

## Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière



### LAITUE SANGUINE

*Sa rusticité et son goût fort en caractère peuvent s'associer aux caractéristiques des laitues de types sauvages. La forme arrondie de ses feuilles et la beauté de sa parure laissent néanmoins transparaître les critères d'une sélection moderne. Sa forme allongée, la couleur blanche de ses graines et ses feuilles croquantes l'assimilent au type Romaines. La laitue sanguine est remarquable par la beauté de ses feuilles brillantes vertes claires tachetées de rouge ainsi que par son goût de noisette et sa saveur sucrée. Cette laitue a été sauvegardé grâce à des agriculteurs-gardiens du Vaucluse.*

#### Gardien

*Jean-Luc Danneyrolles (Saignon)*

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

## Origine historique

Le type "Romaine" fut apporté par les papes à Avignon. Ce type était caractérisé par des laitues à graines blanches, meilleures et plus tendre que les laitues à graines noires françaises. (Source: "Histoires de légumes: des origines à l'orée du XXI<sup>e</sup> siècle"). La variété Laitue Sanguine, qui compose entre des cultivars de romaine vertes et rouge, aura certai-

nement eu son succès dans le midi. On retrouve sa trace il y a une vingtaine d'année lorsqu'elle a été confiée à Jean-Luc Danneyrolles par un agriculteur Marseillais soucieux de s'assurer que cette laitue allait bien traverser les âges. On la retrouve également en Autriche ou elle prend le nom de "forellenschluss" qui signifie "tacheté comme une truite".

## Hier et aujourd'hui

Le caractère sanguin de ce cultivar serait contagieux. Au "Potager d'un curieux" où la Laitue Sanguine est cultivée depuis des années, Jean-Luc Danneyrolles observe que les tâches de sang de cette laitue se propagent sur les laitues voisines. Alors qu'on pourrait penser à des hybridations spontanées, il s'agirait

en réalité plus d'un phénomène de mode, d'une communication étrange entre laitues. Une certitude: la Laitue Sanguine à révolutionné quelques habitudes, et sa parure tachetée de sang semble désormais très convoitée dans le monde des laitues.

## A table / Salade composée

Les Romains, grands amateurs de laitue, la consommait pour "préparer l'estomac aux prouesses gastronomiques". La laitue sanguine se consomme entière ou en mesclun. Mélangée à d'autres cultivars, elle apportera du caractère à votre sa-

lade composée. Associée aux légumes de printemps ou d'été: avocats, asperges, tomates, concombres, radis, céleris, oignons, poivrons, elle vous ravira les papilles. Elle accompagnera également à merveille tous vos plats préférés.

## 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)

