout petit et ça a poussé sans que je fasse très attention. C'est devenu impossible.

Je fais un appel, s'il y a des gens qui veulent travailler dans une collection trop grande, et faire beaucoup trop d'horaire pour très peu de rémunérations, venez nous voir [rit].

Hugo Martorell: C'est une super pub ça. [rit]. Merci Jim.

Jim Ternier: Merci Hugo [rit].

Hugo Martorell: Ça a été une conversation incroyable. Merci d'avoir partagé votre histoire. Je suis très content qu'on ait pu documenter ça. J'espère que vous allez écrire un livre sur votre [rit] parcours et sur les variétés, sur les collections, les anecdotes que vous avez partagées aujourd'hui. Je pense que c'est vraiment la pointe de l'iceberg, comme vous disiez, vous avez des centaines et des centaines d'échantillons, et chacun a son histoire propre. Est-ce qu'il y a autre chose que tu aimerais partager avec nous aujourd'hui ?

Jim Ternier: Oui. Tout ça a commencé dans les années 30, ou peut-être même les années 20. Le père de mon père était maraîcher. Il faisait pousser des légumes, les transportait au sud jusqu'à Saskatchewan où il y avait de la sécheresse. Ils avaient un maraîchage assez important commercial. À un moment, un de nos travailleurs est allé travailler pour un voisin qui avait un melon. Il a piqué plusieurs fruits, les a apportés avec lui, et mon père à garder les graines. On les fait pousser depuis ce temps-là.

C'est un melon, comme on dit « Muskmelon » en anglais, qui venait d'un monsieur Brière, un Français, qui est venu au Canada et qui était maraîcher. Il a apparemment reçu ce melon de la Russie, qui poussait apparemment dans des conditions semblables aux prairies du Canada. Mon père a gardé les semences

depuis les années 20 ou les années 30, et je les ai reçus de mes parents quand j'ai commencé à faire des maraîchages aussi. Je continue de les faire pousser.

Dans les années 70 ou 80, le fils de monsieur Brière est venu de la Colombie-Britannique pour voir mon père, parce qu'ils étaient amis dans le temps. Il a dit : « Tu sais, il y avait un melon que mon père a fait pousser, tu n'as pas par hasard gardé les semences ? » Je peux les donner à lui pour le reprendre en Colombie-Britannique. Tout ça, c'est notre semence qui est dans ma famille.

J'ai reçu l'histoire de mon père, et si tu veux, la raison où j'ai commencé à voir que c'était intéressant de garder les semences avec leurs histoires. Je disais tous les ans dans mon catalogue : « Si vous, nos clients, ont des graines de céréales, des semences dans votre famille, j'aimerais bien que vous les partager avec moi. » Plusieurs personnes ont répondu : « Maintenant, on a quelques graines des familles, qui souvent, on ne pourrait plus continuer à les maintenir. » Nous, on peut le faire. C'est très important, c'est très agréable pour moi qu'on puisse faire ça.

Hugo Martorell: Jim, that was awesome. We are honoured. Thank you so much.

Jim Ternier: C'était bien agréable

Hugo Martorell

Le balado Les Semeurs est produit par L'initiative de la famille Bauta sur la sécurité des semences au Canada, un programme de Sème l'avenir. Le bureau principal de Sème l'avenir est situé sur le territoire traditionnel et non cédé du peuple algonquin Anishnaabeg. Visitez semencessecur.es.ca pour trouver des transcriptions des épisodes, en apprendre plus sur nos projets et soutenir les travaux faits au Canada dans le domaine des semences.