

DiversiGO

La **biodiversité cultivée**
pour adapter l'agriculture régionale
au **changement climatique**

Céréales - Couverts végétaux
Fourrages - Fruits - Légumes



Atelier régional - filière arboriculture Mardi 26 janvier 2021 - 14h à 17h Visioconférence

COMPTE RENDU

SOMMAIRE

INTRODUCTION >>> P2

TOUR DE TABLE : PRÉSENTATION & ATTENTES DES PARTICIPANTS >>> p2

DAVID PAGE, INRAE : LA TRANSFORMATION COMME OUTIL POUR VALORISER LA BIODIVERSITÉ VERS DES ALIMENTS DE QUALITÉ >>> P4

CLAIRE MIGNET, CONSERVATOIRE MÉDITERRANÉEN PARTAGÉ : CONSERVATION ET VALORISATION DES VARIÉTÉS LOCALES >>> P5

RÉFLEXIONS SUR LES CRITÈRES DÉFINISSANT UNE VARIÉTÉ ADAPTÉE À PACA >>> P7

Introduction

Le 25 Janvier 2021 a eu lieu le premier séminaire DiversiGO en plénière, avec les acteurs de toutes les filières du projet (Arboriculture, maraîchage, fourrages, grandes cultures et engrais verts).

DiversiGO en bref : projet porté par le GRAB, sur financement FEADER (GO-PEI). A démarré mi 2020 et doit se terminer fin 2022. De nombreux partenaires, dont ceux dits « du premier cercle » (ceux qui ont participé au montage du projet) : l'INRAE, le réseau Bio de PACA, les ADEAR (Associations pour le développement de l'emploi agricole et rural), les CPIE (Centres Permanents d'Initiatives pour l'Environnement), l'association SOL, etc ; et ceux dits « du second cercle » : les PNR, pépiniéristes, associations, conservatoires, etc.

Objectifs principaux de DiversiGO :

- Mettre en synergie les acteurs régionaux qui travaillent d'une façon ou d'une autre sur la conservation, l'évaluation, la multiplication, etc... des variétés régionales et d'intérêt régional.
- Permettre l'accès de ces variétés aux agriculteurs dans un contexte de changement climatique. Certaines de ces variétés sont supposées plus rustiques, plus résistantes à la chaleur, etc.
- Organiser la logistique nécessaire au développement des filières, et créer un réseau. Création d'un ou plusieurs sites internet pour que les informations soient accessibles.

TOUR DE TABLE / PRÉSENTATION ET ATTENTES DES PARTICIPANTS VIS À VIS DU PROJET DIVERSIGO

Participants : Bohn Daniel (Croqueurs de pommes Alpes latines), Brunet Olivier (PNR Luberon), Doussière Marc (PNR Verdon), Dossin Anne-Laure (Bio de PACA), Gicquel Laure (Bio de PACA), Gouillou Kristell (Bio de PACA), Julien Jean-Fabrice (projet de verger conservatoire à Pierrevert), Lecomte Sylvain (Libellule et coccinelle), Letz Pierre (Croqueurs de pommes Alpes Latines), Meignan Mathias (PNR Luberon), Mignet Claire (Conservatoire Méditerranéen Partagé), Ondet Sophie-Joy (GRAB), Page David (INRAE), Poitrenaud Nicolas (Bio de PACA), Rauzier Sabine (Centre de pomologie d'Alès), Stephan Alaric (PNR Ste Baume).

- o **Anne-Laure Dossin** est chargée de mission Aides, Réglementation, Conversions, Filière Arboriculture à Bio de PACA. Elle entend de plus en plus les porteurs de projets et les arboriculteurs rechercher des informations sur les espèces fruitières de diversification (grenade, jujube, plaqueminer, pistachier, figuier, etc....), ce pour quoi elle a choisi de participer au projet, sur une action de recensement des informations sur les variétés régionales de ces espèces.
- o **Laure Gicquel** est stagiaire avec Anne-Laure Dossin sur les variétés locales de fruitiers de diversification. Elle collecte les informations de manière la plus exhaustive possible (centre de pomologie d'Alès, verger conservatoire de Porquerolles, croqueurs de pommes Provence, Fruits Oubliés, pépiniéristes...).
- o **Sophie-Joy Ondet** est ingénieure expérimentation en arboriculture biologique au GRAB. Elle est une des deux investigatrices du projet DiversiGO. Celui-ci est, pour la partie arbo, une continuité du projet Fruinov.

Elle veut démultiplier les sites à évaluer, afin de recueillir suffisamment d'informations sur la rusticité des variétés régionales (exemple de l'abricotier notamment). Elle travaille depuis longtemps avec la Thomassine (verger collection du patrimoine fruitier PACA, imaginé par le Parc Naturel Régional du Luberon). Elle aimerait co-construire avec tous ceux qui sont volontaires, une politique d'implantation et d'évaluation du patrimoine fruitier régional.

○ **Marc Doussière** est chargé de mission agriculture au PNR du Verdon. Il travaille sur l'amélioration des connaissances et la valorisation de variétés fruitières anciennes et locales (pommes, poires et accessoirement d'autres espèces). Il souhaite creuser d'autres pistes de valorisation.

○ **David Page** travaille à l'INRAE au domaine de Saint-Paul et s'intéresse aux qualités nutritionnelles et organoleptiques des fruits anciens. Il a envie de s'investir dans cette voie dans le cadre de DiversiGO.

○ **Sabine Rauzier**, du centre national de pomologie, travaille avec Sophie Joy Ondet dans le cadre de Fruinov depuis des années. Elle gère ce centre de documentation qui contient des ouvrages du XVIème siècle à nos jours.

○ **Claire Mignet** est directrice du Conservatoire Méditerranéen Partagé, association récente qui œuvre pour la conservation et la valorisation de la biodiversité cultivée en Provence. Actions très opérationnelles, modestes car ils sont petits (Claire est la seule salariée). Leurs attentes se tournent vers une meilleure participation de l'évaluation des variétés. Elle trouve l'idée d'un centre de ressource régional très intéressant.

Le conservatoire est intéressé par les aspects organoleptiques : les goûts et les saveurs leur semblent importants. Ils veulent des protocoles/processus dans lesquels ils pourraient s'intégrer.

Ils s'intéressent particulièrement au coing de Provence. Il y a de forts besoins sur les aspects d'itinéraire technique en bio, et meilleure valorisation de ses spécificités. ○ **Jean-Fabrice Julien** a un projet d'implantation d'un hectare de verger à Pierrevert. Il a trouvé beaucoup d'informations sur le site Fruinov. Est à la recherche d'un protocole pour évaluer. Il se laisse 5 à 10 ans pour installer ce verger.

○ **Sylvain Lecomte** : habite à Ansouis (84), où la mairie a acquis 4,5 ha et a décidé de créer un verger conservatoire. Ils ont créé l'association Libellules et Coccinelles avec la mairie et l'école en octobre 2020. 2 vagues de plantations sont prévues : octobre 2021 et octobre 2022. 40 arbres et 120 petits fruitiers. Ils cherchent à acquérir des arbres, et nouer des contacts avec d'autres associations pour obtenir des retours d'expérience.

○ **Mathias Meignan** est coordinateur de la Thomassine, site qui appartient à la mairie de Manosque et qui est géré par le parc du Luberon depuis 1997. 6 ha, 2000 arbres, 16 espèces, 400 variétés. Travail de conservation. Diffusion des variétés par les greffons. Gros travail de pédagogie : c'est un site qui se visite. Ils accueillent beaucoup de scolaires. Ils ont aussi une association d'apiculteurs amateurs : AM'API 04. Ateliers de jardinage. Ils participent à Fruinov.

Par rapport à DiversiGO, ils sont impliqués par rapport à Fruinov 2, et ils sont intéressés par les semences. La partie gustative les intéresse également beaucoup car c'est ce qui parle au grand public selon lui.

o **Alaric Stephan** du PNR Sainte-Baume, mène des actions sur la transition agro-écologique du monde agricole, et travaille sur les questions d'agroforesterie.

Il y a notamment un soutien de Brignole aux arbres fruitiers. Au niveau du Parc, ils veulent réintroduire l'arbre dans les systèmes agricoles. Réintroduction depuis les arbres isolés jusqu'à des haies multifonctionnelles et diversifiées. Ils rassemblent différentes essences qu'ils recommanderont aux agriculteurs des territoires. Ils cherchent des sites pilotes pour expérimenter des systèmes agroforestiers.

o **Daniel Bohn** des croqueurs de pommes Alpes latines : 120 adhérents sur le 04, le 06, le Haut-Var. Objectif : sauvegarder et répertorier. Ils récupèrent des greffons pour les démultiplier. Ils travaillent au génotypage de l'ADN pour mettre un nom exact sur les variétés. Base de données établie avec l'INRAE et les autres croqueurs de pommes : 9000 arbres. Organisent également des formations sur la taille, le greffage... 10 à 60 personnes par journée. Ils s'autofinancent en vendant les arbres aux adhérents. Ils sont toujours demandeurs s'ils peuvent être intervenants pour de la formation en greffage. Ils n'ont pas de vergers propres, en revanche ils récupèrent des greffons dans des vergers communaux, notamment les vergers de Charance.

o **Pierre Letz** : président des greffeurs. Il s'occupe des animations des journées de greffage. Il est en contact avec le Conservatoire Régional du Châtaignier à Rignac (12). Il va recevoir des greffons de l'Aveyron pour contourner le problème des terres calcaires.

La transformation comme outil pour valoriser la biodiversité vers des aliments de qualité - [David Page, INRAE](#)

David Page travaille à l'unité mixte de recherche Sécurité et Qualité des Produits d'Origine Végétale, au domaine de Saint-Paul à Avignon (INRAE), près de la Durette. L'UMR fait partie du pôle de recherche Production Horticole Intégrée (PHI). Il s'intéresse à la qualité organoleptique et nutritionnelle des fruits. Travaille de la molécule au produit. De nombreux outils d'analyse à disposition. Il est en particulier intéressé par les arômes qui sont aussi des marqueurs de la transformation.

Spectroscopie infrarouge : permet de prédire la qualité du produit fini. Spectre porteur d'infos sur la structure du produit : on peut prédire sa teneur en sucre, en matières sèches...

Dans l'industrie, le fruit doit avoir des aptitudes technologiques. Le cracking : séparer le fruit en ses divers composants (parties colorantes, aromatisantes, les concentrés, etc.) pour en faire des ingrédients pour corriger le goût et les aptitudes des aliments.

Sauf que le consommateur veut des produits plus naturels.

Comment mieux exploiter la variabilité naturelle des produits alimentaires ?

Valeur santé : Dans les fruits et légumes transformés il y a un tas de molécules conservées qui sont bonnes pour la santé. C'est ce que recherchent les nouveaux consommateurs. Ça demande aux industriels de changer de paradigme.

Connaître la variabilité naturelle des produits alimentaires : connaître leurs caractéristiques techniques complètes.

Quantifier la variabilité (interaction génétique/environnement/technologie) : permet d'avoir un diagnostic sur la capacité des variétés à produire l'objectif dont on a besoin.

Ils travaillent sur l'assemblage : associer dans un même produit transformé fini les caractéristiques intéressantes de plusieurs fruits ou variétés.

Projet DiversiGO : il était prévu de repérer des variétés atypiques avec un bon profil nutritionnel (vitamine C, caroténoïdes/polyphénols totaux...) puis connaître leurs aptitudes à la transformation : aptitude à la cuisson en purée (viscosité et arôme), aptitude à la stabilisation en morceaux (stérilisation vapeur) et aptitude à la congélation.

Nous souhaitons aller jusqu'à proposer des stratégies d'assemblage qui ont pour but d'optimiser la valeur nutritionnelle. La voilure du financement accepté ayant été très réduite une petite partie de ce programme pourra être réalisée.

Transformer le produit : le stabiliser pour le consommer tout le reste de l'année.

David Page est très intéressé pour collaborer notamment avec l'atelier mobile de Davide Fabri (06) : il se déplace dans les champs et va transformer le produit sur place. Il y a la possibilité d'avoir accès à des jus particuliers.

Questions et réponses :

- *Y-a-t'il un seuil de quantité de produit pour que ce dernier puisse avoir un débouché industriel ?*

Pour travailler avec des industriels, il faut une production significative. Il faudrait faire un inventaire sur lequel ce serait intéressant de baser des prédictions. C'est très important de ne pas se freiner en se disant qu'on n'intéressera jamais les industriels : une variété rare qui a une texture particulière (par exemple) peut intéresser les industriels et ce sera alors l'occasion de développer cette variété. Exemple : En Haute-Savoie, ils développent du cidre avec des pommes immangeables en frais mais qui ont des propriétés très intéressantes pour le cidre. En outre, une variété rare peut être intéressante en petite quantité uniquement pour apporter une caractéristique particulière à un mélange.

- *Est-ce que les petites entreprises ont les moyens pour travailler sur tous ces paramètres ?*

Les petites structures de transformation n'ont pas tous ces moyens mais ont l'avantage de pouvoir produire des fruits/légumes variables et différents. Les gros industriels s'intéressent aux PME car ces dernières ont la capacité de travailler à cette petite échelle.

Conservation et valorisation des variétés locales - Claire Mignet. Conservatoire Méditerranéen Partagé

Le **Conservatoire Méditerranéen Partagé** comptait 50 adhérents en 2020. Créé en 2018. Claire est la seule salariée de l'association. Il y a une quinzaine d'administrateurs et un comité d'éthique. Ils travaillent sur l'arboriculture et l'horticulture.

Objectifs : conserver les espèces et les savoir-faire. Valoriser ce patrimoine...

Programme vergers d'avenir : s'inspire de ce qui a été fait par le PNR du Luberon. Sur 20 sites pilotes. L'idée est de planter 4000 arbres et de sauvegarder une centaine de variétés. Fonctionne par opportunités : ils n'ont pas identifié a priori une liste de variétés qu'ils voudraient sauvegarder. Programmes très locaux.

Claire est sollicitée une fois par semaine pour accompagner des porteurs de projets autour de la plantation de vergers.

- Exemple : projet de verger sur l'île Saint-Honorat avec la congrégation des moines de Lérins. Une soixantaine d'arbres (seuil minimum) : des oliviers. Ce projet allie conservation et production.

- 2ème exemple : projet dans le Var. Ils accompagnent une commune avec une association d'insertion : ils veulent former leur personnel en insertion aux métiers de l'agriculture. Allie arboriculture, horticulture, un peu de viticulture et de maraîchage. Volonté d'accueillir du public.

Projet autour de la prune de Brignoles : relance d'une micro-filière. L'association Prune de Brignoles a mandaté le Conservatoire Méditerranéen Partagé. Volonté locale politique de relancer cette variété de prune, qui a quasiment disparue. Et de relancer ses produits transformés, notamment la pistole qui est une prune séchée. L'INRAE travaille aussi sur ce projet.

Travail sur la **figue blanche de Salernes**, sur la **châtaigne** (expertise de Pauline Mayer, ethnobotaniste) dans le Massif des Maures.

Détermination des variétés **d'olivier**. Caractériser les on-dit autour d'une variété.

Questions et réponses :

- *Quelles espèces fruitières avez-vous choisi de sauvegarder ?*

Ils voulaient se concentrer sur l'arboriculture (mûrier, figuier, prunier...) mais ils se sont ouverts à l'horticulture car ils sont pas mal sollicités sur cette filière également.

- *Comment recensez-vous les qualités des variétés que vous implantez (catalogue, localisation, production...)?*

Ils travaillent avec des pépiniéristes pour la diversité du matériel végétal. Il leur manque de connaître toutes les caractéristiques de saveurs car elles ne sont pas forcément décrites. Par exemple pour la prune, il est probable qu'ils mettent en place un groupe de goûteurs.

- *Est-ce que le réseau DiversiGO pourrait être alerté s'ils trouvent quelque chose d'un peu original ?*

Claire a compris que toutes les espèces ne pourront pas entrer dans DiversiGO. C'est pour ça qu'elle a insisté sur le coing de Provence, qui en général n'est jamais retenu dans les programmes.

Remarque de Sophie-Joy : On sera amené à se revoir, l'objectif est qu'on se mette tous en logique de réseau, on a tous besoin de voir un travail sur le potentiel nutritionnel de notre patrimoine.

Remarque de David : Le coing est une espèce proche de la pomme : il est souvent utilisé pour booster les arômes de compotes de pommes par exemple. Il y a beaucoup de choses à explorer. Même un industriel

comme Andros en recherche. C'est typiquement ce genre de produits qui va renforcer un produit transformé régional.

Réflexions sur les critères définissant une variété adaptée à PACA

Anne Laure : Réflexion autour d'une variété adaptée à notre région.

Vu les attentes des arboriculteurs en termes de diversification et vu le changement climatique en cours, le but de DiversiGO est aussi de s'intéresser à des variétés adaptées à notre région mais qui ne sont pas forcément dans la région depuis très longtemps. Mais on a besoin de réfléchir ensemble aux critères de choix (par exemple y a-t-il une ancienneté minimale à exiger ?) et aux caractéristiques des variétés que l'on souhaite développer en région (résistance à la sécheresse, productivité, etc...) ? Où placer le curseur ?

Laure : Exemple du jujubier et du figuier

o Jujubier : Les jujubes étaient couramment vendues comme friandises dans des cornets dans le passé. Mais ça fait des années que la culture n'est plus vraiment présente en Provence. En outre, elle n'a jamais été économiquement importante.

Jujubier de Provence : variété locale mais d'origine asiatique, comme tous les jujubiers. Combien de temps a-t-il été nécessaire avant que ça deviennent une variété typique de Provence ? Ce n'est pas la plus intéressante en matière de productivité : de petits fruits avec peu de chair.

Variétés chinoises : plus gros fruits, ça fait 50 ans qu'elles sont cultivées en France, souvent greffées sur des jujubiers de Provence. Variétés Lang, Mu Shing Hong, Li, Yu. Beaucoup d'autres variétés asiatiques existent mais ont été moins cultivées en Provence.

o Figuier : Même problématique même si plus grande ancienneté en France. Beaucoup de variétés en France, dont beaucoup sont présentes en région PACA.

Des noms locaux : ex « la marseillaise » : pas de doute sur l'ancrage local. Mais est-ce qu'elle est intéressante pour toute la région PACA ? Faut-il faire une différence entre le bord de mer, l'intérieur des terres, les régions de Marseille, Nice, etc. ? D'autres figues laissent supposer qu'elles ont été la spécialité de régions différentes : exemple de la grosse rouge de Bordeaux, très cultivée dans les Alpes maritimes.

Est-ce qu'il faut sélectionner le nom le plus pertinent parmi les synonymes d'une variété, même s'il est moins connu ? Faut-il s'intéresser à toutes les variétés françaises locales ou juste à certaines ? Besoin en eau et résistance à la chaleur sont des facteurs importants.

On peut s'intéresser à l'aspect, la saveur, la résistance au transport, la résistance aux agresseurs. D'autres sont intéressantes pour leur faculté de séchage.

Question de David Page : *Est-ce que les variétés "Provence" ont des particularités organoleptiques ?*

Réponse de Mathias Meignan : La jujube de Provence a un goût absolument incomparable par rapport aux chinoises.

Sophie-Joy : La définition d'une variété adaptée à PACA proposée par Fruinov

Dans Fruinov, on a travaillé à partir du postulat : les variétés cultivées par le passé dans la région et qui ont eu un intérêt économique important, sont considérées comme adaptées à ce territoire. Ainsi les variétés originaires de PACA et les variétés d'intérêt régional (c'est-à-dire non originaires de PACA mais ayant été plantées dans la région et ayant eu un poids économique important), sont considérées comme adaptées à ce territoire. Les évaluations variétales de Fruinov sur 5 à 6 années, vont permettre d'identifier certaines variétés plus adaptées que d'autres.

Avis de Marc Doussière :

Travail mené sur le Verdon : Travail de terrain sur les vergers « reliques ». Sur un même terrain il y a plusieurs générations d'arbres : est-ce que ce sont les mêmes variétés ? Pour quelles raisons va-t-on retrouver des variétés concentrées sur des communes, et d'autres plus disséminées dans les villages ? Différence entre diffusion paysanne et tentatives de spécialisations en termes de production autour de certaines espèces et variétés. Travail avec l'ethnologue Pauline Mayer sur la diffusion des variétés sur le territoire du Verdon. Ils ont fait faire des analyses génétiques : certaines variétés sont clairement régionales (on retrouve les mêmes dans d'autres collections régionales), d'autres sont à l'origine nationales mais ont fait leur place en PACA.

Fameuse pistole : production importante vers le XIXème siècle, la pistole pouvait être commercialisée parce qu'elle était séchée et donc spécialisation autour de la pistole. Arrivée du chemin de fer : vient bouleverser le paysage des fruitiers locaux. Les fruits frais vont progressivement remplacer les fruits séchés.

Nombreux colporteurs et marchands diffusaient des variétés. En parallèle diffusion par voie paysanne. Des variétés viennent surtout s'implanter dans des pré-verger au milieu du XVIIIème siècle.

La perdrigone servait à faire la pistole, et va disparaître en une cinquantaine d'années. Dès 1940 la pistole n'est plus adaptée aux besoins du territoire. 1930 : Énormément d'arbres fruitiers. Beaucoup d'arbres disparaissent avec la mécanisation.

o Pommes et poires : 150 variétés adaptées au terroir.

Après le travail de terrain, ils ont travaillé avec les croqueurs de pommes, etc.

Certaines variétés ne sont pas très attractives : si on fonde des vergers, il y a un peu de scrupule à confier uniquement des variétés à intérêt patrimonial. Trouver de nouveaux usages à ces variétés pourrait être intéressant (il fait référence à David).

Avis de Sabine Rauzier :

- o Nom des variétés : en priorité utiliser le nom officiel et historique. Si on souhaite utiliser un nom plus local, faire forcément référence au nom historique de la variété.
- o Il y a des variétés dites « méritantes » telle que la poire curé, largement connues au niveau nationale, qui ont un intérêt régional.

- Prune de Brignoles : on se retrouve avec un large panel de variétés différentes qui ne sont pas tout à fait les mêmes. Il faut alors choisir laquelle on veut conserver. Si besoin s'appuyer sur des analyses génétiques.
- Définition de variété régionale par le centre de pomologie: tout ce qui a été cultivé dans une région en y présentant un intérêt, sans tenir compte de l'ancienneté dans la région. Ou variété d'intérêt régional.

Pour Sabine, le critère primordial est l'usage qu'on fait de cette variété.

Ensuite il y a les variétés dites « de sauvegarde », ce sont celles qui ne présentent pas d'intérêt immédiat, mais qui pourraient en présenter un dans l'avenir.

Atelier Post-it : chaque participant est invité à compléter un document commun en ligne, à la manière d'un atelier « post it ». Un post it = une idée. Le but étant que chacun s'exprime sur ce qu'il entend par variété régionale.

Voir l'ensemble des textes des post it (pages 10 et 11)

Synthèse des post-it : Qu'est ce qu'une variété à intérêt régional selon vous ?

- Une variété qui a ou aura une utilisation locale
- Une variété qui s'est adaptée ou est en train de s'adapter, voire s'adaptera à la région (territoire et climat)
- Une variété qui a besoin de peu d'intrants
- Idée qu'il faut s'adapter à la consommation actuelle qui peut être différente du passé.

Les Post-it montrent aussi un besoin d'approfondissement : Approche sur la transformation (références organoleptiques à chercher pour caractériser les variétés régionales) ; génotypage pour vérifier que l'on parle bien des mêmes variétés.

Remarques, questions et réponses :

- *Commentaire de David Page* : Notion de typicité : il y a des études et des écrits là-dessus (exemple de la clémentine de Corse).
- *Marc Doussière* : Je recherche des infos relatives aux baies de Goji comme espèce de diversification en PACA. J'ai 3 exemples de vieux plants dans des villages préalpins et méditerranéens ainsi qu'un témoignage de consommation qui date de plus de 70 ans. Ça reste une énigme pour moi.

Mathias Mégnyan : un contact à propos des baies de Goji : Bruno Doumaiselle à Dauphin

Franche Goulino travaille sur les propriétés de cette plante : caroténoïdes très particuliers. Étude sur l'implantation de cette filière dans la région.

David Page cite également une collègue de l'INRAE, Anne Laure Fanciullino qui travaille actuellement sur la relance de cette espèce.



Seminaire Diversigo - Atelier d'Arboriculture - 26/01/21

Quels critères permettent de définir une variété adaptée à PACA selon vous ? A vous de jouer : (pour ajouter un post-it, cliquer sur le + en bas à droite de l'écran)

pour moi une variété adaptée est une variété qui a été plantée par le passé dans la région pour différents usages, pendant plusieurs années

👍 5 🗨️ 0

Une variété qui a été cultivée à l'échelon local pour une utilisation ou un échange commercial

👍 5 🗨️ 0

une variété qui a développée une ou des bonnes capacités d'adaptation sur tout ou partie du territoire

👍 4 🗨️ 0

une variété intéressante pour sa qualité d'adaptation à tout ou partie du territoire

👍 2 🗨️ 0

Ratio Production/consommation d'énergie et Ratio Production/consommation d'eau les plus élevés

👍 2 🗨️ 0

variété qui se comporte plutôt bien sans trop d'intrants

👍 7 🗨️ 0

Spectroscopie ou méthode clinique généralisées via diversigo pour identifier de nouveaux caractères d'intérêt pour nos variétés « patrimoniales » ?

👍 4 🗨️ 0

Nouveaux critères pour transformation des variétés locales

👍 3 🗨️ 0

Références et lexique "organoleptique" pour compléter les approches pomologiques

👍 3 🗨️ 0

Typicité fruit transformé

pour moi, une variété régionale est rattachée à une utilisation : ex : la prune Dente est adaptée à faire des pruneaux d'Agen : on pourrait imaginer non pas une variétés régionale mais des variétés régionales qui réunies permettrait de fabriquer des produits à forte identité régionale... exemple : l'assemblage d'un jus de pomme et d'un jus de coing pour fabriquer un jus typique d'une région. C'est une source d'innovation et de valorisation du patrimoine.

👍 2 🗨️ 0

Génotypage des fruits de toutes les collections régionales pour régler le pb des homonymes et avoir des ref communes

👍 6 🗨️ 0

Prise en compte de la demande du consommateur ou du transformateur, qui est peut-être différente de par le passé

👍 0 🗨️ 0

Prise en compte du passé (historique) bien sûr, mais aussi l'avenir, et le réchauffement climatique dans notre Région.

👍 9 🗨️ 0

Typicité fruit frais

Si c'est une variété consommée en frais : son goût et la période de production la distingue comme une production régionale. On la reconnaît "sur les étalages" même en dehors de la région (ex clémentine de Corse)

👍 1 🗨️ 0

Séminaire Diversigo - Atelier d'Arboriculture - 26/01/21

Quels critères permettent de définir une variété adaptée à PACA selon vous ? A vous de jouer : (pour ajouter un post-it, cliquer sur le + en bas à droite de l'écran)

LAURE_GICQUEL 15 JANVIER 2021 10H57

Prise en compte de la demande du consommateur ou du transformateur, qui est peut-être différente de par le passé

Références et lexique "organoleptique " pour compléter les approches pomologiques

Typicité fruit transformé

pour moi, une variété régionale est rattachée à une utilisation : ex : la prune Dente est adaptée à faire des pruneaux d'Agen : on pourrait imaginer non pas une variété régionale mais des variétés régionales qui réunies permettraient de fabriquer des produits à forte identité régionale... exemple : l'assemblage d'un jus de pomme et d'un jus de coing pour fabriquer un jus typique d'une région. C'est une source d'innovation et de valorisation du patrimoine.

Génotypage des fruits de toutes les collections régionales pour régler le pb des homonymes et avoir des ref communes

Spectroscopie ou méthode clinique généralisées via diversigo pour identifier de nouveaux caractères d'intérêt pour nos variétés « patrimoniales » ?

une variété qui a développée une ou des bonnes capacités d'adaptation sur tout ou partie du territoire

Prise en compte du passé (historique) bien sûr, mais aussi l'avenir, et le réchauffement climatique dans notre Région.

variété qui se comporte plutôt bien sans trop d'intrants

une variété intéressante pour sa qualité d'adaptation à tout ou partie du territoire

Typicité fruit frais

Si c'est une variété consommée en frais : son goût et la période de production la distinguent comme une production régionale. On la reconnaît "sur les étalages" même en dehors de la région (ex clémentine de corse)

Une variété qui a été cultivée à l'échelon local pour une utilisation ou un échange commercial

Nouveaux critères pour transformation des variétés locales

Ratio Production/consommation d'énergie et Ratio Production/consommation d'eau les plus élevés

pour moi une variété adaptée est une variété qui a été plantée par le passé dans la région pour différents usages, pendant plusieurs années