

## Un Réseau pour la Biodiversité Transfrontalière



### POIVRON SUCETTE HYÉROISE

*C'est un poivron jaune, long et fin qui a l'allure de ces piments exotiques. Il mesure environ 13 cm de long sur 3 de large. Il est très légèrement brûlant ce qui lui découvre un goût très spécifique légèrement poivré. Sa chair est très fine et ce poivron assaisonnera à merveille vos salades d'été. Le port de la plante est buissonnant et ressemble au poivron du type "Petits Marseillais". La variété est très productive et donne jusqu'aux premières gelées. Elle est d'un bel esthétisme et très originale. Cette variété est maintenue aux ressources génétiques de l'INRA.*

#### **Gardiens**

Marie Beysson (Chêne)  
Anne-Marie Sage-Palloix (Inra)  
**Infos:** [www.bioeurope.info](http://www.bioeurope.info)

## Origine historique

*Il présente des caractéristiques très similaires au poivron Marseillais et au poivron d'Antibes, ce qui laisse entrevoir que ce type de poivron a connu un temps de gloire. Le témoignage de M. Bonaut, horticulteur depuis une cinquantaine d'années à Antibes nous apprend justement que ce type de poivron était très cultivé dans la région après la guerre. "On en chargeait des camions!"*

## Hier et aujourd'hui

*Au Moyen-âge, les épices, servant à conserver les aliments et en améliorer le goût, étaient très onéreuses et alimentaient une filière marchande organisée et jalouse de son monopole. C'est Christophe Colomb qui, en ramenant le pi-*

*Aujourd'hui il est très peu cultivé: les gros poivrons modernes ont envahi le marché et sont plus avantageux pour un conditionnement au kg. Il est pourtant dommage de laisser se perdre une aussi grande richesse culinaire. Les espagnols l'ont bien compris, et on retrouve ce poivron traditionnel sur quelques-uns de leurs catalogues de semences.*

*ment d'Amérique, a mis fin à ce monopole. Le piment de culture facile, accessible à tous, est ainsi devenu "le poivre du pauvre". D'ailleurs dans de nombreuses langues, il est qualifié de poivre avec Hot ou Bell pour l'en distinguer.*

## A table / Poivrons frits à la Provençale

*Retirez les graines des poivrons. Faites frire les poivrons avec de l'huile d'olive. A mi cuisson, ajoutez l'ail et faites cuire encore. Arrosez les poivrons frits de jus*

*de citron, de fleur de sel, de poivre, et de ciboulette. Servez les frais ou chaud sur du pain grillé !*

## 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)**

