

Un réseau en faveur des biodiversités transfrontalières

COMPTE RENDU DE LA PREMIERE RENCONTRE REGIONALE DES PRODUCTEURS LE 17 JANVIER 2012 à MANOSQUE

- **Date** : Mardi 17 janvier 2012, de 9h30 à 17h
- **Lieu** : La Thomassine, Maison de la biodiversité de Manosque
- **Liste des participants** :

Pour le département des Alpes Maritimes : Cécile Roques (animatrice Agribio 06), deux agriculteurs : Anne Kieffer, Ugo Van Mulsen et Loris Leali, et un semencier : Paul Martel.

Pour le département des Alpes de Haute Provence : Valentine Cuillier (animatrice Agribio 04), trois agriculteurs : Arnaud Dauvillier, Aurélie Darnaud, et Gérard Daumas.

Pour le département des Hautes Alpes : Elodie Comte (animatrice Agribio 05), un agriculteur : Sylvain Martin

Pour le département du Vaucluse : Anne Guittet (animatrice Agribio 84), un collectionneur : Jean Luc Danneyrolles, et agriculteurs : Françoise Sinoir, Richard Soyer, Françoise Genies, Marion Peyric, Georges de Valence, Aldric Guillon, Thierry Varis, Robert Roussier,

Pour le GRAB : Chloé Gaspari, Vianney le Pichon, Catherine Mazollier, Abdel Sassi

Pour Bio de Provence : Christophe Bauvineau et Anne Laure Dossin

Pour les partenaires italiens : Irene Benvegna, Marco Arnoulet et Massimo Pinne du CRAB, Giorgio Cattaneo de LIBRE

- **Agriculteurs n'ayant pu se déplacer mais s'étant déclarés intéressés par le projet et par la mise en culture de certaines variétés** :

Hautes Alpes : Jean Bernard Drion, Sophie Jaussaud, Thérèse Mevel et Bernadette Schmitt

Vaucluse : Tristan Rique, Jean Pierre Guirado

Alpes de Haute Provence : Clotilde Fauvel, Lionel Bucher, Joyce Borgmann et Philippe Haulbert, Alpes

Maritimes : Marie Thérèse Oudy

- **Ordre du jour** :

Présentation du projet Alcotra

Présentation des cadres réglementaires français et italiens

Présentation des variétés proposées par les partenaires italiens (CRAB)

Présentation des documentaires réalisés par LIBRE (association culturelle italienne)

Proposition des variétés locales recensées sur le territoire PACA et potentiellement insérables dans le projet.

Choix de 10 variétés maraîchères qui seront introduites dans le projet Alcotra.

Discussions sur le déroulement du projet : intérêt et capacité d'implication dans le projet des agriculteurs présents, organisation du planning sur la durée du projet en cohérence avec la disponibilité des agriculteurs, idées concernant l'organisation d'une sélection participative pour les deux années de multiplication, besoins en terme de formation(s), d'information ou autre...

- **Compte rendu :**

1/ Le projet Alcotra en quelques lignes

Projet de collaboration transfrontalière France / Italie pour remettre en culture des variétés anciennes de légumes et créer un réseau « d'agriculteurs gardiens » de ces variétés.

Projet financé par des fonds européens et régionaux pendant deux ans, pour retrouver, sélectionner et multiplier 20 variétés (10 françaises et 10 italiennes). Après ces deux années, le réseau des « agriculteurs gardiens » doit continuer à vivre par lui-même, autour d'un cadre juridique bien établi qui permette aux agriculteurs de travailler dans la légalité. L'objectif est que ce réseau s'étoffe d'année en année en nombre d'agriculteurs et en nombre de variétés cultivées.

Les partenaires sont : le CRAB (Centre de Recherche en AB italien), le GRAB (Groupe de Recherche en AB d'Avignon), le réseau Bio de Provence et ses Agribio, l'association LIBRE (pour le volet communication), et surtout les agriculteurs intéressés par le projet.

Programme des deux premières années : trouver et choisir 10 variétés françaises et 10 variétés italiennes, constituer un réseau d'agriculteurs gardiens, expérimenter, sélectionner, et multiplier les semences des variétés choisies, communiquer largement sur ces variétés (leur histoire, leurs particularités culinaires...), permettre des échanges entre les agriculteurs français et italiens.

Plusieurs rencontres sont prévues : 2 rencontres France/Italie (la première aura lieu en novembre 2012 en France, la seconde aura lieu en Italie en 2013) ; au moins trois rencontres annuelles de « sélection participative ». Celle-ci consistera à regrouper les agriculteurs qui le peuvent et les techniciens et chercheurs sur les parcelles de mise en culture des variétés, afin de procéder à une sélection des individus qui correspondent aux critères recherchés pour chaque variété.

Rappel de l'intérêt de remettre en culture des variétés « oubliées » : il est clair qu'au cours des dernières décennies, le choix des variétés cultivées par les agriculteurs a été avant tout dicté par la recherche de la productivité. → Les variétés anciennes peuvent être intéressantes pour différents aspects, notamment pour leurs qualités gustatives, leurs capacités d'adaptation : résistance à la sécheresse, aux maladies, au froid, capacité à la conservation. Elles sont donc susceptibles de présenter un grand intérêt pour l'agriculture biologique.

Les variétés anciennes qui seront remises en culture seront choisies également en fonction de leurs intérêts économiques : qu'il s'agisse de questions de productivité, d'offre diversifiée au consommateur, ou de qualités culinaires.

2/ Cadre réglementaire italien

En 2008 est passée une loi nationale pour la conservation des variétés anciennes qui a abouti à la création d'un **registre national pour les variétés de conservation**. Dans ce registre peuvent être inscrites gratuitement des variétés dont on peut prouver une ancienneté de plus de 50 ans (avec présentation des preuves de l'origine de la variété). La personne qui monte le dossier d'inscription d'une variété ancienne est responsable nominativement du maintien de ses caractères d'origine. Elle doit savoir qui détient des graines, en quelles quantités, etc...

De manière générale, hormis la possibilité d'inscrire des variétés à ce registre de conservation (une initiative qui reste un parcours du combattant), la législation Italienne, qui reste alignée sur les lois Européennes est aussi contraignante que la législation Française : l'échange et le don sont interdits !

Il est important de préciser que le projet Alcotra émane d'une réflexion autour de ce cadre juridique. D'où un attachement tout particulier à la question de prouver que la variété est bien locale et de s'assurer qu'elle puisse conserver ses caractères d'origine au cours des différentes phases de multiplication.

3/ Cadre réglementaire français

Aujourd'hui, la législation Française sur la production de semences est en pleine évolution. Celle-ci tend vers des restrictions de plus en plus importantes. Des craintes se font ressentir au sujet des nouvelles modifications de la loi COV du 09/11/11, et une mobilisation nationale se met en place pour tenter l'acceptation d'un décret d'application allant dans le sens de la semence paysanne, voire l'abrogation de cette loi.

De nombreuses initiatives, telles que koal kozh (association bretonne permettant l'échange de semences), ou la marque « Blé Meunier d'Apt » (Parc Naturel du Luberon) laissent envisager la possibilité de perspectives intéressantes pour valider notre projet.

Le projet Alcotra prend en charge une étude de faisabilité autour de la création d'un cadre juridique qui permettra aux agriculteurs du projet de travailler dans la légalité.

Les producteurs seront couverts dans le cadre de l'expérimentation sur les variétés qui seront mises à l'essai chez eux (une convention sera établie entre le producteur et le Grab).

4/ Les 10 variétés italiennes retenues pour le projet

3 tomates :

Pomodoro di Cambiano :

Ressemble à la marmande. Croissance indéterminée. Poids des fruits : 60 à 90 g. Très bien pour la conserve.

Pomodoro lungo di Banchette :

ovale. Rosée. Particulièrement intéressante pour sa longue durée de conservation.

Pomodoro ciliegino :

serait un variété d'origine Française

Choux fleur « Cavolfiore di Moncalieri :

forme pointue, comme le romanesco mais en blanc. Plusieurs intérêts : tardif, résiste très bien au gel (testé dans le Piémont jusqu'à -14 °C), et très très bon, on mange même les feuilles.

Haricot grain « Fagiolo de Mattié » :

Pas encore testé par les Italiens. Adapté pour les terrains humides.

Radis : « Ravello di Moncalieri »

Poivron : « Peperoni di Roletto » :

Se récolte rouge. Très beau, rouge strié de blanc. A la fois doux et épicé. Peau très fine. Petits fruits (35 g)

Laitue « Insalatina di Castagneto Po » :

Intéressante car résiste très bien au gel. Récoltée petite.

Petit pois « pisello quarantin di Casalborgne » :

Très tendre, doux et précoce.

Oignons di Leini :

blond et plat. Bonne conservation

Et en bonus une asperge au goût exceptionnel mais peu productive. Pas de fils, très tendre. Est inscrite au catalogue commercial italien, mais risque malgré tout de se perdre du fait de sa faible productivité.

5/ Les variétés françaises issues de l'enquête

Toutes

6/ Les 10 variétés françaises retenues

Le choix des 10 variétés a été effectué par vote à main levée. Ont été retenues les variétés suivantes :

Tomate Gigondas

Cette variété serait apparentée à la tomate « corne d'abondance ». Elle est cependant moins allongée que les cornues et sont plus charnues. Elle a la particularité de produire deux types de fruits : ovoïdes et rond. Même dans les fruits ronds, les graines sont disposées comme chez les ovoïdes. C'est une tomate excellente et de très bonne qualité.

Tomate Kaki:

C'est une variété qui est cultivée en Vaucluse depuis 1958. Il s'agit d'une excellente variété tardive, de forme ronde et lisse, de couleur orange et qui ne se fend pas. C'est une variété qui peut être tuteurée et qui tient bien en culture au sol.

Melon de cavillon à chair Rouge, Rose, Vert

Ce sont des melons brochés provenant de plantes assez vigoureuses, dont les fruits modifient leurs formes au cours des années. Ils sont aujourd'hui plus ovales que dans le temps. Ils sont rustiques, et ne nécessitent, en ce qui concerne la variété rouge, que de très peu de soins.

Melon Verdaou

C'est un melon d'origine Espagnol conservé dans le var depuis des générations. Ce melon est un des 13 desserts de Noël, il est donc de très bonne conservation.

Haricot croquet de nice

Il pourrait s'agir du haricot crochet de Savoie. C'est une variété conservée depuis longtemps dans l'arrière pays niçois. C'est un haricot à rame rustique. Il est court et courbé, les grains sont blancs, peu productif mais très gouteux et sans fil. Il se consomme en vert ou en sec

Haricot coco rose

C'est un haricot conservé depuis des générations dans les hautes Alpes. Il se consomme en frais ou sec et est très rustique.

Poivron carré de lagne

C'est une variété ancienne améliorée dans les années 50. Elle a une très forte production. Il s'agit d'un gros poivron (350gr), à chair épaisse rouge, de forme plus ou moins hétérogène (carré à allongé). La plante est assez basses ou assez hautes selon lignées.

Laitue sanguine

C'est une variété Marseillaise qui ne paume que très peu qui a conservé un type un peu sauvage. Les feuilles sont plus ou moins tachetées de rouge, conférant à chaque salade un caractère individuel.

Cardes Provençale:

C'est une cardes non amère traditionnellement cultivée pour agrémenter notamment un repas de Noël.

Aubergines : il a été décidé de creuser la piste aubergine car les producteurs trouvent qu'il n'en existe pas vraiment de terrible à l'heure actuelle (elles ne « viennent » pas bien). Chloé se charge de chercher une variété qui pourrait convenir. Kiffer parle d'ailleurs d'une variété vraiment ancienne qui a l'air de bien donner en plein champ : l'aubergine « du mouliné ».

7/ L'implication des agriculteurs dans le projet

Expérimentation des variétés :

Où ?

Celle-ci se fera chez les agriculteurs, et au GRAB d'Avignon si besoin.

Dans l'idéal chaque variété sera testée sur plusieurs fermes (pour voir l'influence du terroir), mais en première année il ne sera peut être pas possible de le faire systématiquement étant donné que le nombre de graines disponibles n'est pas forcément suffisant pour toutes les variétés. Dans ce cas là l'essai sera fait d'abord sur le lieu de la souche, et l'année suivante sur d'autres sites supplémentaires.

Il sera possible d'essayer les variétés Italiennes sous réserve de disponibilité de matériel génétique. Ces essais seront certainement plus facilement ouverts l'année prochaine (après une première multiplication).

Qui fait quoi ?

Pour savoir quelle(s) variété(s) chaque agriculteur souhaite expérimenter chez lui, nous avons fait circuler une feuille dans la salle, sur laquelle chacun a noté ses préférences. Il a été également convenu que Chloé sonderait par téléphone les agriculteurs intéressés par le projet mais non présents à cette rencontre, pour connaître leurs souhaits. Ensuite une synthèse sera faite et des groupes d'agriculteurs seront constitués par variété.

Comment ?

Chloé va rédiger rapidement les protocoles de production et d'évaluation des différentes variétés. Pour cela elle contactera de nouveau par téléphone les agriculteurs ayant conservé les semences et connaissant le mode de production de ces variétés.

La sélection participative

Celle-ci aura lieu évidemment sur les parcelles cultivées, c'est-à-dire chez les différents agriculteurs du projet. Il s'agira de sélectionner les individus qui correspondent le plus aux critères d'origine pour chaque variété.

Pour que la sélection des individus les plus intéressants de chaque variété soit une réelle sélection participative, il a été convenu que les techniciens et les agriculteurs travailleraient ensemble le plus possible. Pour cela nous avons retenu la procédure suivante :

Chloé enverra aux groupes d'agriculteurs constitués par variété, un planning des rencontres de « sélection participative ». Les agriculteurs feront leur possible pour se rendre à ces rencontres, même s'il est évident que tout le monde ne pourra pas se libérer à chaque fois, étant donné que nous serons en pleine période de production. Si la nécessité s'en fait sentir un compte rendu pourra être rédigé, avec photos à l'appui, pour soumettre à l'avis des absents. Mais bien entendu rien ne remplace la visite de terrain.

La rédaction d'une charte

L'idée de rédiger une charte éthique a été émise par Anne Kiffer, et approuvée par la majorité des participants. Elle aurait notamment pour utilité d'éviter certaines dérives possibles telles que l'appropriation d'une variété par un semencier privé.

Chloé va réaliser une enquête auprès des agriculteurs du projet afin de connaître leurs attentes sur une telle charte, et ensuite fera une proposition de texte à partir des éléments recueillis.

La multiplication des semences

Les agriculteurs présents se sont posé la question de savoir comment produire de semences pures (c'est-à-dire sans pollinisation croisée liée à la présence d'autres variétés d'une même espèce dans les environs).

Il a été convenu que produire de la semence pure n'est pas forcément simple, mais que des solutions techniques existent. Celles-ci seront bien entendu précisées dans les protocoles rédigés pour chaque espèce. Dans tous les cas il faudra que pour chaque variété nous disposions d'un site pour lequel les risques d'interpollinisation seraient limités au maximum.

De fait nous nous sommes posés la question de savoir s'il était préférable que certains agriculteurs se spécialisent dans la production de semences, au détriment de la production de légumes, ou alors s'il valait mieux que les agriculteurs se répartissent ce travail. Pour le moment cette question reste en suspend, nous y répondrons au fur et à mesure de l'avancement du projet.

Les besoins en formation

Chloé a proposé que des formations soient organisées pour permettre aux agriculteurs du projet d'approfondir leurs connaissances sur les semences.

La plupart des agriculteurs se sont dits intéressés pour participer à une première formation théorique sur la botanique (avec notamment les notions d'allogamie, autogamie, etc...), la classification des plantes (espèces, variétés...), et aussi sur les centres de sélection. Nous avons d'ors et déjà fixé deux dates possibles en février (9 ou 16, à voire au final laquelle contentera le plus d'agriculteurs), et deux lieux possibles : Manosque ou Aix en Provence.

D'autres formations plus pratiques (trier les semences, pépinière, etc...) seront organisées en saison. Jean Luc Daneyrolles s'est proposé pour les animer.

La communication autour du projet

L'association LIBRE viendra faire des reportages sur chaque ferme, de préférence au moment des récoltes, et aussi éventuellement à des étapes cruciales de la production (par exemple le relevage des feuilles de carde). Des extraits de ces films pourront servir pour des diffusions TV.

Au fur et à mesure de l'avancement des connaissances sur les variétés choisies, les agriculteurs se rapprocheront des circuits courts (AMAP, marchés...) pour en faire la promotion.