

# rara

LE MAGAZINE DE PROSPECIERARA  
ÉDITION 3/2019

**ÉCRIRE ENSEMBLE L'HISTOIRE  
DE LA PÊCHE DE VIGNE**

Page 5

**L'ABEILLE NOIRE DU PAYS -  
ADAPTÉE, ÉCONOME  
MAIS MENACÉE**

Page 10

**RENCONTRE  
INTERGÉNÉRATIONNELLE  
ENTRE ACTIFS**

Page 12

**TROMPEUSE DIVERSITÉ  
DES VARIÉTÉS DE TOMATES**

Page 16



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

Cette pêche de vigne  
à la chair blanc crème  
a été dénichée en 2009  
dans un jardin à Salavaux / VD  
et est depuis lors sous  
la responsabilité  
de ProSpecieRara.

Vous découvrirez dans les  
pages suivantes comment  
vous pouvez aider à sauver  
les quelque 80 variétés  
de pêches de vigne redé-  
couvertes.

**MERCI!**

**Votre soutien nous fait avancer:**

Adhérent-e plus à CHF 120.-/an

Adhérent-e à CHF 70.-/an

Adhérent couple à CHF 90.-/an

Adhérent-e junior (jusqu'à 25 ans) à CHF 35.-/an

Parrainage d'animaux entre CHF 150.- et CHF 450.-/an

Parrainage d'arbres CHF 250.-/an

---

**Pour vos dons:**

CCP 90-1480-3

IBAN CH29 0900 0000 9000 1480 3

BIC POFICHBEXX

---

**Faire un don en ligne**

Vous pouvez également faire un don par carte de crédit  
ou PostFinance Card. L'établissement d'ordres permanents  
est aussi possible en ligne.

---

[www.prospecierara.ch/fr/don](http://www.prospecierara.ch/fr/don)

---





Philippe Ammann, vice-directeur

**La ribambelle animée de poules appenzelloises huppées qui, tôt le matin, réclame des grains et donne en échange des œufs frais et des poussins duveteux; la laitue vigoureuse qui pousse mieux année après année parce que les plus belles têtes ont pu fleurir et former de nouvelles graines; ou les délicieuses pêches de vigne rouge sang, récoltées de l'arbre obtenu simplement d'un noyau quelques années auparavant: ceux qui s'engagent en faveur des races et des variétés rares en sont récompensés. Et ceux qui transmettent à des tiers des poussins, des graines de laitue et des noyaux de pêche apportent également une contribution inestimable à la survie de nos protégés.**

**Un grand « merci » à tous nos multiplicateurs de variétés et à toutes nos éleveuses – et une « cordiale bienvenue » à toutes celles et tous ceux qui, à l'avenir, soutiendront également la culture des pêches de vigne et Co.**

La 'Pêche de vigne d'Allschwil'  
nous vient d'un jardin familial  
d'Allschwil / BL et convainc  
par sa chair rouge intense  
et juteuse.



# Écrire ensemble

---

# l'histoire de

---

# la pêche de vigne

---



Gertrud Burger, Responsable du domaine des végétaux

**ProSpecieRara se bat depuis dix ans pour la sauvegarde de la pêche de vigne. Cela avait commencé en Valais, par un appel à envoyer des noyaux. Aujourd'hui, l'action a essaimé jusque dans les Grisons, où ont lieu des études sur l'aptitude des différentes variétés à la culture biologique. Découvrez vous aussi ce fruit délicieux!**

La présence de la pêche de vigne dans notre culture est confirmée depuis la fin du Moyen Âge. À l'orée du printemps, son arbre transfigurait les vignobles encore nus par sa floraison rose ou rose saumon ; à la fin de l'été, les viticulteurs trouvaient un havre de fraîcheur à l'ombre de ses frondaisons. Au cours du XX<sup>e</sup> s., la pêche de



Les noyaux des pêches de vigne (ici la variété 'Sierre') sont presque aussi précieux que la chair du fruit. Parce qu'on en fait pousser de nouveaux arbres.

vigne, comme tout le reste de l'abondante flore des vignobles, a succombé à l'intensification de la viticulture.

### NOTRE APPEL OUVRE DES PERSPECTIVES INATTENDUES

Il y a dix ans, ProSpecieRara emboîtait le pas à la Fondation Delinat d'Avent/VS qui avait lancé un appel à envoyer des noyaux de pêche de vigne. Quelque 100 personnes répondirent présent, et transmirent par la même occasion de précieuses informations et photos à propos des variétés. Un nouveau projet de conservation était né. Aujourd'hui encore, des messages nous parviennent, ce dont nous nous félicitons. En effet, plus la base génétique de nos pêches de vigne est large, plus il y a des chances que nous découvriions des variétés robustes se prêtant à la culture biologique, ou que nous en obtenions par croisement.

### PLANTER ET ÉTUDIER

Au fil des ans, le portefeuille des variétés de pêches de vigne ProSpecieRara atteint 80 cultivars. Nous commençons par enregistrer chaque envoi comme une variété distincte même si l'aspect des fruits est parfois très ressemblant. Car nous ne nous intéressons pas seulement aux différences de forme, de couleur et de taille, mais plus particulièrement aux caractéristiques gustatives et à la robustesse.

Notre but est d'obtenir que chaque variété de pêche de vigne que nous prenons en charge soit cultivée en au moins trois endroits géographiquement distincts. La conservation de ces variétés est ainsi assurée; en même temps, elles peuvent être observées et décrites dans des conditions de culture différentes. Nous sommes particulièrement attentifs à la susceptibilité des variétés à la cloque du pêcher<sup>1</sup>, dont



Les pêchers de vigne atteignent seulement 15 ans d'âge et ne sont donc jamais très encombrants.

l'éruption est manifestement liée au lieu et aux conditions climatiques.

## ÉTUDIEZ VOTRE PÊCHE DE VIGNE !

Pour obtenir encore davantage d'informations sur les caractères des différentes variétés, nous avons besoin de votre soutien. Cultivez vous aussi un pêcher (cf. encadré ci-contre), dites-nous comment il se porte dans les conditions qu'il rencontre chez vous et quelle est la saveur de ses fruits. Vos observations viendront compléter les documentations que

<sup>1</sup> La **cloque du pêcher** est une maladie cryptogamique due au champignon *taphrina deformans*. Elle s'attaque aux pêchers, aux nectariniers et aux amandiers, dont elle déforme les feuilles par des boursoufflures couleur chair. La maladie affaiblit les arbres et peut abrégier leur durée de vie.

## LA MULTIPLICATION DE LA PÊCHE DE VIGNE

À la différence de la plupart des arbres fruitiers, les pêchers de vigne sont avant tout autogames. Ils peuvent ainsi être multipliés à partir des noyaux, tout en conservant pour l'essentiel des caractères de l'arbre-mère. Plantez les noyaux dans de la terre en pot et placez les pots à l'extérieur. Il n'y a aucun problème à planter plusieurs noyaux par pot, quitte à éclaircir les plants après germination, ce qui se passe généralement au printemps suivant, mais parfois aussi seulement après un an et demi. Attention : les noyaux ont besoin d'être stimulés par le froid hivernal ; donc toujours les laisser dehors. Les plants poussent vite ; les jeunes arbres peuvent ainsi être plantés en pleine terre dès qu'ils ont atteint 30 cm de haut. Les premiers fruits apparaissent au bout de 3-4 ans. Les pêchers n'atteignent guère plus de 15 ans d'âge.

### PLANTER DES VARIÉTÉS RARES

À l'heure actuelle, l'offre des pépiniéristes en jeunes arbres est encore peu développée. Pour conserver un maximum de variétés dans des lieux différents, nous recueillons des noyaux des différentes variétés, et vous pouvez les commander. Au prix de CHF 10.-, nous vous envoyons 5 noyaux d'une variété assortis d'informations sur leur culture et leur entretien. Nous vous enregistrons en tant qu'emplacement d'un spécimen de la ou des variété(s) commandé(es) et nous vous demanderons périodiquement des informations sur l'état de votre/vos arbre(s).

[www.prospecierara.ch/fr/peche-de-vigne](http://www.prospecierara.ch/fr/peche-de-vigne)

## PÊCHE DE VIGNE : FLORAISON DÉCORATIVE ET FRUITS AUX COULEURS VIVES

Sont appelés pêches de vigne les variétés à plus petit gabarit que les variétés courantes dans le commerce, et qu'on multiplie au moyen de leurs noyaux. La couleur de leur chair peut aller du blanc jusqu'au rouge sang, en passant par le jaune. Pour les plus foncées, on parle de « sanguines ». Quelques exemples de variétés :



### 'PÊCHE DE VIGNE JAUNE DE GORDOLA TI' OB-36449

Cette pêche de vigne jaune est très probablement originaire du vignoble tessinois. Elle arrive à maturité fin août. Très aromatique, cette pêche est douce, juteuse, avec des notes de fruits exotiques. Sa chair se détache difficilement du noyau.

**État de la conservation :** Conservation assurée en quatre emplacements (Gordola/TI, Bellinzona-Gudo/TI, Minusio/TI et Scharans/GR)



### 'BLUTPFIRSICH (PÊCHE SANGUINE) DE FREIENWIL AG' OB-35496

Ce fruit, dont la chair colorée de rouge par l'action des anthocyanidines tire vers le blanc à proximité du noyau, est recouvert d'une peau rouge duveteuse et fendu d'un profond sillon latéral. Il arrive à maturité à partir de la mi-septembre et donne une délicate compote qui se colore d'un rouge profond à la cuisson.

**État de la conservation :** Conservation assurée en quatre emplacements (Freienwil/AG, Fisibach/AG, Flawil/SG et Unterlangenegg/BE)



### 'PÊCHE DE VIGNE DE ROMONT FR' OB-36375

Ce type de pêche de vigne à la chair juteuse couleur blanc crème est originaire de Bourgogne. Fruit de table, il convient également pour la cuisson. Sa peau légèrement amère se pèle facilement. Il arrive à maturité entre la fin août et la mi-septembre. Sa saveur est à son comble deux semaines après la récolte.

**État de la conservation :** Conservation assurée dans deux emplacements (Romont/FR et Unterlangenegg/BE)

nous établissons conformément aux normes internationales, et nous donnons une vue d'ensemble de la variété. Seule cette vue d'ensemble permet d'émettre des recommandations et de développer une offre dans les pépinières. Ces informations sont également indispensables pour la sélection de nouvelles variétés.

## LES VARIÉTÉS QUI SE PRÊTENT À LA CULTURE BIOLOGIQUE

Ces informations constamment retravaillées ont par exemple profité à Andi Schmid (Realisation Schmid) de Sargans/GR, qui a entrepris de sélectionner de nouvelles variétés se prêtant à la culture biologique. Sa collection compte 160 variétés de pêches, parmi lesquelles des variétés de Finlande, de Chine et d'Arménie tolérant le gel tardif, mais aussi 19 variétés de la collection ProSpecieRara. Par sélection et par des croisements ciblés, l'entreprise Realisation Schmid obtient de nouvelles variétés robustes, que ce soit des pêches de table de plus gros calibre supportant la commercialisation, ou des pêches de vigne de petit calibre pour les jardins de particuliers ou les vignobles. ProSpecieRara soutient cette entreprise de longue haleine qui ne saurait prospérer qu'à condition d'un entretien attentif de la collection de variétés. L'Office fédéral de l'agriculture (dans le cadre du Plan d'action national pour la conservation et l'utilisation durable des ressources phyto-génétiques pour l'alimentation et l'agriculture) et la Fondation Delinat apportent un soutien financier à cet effort.

ProSpecieRara, aux côtés du Fonds suisse pour le paysage, aide également Realisation Schmid à mener un projet de réimplantation de variétés choisies de pêche sanguine dans les vignobles. La plupart des jeunes arbres utilisés à cet effet proviennent du verger mère de la Natur-Baumschule Roland Wenger d'Unterlangenegg/BE. Entre 2014 et 2015, nous y avons planté un verger de pêches de vigne avec 47 variétés.

Contribuez vous aussi à cette nouvelle page d'histoire de la pêche de vignes ! Plantez des arbres et dites-nous vos observations, ou apportez votre soutien financier à notre projet de sauvegarde. Un grand merci !

[www.prospecierara.ch/fr/peche-de-vigne](http://www.prospecierara.ch/fr/peche-de-vigne)

## VOTRE AIDE COMPTE !

### QUELQUES EXEMPLES DE NOTRE ENGAGEMENT EN FAVEUR DE LA PÊCHE DE VIGNE :

- Recherche des variétés subsistantes
- Saisie des envois dans la banque de données
- Recherche d'emplacements pour de nouvelles plantations
- Suivi de l'observation et de la description pendant plusieurs années
- Collecte et traitement d'informations provenant de sources différentes (p.ex. les observations faites par les particuliers cultivateurs de variétés)
- Recommandations de variétés à l'intention des particuliers et des pépiniéristes fondées sur ces informations
- Mise à disposition de noyaux et d'arbres (p.ex. par les pépinières)
- Popularisation de la pêche de vigne
- Conseil aux particuliers intéressés
- Coordination des actifs au sein d'un réseau de cultivateurs

Vos dons rendent possible cette action.  
Un grand merci !  
IBAN CH29 0900 0000 9000 1480 3  
avec, sous Communication  
au destinataire, «Pêche de vigne»

# L'abeille noire du pays – adaptée, économe mais menacée



Erwin Kump, responsable de projets Animaux

**Saviez-vous que les abeilles mellifères comptent plusieurs sous-espèces et race? Et que l'abeille noire du pays est menacée? Si elle disparaît, des caractères précieux seront perdus. C'est pourquoi ProSpecieRara s'est jointe à l'association mellifera.ch pour lutter pour sa survie.**

Pesticides, pollution, monocultures, parasites, maladies – longue est la liste des facteurs qui rendent la vie difficile aux abeilles mellifères. Il faut des populations résistantes et capables de s'adapter pour tenir tête à autant de ces facteurs de stress que possible. Prenons l'exemple de l'abeille noire, *apis mellifera mellifera*. Après la dernière ère glaciaire, elle était la seule abeille mellifère au Nord des Alpes. Elle est donc parfaitement adaptée aux conditions de vie d'ici.

À la fin du XIX<sup>e</sup> s., les apiculteurs ont commencé à importer des abeilles des races Carnica et Buckfast sélectionnées en premier lieu pour leur productivité et leur caractère doux. Elles ont presque entièrement évincé notre abeille noire du pays.

## DE MULTIPLES AVANTAGES

L'abeille noire est capable de voler même à des températures relativement basses, ce qui prolonge sa période d'activité. Elle hiberne de façon fiable et fait un usage économe de ses ressources. Ainsi, elle ménage ses forces en réduisant fortement le travail de couvain lorsque la nourriture vient à manquer (p.ex. pendant des pé-

## STATION DE FÉCONDATION



Les stations de fécondation sont des endroits éloignés des autres ruchers ou situées dans une zone protégée où les jeunes reines et les faux bourdons (abeilles mâles) de la même race choisis pour l'occasion peuvent s'accoupler. Comme une reine continue de pondre jusque cinq ans après le vol nuptial sans jamais quitter sa ruche, une reine ainsi fécondée est une garantie pour la pureté raciale de la colonie, quel que soit l'emplacement de la ruche.



L'abeille noire se caractérise par son abdomen foncé et ses fines bandes feutrées.

riodes de mauvais temps). En moyenne annuelle, l'abeille noire a un rendement tout à fait comparable à celui des autres races ; pendant les mauvaises années, elle produit même davantage de miel parce qu'elle en consomme moins elle-même. Et ses apiculteurs démentent sa réputation d'agressivité en la décrivant comme tout à fait placide. Aucun doute n'est donc permis : il faut sauver l'abeille originelle de Suisse.

## AMOUR LIBRE EN ZONES PROTÉGÉES

Tel est le but que s'est donné l'Association des apiculteurs suisses pour la sauvegarde de l'abeille noire (Verein Schweizerischer Mellifera Bienenfreunde VSMB), aujourd'hui mellifera.ch, fondée dès 1993. Comme les reines des abeilles ne se laissent pas dicter la race avec laquelle elles convoleront lors de leur vol nuptial, on a vite compris que l'abeille noire ne saurait survivre que dans des zones protégées où tous les apiculteurs travaillent avec la même race.

Aussi, le VSMB, conjointement avec ProSpecieRara, a obtenu en 2003 de la Confédération qu'elle reconnaisse l'abeille noire comme une race indigène menacée d'extinction et que des demandes de financement puissent lui être soumises pour des projets de conservation. Sur cette base a démarré une collaboration fructueuse qui a permis de créer diverses zones protégées et stations de fécondation (voir encadré). Il existe aujourd'hui deux zones protégées pour lesquelles la loi prescrit la détention exclusive d'abeilles noires (la totalité du canton de Glaris et le Melchtal/OW), ainsi que le Val Müstair/GR et le Diemtigtal/BE, deux vallées où une majorité d'apiculteurs se sont mis d'accord pour détenir exclusivement cette race.

ProSpecieRara se bat en faveur de l'abeille noire et de ses apiculteurs, car les zones protégées et les stations de fécondation sont des mesures qui, tout en prospérant grâce à l'engagement passionné apiculteurs, ne sont pas immédiatement rentables.

# Rencontre intergénérationnelle entre actifs



Nicole Egloff, rédactrice en chef de rara

**L'une à la retraite depuis 25 ans, les autres viennent de terminer leur scolarité obligatoire – 71 ans de différence séparent Ruth Noack de Gabriel Hess et de Dalilah Schmid. Ce qui les unit est leur passion commune pour la conservation des variétés rares. Nous avons invité à une rencontre les deux benjamins et l'aînée de nos 650 actifs.**

Une soudaine averse diluvienne met fin au bon moment passé dans le jardin. Il faut se réfugier dans la salle de réunion, mais cela n'empêche pas la conversation animée de se poursuivre. Et c'est ainsi que nous

apprenons que ce sont les tomates qui ont fait découvrir à Dalilah, 16 ans, aussi bien qu'à Ruth, 87 ans, la multiplication des semences. « On recrache les pépins, on les met de côté, et le tour est joué ! La multiplication des tomates non hybrides, c'est aussi simple. J'ai trouvé cela formidable ! » raconte cette enseignante en biologie à la retraite. C'est dans la serre d'exposition de Niederwil/AG que Dalilah a découvert la diversité des variétés de tomates. Elle y a fait la connaissance d'Anfried et de Martin Widmer-Kessler, deux vétérans de notre réseau d'actifs. Ils ont pris sous leur aile l'écolière de 13 ans à l'époque et l'ont initiée à la culture des semences.

« La révélation, pour moi, cela a été les betteraves jaunes que mon père, adhérent de ProSpecieRara, avait commandées et semées il y a cinq ans. Je trouvais passionnant qu'il puisse y avoir des betteraves autres que rouges ». C'est en ces termes que Gabriel raconte son entrée dans le monde de ProSpecieRara. « Ce qui est formidable avec les variétés ProSpecieRara, ce n'est pas seulement leur extraordinaire diversité, mais aussi le fait que chaque variété puisse à son tour générer de la diversité, puisque

## REJOIGNEZ LES ACTIFS DANS LA CONSERVATION DES VARIÉTÉS

Pour pouvoir conserver les plus de 4700 variétés dont nous nous occupons, nous devons pouvoir compter sur la participation de cultivateurs de variétés bénévoles. Nos adhérents se voient remettre un set d'essai sans engagement pour faire leurs premières armes dans la multiplication de semences. S'ils y prennent goût, ils peuvent ensuite suivre les cours de multiplication d'une demi-journée ou de 4 jours, puis prendre en charge la multiplication de variétés ProSpecieRara.

[www.prospecierara.ch/fr/cultiver-des-plantes/cultiver-des-plants-de-jardin](http://www.prospecierara.ch/fr/cultiver-des-plantes/cultiver-des-plants-de-jardin)



**RUTH NOACK**  
87 ans

Enseignante en biologie à la retraite, elle s'occupe depuis 1994 du jardin paysan d'un musée à Wiesental, en Allemagne du Sud. Elle y multiplie essentiellement des variétés qui figurent sur la liste rouge, c'est-à-dire dont il ne subsiste plus que très peu de semences.

**Son tuyau :** Pour bien séparer pendant l'hiver les différentes variétés de pommes de terre qu'on prévoit de planter l'année suivante, les entreposer dans des cartons à œufs sur lesquels on marque le nom de la variété.

En attendant de commencer en automne des études en agronomie, elle multiplie dans le jardin de ses parents à Hägglingen/AG l'amarante rouge et la courge 'Canada Crookneck' dont les graines sont destinées à la séminothèque, ainsi que quelques autres variétés pour son propre plaisir.

**Son tuyau :** Sélectionner à l'automne les espèces qui ne produisent des semences que la deuxième année (p.ex. carottes, panais, betteraves) et remettre directement en terre les plants typiques d'une variété, les recouvrir de feuilles mortes et leur faire passer l'hiver dehors dans les plates-bandes plutôt que dans une cave trop chaude où elles flétriraient et germeraient avant l'heure.



**DALILAH SCHMID**  
16 ans

Ce plus jeune participant au cours de multiplication de 2018 vient d'entamer un apprentissage de floriculteur. Cette année, il multiplie 50 variétés pour le compte de la séminothèque dans plusieurs jardins d'Oeschenbach et d'Ursenbach/BE. Il a en outre déjà collectionné 250 variétés de tomates qu'il cultive et multiplie régulièrement.

**Son tuyau :** Préparer la germination des graines de carottes en les déposant entre 2 et 4 jours sur du sable humide ; puis les semer en ligne avec le sable. On est alors beaucoup plus sûr de les voir germer.



**GABRIEL HESS**  
16 ans



chacun peut continuer la sélection. Mon ambition, c'est de cultiver un jour des variétés à moi ».

### UN CHANGEMENT DE MENTALITÉ

Tandis que Ruth raconte que, dans les années 1980, on trouvait bizarre qu'elle cultive elle-même des légumes – cela revient tellement moins cher de les acheter en magasin –, Dalilah souligne la sensibilité de sa génération aux enjeux d'une alimentation saine, de la durabilité et de la biodiversité. Plusieurs de ses camarades cultivent des légumes. « Mais personne ne va aussi loin que moi », dit-elle en riant. Gabriel confirme : « Il m'arrive souvent d'apporter des carottes ou des tomates de toutes les couleurs chez des amis, cela suscite bien des ah et des oh et beaucoup d'intérêt ». Mais la multiplication des semences continue de nécessiter des explications. « Beaucoup de gens qui passent devant mon jardin se demandent pourquoi, au lieu de récolter les plus belles salades, je les laisse monter en graine. Lorsque j'explique mes raisons, je constate souvent que les gens ne se sont jamais demandé d'où vient la semence », dit Dalilah.

### UN EFFORT QUI EN VAUT LA PEINE

« Bien sûr que la conservation des variétés a son prix, surtout lorsqu'on en multiplie cinquante ! », admet Gabriel. « Mais c'est égale-

ment une joie. Et les variétés que je multiplie moi-même germent mieux et j'obtiens des plantons plus vigoureux. » Dalilah conseille : « Courage, même si cela ne marche pas du premier coup ! Laissez monter une belle laitue, recueillez ses graines, puis, le printemps suivant, récoltez les nombreuses laitues qui auront germé d'elles-mêmes à partir de la semence tombée à terre. » « Et puis quel plaisir, ces plantes dont on peut suivre tout le cycle de vie », ajoute Ruth.

Pour multiplier des variétés en bonne santé et pures, il faut évidemment avoir les connaissances nécessaires. « Bien sûr que je possède le manuel Semences potagères, la bible des cultivateurs de variétés. Mais j'ai aussi énormément profité du cours de multiplication des semences », dit Gabriel, « où on nous transmet des choses qu'on ne trouve pas toujours dans le manuel ; et les excursions, par exemple à Sativa Rheinau, étaient passionnantes. »

Ruth conclut : « Personne n'a vraiment besoin de 250 variétés de tomates. Mais qui sait ce que l'avenir nous réserve... ? Les variétés anciennes sont adaptées à leur environnement et ont un bon rendement même sans engrais ni pesticides coûteux. Conserver cette biodiversité n'est pas à la portée des particuliers. C'est pourquoi cela reste extrêmement important qu'il existe quelque chose comme ProSpecieRara. »



## MARCHÉS D'AUTOMNE DE LAUSANNE PROSPECIERARA

Aujourd'hui plus que jamais, le bien-être et la qualité de vie passent par l'alimentation. L'édition 2019 de cette véritable fête de la Diversité, vous propose de goûter, d'échanger et d'apprendre à recréer un univers sain, beau, et gourmand à l'échelon local. Dégustations d'anciennes variétés, démonstrations, activités pour les enfants et exposition d'animaux ProSpecieRara.

8 septembre 2019, 9h-17h  
Signal de Sauvabelin,  
1018 Lausanne/VD



## VISITE DU VERGER CONSERVATOIRE DE BERNEX

Lors de cette visite, vous découvrirez l'enjeu de conservation des variétés fruitières, la gestion de ce verger communal, mais surtout la diversité variétale que celui-ci abrite avec dégustation des fruits à la clef!

21 septembre 2019, 9h30-12h  
164 route de Soral, 1233 Bernex/GE

## DÉCOUVRIR LA CAROTTE JAUNE DU DOUBS

Espèce cultivée jadis dans la région du Doubs, venez découvrir cette carotte à la chair jaune. Visite d'une culture chez la famille Sprunger à Montfaucon, explication des techniques culturelles et de multiplications. Une délicieuse soupe à la carotte sera servie.

6 octobre 2019, 11h-13h  
Le Gros-Bois-Derrière 92,  
2362 Montfaucon/JU



## COURS RECOMMANDÉS

Détermination variétales fruitières  
28 septembre, 26 octobre et  
30 novembre 2019  
4800 Zofingen/AG

Formation sur la détention des petits ruminants (caprins)  
5 octobre 2019  
Institut agricole de Grangeneuve,  
1725 Posieux/FR

Duvet en laine cardée  
10 novembre 2019  
Centre nature de la Pointe à la Bise,  
1222 Vésenaz/GE

## LES JARDINS D'HALLOWEEN

Tapas concoctés devant vous, vins naturels, cocktails de circonstance, et une ambiance unique... Une soirée à la découverte de nombreuses variétés ProSpecieRara que vous n'êtes pas prêts d'oublier!

1 novembre 2019, dès 19h  
Chivrageon 15, 1170 Aubonne/VD

Plus d'informations sur ces événements et d'autres sous :  
[www.prospecierara.ch/fr/calendrier](http://www.prospecierara.ch/fr/calendrier)

# Trompeuse diversité des variétés de tomates



Philipp Holzherr, responsable des projets Plantes de jardin et de plein champ

**Les variétés de tomates commercialisées n'auront jamais été aussi diverses. Grandes, petites, oblongues, jaunes, vertes, violettes, il y a des tomates à déguster en toute saison.**

**Plus récemment, les variétés récentes se présentent également comme des champions de la biodiversité. Dans ces conditions, quelle est encore la place des variétés ProSpecieRara ?**

La tomate est le légume le plus populaire de Suisse – nos concitoyens en consomment près de 10 kg par tête et par an. Ce qui est frappant, c'est que la tomate est également, parmi les variétés de légumes commercialisées, celle qui présente la plus grande diversité variétale : quelque 150 variétés sont actuellement recommandées pour la commercialisation, parmi lesquelles 120 hybrides<sup>1</sup>. L'industrie agro-alimentaire et le commerce de détail ont donc répondu à la demande de diversité émanant des consommateurs et poussé la sélection dans cette direction. En outre, c'en est fini de l'époque où les tomates étaient des boules rouges insipides : la sélection mise désormais sur la saveur. Cependant la nécessité d'augmenter le taux en sucre constitue un défi, car il existe une corrélation génétique étroite entre gabarit et taux de sucre. Du temps où la sélection privilégiait des tomates de plus en plus grosses, la variante génétique qui assure une haute teneur en sucre a été abandonnée. Une étude<sup>2</sup> démontre par ailleurs qu'outre les cinq saveurs décelables par la langue, ce sont notamment les composés volatils qui font le goût de la tomate.

Et ceux-ci sont présents dans des proportions nettement plus importantes dans les variétés anciennes. La plupart des consommateurs actuels se voient donc frustrés d'une bonne partie de la diversité gustative d'antan.

## LES ARÔMES D'ANTAN

Il n'est donc pas surprenant que les sélectionneurs se soient intéressés aux variétés anciennes pour reconquérir toute la gamme des arômes perdus. Cependant, souvent, les variétés anciennes se distinguent aussi par d'autres caractères, tels que la peau fine et une chair plus tendre, peu compatibles avec les exigences du commerce actuel. C'est une des raisons pour lesquelles la Coop par exemple ne commercialise pas davantage de variétés de tomates ProSpecieRara. Ainsi, alors que les tomates anciennes ont la propriété de continuer de mûrir après

<sup>1</sup> [www.prospecierara.ch/fr/hybrides](http://www.prospecierara.ch/fr/hybrides)

<sup>2</sup> «A chemical genetic roadmap to improved tomato flavor», D. Tieman et al., Science 355 (6323), 391-394, 2017 Jan 27.



Les clients de Thomas Urech attendent avec impatience les tomates aromatiques ProSpecieRara dans leur panier de légumes.

la récolte et que cette propriété va de pair avec une plus belle qualité gustative, elle est un obstacle à la commercialisation par la grosse distribution, car ces fruits parviennent souvent en magasin blets et peu avenants.

### **LES CULTIVATEURS QUI PRATIQUENT LA VENTE DIRECTE ET LES PARTICULIERS QUI JARDINENT ONT L'AVANTAGE**

Les agriculteurs qui pratiquent la vente directe en revanche travaillent volontiers avec les variétés ProSpecieRara – ainsi Thomas Urech de Hallwil/AG (gmueeser.ch). « Au début, je ne cultivais pratiquement que des variétés ProSpecieRara », décrit-il sa démarche, « puis, avec le temps, j'ai trouvé ce qui fait qu'une culture réussit ou qu'il y a des complications. Pour avoir un peu plus de sécurité dans la production, j'ai aussi ajouté quelques hybrides. Mais

je ne les consomme pas, elles n'ont pas du tout le goût aussi fin que les variétés anciennes », ajoute-t-il en riant.

Dans les jardins de particuliers, les variétés anciennes n'ont que des avantages. Lorsque le chemin de la plante à la bouche est, dans le meilleur des cas, long comme le bras, les tomates mûries au soleil peuvent être récoltées parvenues à maturité et tout ce qu'on leur demande, c'est d'avoir bon goût. Les plus fûtés mettent de côté les pépins des tomates qui ont le meilleur goût, les laissent sécher et, l'année suivante, font pousser des plantons. Cela marche également avec certaines tomates du commerce pour autant qu'il ne s'agisse pas d'une variété hybride. Le label de qualité ProSpecieRara est à cet égard une garantie.

# Arômes

**Claudio Niggli, responsable des projets Petits fruits**



Au plus fort de l'été, par temps calme, il flotte dans l'air une merveilleuse senteur de bois chaud, musquée, légèrement animale, d'aiguilles de conifères séchées,

qu'on perçoit de loin. Elle se répand lorsque le soleil frappe pendant un certain temps les feuilles déjà bien développées des fraises musquées. C'est surtout en France et en Italie qu'ont été obtenues des sélections capiteuses de cette variété peu connue. Une variété locale du Piémont au nom pittoresque de 'Profumata di Tortona' sort du lot : l'odeur de musc qui donne son nom à la variété domine également dans les fruits frais. À cette note s'en ajoutent d'autres, tout aussi intenses : cannelle, lychee, rose, un soupçon de muscade – une symphonie de parfums à laquelle les variétés classiques de fraises ne nous ont pas habitués.

Riche en arômes éthers et complexes, le fruit, d'un rouge profond, est cependant fragile. Je prends toujours soin de le cueillir avec son pédoncule, car un contact direct avec la peau fine de la fraise l'abîme aussitôt. La meilleure chose, en somme, est de céder à la tentation et de la consommer sur place, car ces fruits pas plus grands que l'ongle de la main ne se prêtent pas au transport.

La fructification nécessite la proximité immédiate de pollinisateurs. Des plantes hermaphrodites de la variété 'Capron Royal', d'une saveur également très délicate, sont de bons candidats.

---

Le moment est venu pour planter des fraises !  
On peut se procurer de jeunes plants des deux variétés  
p.ex. sous [www.reller-bio.ch](http://www.reller-bio.ch)

---

## LE MAGAZINE «RARA» EXPÉDIÉ SOUS FILM PLASTIQUE

ProSpecieRara tient beaucoup à un usage durable et responsable des ressources. Le magazine «rara» est expédié sous film protecteur en polyéthylène, ce que certains ont du mal à accepter. On trouvera les raisons qui nous ont amené à maintenir cette pratique pour l'instant sous :

---

[www.prospecierara.ch/fr/film-plastique](http://www.prospecierara.ch/fr/film-plastique)

---

## FRUITS LABELISÉS : UNE PREMIÈRE EN ROMANDIE



Aux vergers d'Aigle et d'Yverne, Bertrand & Martine Cheseaux produisent un vaste assortiment de fruits et parmi ceux-ci, de nombreuses variétés anciennes. Depuis cette année, l'exploitation est officiellement labellisée ProSpecieRara. Profitez des saveurs et parfums de leur production, qui exprime la qualité du terroir chablaisien, au grand marché à la ferme ou venez en récolter directement vous-même. Tous les détails sous :

---

[www.vergers.ch](http://www.vergers.ch)

---

# IMPRESSUM

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

Éditeur: Fondation ProSpecieRara, Bâle, Suisse

Rédaction: Denise Gautier, Anna Kornicker, Nicole Egloff

Textes: Philippe Ammann, Gertrud Burger, Erwin Kump, Nicole Egloff, Philipp Holzherr, Claudio Niggli

Traduction: Irène Kruse, Denise Gautier

Photos: ProSpecieRara, sauf indication contraire

Layout: Reaktor AG, Kommunikationsagentur ASW, Aarau

Impression: ZT Medien AG, 4800 Zofingen

Papier: Cocoon 100% Recycling 90 g/m<sup>2</sup>

Tirage: 5500 expl. en français, 28100 expl. en allemand, 1300 expl. en italien

Féminin/masculin: Pour plus de lisibilité, nous renonçons à mettre les désignations au masculin ET au féminin.

Que nous options pour l'un ou pour l'autre, il va de soi que le terme recouvre à chaque fois les deux genres.

Le film de protection en polyéthylène utilisé actuellement présente le meilleur bilan écologique en raison de sa faible consommation de matière.

## AIDEZ-NOUS!

En guise de remerciement, ProSpecieRara me propose de:

- ✓ Recevoir trimestriellement le magazine « rara » 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.
- ✓ Obtenir, et souvent gratuitement, des semences de variétés rares pour mon jardin ou mon balcon par le biais du réseau de conservation.
- ✓ Bénéficier de réductions sur le prix des cours, p.ex. les cours d'entretien des arbres ou de multiplication de semences.



Adhérent-e plus: CHF 120.-/an, Adhérent-e: CHF 70.-/an

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



Pour vos dons:

CCP 90-1480-3, IBAN CH29 0900 0000 9000 1480 3, BIC POFICHBEXXX

## 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  
1292 Chambésy  
Suisse  
Téléphone +41 22 418 52 25  
Fax +41 22 418 51 01  
romandie@prospecierara.ch  
www.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  
www.prospecierara.ch

ProSpecieRara Svizzera italiana  
Vicolo S.ta Lucia 2  
6854 San Pietro  
Svizzera  
Telefono +41 91 630 98 57  
votedelsud@prospecierara.ch  
www.prospecierara.ch



# Marché d'automne ProSpecieRara de Lausanne

Pour mieux croquer, engagez-vous dans vos quartiers !

Dimanche 8 septembre 2019, 9 h – 17 h  
Signal de Sauvabelin, Lausanne

Marché de produits ProSpecieRara, dégustations d'anciennes variétés, exposition de races menacées, chemin de la laine, musique, animations, contes et rallye pour les enfants.



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



Ville de Lausanne

Service des parcs et domaines



Invité d'honneur

