

## Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière



### POIVRON CARRÉ DE LAGNES

*C'est un très beau poivron de 400 grammes. Il mesure environ 18 cm de long et 7cm de large. Sa chair est épaisse, très douce, sucrée et délicieuse. C'est un poivron tardif qui produit tard dans la saison. Il est moyennement productif et se cultive en plein champs ou sous serre. Il fait aujourd'hui l'objet d'un programme de relance grâce à la commune de Lagnes et au Parc du Luberon. Cette variété est aujourd'hui maintenue par les agriculteurs-gardiens à Lagnes. Les ressources génétiques de l'INRA maintiennent également 7 différentes accessions (sensiblement différentes) de ce poivron.*

#### **Gardiens**

*Dominique Florent (Lagnes)  
Anne-Marie Sage-Palloix (Inra)*

**Infos:** [www.bioeurope.info](http://www.bioeurope.info)

## Origine historique

Le Poivron Carré de Lagnes était très cultivé il y a une 50aine d'année aux alentours de Lagnes, Robion, Velleron dans le Vaucluse. Encore aujourd'hui, les agriculteurs de ces villages se souviennent très bien de l'engouement qui s'était crée autour de cette culture. A l'époque, pour forcer la maturation de

ce poivron tardif, les agriculteurs recouvraient la culture d'une bâche opaque, ce qui lui donnait une couleur plus orangée que rouge vif. Différentes archives de Vilmorin présentent un "Piment doux d'Espagne" qui ressemble fortement au Poivron Carré de Lagnes. Il est possible que ce poivron soit originaire d'Espagne.

## Hier et aujourd'hui

Le Lamuyo, premier hybride de poivron mis sur le marché en 1968 et créé par l'INRA de Montfavet est un descendant du Poivron Carré de Lagnes. Aujourd'hui, le Lamuyo est encore largement diffusé sur les marchés conventionnels et ceux de l'Agriculture Biologique. (Sour-

ces : "Semences: une histoire politique. Amélioration des plantes, agriculture et alimentation en France depuis la Seconde Guerre mondiale - Christophe Bonneuil, Frédéric Thomas, Olivier Petitjean").

## A table / Poivronnade

Ingrédients: 1 kg de poivrons rouges, 4 ou 5 tomates mûres, olives noires, quelques filets d'anchois, ail, quelques feuilles de basilic, sel, poivre. Faites griller les poivrons et retirez la peau. Coupez-les en lanières. Coupez les tomates en quartiers. Dans une poêle, faites chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive. Mettez les to-

mates et les poivrons, salez, poivez, et ajoutez l'ail et le basilic haché. Laissez fondre dans la poêle en remuant régulièrement. Ajoutez les olives. En cours de cuisson, rajoutez les filets d'anchois. Laissez cuire jusqu'à l'obtention d'une fondue.

## Saveurs de nos terroirs: des variétés anciennes récupérées pour vous

Cette variété potagère locale a été conservée pendant des années par quelques "agriculteurs-gardiens". Elle a été aujourd'hui entièrement récupérée, dans le cadre du projet européen "Un réseau pour la biodiversité transfrontalière", grâce au programme Interreg Alcotra.

Objectif du projet: lutter contre l'érosion génétique des légumes traditionnels du Piémont et de la Provence, à travers la création d'un réseau franco-italien de passionnés et de petits producteurs, engagés pour sauvegarder et remettre au goût du jour des variétés locales en multipliant et en échangeant les semences. Les consommateurs qui peuvent désormais retrouver les saveurs originales de ces légumes issus de la tradition agricole locale sauront leur en être reconnaissant. Ces variétés d'excellence, sélectionnées par les agriculteurs au fil du temps, sont bien adaptés à leurs territoires respectifs. Autrefois, ces produits avaient également souvent une grande importance commerciale. Négligés au cours des dernières décennies par le développement de l'agriculture industrielle et la distribution à grande échelle, ces produits typiques et de proximité peuvent enfin revenir enfin sur notre table. Le fruit du travail de générations de paysans transalpins a été récupérée par l'équipe franco-italienne à travers la mise en réseau des connaissances, des compétences et des semences. Aujourd'hui, chaque agriculteur participant au projet est en mesure de produire les différents légumes qui constituent le panier franco-italien des "variétés transfrontalières".

Projet Interreg Alcotra n. 139  
"Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière"

[www.bioeurope.info](http://www.bioeurope.info)

