



Fondation suisse pour la diversité patrimoniale et génétique liée aux végétaux et aux animaux





nos animaux de rente et de nos plantes

www.prospecierara.ch/don ou tél. 061 545 99 11

MERCI!

cultivées.

Votre soutien nous fait avancer:

Adhésion plus à CHF 120.—/an Adhésion à CHF 70.—/an Adhésion couple à CHF 90.—/an Adhésion junior (jusqu'à 25 ans) à CHF 35.—/an Parrainage d'animaux entre CHF 150.— et CHF 250.—/an Parrainage d'arbres CHF 250.—/an

Pour vos dons:

IBAN CH29 0900 0000 9000 1480 3 BIC POFICHBEXXX

www.prospecierara.ch/don





Philippe Ammann, directeur adjoint

J'aime quand le bâtiment de notre siège bourdonne d'activité tel une ruche en effervescence.

Qu'il est motivant d'œuvrer à un dessein commun qui a du sens! À l'accueil, Catherine explique à une interlocutrice au téléphone comment se procurer des plants de pommes de terre pour la saison à venir. Dans le bureau d'en face, Andrea saisit les conclusions de la dégustation des variétés d'oignons (notre cuisine en dégage encore l'odeur douce). À côté, Mira contrôle des semences de salsifis qu'un cultivateur de variété lui a remises, avant de les stocker dans la séminothèque. Joël, un civiliste, prépare un panneau d'information sur les chèvres bottées pour une ferme. Et Anna discute avec Florian de la meilleure façon d'aider les personnes qui s'intéressent aux anciennes variétés de fruits. Année après année, cet engagement commun me donne toujours autant d'élan et d'allant. Merci de nous suivre et de nous soutenir dans cette démarche!



Péril sur les aromates



Simone Krüsi, rédactrice

Nombre de jardins et de balcons suisses accueillent des plantes

aromatiques: elles sont polyvalentes, font le bonheur des insectes et ont des vertus curatives. Ce que l'on sait moins, c'est que chaque espèce se décline en de nombreuses variétés. Or cette diversité s'amenuise, elle aussi.

Une journée de fin d'hiver sur la rive supérieure du lac de Zurich. Au loin, les Alpes glaronnaises sont encore blanches, mais le soleil de mi-journée est annonciateur du printemps. Nous sommes à Hombrechtikon, dans la pépinière de la fondation Brunegg, qui abrite l'une des deux collections de menthe de ProSpecieRara. Dans la serre qui protège les plantes en hiver, une quarantaine de variétés se côtoient dans des pots. Ces spécimens rares se distinguent non seulement par la forme de leurs feuilles et de leur croissance, mais aussi par leur odeur et leur goût. Alors que les variétés de menthe poivrée ont une saveur

piquante en raison de leur forte teneur en menthol, les variétés de menthe verte présentent une note fraîche et sucrée. Quant à la menthe orange, il suffit d'en caresser les feuilles pour que son parfum se déploie. «La menthe possède une telle palette de parfums qu'elle fait le bonheur des collectionneurs », s'enthousiasme Bernhard Karg, qui dirige la pépinière de plantes vivaces de la fondation Brunegg et s'occupe de la collection de menthes.

À CHAQUE VARIÉTÉ SON HISTOIRE

Il n'y a pas que les parfums qui différencient les variétés: chacune possède sa propre histoire. La menthe poivrée 'Moospinte', par exemple, a été créée par le chef cuisinier légendaire, surnommé «Chrüteroski» (Oskar aux fines herbes), du restaurant gastronomique Moospinte, à Münchenbuchsee (BE).



Elle v a relevé nombre de plats et de boissons. À propos d'histoire, celle de cet établissement est particulière puisque le Moospinte a servi de réduit au général Guisan et au Conseil fédéral durant la Seconde Guerre mondiale. Quant à la menthe du pharmacien ('Apothekerminze'), elle doit son nom à la belle-mère de l'apothicaire de Zeinigen (AG), qui en apportait à son gendre pour guérir certains maux. La plante serait notamment indiquée en cas de maladies gastro-intestinales ou d'infections des voies respiratoires. Enfin, citons la 'Poivrée de Corcelles', qui provient d'un jardin privé de Corcelles-le-Jorat (VD), où elle a été cultivée dès les années 60. Sa particularité: elle arrive toujours en tête dans les tests comparatifs à l'aveugle.

LA DIVERSITÉ VARIÉTALE SOUS PRESSION

ProSpecieRara conserve quelque 150 variétés de plantes aromatiques. Il s'agit principalement de menthe et de romarin. Comme l'explique Lina Sandrin, responsable des

((II est plus simple de racheter chaque année de nouveaux plants que de cultiver et de multiplier soi-même les différentes variétés. Il en résulte une perte au fil du temps.)

<u>Lina Sandrin,</u> responsable projets herbes aromatiques

TOUTES LES MENTHES NE SE RESSEMBLENT PAS

Au sein du genre Mentha, on distingue principalement trois espèces: la menthe verte, également appelée menthe en épi, la menthe odorante et la menthe poivrée. Cette dernière, probablement la plus connue, est née en Angleterre à la fin du 17e siècle d'un croisement spontané entre la menthe aquatique et la menthe odorante. Introduite en Europe centrale par des médecins au 18e siècle, elle est devenue l'une des plantes médicinales les plus utilisées. La collection de menthe de ProSpecieRara comprend 23 variétés de menthe poivrée, 13 variétés de menthe verte et 5 variétés de menthe odorante.



aromatiques, ce n'est pas un hasard si ces plantes présentent encore une grande diversité de variétés: «Le romarin et la menthe ont une longue durée de vie et se multiplient par voie végétative, c'est-à-dire par division. La diversité des variétés qui se multiplient par graines est plus difficile à maintenir: il est plus simple de racheter chaque année de nouveaux plants que de cultiver et de multiplier soi-même les différentes variétés. Il en résulte une perte au fil du temps. De leur côté, le romarin et la menthe nécessitent peu de soins et peuvent perdurer pendant des décennies dans un jardin. »

DÉCOUVERTE DE LA DIVERSITÉ VARIÉTALE

Au début du 20^e siècle, la culture des aromatiques a connu un essor en Suisse, en particulier pendant les années de guerre. Auparavant, les herbes provenaient de cueillettes sauvages ou de cultures étrangères.

Or les importations ont dû cesser durant les années de guerre. À partir des années 80, la diversité des variétés proposées dans le commerce s'est accrue. Des instituts comme Agridea, Agroscope ou Hortus officinarum ont commencé à mener des recherches sur la culture des aromatiques et à cultiver des plantes sauvages de manière ciblée. «C'est à cette époque que l'on a progressivement pris conscience de la diversité variétale », observe Lina Sandrin. « De nombreuses variétés ont vu le jour, y compris dans des pépinières locales. Certaines ont rapidement disparu. L'objectif de ProSpecieRara est d'identifier les variétés à conserver, de les préserver puis d'en savoir plus sur leur utilisation.»

UN RÉFÉRENCEMENT MINUTIEUX

Mais comment acquérir de nouvelles connaissances sur les différentes variétés? Comment savoir quelles variétés existent et lesquelles sont menacées? Il faut commencer par éplucher un grand nombre de catalogues. « Nous sommes actuellement en train d'intégrer dans notre base de données d'anciens catalogues d'horticulteurs et de producteurs de semences. Cela nous permet de savoir quelles variétés existaient autrefois et où elles étaient commercialisées », poursuit Lina Sandrin. Les catalogues actuels sont eux aussi examinés à la loupe pour que les variétés ayant tendance à se raréfier puissent être détectées à temps.

ProSpecieRara prévoit de réaliser davantage de cultures comparatives et de dégustations pour approfondir sa connaissance des variétés conservées. Dans le premier cas, il s'agit de planter côte à côte différentes variétés ou provenances variétales de manière à en comparer la forme de croissance, la période de floraison et d'autres caractéristiques. «Parfois, deux variétés supposées distinctes se révèlent indiscernables. Nous décidons alors de les regrouper», précise Lina Sandrin.

VARIÉTÉS LOCALES TESSINOISES

C'est notamment le cas de certains romarins. En effet, contrairement à la plupart des menthes, les romarins de la collection ProSpecieRara ne sont pas des variétés à proprement parler. On parle de variétés locales ou de provenances, lesquelles se sont développées sur un territoire donné au fil des décennies ou des siècles, par sélection naturelle ou par sélection consciente ou inconsciente des personnes qui les ont cultivées. Ces variétés sont bien adaptées aux conditions écologiques de leur lieu d'origine. Les variétés locales de romarin conservées par ProSpecieRara en portent donc le nom. Il s'agit le plus souvent de communes tessinoises. Si le romarin se plaît surtout en climat méditerranéen. comme l'indique son nom latin « rosmarinus », qui signifie «rosée de mer», on en trouve également à l'état sauvage dans le sud de la Suisse. C'est là, au Tessin, que sont conservées les collections de



« Les Lamiacées, dont font partie le romarin et la menthe, sont très appréciées des insectes pour la précieuse nourriture qu'elles leur offrent. »

<u>Lina Sandrin,</u> responsable projets herbes aromatiques

ProSpecieRara. D'ailleurs, le romarin fait partie intégrante de la cuisine tessinoise, dont il agrémente et relève de nombreux plats de son goût âpre et piquant. Sans oublier qu'il est tonifiant et favorise la digestion. Ses brins se sèchent facilement et ses plants croissent rapidement jusqu'à former de solides buissons.

TRÉSORS POUR LES INSECTES

Ces buissons ont un autre avantage: pendant la floraison, ce sont de véritables



aimants à insectes. Un aspect qui tient à cœur à Lina Sandrin: «Les Lamiacées, dont font partie le romarin et la menthe, sont très appréciées des insectes pour la précieuse nourriture qu'elles leur offrent. » Bernhard Karg, de la fondation Brunegg, le confirme: «Quand les menthes déploient leurs fleurs blanches, roses ou violettes, les abeilles et les syrphes s'en donnent à cœur joie. Ça bourdonne de toutes parts. »

ProSpecieRara veille à préserver une bonne diversité au sein des aromatiques. Lina Sandrin aimerait toutefois continuer de l'étoffer. « Il y aurait encore beaucoup d'autres aromatiques à étudier et à préserver: le thym, la sauge et d'autres plantes moins connues comme la trigonelle bleue ou la cochléaire officinale. Cette diversité est précieuse sur le plan génétique et pour les histoires qu'elle raconte. » Des histoires de territoires et de liens tissés entre l'humain et la nature. Des histoires de plantation et de multiplication, d'expérimentation culinaire et d'utilisation thérapeutique. Le tout pour le plus grand bonheur des insectes.

COMMENT PEUT-ON SE PROCURER DES AROMATIQUES PROSPECIERARA?



Les collections de menthe de ProSpecie-Rara sont conservées à la pépinière
Homatt, à Ruswil (LU), et à la fondation
Brunegg, à Hombrechtikon (ZH). Une
sélection de variétés est disponible à
la vente sur les deux sites. Quant aux
collections de romarin, ce sont l'Azienda
agraria cantonale di Mezzana, à Coldrerio,
et la Fondazione Orchidea, à Riazzino,
qui en prennent soin. Elles ne sont pas
encore disponibles à l'achat car encore
en création.

Une petite surprise attend néanmoins nos adhérent-e-s sur nos marchés de plantons: un savon douche de qualité supérieure parfumé au romarin, à retirer aux stands d'information ProSpecieRara. C'est Nicola Casanova, de duschmoedeli. ch, qui les a confectionnés pour nous avec des romarins ProSpecieRara de la collection de Coldrerio. Jusqu'à épuisement des stocks.

D'ailleurs: à partir du mois de mai, les menthes ProSpecieRara de la fondation Brunegg seront disponibles dans les grands points de vente Jumbo, munies du label «Solidarité».

Des plumages aux coloris menacés



Philippe Ammann, responsable animaux

Il existe aujourd'hui sept coloris de poules appenzelloises huppées. Ce chiffre reflète une honorable diversité. Pourtant, pour certaines souches de couleurs, le nombre de groupes d'élevage diminue dangereusement.

Conséquence : la diversité de la race est fortement menacée. Nous recherchons donc des éleveurs et des éleveuses expérimenté-e-s pour conserver ces élégants gallinacés.

Pourquoi, en plus de la «mouchetée de noir sur fond or», doit-on conserver les souches «blanc pur», «or pur», «moucheté de noir sur un fond argent» et «noir pur»? Ne pourrait-on pas se concentrer sur une seule nuance de couleurs? Vous vous en doutez, miser sur une seule souche n'est pas une option pour ProSpecieRara, et ce pour plusieurs raisons.

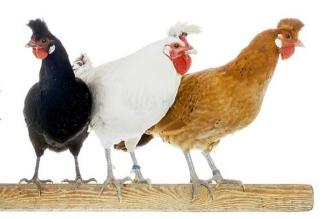
Tout d'abord, les couleurs en disent long sur l'histoire de la race. On considère que la poule huppée était déjà présente dans les Alpes suisses au 15° siècle. Cette huppe caractéristique a-t-elle servi de source d'inspiration pour la confection des coiffes traditionnelles des femmes appenzelloises? Nous ne le saurons probablement jamais.

Mais ce qui est sûr, c'est que ces poules ont avant tout été sélectionnées pour leur robustesse et leur frugalité. Et les nombreuses nuances de couleurs qu'elles arborent indiquent que la race était autrefois très répandue, car les souches de coloris s'établissaient souvent en fonction de préférences régionales.

LA VARIABILITÉ GÉNÉTIQUE RÉDUIT LA CONSANGUINITÉ

La diversité de coloris des appenzelloises huppées reflète également la variabilité génétique au sein de la race, un élément essentiel pour réduire la consanguinité, en particulier dans les petites populations.

Les différents coloris racontent l'histoire de la race. La diversité génétique est essentielle pour réduire la consanguinité.



Cherchons nouvelles recrues!

Pour assurer la survie des différentes souches de couleurs, nous avons urgemment besoin d'éleveur-euse-s.

Cette diversité de couleurs peut par ailleurs constituer un argument supplémentaire pour attirer les éleveur-euse-s potentiel-le-s, qui peuvent avoir un faible pour les variantes mouchetées, alors que d'autres leur préfèrent les unicolores (or, blanc ou noir), par exemple pour le défi que cela représente d'éviter tout mélange de couleurs. J'ai personnellement jeté mon dévolu sur les noires, parce que ce sont pour moi celles qui ont meilleure allure, mais aussi celles qui ont le moins de risques d'être la cible de rapaces, car elles peuvent être confondues avec des corbeaux.

DES VOLONTAIRES POUR CONSERVER LES SOUCHES MENACÉES?

Les mesures visant à endiguer la grippe aviaire dans les élevages de volailles et les difficultés associées à la détention de cogs ont provoqué une forte diminution du nombre de groupes d'élevage (groupes de poules accompagnées d'un cog non apparenté pouvant fournir des œufs à couver fécondés). Parmi les appenzelloises huppées, ce sont les blanches pures qui sont les plus menacées, avec seulement quatre groupes inscrits au registre d'élevage de l'AEVM, l'Association des éleveurs de volailles menacées. Les groupes d'élevage sont également rares pour les souches « moucheté de noir sur un fond argent » (6), «noir» (9) et «or pur» (12). Ce printemps, nous lançons donc un appel en collaboration avec l'AEVM: nous recherchons de toute urgence des éleveur-euse-s expérimenté-e-s pour détenir des groupes de poules. Nous pouvons vous procurer des œufs à couver ou des poussins. Unissons nos forces pour que les poulaillers de Suisse continuent d'abriter des plumages aux coloris variés!



Mes variétés favorites

Mira Oberer, responsable de la bibliothèque de semences

Sur nos marchés aux plantons, le choix est tellement vaste qu'il en donne le vertige. Depuis douze ans que je travaille chez ProSpecieRara, j'ai eu l'occasion de m'occuper d'un grand

nombre de nos protégés. Je vous présente ici quelques-uns de mes préférés.



On pourrait commencer par égrener la liste des marchés aux plantons ProSpecieRara: Wildegg, Wil, Weggis, Coire, Zurich, Berne, Lausanne et Lugano. Mais penchons-nous plutôt sur celle, bien plus longue, des espèces et variétés que l'on peut y dénicher. Difficile de s'y retrouver face à une telle foison! On peut parfois même être saisi d'une certaine crainte de rater quelque chose. Mon premier conseil est d'opter pour la diversité, en plantant le plus grand nombre d'espèces possible et en veillant à choisir aussi différentes variétés. Pourquoi? Parce que personne ne peut prédire le temps qu'il fera en été. Or, selon les conditions météo, canicule et sécheresse ou temps froid et humide, certaines variétés ou espèces marcheront plus ou moins bien. Plus on diversifie, moins on s'expose au risque de ne rien voir pousser du tout.

DES ARTICHAUTS BIEN EXPOSÉS

Si vous avez environ un mètre carré de libre dans un coin de votre jardin qui soit à la fois bien amendé et bien ensoleillé, et si vous ne souhaitez pas y voir pousser toutes sortes de plantes, alors l'artichaut fera parfaitement l'affaire, par exemple le 'Vert de Laon'. Attention toutefois, au stade de planton, à le protéger des escargots et autres limaces. Une fois qu'il aura atteint un stade de développement suffisant, il reviendra

('Mon premier conseil est d'opter pour la diversité, en plantant le plus grand nombre d'espèces possible et en veillant à choisir aussi différentes variétés. Pourquoi? Parce que personne ne peut prédire le temps qu'il fera en été.)

Mira Oberer, responsable de la bibliothèque de semences

chaque année. Vous pourrez alors décider, soit de le récolter pour le consommer en légume, soit de le laisser fleurir. N'oubliez pas de le protéger en hiver en le recouvrant de branches de sapin. Autre espèce rare à découvrir sur nos marchés aux plantons: son cousin, le cardon, qui est plus facile à hiverner. Sa partie comestible ne se trouve pas à la base des fleurs mais au niveau des côtes, qu'il suffit de blanchir.

LA MEILLEURE VARIÉTÉ DE COURGETTE

Les courgettes sont certainement la meilleure récompense pour tout jardinier qui fertilise bien son sol: utilisables dans une multitude de préparations, elles se récoltent du début de l'été à la fin de l'automne. Il vaut mieux en planter au moins deux pieds, car cela favorise la fécondation des fleurs, sans laquelle aucun fruit ne peut se former. On peut opter pour deux variétés différentes, du moment que l'on ne prévoit pas

La courgette 'Striata d'Italia' fait partie de mes variétés préférées en raison de son aspect décoratif et de son goût délicat. de conserver les graines (il s'agirait sinon de semences croisées). Ma variété préférée est la 'Striata d'Italia'. J'aime son aspect, car elle est ornée de stries vert clair sur toute sa longueur, mais surtout, je la trouve particulièrement goûteuse, car légèrement sucrée. Je la découpe en rondelles de 5 mm d'épaisseur, que je badigeonne d'huile d'olive et que je sale avant de passer au four. Par contre, j'utilise la courgette 'De

Nice à Fruit Rond' de manière complètement différente. Ses fruits vert clair tout ronds se prêtent bien aux recettes farcies. On peut la récolter lorsqu'elle atteint la taille correspondant au plat que l'on souhaite réaliser, de la balle de tennis jusqu'au melon.

MA COURGE PRÉFÉRÉE

Les courges sont de la même famille que les courgettes. On y fait la distinction entre citrouilles, patissons et courges musquées. Je suis une grande fan des courges musquées, dont la plus connue est la butternut. Mais celle que je préfère est la 'Canada Crookneck', l'une des variétés les plus anciennes, que l'on trouvait déjà en 1828 en Amérique. On suppose aujourd'hui qu'il s'agit d'une ancêtre de la butternut. J'apprécie son côté crémeux; sa chair n'est ni filandreuse ni granuleuse. Elle est parfaite pour les potages et les plats au four. Ouvrez tous vos sens pour déambuler à travers les allées de nos marchés aux plantons, l'inspiration pour votre jardin sera au rendez-vous.



notamment sur les différents modes

www.nlantonslararete.c

de multiplication.





COURS & ATELIERS

Cours de détention de lapins ProSpecieRara

1^{er} juin 2024 1293 Bellevue/GE

Cours de greffage arbres fruitiers (Organisation: arboThévoz) 10 août 2024

1773 Russy/FR

Rencontre et formation continue du réseau de multiplication de ProSpecieRara

24 août 2024 lieu à préciser

Atelier sur la pêche de vigne 31 août 2024 1292 Chambésy/GE

Initiation à la récolte de semences, aux champs 28 septembre 2024 1144 Ballens/VD



Vous trouverez des informations complémentaires sur:
www.prospecierara.ch/fr/manifestations

Inscriptions sur notre site web ou selon indications.

MARCHÉS DE PLANTONS

Nos traditionnels marchés de plants, où vous pourrez vous procurer tout ce dont vous avez rêvé pour votre jardin, votre balcon ou vos rebords de fenêtre. Toutes les formes et les couleurs des variétés anciennes seront au rendez-vous.

Exposition animale et fête de printemps (5 mai) 27 mars – 5 mai 2024, 1131 Tolochenaz/VD

Semaine de l'Artichaut

10, 12 et 13 avril 2024 1202 Genève/GE & 1225 Chêne-Bourg/GE

Marché de plantons ProSpecieRara à Vevey 28 avril 2024, 1800 Vevey/VD

Marché de plantons de Praz-Bonjour 3 mai 2024, 1800 Vevey/VD

Marché de plantons ProSpecieRara en Ville de Lausanne 4 et 8 mai 2024, 1001 Lausanne/VD

Fêtes du printemps à Carouge 4 et 5 mai 2024, 1227 Carouge/GE

Marché de plantons à Neuchâtel 4 mai 2024, 2000 Neuchâtel/NE

Trois jours dédiés à la tomate & marchés de plantons 8, 10 et 11 mai 2024 1202 Genève/GE & 1225 Chêne-Bourg/GE

Marché aux plantes du Jardin botanique de Genève 9 mai 2024, 1292 Chambésy/GE

Marché de printemps de la Ville de Vernier 11 mai 2024, 1214 Vernier/GE

Bioagri, la Foire Agricole Suisse Bio 11 et 12 mai 2024, 1510 Moudon/VD

Marché de Printemps au Jardin botanique de l'Université de Fribourg

11 mai 2024, 1700 Fribourg/FR

Marché de plantons à Courtemelon 11 mai 2024, 2852 Courtételle/JU

Marché de plantons à la pointe de la Jonction 12 mai 2024, 1205 Genève/GE

Marché de plantons de la ferme de Bassenges 18 mai 2024, 1024 Ecublens/VD

Marché de plantons au Centre Pro Natura 18 mai 2024, 1400 Cheseaux-Noréaz/VD

Marché de plantons d'anciennes variétés 18 mai 2024, 1257 Plan-les-Ouates/GE

Marché de plantons de MUZOO 26 mai 2024, 2300 la Chaux-de-Fonds/NE

Multiplier et conserver des fraises



Claudio Niggli, responsable projets petits fruits

De tous les groupes de petits fruits conservés par ProSpecieRara, les fraisiers sont les plus exigeants à multiplier, car ils doivent être fréquemment rajeunis. Un rôle d'autant plus important revient donc

à nos gardiens et gardiennes de variétés, qui, en l'échange de bons et loyaux services, peuvent récolter les fruits (particulièrement savoureux) de leur travail.

La collection en plein air de petits fruits de Riehen (BS) compte quelque 150 variétés de fraises et nous y assurons leur conservation. Pour les protéger des virus et des champignons, les fraisiers sont rajeunis tous les ans ou tous les deux ans et déplacés. Les variétés qui présentent une importance particulière pour la Suisse sont également conservées dans des collections de la Haute école zurichoise des sciences appliquées (ZHAW), à Wädenswil, sous deux formes: dans des pots sous serre et sous forme d'échantillons de tissus congelés dans de l'azote liquide (cryoconservation). Dans ce dernier cas, des cellules souches de fraisiers sont isolées dans un milieu de culture. Ce processus permet par ailleurs d'éliminer des maladies, lesquelles touchent davantage les variétés les plus anciennes.

GARDER LA MAÎTRISE DES VARIÉTÉS

Dans le jardin, il est recommandé de déplacer la nouvelle génération de fraisiers pour l'éloigner des principaux pathogènes de la plante. La terre doit être meuble, fertile et riche en humus. Les sols engorgés ou, au contraire, très secs et sablonneux ne conviennent pas. Les fraises aiment

le soleil, mais elles doivent être arrosées durant les étés secs. Les feuilles attaquées par des champignons doivent être régulièrement coupées et éliminées. Il est particulièrement important de laisser suffisamment d'espace entre les variétés et de retirer les stolons inutiles, sans quoi les variétés risquent de se mélanger. En bref, pour peu qu'on déploie tous les efforts nécessaires, les fraises peuvent nous gratifier d'une généreuse production sur le long terme.

CHERCHONS MULTIPLICATEURS ET MULTIPLICATRICES DE VARIÉTÉS

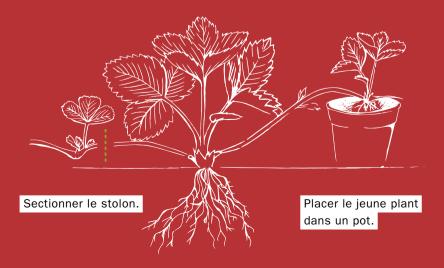
De nombreuses variétés de fraises ne sont pas encore suffisamment protégées. Souhaitez-vous contribuer à leur conservation? À partir de la mi-mai, nous envoyons les premiers stolons de la collection de Wädenswil, dont de nombreuses variétés ne sont disponibles nulle part ailleurs. Toutefois nous ne pouvons pas donner la possibilité aux personnes intéressées de choisir la ou les variétés qui leur sont attribuées.

Écrivez-nous à l'adresse fraises@prospecierara.ch ou par courrier.



La nécessité de rajeunir régulièrement les fraisiers en raison de leur sensibilité aux maladies rend leur conservation à long terme plutôt exigeante par rapport à d'autres petits fruits. Cependant, la multiplication en soi est relativement simple pour la plupart des fraises, que ce soit en pot ou en pleine terre. En effet, du printemps à la fin de l'été, les plantes produisent un grand nombre de stolons, de longues tiges fines aériennes qui partent du centre de la plante mère et projettent une série de bourgeons destinés à former un nouveau plant. Celui-ci peut alors être planté ailleurs après sectionnement du stolon.

Les plantes stolonifères en place depuis plusieurs années sont bien développées, mais elles présentent un risque plus élevé de porter des maladies ou des parasites dans leurs stolons. Pour assurer un rajeunissement ciblé d'une fraiseraie, il faut repérer les jeunes nœuds les plus éloignés du pied mère, les séparer de leur stolon et les planter ailleurs de manière assez superficielle. La terre doit toujours rester légèrement humide jusqu'à ce que les nœuds soient bien enracinés. Les tout jeunes plants encore dépourvus de racines dont le stolon a été coupé à son extrémité doivent être maintenus dans un environnement toujours humide pour favoriser l'enracinement (p. ex. boîte de culture, serre d'intérieur). Il est également possible de placer les jeunes plants dans de petits pots et de sectionner les stolons ultérieurement. Ainsi, le pied mère continue de nourrir ses rejetons.



<u>Une précieuse</u> paysagiste



«Bòsc müsc» (bouc gris) ou «càura bròsgia» (chèvre gris clair): si les expressions pour désigner ces chèvres au pelage gris sont si nombreuses dans les différents dialectes du sud des Alpes, c'est que la race y était particulièrement répandue et que ses nuances de gris variaient d'une vallée à l'autre. Mais leur diversité s'est progressivement amenuisée: considérées comme « les petites vaches du pauvre » dès la fin du 19^e siècle, elles ont dû s'incliner devant l'élevage bovin dans le cadre de la politique agricole. L'apurement des races de 1938 ainsi qu'une maladie virale ont également contribué à la disparition de nombreuses chèvres, toutes races confondues. On doit la sauvegarde de la race au projet de ProSpecieRara lancé en 1997 : les quelques spécimens restants des souches grises ont été regroupés sous la dénomination « Capra Grigia», en hommage à leur origine suisse méridionale. La Capra Grigia n'a pas tardé à séduire éleveur-euse-s et amateur-trice-s par sa robustesse et son instinct maternel. Elle se démarque également par sa capacité d'adaptation au relief accidenté des vallées dont elle est issue: sans elle, nombre de pâturages seraient recouverts de forêt. Bien qu'elle prenne de plus en plus pied ou, devrait-on dire, sabot, du côté nord des Alpes, la Capra Grigia est toujours considérée comme l'une des races de chèvres les plus menacées.

Actualités

VARIÉTÉS VALIDÉES



Dans le cadre du projet participatif de sélection variétale «Uni-Vers Potager», le semencier bio Sativa Rheinau et ProSpecieRara développent des variétés de salade robustes et tolérantes au mildiou pour la culture bio, en collaboration avec un vaste réseau de volontaires, professionnel-le-s ou non. Après cinq années de culture expérimentale en Suisse, en Allemagne, en Autriche, en France et aux Pays-Bas, les deux premières variétés de salades vont être inscrites cette année. Elles seront mises en vente en 2026 après une année de multiplication.

CARTE DE LA DIVERSITÉ



Les semences, plants et produits issus de variétés ou de races ProSpecieRara ne sont pas seulement commercialisés sur nos marchés: de nombreuses entreprises les vendent dans toute la Suisse. Retrouvez tous les points de vente sur notre carte de la diversité. Il y en a peut-être un dans votre quartier!

www.prospecierara.ch/carte

IMPRESSUM

Le magazine «rara» paraît quatre fois par an en français et en allemand, et deux fois en italien.

Éditeur: Fondation ProSpecieRara, Bâle, Suisse Rédaction: Simone Krüsi. Natalie Stimac

Textes: Philippe Ammann, Simone Krüsi, Claudio Niggli, Mira Oberer, Veronica Soldati

Traduction: Vanja Guérin, Natalie Stimac

Relecture: Alain Sahuc

Photos: ProSpecieRara, sauf indication contraire

Layout: Reaktor AG, Kommunikationsagentur ASW, Aarau

Impression: ZT Medien AG, 4800 Zofingen
Papier: BalancePure®, 100 % Recycling, 90 g/m²

Tirage: 5000 expl. en français, 23 000 expl. en allemand, 2000 expl. en italien

Le film de protection en polyéthylène utilisé actuellement présente le meilleur bilan écologique en raison de sa faible consommation de matière. Pour en savoir plus: www.prospecierara.ch/fr/film-plastique

AIDEZ-NOUS!

En guise de remerciement, ProSpecieRara vous propose de :

- ✔ Recevoir trimestriellement le <u>magazine «rara»</u> pour obtenir de plus amples informations sur le travail mené par la Fondation en faveur de la sauvegarde de la diversité, ainsi que sur les cours et autres manifestations ouvertes à la participation du public.
- ✔ Recevoir gratuitement quelques portions de <u>semences de variétés rares</u> pour votre jardin ou votre balcon, par le biais du réseau de conservation.
- ✔ Bénéficier de <u>réductions sur le prix des cours</u>, p.ex. les cours d'entretien des arbres ou de multiplication de semences.

Adhésion plus: CHF 120.-/an, Adhésion: CHF 70.-/an

Adhésion couple: CHF 90.-/an, Adhésion junior (jusqu'à 25 ans): CHF 35.-/an



Pour vos dons:

IBAN CH29 0900 0000 9000 1480 3

www.prospecierara.ch/don

FONDATION PROSPECIERARA

Fondation suisse pour la diversité patrimoniale et génétique liée aux végétaux et aux animaux.

ProSpecieRara Suisse romande c/o Conservatoire et Jardin botaniques de Genève Case postale 71

Suisse

1292 Chambésy

Téléphone +41 22 418 52 25 Fax +41 22 418 51 01 romandie@prospecierara.ch

ProSpecieRara
Direction
Unter Brüglingen 6
4052 Basel

Schweiz

Telefon +41 61 545 99 11 Fax +41 61 545 99 12 info@prospecierara.ch ProSpecieRara Svizzera italiana Vicolo S.ta Lucia 2

6854 San Pietro Svizzera

Telefono +41 91 630 98 57 vocedelsud@prospecierara.ch www.prospecierara.ch



Quelle est votre variété préférée?

Décrire sa variété préférée et gagner un carnet du jardin!

(rempli de conseils sur les variétés, d'instructions, d'espace pour les notes personnelles et plus encore)



plantonslararete.ch



Les variétés ProSpecieRara sont uniques, tout comme vos goûts.

La douceur relevée de la tomate 'Cœur de Bœuf', l'acidité croquante de la 'Pomme Cloche' ou le pavot 'De Reconvilier', qui est très convoité par les pollinisateurs: il existe plein de raisons de s'attacher à une variété rare. Dites-nous maintenant quelle est votre



Fondation suisse pour la diversité patrimoniale et génétique liée aux végétaux et aux animaux



variété préférée et décrivez ce qui fait toute sa particularité. Si vous arrivez à susciter l'enthousiasme d'autres personnes, vous gagnerez peut-être l'un de nos 200 carnets du jardin conçus avec soin et des semences de trois variétés singulières.



